

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации  
по дисциплине

**Организация хранения и контроль запасов и сырья  
программы подготовки специалистов среднего звена  
44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)**

ОДОБРЕНО  
на заседании ПЦК  
Председатель ПЦК  
Москаева Н.В

СОГЛАСОВАНО  
1 Зам.директора по МКиИР:  
О.С. Макарова

**Разработчик:**

ГАПОУ «НГТК»

преподаватель

Суханбердина Д.Х

**Рецензенты:**

ГАПОУ «НГТК» председатель ПЦК Н.В. Москаева

(место работы)

(занимаемая должность)

(ФИО)

\_\_\_\_\_

(место работы)

\_\_\_\_\_

(занимаемая должность)

\_\_\_\_\_

(ФИО)

Дата актуализации	Результат актуализации	Подпись разработчика

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА</b>	<b>4</b>
<b>2. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ</b>	<b>4</b>
<b>2.1 ПРЕДМЕТЫ ОЦЕНИВАНИЯ</b>	<b>4</b>
<b>2.2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ</b>	<b>6</b>
<b>2.3 ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ</b>	<b>8</b>
<b>3. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ</b>	<b>9</b>
<b>4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ</b>	<b>39</b>

## 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Фонд оценочных средств (ФОС) учебной дисциплины Организация хранения и контроль запасов и сырья – совокупность методических материалов, форм и процедур текущего контроля знаний, промежуточной аттестации, обеспечивающих оценку соответствия образовательных результатов (умений, знаний, компетенций) обучающихся требованиям ФГОС СПО.

ФОС по учебной дисциплине Организация хранения и контроль запасов и сырья сформирован из комплектов контрольно-оценочных средств (далее - комплекты КОС), созданных в соответствии с рабочей программой данной дисциплины.

ФОС по учебной дисциплине Организация хранения и контроль запасов и сырья сформирован в рамках программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям).

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры являются требования ФГОС СПО по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 27.10.14 г. рег. № 1386, рабочая программа учебной дисциплины, Положение о текущем контроле знаний, промежуточной аттестации и переводе обучающихся на следующий курс, утвержденное приказом по ГАПОУ «НГТК» от «09» июля 2016 г. № 178-У.

## 2. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 2.1. Предметы оценивания

В результате освоения учебной дисциплины Организация хранения и контроль запасов и сырья обучающийся должен обладать следующими умениями и знаниями способствующими формированию общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО:

<b>Умения</b>	
У 1	Определять наличие запасов и расход продуктов
У 2	Оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов
У 3	Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов
У 4	Принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов
У 5	Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения
<b>Знания</b>	
З 1	Ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров
З 2	Общие требования качеству сырья и продуктов

3 3	Условий хранения упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров
3 4	Методы контроля качества продуктов при хранении
3 5	Способов и форм инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов
3 6	Виды снабжения и складских помещения и требования к ним
3 7	Периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования
3 8	Методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания
3 9	Программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд
3 10	Современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продукта на производстве
3 11	Методов контроля возможных хищений запасов на производстве, правил оценки состояния запасов на производстве
3 12	Правил оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщиков
3 13	Процедур и правил инвентаризации запасов на производстве
3 14	Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет.

Обучающиеся допускаются к дифференцированному зачету при наличии результатов текущей аттестации.

## 2.2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения учебной дисциплины Организация хранения и контроль запасов и сырья

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения</b>		
У -1. Определять наличие запасов и расход продуктов У-2. Оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов У-3. Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов У-4. Принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов У-5. Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	– Составление таблиц; – решение ситуационных задач; – тестирование.	Результаты выполнения практических заданий и самостоятельной работы, тестов.
<b>Знания</b>		
З-1- Ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров З -2- Общие требования к качеству сырья и продуктов З-3- Условий хранения упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров З-4- Методы контроля качества продуктов при хранении	– Составление таблиц; – тестирование – Заполнение таблиц – решение ситуационных задач – тестирование	Результаты выполнения практических заданий, внеаудиторной самостоятельной работы, тестирования, устного или письменного опроса, доклада, презентации.

<p>3-5- Способов и форм инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов</p> <p>3-6 Виды снабжения и складских помещения и требования к ним</p> <p>3-7 Периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования</p> <p>3-8 Методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания</p> <p>3-9 Программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд</p> <p>3-10 Современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продукта на производстве</p> <p>3-11 Методов контроля возможных хищений запасов на производстве, правилом оценке состояния запасов на производстве</p> <p>3-12 Правил оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщиков</p> <p>3-13 Процедур и правил инвентаризации запасов на производстве</p> <p>3-14 Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов</p>		
--	--	--

## 2.3 Формы текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине Организация хранения и контроль запасов и сырья

Элемент учебной дисциплины	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Проверяемые У, З, ОК	Форма контроля	Проверяемые У, З, ОК
<b>Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров</b>				
<b>Тема 1.1.</b> Основы товароведения	Решения ситуационных задач и тестовых заданий, результаты выполнения практических заданий и самостоятельной работы,	3-1,3-3,3-4,3-5	<i>Контрольная работа</i>	У-1, У-2, У-3, 3-1,3-3,3-4,3-5
<b>Тема 1.2..</b> Общие требования к качеству сырья и продуктов. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	Решения тестовых заданий, результаты выполнения практических заданий и самостоятельной работы,	У-2, У-3,3-1,3-2,3-3, 3-5		
<b>Тема 1.3</b> Методы контроля качества продуктов при хранении	Решения тестовых заданий, результаты выполнения практических заданий и самостоятельной работы	У-1, У-2, У-3, 3-4 3-5		
<b>Раздел 2 Организация производства продукции и производственного процесса.</b>				
<b>Тема 2.1.</b> Источники и виды снабжения	Решения ситуационных задач и тестовых заданий, результаты выполнения практических заданий и самостоятельной работы.	У-1, У-2, У-3, 3-1,3-2,3-3,3-4,3-5, 3-6,3-7	<i>Дифференцированный зачет</i>	У-1, У-2, У-3, 3-1,3-2,3-3,3-4,3-5
<b>Тема 2.2.</b> Организация складского и тарного хозяйства				
<b>Тема 2.3</b> Организация учёта продуктов, сырья, тары				



### 3. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

#### Задания к входному контролю 1 вариант

№	Задание (вопрос)	Эталон ответа				
<p><b>Инструкция по выполнению заданий № 1 - 4: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на вопросы из столбца 1. В результате выполнения Вы получите последовательность букв. Например:</b></p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">№ задания</th> <th style="width: 70%;">Вариант ответа</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">1-А, 2-В, 3-Б</td> </tr> </tbody> </table>			№ задания	Вариант ответа	1	1-А, 2-В, 3-Б
№ задания	Вариант ответа					
1	1-А, 2-В, 3-Б					
1.	<p>Установите соответствие понятий и их основных характеристик</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Столбец 1</p> <p>1) характеризуется содержанием биологически-активных веществ (витаминов, минералов, и в первую очередь содержанием незаменимых аминокислот и жирных кислот витаминов (незаменимые эссенциальные)</p> <p>2) характеризуется воздействием на органы чувств человека, возбуждает или подавляет аппетит</p> <p>3) характеризуется влиянием веществ содержащих в продуктах на нервную систему, сердечно сосудистую, пищеварительную, на сопротивляемость организма к инфекционным заболеваниям</p> </td> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Столбец 2</p> <p>А) Физиологическая ценность Б) Органолептическая ценность В) Энергетическая ценность Г) Биологическая ценность</p> </td> </tr> </table>	<p>Столбец 1</p> <p>1) характеризуется содержанием биологически-активных веществ (витаминов, минералов, и в первую очередь содержанием незаменимых аминокислот и жирных кислот витаминов (незаменимые эссенциальные)</p> <p>2) характеризуется воздействием на органы чувств человека, возбуждает или подавляет аппетит</p> <p>3) характеризуется влиянием веществ содержащих в продуктах на нервную систему, сердечно сосудистую, пищеварительную, на сопротивляемость организма к инфекционным заболеваниям</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) Физиологическая ценность Б) Органолептическая ценность В) Энергетическая ценность Г) Биологическая ценность</p>	<p>1 – Г, 2 – Б, 3 – А</p>		
<p>Столбец 1</p> <p>1) характеризуется содержанием биологически-активных веществ (витаминов, минералов, и в первую очередь содержанием незаменимых аминокислот и жирных кислот витаминов (незаменимые эссенциальные)</p> <p>2) характеризуется воздействием на органы чувств человека, возбуждает или подавляет аппетит</p> <p>3) характеризуется влиянием веществ содержащих в продуктах на нервную систему, сердечно сосудистую, пищеварительную, на сопротивляемость организма к инфекционным заболеваниям</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) Физиологическая ценность Б) Органолептическая ценность В) Энергетическая ценность Г) Биологическая ценность</p>					
2.	<p>Установите соответствие понятий и их основных характеристик</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Столбец 1</p> <p>1) номенклатура товаров, реализуемых через оптовую и розничную сеть</p> <p>2) изделия, вырабатываемые на данном предприятии (ассортимент предприятия) или определенной отрасли промышленности (ассортимент отрасли)</p> <p>3) набор (совокупность) товаров, объединенных по какому-либо признаку</p> </td> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Столбец 2</p> <p>А) Ассортимент Б) Торговый ассортимент В) Промышленный ассортимент Г) Ассортимент товарной группы</p> </td> </tr> </table>	<p>Столбец 1</p> <p>1) номенклатура товаров, реализуемых через оптовую и розничную сеть</p> <p>2) изделия, вырабатываемые на данном предприятии (ассортимент предприятия) или определенной отрасли промышленности (ассортимент отрасли)</p> <p>3) набор (совокупность) товаров, объединенных по какому-либо признаку</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) Ассортимент Б) Торговый ассортимент В) Промышленный ассортимент Г) Ассортимент товарной группы</p>	<p>1 – Б, 2 – В, 3 – А</p>		
<p>Столбец 1</p> <p>1) номенклатура товаров, реализуемых через оптовую и розничную сеть</p> <p>2) изделия, вырабатываемые на данном предприятии (ассортимент предприятия) или определенной отрасли промышленности (ассортимент отрасли)</p> <p>3) набор (совокупность) товаров, объединенных по какому-либо признаку</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) Ассортимент Б) Торговый ассортимент В) Промышленный ассортимент Г) Ассортимент товарной группы</p>					
3	<p>Установите соответствие пищевых продуктов и их классификационной группы.</p>	<p>1 – Б, 2 – В,</p>				

	<p>Столбец 1</p> <p>1) макаронные изделия, крупа</p> <p>2) сыры, коровье масло</p> <p>3) соль, уксус</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) пищевые концентраты</p> <p>Б) зерно-мучные товары</p> <p>В) молочные товары</p> <p>Г) вкусовые товары</p>	3 – Г
4	<p>Установите соответствие методов оценки качества и их основных характеристик</p> <p>Столбец 1</p> <p>1) органолептический</p> <p>2) измерительный</p> <p>3) социологический</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) это метод определения показателей качества с помощью различных приборов, аппаратуры, химических реактивов и посуды</p> <p>Б) это метод где показатели качества определяют на основе наблюдения и подсчета числа определенных событий, предметов или затрат.</p> <p>В) это метод определения показателей качества продукции на основе решения, принимаемого экспертами</p> <p>Г) это метод где показатели качества продукции определяют на основе сбора и анализа мнений ее фактических или возможных потребителей.</p> <p>Д) это метод определения показателей качества продукции на основе анализа восприятий органов чувств — зрения, обоняния, слуха, осязания, вкуса</p>	1 – Д 2 – А, 3 – Г
<p><b>Инструкция по выполнению заданий № 5 - 15: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.</b></p>			
5	<p>Укажите оптимальную влажность воздуха при хранении товаров с низким содержанием влаги</p> <p>А) 60-62%</p> <p>Б) 80-95%;</p> <p>В) 50-65%;</p> <p>Г) 65-75%;</p> <p>Д) 40-55%;</p>		Г
6	<p>Дайте определение продуктам массового потребления</p> <p>А) продукты, выработанные по традиционной технологии и предназначенные для питания основных групп населения.</p> <p>Б) продукты специально созданные для профилактического и лечебного питания</p> <p>В) продукты специально созданные для питания здоровых и больных детей до трехлетнего возраста</p> <p>Г) продукты, выработанные по традиционной технологии и предназначенные для питания основных групп населения, а так же продукты созданные для профилактического и лечебного питания</p> <p>Д) продукты, выработанные по традиционной технологии и предназначенные для питания основных групп населения, а так же продукты специально</p>		А

	созданные для питания здоровых , больных детей до трехлетнего возраста и же продукты созданные для профилактического и лечебного питания	
7	Укажите, какие из перечисленных процессов относятся к микробиологическим А) брожение, плесневение Б) потеря сухих веществ В) карамелизация сахаров, прогоркание жиров Г) дыхание, гидролиз Д) увлажнение и высыхание	А
8	Укажите название режима, характеризующего интенсивность и кратность обмена воздуха в окружающей товары среде А) Относительная влажность воздуха Б) Воздухообмен В) Газовый состав воздуха Г) Освещенность Д) Чистота	Б
9	Укажите оптимальную влажность воздуха при хранении товаров с высоким содержанием влаги А) 50-65%; Б) 40-55%; В) 60-62% Г) 65-75%; Д) 80-95%;	Д
10	Допускаются ли к реализации товары второй градации А) не допускаются, они должны быть уничтожены или утилизированы с соблюдением определенных правил Б) не подлежат реализации В) подлежат реализации без каких либо ограничений Г) реализации не подлежат, они должны быть отправлены на переработку либо на корм скоту Д) могут быть реализованы по сниженным ценам или отправлены на переработку либо на корм скоту	Д
11	Достоинством какого метода является точность результатов А) Органолептического Б) Инструментального В) Экспертного Г) Измерительного Д) Регистрационного	Б
12	Укажите, какие процессы обусловленные действием ферментов, находящихся в продуктах А) Биохимические Б) Химические В) Физические Г) Микробиологические Д) Биологические	А
13	Укажите, что из перечисленного относят к жесткой таре А) мешки Б) пакеты В) бочки Г) ящики из картона Д) корзины	В

14	При хранении продуктов главными факторами вызывающими изменения качества являются А) химический состав продуктов Б) сырье, из которого изготовлены продукты В) технология производства Г) температура, газовый состав и влажность воздуха Д) пищевая ценность продуктов	Г
15	Укажите оптимальную температуру для хранения большинства продуктов питания А) 16-18°C Б) 0 °С В) 20-25°C Г) -6°C Д) 10-15°C	Б

### Блок Б

№	Задание (вопрос)	Эталон ответа
<b>Инструкция по выполнению заданий 16 – 20: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или пропущенные слова</b>		
16	...-это комплекс веществ определяющих их биологическую и энергетическую ценность. Характеризуется массовой долей питательных и биологически активных веществ, а также соотношением их, доброкачественностью, усвояемостью органической и физической ценностью	пищевая ценность продукта
17	...-это объекты растительного, животного, микробиологического, а также минерального происхождения, используемые для производства пищевых продуктов;	продовольственное сырье
18	Способность продуктов оказывать влияние на нервную, сердечно-сосудистую, пищеварительную систему человека характеризует...	физиологическую ценность продукта
19	...-это несоответствие товара установленным требованиям	дефект
20	...-это совокупность свойств товара, обуславливающих его способность удовлетворять определенные потребности в соответствии с его назначением.	качество

### Задания к входному контролю 2 вариант

№	Задание (вопрос)	Эталон ответа				
<b>Инструкция по выполнению заданий № 1 - 4: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на вопросы из столбца 1. В результате выполнения Вы получите последовательность букв. Например:</b>						
<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>№ задания</th> <th>Вариант ответа</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>1-А, 2-В, 3-Б</td> </tr> </tbody> </table>			№ задания	Вариант ответа	1	1-А, 2-В, 3-Б
№ задания	Вариант ответа					
1	1-А, 2-В, 3-Б					

1.	<p>Установите соответствие между методом определения качества и основами метода</p> <p>Столбец 1</p> <p>1) Методы исследования, основанные на установлении некоторых физических показателей</p> <p>2) Методы анализа продуктов питания, основанные на восприятии их свойств органами чувств</p> <p>3) Методы исследования, основанные на химическом превращении исследуемого вещества</p>	<p>1 – А; 2 – Б; 3 – В.</p>
2.	<p>Установите соответствие понятий и их основных характеристик</p> <p>Столбец 1</p> <p>1)запас сырья для бесперебойного обеспечения производства необходимыми ресурсами между поставками</p> <p>2)Документ для описания технологического процесса</p> <p>3) Совокупность внешних воздействий окружающей среды, обусловленных режимом хранения и размещением товаров в хранилище</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) условия хранения; Б) текущий запас В) технологическая карта Г) нормируемые потери</p> <p>1 – Б, 2 – В, 3 – А</p>
3	<p>Установите соответствие между методом и классом измерительных методов анализа</p> <p>Столбец 1</p> <p>1)К физическим методам идентификации относится</p> <p>2) К биологическим методам идентификации относится</p> <p>3) К физико-химическим методам идентификации относится</p> <p>4) К химическим методам идентификации относится</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) хроматография. Б) рефрактометрия. В) титриметрия. Г) микробиология</p> <p>1 – Б; 2 – Г; 3 – А; 4 – В.</p>
4	<p>Установите соответствие методов оценки качества и их основных характеристик</p>	<p>1 – Д 2 – А,</p>

	<p>Столбец 1</p> <p>4) органолептический 5) измерительный 6) социологический</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) это метод определения показателей качества с помощью различных приборов, аппаратуры, химических реактивов и посуды Б) это метод где показатели качества определяют на основе наблюдения и подсчета числа определенных событий, предметов или затрат. В) это метод определения показателей качества продукции на основе решения, принимаемого экспертами Г) это метод где показатели качества продукции определяют на основе сбора и анализа мнений ее фактических или возможных потребителей. Д) это метод определения показателей качества продукции на основе анализа восприятий органов чувств — зрения, обоняния, слуха, осязания, вкуса</p>	<p>3 – Г</p>
<p><b>Инструкция по выполнению заданий № 5 - 15: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.</b></p>			
5	<p>Потери в пределах естественной убыли называются А.; Б.; В. Г</p> <p>А) Ненормируемые потери Б) Нормальные потери; В) Нормируемые потери Г) Все вышеперечисленное</p>	В	
6	<p>К органолептическим показателям не относится:</p> <p>А) консистенция продукта; Б) форма; В) нейтральная или щелочная реакция среды; Г) внешний вид.</p>	В	
7	<p>Укажите, какие из перечисленных процессов относятся к микробиологическим</p> <p>А) брожение, плесневение Б) потеря сухих веществ В) карамелизация сахаров, прогоркание жиров Г) дыхание, гидролиз Д) увлажнение и высыхание</p>	А	
8	<p>Укажите название режима, характеризующего интенсивность и кратность обмена воздуха в окружающей товары среде</p> <p>А) Относительная влажность воздуха Б) Воздухообмен В) Газовый состав воздуха Г) Освещенность Д) Чистота</p>	Б	
9	<p>Укажите оптимальную влажность воздуха при хранении товаров с высоким содержанием влаги</p>	Д	

	<p>А) 50-65%;          Б) 40-55%;          В) 60-62%;          Г) 65-75%;          Д) 80-95%;</p>	
10	<p>Средняя проба должна соответствовать:          А) всей партии;          Б) содержимому двух упаковок;          В) содержимому нескольких упаковок;          Г) содержимому одной упаковки.</p>	А
11	<p>Достоинством какого метода является точность результатов          А) Органолептического          Б) Инструментального          В) Экспертного          Г) Измерительного          Д) Регистрационного</p>	Б
12	<p>Укажите, какие процессы обусловленные действием ферментов, находящиеся в продуктах          А) Биохимические          Б) Химические          В) Физические          Г) Микробиологические          Д) Биологические</p>	А
13	<p>Укажите, что из перечисленного относят к жесткой таре          А) мешки          Б) пакеты          В) бочки          Г) ящики из картона          Д) корзины</p>	В
14	<p>При хранении продуктов главными факторами вызывающими изменения качества являются          А) химический состав продуктов          Б) сырье, из которого изготовлены продукты          В) технология производства          Г) температура, газовый состав и влажность воздуха          Д) пищевая ценность продуктов</p>	Г
15	<p>Укажите оптимальную температуру для хранения большинства продуктов питания          А) 16-18°C          Б) 0 °С          В) 20-25°C          Г) -6°C          Д) 10-15°C</p>	Б

### Блок Б

№	Задание (вопрос)	Эталон ответа
<p><b>Инструкция по выполнению заданий 16 – 20: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или пропущенные слова</b></p>		
16	<p>Метод осушения относится к методам хранения, основанным на регулировании ... режима</p>	<p>влажностного</p>

17	Способ хранения, при котором продукция хранится на подтоварниках	Штабельный;
18	Совокупность внешних воздействий окружающей среды, обусловленных режимом хранения и размещением товаров в хранилище-это	Условия хранения;
19	...-это несоответствие товара установленным требованиям	дефект
20	При повышении этого фактора хранения может ускоряться прогоркание	Освещение

### Критерии оценки:

За каждое правильно выполненное тестовое задание (верный ответ) ставится 1 балл

Оценка	Критерии	Примечания
«Отлично»	18-20- баллов	
«Хорошо»	15-17- баллов	
«Удовлетворительно»	10 -14-баллов	
«Неудовлетворительно»	Ниже 10	



**Задания к административному контролю**  
**1 вариант**

<b>Инструкция по выполнению заданий: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.</b>		
1	Промышленное производство товаров относится к: А) основным источникам снабжения Б) дополнительным источникам снабжения В) вспомогательный источник Г) источником снабжения не является	А
2	Импорт товаров для снабжения производства сырьем относится к: А) местным ресурсам Б) главным ресурсам В) государственным ресурсам Г) основным источникам	В
3	Поставка товара от производителя к потребителю через торговые базы называется: А) поставка через посредника Б) прямая поставка В) обратная поставка Г) вспомогательная поставка	А
4	На поставку товара от поставщика оформляют документ: А) акт на поставку Б) накладная В) договор на поставку Г) заборный лист	В
5	Предварительная приемка товара на производство осуществляется по документам А) договор Б) акт В) заборный лист Г) накладная	Г
6	Если принимаемое мясо не имеет ветеринарного клейма то: А) его запрещается принимать Б) можно принять и использовать В) принять, предварительно оценив качество Г) принять с составлением акта	А
7	Если во время приемки товара обнаруживается недостача, то оформляется: А) накладная Б) договор В) односторонний акт Г) счет- фактура	В
8	Усушка продуктов при хранении относится к потерям А) ненормируемым Б) нормируемым В) обязательным Г) случайным	Б
9	Укажите, что из перечисленного относят к жесткой таре А) мешки Б) пакеты В) бочки Г) ящики из картона Д) корзины	В

10	<p>При хранении продуктов главными факторами вызывающими изменения качества являются</p> <p>А) химический состав продуктов  Б) сырье, из которого изготовлены продукты  В) технология производства  Г) температура, газовый состав и влажность воздуха  Д) пищевая ценность продуктов</p>	Г
11	<p>Укажите оптимальную температуру для хранения большинства продуктов питания</p> <p>А) 16-18°C  Б) 0 °С  В) 20-25°C  Г) -6°C  Д) 10-15°C</p>	Б
12	<p>Укажите, какие из перечисленных процессов относятся к микробиологическим</p> <p>А) брожение, плесневение  Б) потеря сухих веществ  В) карамелизация сахаров, прогоркание жиров  Г) дыхание, гидролиз  Д) увлажнение и высыхание</p>	А

**Задания к административному контролю**  
**2 вариант**

<b>Инструкция по выполнению заданий: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.</b>		
1	Бой, порча продуктов при хранении относится к потерям А) ненормируемым Б) нормируемым В) обязательным Г) случайным	Б
2	Неправильная транспортировка и хранение приводят к потерям А) ненормируемым Б) нормируемым В) обязательным Г) случайным	Г
3	Укажите название режима, характеризующего интенсивность и кратность обмена воздуха в окружающей товары среде А) Относительная влажность воздуха Б) Воздухообмен В) Газовый состав воздуха Г) Освещенность Д) Чистота	Б
4	Укажите оптимальную влажность воздуха при хранении товаров с высоким содержанием влаги А) 50-65%; Б) 40-55%; В) 60-62%; Г) 65-75%; Д) 80-95%;	Д
5	Допускаются ли к реализации товары второй градации А) не допускаются, они должны быть уничтожены или утилизированы с соблюдением определенных правил Б) не подлежат реализации В) подлежат реализации без каких либо ограничений Г) реализации не подлежат, они должны быть отправлены на переработку либо на корм скоту Д) могут быть реализованы по сниженным ценам или отправлены на переработку либо на корм скоту	Д
6	Достоинством какого метода является точность результатов А) Органолептического Б) Инструментального В) Экспертного Г) Измерительного Д) Регистрационного	Б
7	Достоинством какого метода является точность результатов А) Органолептического Б) Инструментального В) Экспертного Г) Измерительного Д) Регистрационного	Б
8	Укажите, какие процессы обусловленные действием ферментов, на-	А

	<p>ходящихся в продуктах</p> <p>А) Биохимические</p> <p>Б) Химические</p> <p>В) Физические</p> <p>Г) Микробиологические</p> <p>Д) Биологические</p>	
9	<p>Укажите, что из перечисленного относят к жесткой таре</p> <p>А) мешки</p> <p>Б) пакеты</p> <p>В) бочки</p> <p>Г) ящики из картона</p> <p>Д) корзины</p>	В
10	<p>При хранении продуктов главными факторами вызывающими изменения качества являются</p> <p>А) химический состав продуктов</p> <p>Б) сырье, из которого изготовлены продукты</p> <p>В) технология производства</p> <p>Г) температура, газовый состав и влажность воздуха</p> <p>Д) пищевая ценность продуктов</p>	Г
11	<p>Деятельность по истреблению грызунов, наносящих экономический ущерб, вследствие порчи товаров называется ...</p> <p>А) Дератизация</p> <p>Б) Дезинфекция</p> <p>В) Дезинсекция</p> <p>Г) Защитная обработка</p>	А
12	<p>Совокупность технологических операций, обеспечивающих сохранность товаров путем создания и поддержания заданных климатического и санитарно-гигиенического режимов, а также способов их размещения и обработки называется...</p> <p>А) Условия хранения</p> <p>Б) Метод хранения</p> <p>В) Режим хранения</p> <p>Г) Хранение</p>	Б

### Критерии оценки:

За каждое правильно выполненное тестовое задание (верный ответ) ставится 1 балл

Оценка	Критерии	Примечания
«Отлично»	10-12- баллов	
«Хорошо»	7-9- баллов	
«Удовлетворительно»	5 -6-баллов	
«Неудовлетворительно»	Ниже 5	

**Задания рубежного контроля**  
**Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров**  
**1 вариант**

**Задание 1. Заполните таблицу «Свойства потребительской продукции»**

Свойства продукции	
→	
→	
→	
→	
→	
→	
→	

**Задание 2. Решите ситуационную задачу**

В столовую поступила партия молока в бутылках. Температура молока +8°C, кислотность 21Т. При хранении в подсобном помещении при температуре +15°C в течение 12 часов кислотность молока повысилась до 24°Т. Можно ли реализовать это молоко? Каковы причины изменения кислотности?

Ваши рекомендации по использованию молока?

**Критерии оценки (выполнение каждого критерия оценивается в 2 балла).**

1. Проведено сравнение фактических значений показателей с регламентируемыми значениями по стандартам.
2. Выявлены причины изменения качества.
3. Отмечен характер возникновения причин изменения качества (производственный или обусловленный нарушением условий хранения).
4. Определены градации качества (товарный сорт, категория стандартная или нестандартная, брак, отход)
5. Установлена пригодность к реализации, пром. переработке или непригодности для использования на пищевые цели (утилизация, на корм скоту.)

### Задание 3 Тестирование

№	Задание (вопрос)	Эталон ответа								
<p><b>Инструкция по выполнению заданий № 1 - 4: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на вопросы из столбца 1. В результате выполнения Вы получите последовательность букв. Например:</b></p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>№ задания</th> <th>Вариант ответа</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">1-А, 2-В, 3-Б</td> </tr> </tbody> </table>			№ задания	Вариант ответа	1	1-А, 2-В, 3-Б				
№ задания	Вариант ответа									
1	1-А, 2-В, 3-Б									
1.	<p>Установите соответствие понятий и их основных характеристик</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">Столбец 1</td> <td style="width: 50%; border: none;">Столбец 2</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">1) потери, вызванные частичной или полной утратой стоимостных характеристик в денежном выражении</td> <td style="border: none;">А) Товарные потери Б) Количественные потери В) Естественная убыль Г) Материальные потери</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">2) уменьшение массы, объема, длины и других количественных характеристик товаров</td> <td style="border: none;"></td> </tr> <tr> <td style="border: none;">3) потери, вызванные частичной или полной утратой количественных и качественных характеристик товара в натуральном выражении</td> <td style="border: none;"></td> </tr> </table>	Столбец 1	Столбец 2	1) потери, вызванные частичной или полной утратой стоимостных характеристик в денежном выражении	А) Товарные потери Б) Количественные потери В) Естественная убыль Г) Материальные потери	2) уменьшение массы, объема, длины и других количественных характеристик товаров		3) потери, вызванные частичной или полной утратой количественных и качественных характеристик товара в натуральном выражении		1 – Г, 2 – Б, 3 – А
Столбец 1	Столбец 2									
1) потери, вызванные частичной или полной утратой стоимостных характеристик в денежном выражении	А) Товарные потери Б) Количественные потери В) Естественная убыль Г) Материальные потери									
2) уменьшение массы, объема, длины и других количественных характеристик товаров										
3) потери, вызванные частичной или полной утратой количественных и качественных характеристик товара в натуральном выражении										
2.	<p>Установите соответствие понятий и их основных характеристик</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">Столбец 1</td> <td style="width: 50%; border: none;">Столбец 2</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">4) номенклатура товаров, реализуемых через оптовую и розничную сеть</td> <td style="border: none;">А) Ассортимент Б) Торговый ассортимент В) Промышленный ассортимент Г) Ассортимент товарной группы</td> </tr> <tr> <td style="border: none;">5) изделия, вырабатываемые на данном предприятии (ассортимент предприятия) или определенной отрасли промышленности (ассортимент отрасли)</td> <td style="border: none;"></td> </tr> <tr> <td style="border: none;">6) набор (совокупность) товаров, объединенных по какому-либо признаку</td> <td style="border: none;"></td> </tr> </table>	Столбец 1	Столбец 2	4) номенклатура товаров, реализуемых через оптовую и розничную сеть	А) Ассортимент Б) Торговый ассортимент В) Промышленный ассортимент Г) Ассортимент товарной группы	5) изделия, вырабатываемые на данном предприятии (ассортимент предприятия) или определенной отрасли промышленности (ассортимент отрасли)		6) набор (совокупность) товаров, объединенных по какому-либо признаку		1 – Б, 2 – В, 3 – А
Столбец 1	Столбец 2									
4) номенклатура товаров, реализуемых через оптовую и розничную сеть	А) Ассортимент Б) Торговый ассортимент В) Промышленный ассортимент Г) Ассортимент товарной группы									
5) изделия, вырабатываемые на данном предприятии (ассортимент предприятия) или определенной отрасли промышленности (ассортимент отрасли)										
6) набор (совокупность) товаров, объединенных по какому-либо признаку										
<p><b>Инструкция по выполнению заданий № 5 - 15: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.</b></p>										
3	<p>По степени жесткости тара может быть:</p> <p>А) Жесткая; Б) Полужесткая В) Мягкая Г) Все вышеперечисленные</p>	Г								
4	<p>Совокупность внешних воздействий окружающей среды, обусловленных режимом хранения и размещением товаров в хранилище</p> <p>А) Температурный режим Б) Влажность; В) Условия хранения Г) Все вышеперечисленное</p>	В								

5	<p>Укажите оптимальную влажность воздуха при хранении товаров с низким содержанием влаги</p> <p>А) 60-62%  Б) 80-95%;  В) 50-65%;  Г) 65-75%;  Д) 40-55%;</p>	
6	<p>Дайте определение продуктам массового потребления</p> <p>А) продукты, выработанные по традиционной технологии и предназначенные для питания основных групп населения.  Б) продукты специально созданные для профилактического и лечебного питания  В) продукты специально созданные для питания здоровых и больных детей до трехлетнего возраста  Г) продукты, выработанные по традиционной технологии и предназначенные для питания основных групп населения, а так же продукты созданные для профилактического и лечебного питания  Д) продукты, выработанные по традиционной технологии и предназначенные для питания основных групп населения, а так же продукты специально созданные для питания здоровых , больных детей до трехлетнего возраста и же продукты созданные для профилактического и лечебного питания</p>	А
7	<p>Укажите, какие из перечисленных процессов относятся к микробиологическим</p> <p>А) брожение, плесневение  Б) потеря сухих веществ  В) карамелизация сахаров, прогоркание жиров  Г) дыхание, гидролиз  Д) увлажнение и высыхание</p>	А
8	<p>Укажите название режима, характеризующего интенсивность и кратность обмена воздуха в окружающей товары среде</p> <p>А) Относительная влажность воздуха  Б) Воздухообмен  В) Газовый состав воздуха  Г) Освещенность  Д) Чистота</p>	Б
9	<p>Укажите оптимальную влажность воздуха при хранении товаров с высоким содержанием влаги</p> <p>А) 50-65%;  Б) 40-55%;  В) 60-62%  Г) 65-75%;  Д) 80-95%;</p>	Д
10	<p>Допускаются ли к реализации товары второй градации</p> <p>А) не допускаются, они должны быть уничтожены или утилизированы с соблюдением определенных правил  Б) не подлежат реализации  В) подлежат реализации без каких либо ограничений  Г) реализации не подлежат, они должны быть отправлены на переработку либо на корм скоту  Д) могут быть реализованы по сниженным ценам или отправлены на</p>	Д

	переработку либо на корм скоту	
11	Достоинством какого метода является точность результатов А) Органолептического Б) Инструментального В) Экспертного Г) Измерительного Д) Регистрационного	Б
12	Укажите, какие процессы обусловленные действием ферментов, находящихся в продуктах А) Биохимические Б) Химические В) Физические Г) Микробиологические Д) Биологические	А
13	Укажите, что из перечисленного относят к жесткой таре А) мешки Б) пакеты В) бочки Г) ящики из картона Д) корзины	В
14	При хранении продуктов главными факторами вызывающими изменения качества являются А) химический состав продуктов Б) сырье, из которого изготовлены продукты В) технология производства Г) температура, газовый состав и влажность воздуха Д) пищевая ценность продуктов	Г
15	Укажите оптимальную температуру для хранения большинства продуктов питания А) 16-18°C Б) 0 °С В) 20-25°C Г) -6°C Д) 10-15°C	Б

### Блок Б

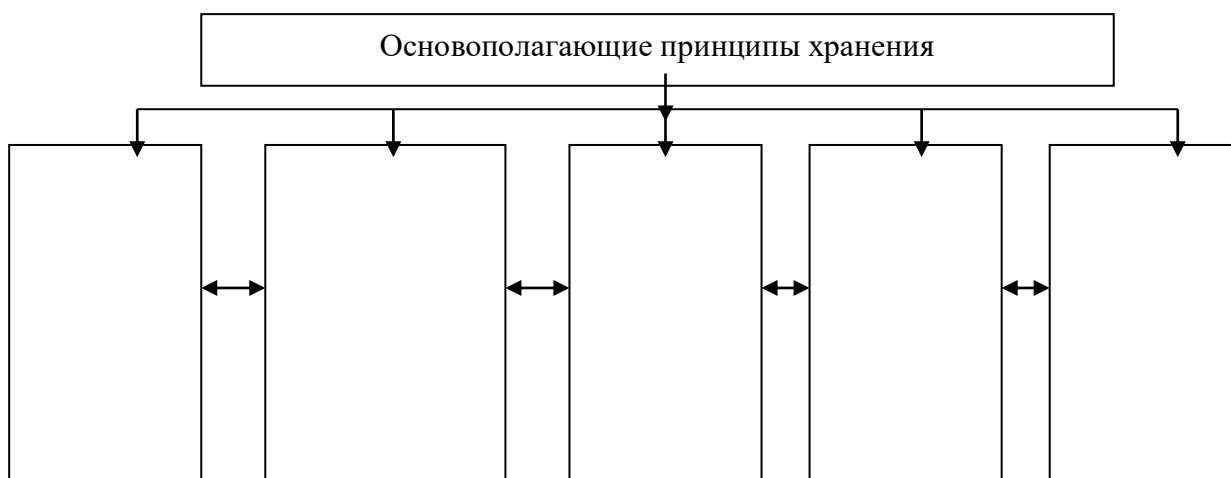
№	Задание (вопрос)	Эталон ответа
<b>Инструкция по выполнению заданий 16 – 20: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или пропущенные слова</b>		
16	...-это комплекс веществ определяющих их биологическую и энергетическую ценность. Характеризуется массовой долей питательных и биологически активных веществ, а также соотношением их, доброкачественностью, усвояемостью органической и физической ценностью	пищевая ценность продукта
17	...-это объекты растительного, животного, микробиологического, а также минерального происхождения, используемые для производства пищевых продуктов;	продовольственное сырье
18	Способность продуктов оказывать влияние на нервную, сердечно-сосудистую, пищеварительную систему человека характеризует...	физиологическую



		ценность продукта
19	...-это несоответствие товара установленным требованиям	дефект
20	...-это совокупность свойств товара, обуславливающих его способность удовлетворять определенные потребности в соответствии с его назначением.	качество

## 2 вариант

**Задание 1. Заполните таблицу «Основополагающие принципы хранения»**



**Задание 2. Решите ситуационную задачу**

В отдел по защите прав потребителей обратилась покупательница с жалобой вскрытия банки консервов "Лосось дальневосточная кусочки натуральные". установлено следующее: консервы были произведены 22.04.2010 г., а куплены 13.0 магазина 25°C, относительная влажность воздуха 75%.

1. Определите соблюдения норм хранения консервов на складе магазина.
2. Как должна поступить администрация магазина в данной ситуации?

**Критерии оценки (выполнение каждого критерия оценивается в 2 балла).**

1. Проведено сравнение фактических значений показателей с регламентируемыми значениями по стандартам.
2. Выявлены причины изменения качества.
3. Отмечен характер возникновения причин изменения качества (производственный или обусловленный нарушением условий хранения).
4. Определены градации качества (товарный сорт, категория стандартная или нестандартная, брак, отход)
5. Установлена пригодность к реализации, пром. переработке или непригодности для использования на пищевые цели (утилизация, на корм скоту.)

### Задание 3 Тестирование

№	Задание (вопрос)	Эталон ответа				
<p><b>Инструкция по выполнению заданий № 1 - 4: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на вопросы из столбца 1. В результате выполнения Вы получите последовательность букв. Например:</b></p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>№ задания</th> <th>Вариант ответа</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>1-А, 2-В, 3-Б</td> </tr> </tbody> </table>			№ задания	Вариант ответа	1	1-А, 2-В, 3-Б
№ задания	Вариант ответа					
1	1-А, 2-В, 3-Б					
1.	<p>Установите соответствие между методом определения качества и основами метода</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">Столбец 1</td> <td style="width: 50%; border: none;">Столбец 2</td> </tr> </table> <p>1) Методы исследования, основанные на установлении некоторых физических показателей</p> <p>2) Методы анализа продуктов питания, основанные на восприятии их свойств органами чувств</p> <p>3) Методы исследования, основанные на химическом превращении исследуемого вещества</p>	Столбец 1	Столбец 2	<p>1 – А; 2 – Б; 3 – В.</p>		
Столбец 1	Столбец 2					
2.	<p>Установите соответствие понятий и их основных характеристик</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;">Столбец 1</td> <td style="width: 50%; border: none;">Столбец 2</td> </tr> </table> <p>1) номенклатура товаров, реализуемых через оптовую и розничную сеть</p> <p>2) изделия, вырабатываемые на данном предприятии (ассортимент предприятия) или определенной отрасли промышленности (ассортимент отрасли)</p> <p>3) набор (совокупность) товаров, объединенных по какому-либо признаку</p>	Столбец 1	Столбец 2	<p>1 – Б, 2 – В, 3 – А</p>		
Столбец 1	Столбец 2					
<p><b>Инструкция по выполнению заданий № 5 - 15: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.</b></p>						
3	<p>Для каких товаров очень важным является товарное соседство</p> <p>А) для пряностей, чая; Б) для масла растительного; В) для крупы, лапши. Г) консервы</p>	А				
4	<p>Промышленное производство товаров относится</p> <p>А) основным источникам снабжения</p>	А				

	<p>Б) дополнительным источником снабжения  В) вспомогательный источник  Г) источником снабжения не является</p>	
5	<p>Укажите оптимальную влажность воздуха при хранении товаров с низким содержанием влаги  А) 60-62%  Б) 80-95%;  В) 50-65%;  Г) 65-75%;  Д) 40-55%;</p>	А
6	<p>К органолептическим показателям не относится:  А) консистенция продукта;  Б) форма;  В) нейтральная или щелочная реакция среды;  Г) внешний вид.</p>	В
7	<p>Укажите, какие из перечисленных процессов относятся к микробиологическим  А) брожение, плесневение  Б) потеря сухих веществ  В) карамелизация сахаров, прогоркание жиров  Г) дыхание, гидролиз  Д) увлажнение и высыхание</p>	А
8	<p>Укажите название режима, характеризующего интенсивность и кратность обмена воздуха в окружающей товары среде  А) Относительная влажность воздуха  Б) Воздухообмен  В) Газовый состав воздуха  Г) Освещенность  Д) Чистота</p>	Б
9	<p>Укажите оптимальную влажность воздуха при хранении товаров с высоким содержанием влаги  А) 50-65%;  Б) 40-55%;  В) 60-62%  Г) 65-75%;  Д) 80-95%;</p>	Д
10	<p>Средняя проба должна соответствовать:  А) всей партии;  Б) содержимому двух упаковок;  В) содержимому нескольких упаковок;  Г) содержимому одной упаковки.</p>	А
11	<p>Достоинством какого метода является точность результатов  А) Органолептического  Б) Инструментального  В) Экспертного  Г) Измерительного  Д) Регистрационного</p>	Б
12	<p>Укажите, какие процессы обусловленные действием ферментов, находящиеся в продуктах  А) Биохимические  Б) Химические  В) Физические  Г) Микробиологические</p>	А

	Д) Биологические	
13	Укажите, что из перечисленного относят к жесткой таре А) мешки Б) пакеты В) бочки Г) ящики из картона Д) корзины	В
14	При хранении продуктов главными факторами вызывающими изменения качества являются А) химический состав продуктов Б) сырье, из которого изготовлены продукты В) технология производства Г) температура, газовый состав и влажность воздуха Д) пищевая ценность продуктов	Г
15	Укажите оптимальную температуру для хранения большинства продуктов питания А) 16-18°C Б) 0 °С В) 20-25°C Г) -6°C Д) 10-15°C	Б

### Блок Б

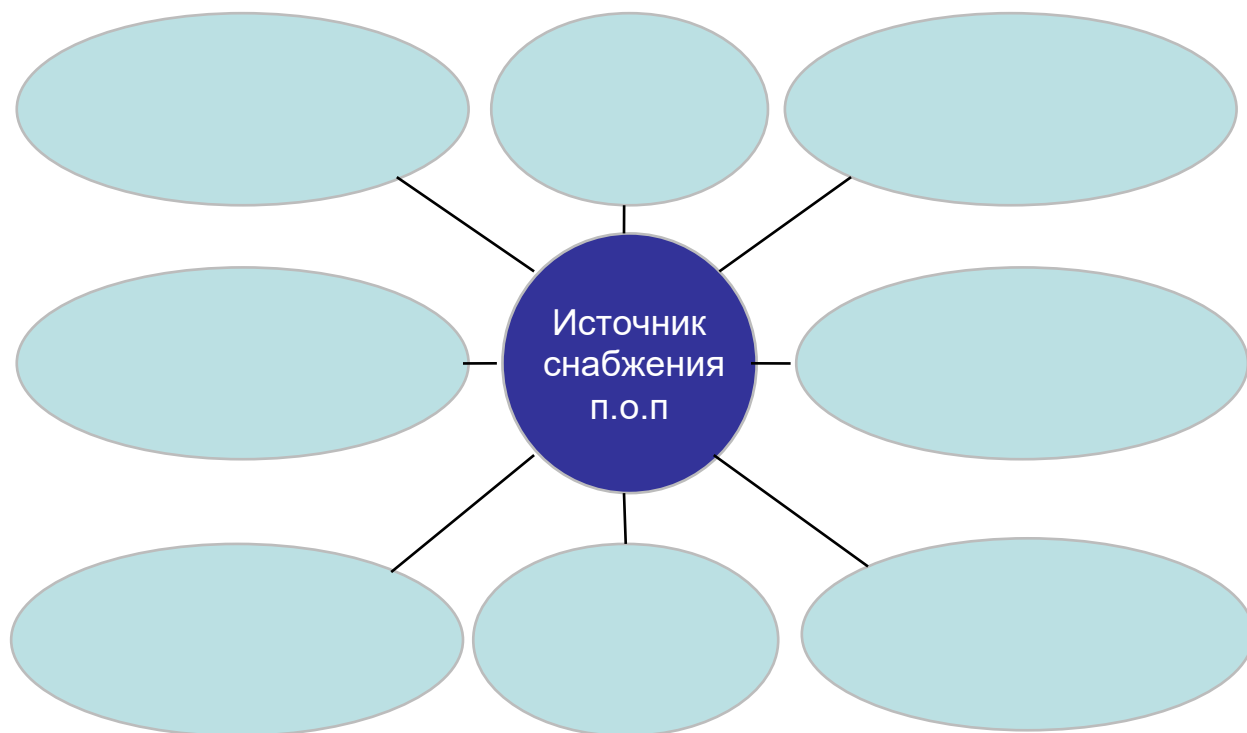
№	Задание (вопрос)	Эталон ответа
<b>Инструкция по выполнению заданий 16 – 20: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или пропущенные слова</b>		
16	...-это комплекс веществ определяющих их биологическую и энергетическую ценность. Характеризуется массовой долей питательных и биологически активных веществ, а также соотношением их, доброкачественностью, усвояемостью органической и физической ценностью	пищевая ценность продукта
17	...-это объекты растительного, животного, микробиологического, а также минерального происхождения, используемые для производства пищевых продуктов;	продовольственное сырье
18	Способность продуктов оказывать влияние на нервную, сердечно-сосудистую, пищеварительную систему человека характеризует...	физиологическую ценность продукта
19	...-это несоответствие товара установленным требованиям	дефект
20	...-это совокупность свойств товара, обуславливающих его способность удовлетворять определенные потребности в соответствии с его назначением.	качество

## Задания рубежного контроля

### Раздел 2. Организация производства продукции и производственного процесса.

#### Вариант 1

Задание 1. Заполните схему «Источники снабжения»



Задание 2 Определите норму убыли (в процентах) конкретного вида товара при реализации

Остатки картофеля на базе искусственного охлаждения составили (т): на 1 ноября — 6000; на 11 ноября — 3000; на 21 ноября — 2000 и на 1 декабря — 2000. Определить величину естественной убыли за данный период.

**Решение.** Воспользуемся нормативными документами, положениями и инструкциями, в которых регламентируются нормы естественной убыли продовольственных товаров. В "Инструкции по применению норм естественной убыли свежих картофеля, плодов и овощей при длительном хранении на базах и складах разного типа" исчисление среднемесячного остатка производится на 1-е; 11-е; 21-е данного месяца и 1-е число последующего месяца. При этом берется 1/2 остатка на 1-е число данного месяца, остаток — на 11-е; остаток — на 21-е число того же месяца и 1/2 остатка на 1-е число последующего месяца и сумма их делится на 3. Естественная убыль исчисляется в процентах к этому среднему остатку.

Следовательно, средний остаток:

$(6000/2+3000+2000+2000/2)/3=3000$  (т) При норме 0,7 % за ноябрь естественной убыли должно быть начислено не более:  $(3000 \times 0,7)/100=21$  (т)

### Задание 3 Тестирование

№	Задание (вопрос)	Эталон ответа				
<p><b>Инструкция по выполнению заданий № 1 - 4: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на вопросы из столбца 1. В результате выполнения Вы получите последовательность букв. Например:</b></p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>№ задания</th> <th>Вариант ответа</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">1-А, 2-В, 3-Б</td> </tr> </tbody> </table>			№ задания	Вариант ответа	1	1-А, 2-В, 3-Б
№ задания	Вариант ответа					
1	1-А, 2-В, 3-Б					
1.	<p>Установите соответствие между способами размещения товара и их характеристиками</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Столбец 1</p> <p>1) Подвесное размещение</p> <p>2) Напольное размещение</p> <p>3) Стеллажное размещение</p> </td> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Столбец 2</p> <p>укладка товаров на вертикальных стеллажах</p> <p>Б) укладка товаров без тары на полу или подтоварниках в горизонтальном или вертикальном положении</p> <p>размещение товаров насыпью на полу, реже на стеллажах или подтоварниках.</p> <p>Г) размещение путем подвешивания товаров на различных приспособлениях</p> </td> </tr> </table>	<p>Столбец 1</p> <p>1) Подвесное размещение</p> <p>2) Напольное размещение</p> <p>3) Стеллажное размещение</p>	<p>Столбец 2</p> <p>укладка товаров на вертикальных стеллажах</p> <p>Б) укладка товаров без тары на полу или подтоварниках в горизонтальном или вертикальном положении</p> <p>размещение товаров насыпью на полу, реже на стеллажах или подтоварниках.</p> <p>Г) размещение путем подвешивания товаров на различных приспособлениях</p>	<p>1 – Г, 2 – Б 3 – А</p>		
<p>Столбец 1</p> <p>1) Подвесное размещение</p> <p>2) Напольное размещение</p> <p>3) Стеллажное размещение</p>	<p>Столбец 2</p> <p>укладка товаров на вертикальных стеллажах</p> <p>Б) укладка товаров без тары на полу или подтоварниках в горизонтальном или вертикальном положении</p> <p>размещение товаров насыпью на полу, реже на стеллажах или подтоварниках.</p> <p>Г) размещение путем подвешивания товаров на различных приспособлениях</p>					
2.	<p>Установите соответствие между видами стеллажей и их характеристиками</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Столбец 1</p> <p>1) Каркасные</p> <p>2) Стоечные стеллажи</p> <p>3) Клеточные</p> </td> <td style="width: 50%; border: none;"> <p>Столбец 2</p> <p>В) стеллажи представляют собой несколько рядов горизонтальных полок, укрепленных на вертикальных стойках</p> <p>Б) состоят из горизонтальной рамы и укрепленных на ней стоек. Стеллажи используют для хранения длинномерных грузов.</p> <p>С) представляют собой несколько рядов горизонтальных полок, укрепленных на вертикальных стойках. Полки разделены вертикальными перегородками</p> <p>Г) состоят из вертикальной металлической рамы и горизонтальной обрешетки. Стеллажи используют для хранения товаров на поддонах с применением средств механизации</p> </td> </tr> </table>	<p>Столбец 1</p> <p>1) Каркасные</p> <p>2) Стоечные стеллажи</p> <p>3) Клеточные</p>	<p>Столбец 2</p> <p>В) стеллажи представляют собой несколько рядов горизонтальных полок, укрепленных на вертикальных стойках</p> <p>Б) состоят из горизонтальной рамы и укрепленных на ней стоек. Стеллажи используют для хранения длинномерных грузов.</p> <p>С) представляют собой несколько рядов горизонтальных полок, укрепленных на вертикальных стойках. Полки разделены вертикальными перегородками</p> <p>Г) состоят из вертикальной металлической рамы и горизонтальной обрешетки. Стеллажи используют для хранения товаров на поддонах с применением средств механизации</p>	<p>1 – Г, 2 – Б 3 – В</p>		
<p>Столбец 1</p> <p>1) Каркасные</p> <p>2) Стоечные стеллажи</p> <p>3) Клеточные</p>	<p>Столбец 2</p> <p>В) стеллажи представляют собой несколько рядов горизонтальных полок, укрепленных на вертикальных стойках</p> <p>Б) состоят из горизонтальной рамы и укрепленных на ней стоек. Стеллажи используют для хранения длинномерных грузов.</p> <p>С) представляют собой несколько рядов горизонтальных полок, укрепленных на вертикальных стойках. Полки разделены вертикальными перегородками</p> <p>Г) состоят из вертикальной металлической рамы и горизонтальной обрешетки. Стеллажи используют для хранения товаров на поддонах с применением средств механизации</p>					
<p><b>Инструкция по выполнению заданий № 4 - 11: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.</b></p>						
3	<p>Назовите один из этапов товародвижения от производителя до потребителя, цель которого - обеспечение стабильности исходных свойств продукта или их изменение с минимальными потерями</p> <p>А) Хранение</p> <p>Б) Режим хранения</p>	<p>А</p>				

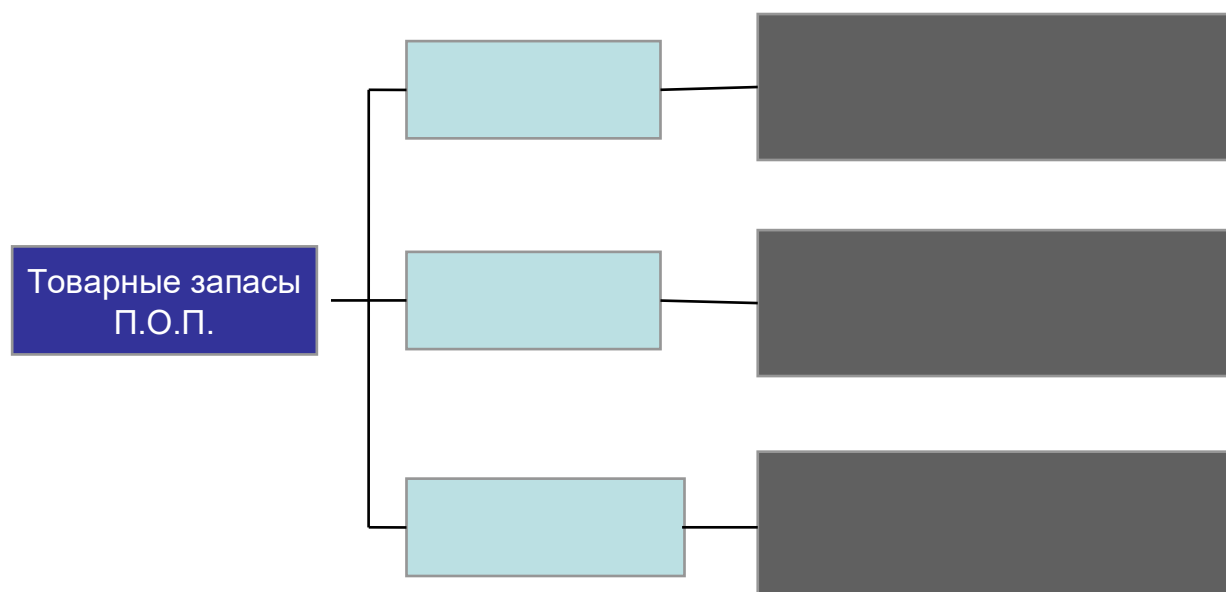
	В) Условия хранения Г) Температура хранения	
4	На поставку товара от поставщика оформляют документ: А) акт на поставку Б) накладная В) договор на поставку Г) заборный лист	В
5	Деятельность по истреблению грызунов, наносящих экономический ущерб, вследствие порчи товаров называется ... А) Дератизация Б) Дезинфекция В) Дезинсекция Г) Защитная обработка	А
6	Совокупность технологических операций, обеспечивающих сохранность товаров путем создания и поддержания заданных климатического и санитарно-гигиенического режимов, а также способов их размещения и обработки называется... С) Условия хранения Б) Метод хранения D) Режим хранения Г) Хранение	Б
7	К факторам, сохраняющим качество пищевых продуктов, относятся А) тара и упаковочные материалы, условия и сроки транспортирования, хранения и реализации Б) тара и упаковочные материалы В) сроки транспортирования Г) сроки реализации	А
8	Совокупность внешних воздействий окружающей среды, обусловленных режимом хранения и размещением товаров в хранилище называется... А) Метод хранения Б) Условия хранения В) Режим хранения Г) Хранение	Б
9	Методы, применяемые для товаров, которые необходимо хранить при ОВВ более 90% называется.. А) Методы осушения Б) Методы регулирования воздухообмена В) Методы охлаждения или замораживания Г) Методы увлажнения	Г
10	Обработка, предназначенная для защиты товаров от неблагоприятных внешних условий называется... А) Специальную обработка Б) Защитная обработка В) Санитарно-гигиеническая обработка Г) Термическая обработка	Б
11	Срок проверки качества для скоропортящихся товаров во время приемки составляет .... А) 10 дней Б) 12 часов В) 36 часов Г) 24 часа	Г

**Блок Б**

№	Задание (вопрос)	Эталон ответа
<b>Инструкция по выполнению заданий 12 – 15: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или пропущенные слова</b>		
12	В зависимости от устройства склады подразделяют на...	открытые, полузакрытые, закрытые
13	доставка товаров на предприятия осуществляемая силами и средствами поставщиков называется.....	централизованная
14	Метод охлаждения путем подачи в холодильную камеру холодного воздуха, температура которого на 0,5- 1оС ниже заданного температурного режима	воздушное охлаждение
15	Методы бестарного размещения в зависимости от применяемых средств подразделяют на четыре вида:..... , , .....	нсыпной, подвесной, напольный, стелажный

**Вариант 2**

**Задание 1.** Заполните схему «Товарные запасы предприятий общественного питания»



**Задание 2.** Оцените условия хранения и состояния продуктов и запасов, рассчитайте необходимое количество товара для бесперебойной работы ПОП



Каждодневная потребность предприятия ОП в мясе составляет 50 кг в день. Сколько мяса и как часто надо заказывать у поставщиков, если в специальных камерах хранения на складе может поместиться 140 кг мяса.

(Ответ: 100 кг через 2 дня )

**Задание 3** Тестирование

№	Задание (вопрос)	Эталон ответа				
<p><b>Инструкция по выполнению заданий № 1 - 3: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на вопросы из столбца 1. В результате выполнения Вы получите последовательность букв. Например:</b></p> <table border="1" data-bbox="188 636 745 719"> <thead> <tr> <th data-bbox="188 636 478 680">№ задания</th> <th data-bbox="478 636 745 680">Вариант ответа</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="188 680 478 719">1</td> <td data-bbox="478 680 745 719">1-А, 2-В, 3-Б</td> </tr> </tbody> </table>			№ задания	Вариант ответа	1	1-А, 2-В, 3-Б
№ задания	Вариант ответа					
1	1-А, 2-В, 3-Б					
1.	<p>Установите соответствие между видом склада и его назначением</p> <p>Столбец 1</p> <p>1) Подсортировочно-распределительные склады</p> <p>2) Накопительные склады</p> <p>3) Универсальные склады</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) предназначены для концентрации широкого ассортимента непродовольственных и продовольственных товаров с выделением для этих целей специальных кладовых и секций.</p> <p>Б) предназначены для накопления текущих запасов торговли</p> <p>В) осуществляют приемку мелких партий товаров от промышленных предприятий и в виде крупно-партионных отправок направляют их в районы потребления.</p> <p>Г) служат для хранения товаров одной или нескольких родственных товарных групп</p>	<p>1 – Б, 2 – В, 3 – А</p>			
2.	<p>Установите соответствие между видами стеллажей и их характеристиками</p> <p>Столбец 1</p> <p>1) Каркасные</p> <p>2) Стоечные стеллажи</p> <p>3) Клеточные</p>	<p>Столбец 2</p> <p>Д) стеллажи представляют собой несколько рядов горизонтальных полок, укрепленных на вертикальных стойках</p> <p>Б) состоят из горизонтальной рамы и укрепленных на ней стоек. Стеллажи используют для хранения длинномерных грузов.</p> <p>Е) представляют собой несколько рядов горизонтальных полок, укрепленных на вертикальных стойках. Полки разделены вертикальными перегородками</p> <p>Г) состоят из вертикальной металлической рамы и горизонтальной обрешетки. Стеллажи используют для хранения товаров на поддонах с применением средств механизации</p>	<p>1 – Г, 2 – Б 3 – В</p>			

Инструкция по выполнению заданий № 4 - 11: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.		
3	Устройства, формирования грузовых пакетов, штабелирования и транспортирования товаров называются... А) Поддоны Б) Стеллажи. В) Резервуары Г) Закрома	А
4	Предварительная приемка товара на производство осуществляется по документам: А) договор Б) акт В) заборный лист Г) накладная	Г
5	Деятельность по уничтожению насекомых специальными средствами называется.. А) Дератизация Б) Дезинфекция В) Дезинсекция Г) Защитная обработка	А
6	Склад, служащий для хранения товаров одной или нескольких родственных товарных групп называется... А) Накопительный Б) Специализированный В) Универсальный Г) Сезонного долгосрочного хранения	Б
7	Отгороженные специальной перегородкой места для насыпки навалочных грузов называются ... А) Закрома Б) Резервуары В) Поддоны Г) Стеллажи.	А
8	Совокупность внешних воздействий окружающей среды, обусловленных режимом хранения и размещением товаров в хранилище называется... А) Метод хранения Б) Условия хранения В) Режим хранения Г) Хранение	Б
9	Методы, применяемые для товаров, которые необходимо хранить при ОВВ более 90% называется.. А) Методы осушения Б) Методы регулирования воздухообмена В) Методы охлаждения или замораживания Г) Методы увлажнения	Г
10	Обработка, предназначенная для защиты товаров от неблагоприятных внешних условий называется... А) Специальную обработка Б) Защитная обработка В) Санитарно-гигиеническая обработка Г) Термическая обработка	Б
11	Срок проверки качества для не скоропортящихся товаров во время приемки составляет .. А) 24 часа Б) 5 дней	Г

	В) 48 часов Г) 10 дней	
--	---------------------------	--

## Блок Б

№	Задание (вопрос)	Эталон ответа
<b>Инструкция по выполнению заданий 12 – 15: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или пропущенные слова</b>		
12	В зависимости от устройства склады подразделяют на...	открытые, полузакрытые, закрытые
13	транспортировка товаров от места их производства до места потребления называется...	товародвижение
14	Метод охлаждения путем подачи в холодильную камеру холодного воздуха, температура которого на 0,5-1 оС ниже заданного температурного режима	воздушное охлаждение
15	Методы бестарного размещения в зависимости от применяемых средств подразделяют на четыре вида: , ....., ....., .....	насыпной, подвесной, напольный, стеллажный

## Критерии оценки:

Оценка	Критерии	Примечание
«Отлично»	Оценку «отлично» заслуживает обучающийся, обнаруживший всесторонние, систематические и глубокие знания теоретического материала, в соответствии с требованиями профессиональной образовательной программы, выполнивший полностью практическую работу. Допускаются единичные несущественные ошибки, самостоятельно исправленные студентом.	
«Хорошо»	Оценку «хорошо» заслуживает обучающийся, обнаруживший полное знание программного материала, умеющий пользоваться нормативной и справочной документацией, успешно выполнивший предусмотренные практические задания, допустивший неточности при выполнении практической работы. Допускаются отдельные несущественные ошибки, исправленные студентом после указания на них.	
«Удовлетворительно»	Оценку «удовлетворительно» заслуживает обучающийся, обнаруживший неполные знания программного материала, но умеющий пользоваться нормативной и справочной документацией, допустивший ошибки в выполнении практической работы. Допускаются отдельные существенные ошибки, исправленные	

	с помощью преподавателя.	
«Неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, имеющему пробелы в знаниях программного материала по профессиональной образовательной программе, допустившему существенные ошибки в выполнении практических заданий или не выполнивший их.	

## 4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ ИСЫРЬЯ

### 4.1. Задания для дифференцированного зачета:

#### Теоретическая часть

#### 1 вариант

№	Задание (вопрос)	Эталон ответа												
<p><b>Инструкция по выполнению заданий № 1 - 3: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на вопросы из столбца 1. В результате выполнения Вы получите последовательность букв. Например:</b></p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>№ задания</th> <th>Вариант ответа</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">1-А, 2-В, 3-Б</td> </tr> </tbody> </table>			№ задания	Вариант ответа	1	1-А, 2-В, 3-Б								
№ задания	Вариант ответа													
1	1-А, 2-В, 3-Б													
1.	<p>Установите соответствие между терминами и их определением</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%; text-align: left;">Столбец 1</th> <th style="width: 50%; text-align: left;">Столбец 2</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1) Безопасность</td> <td>А) совокупность внешних воздействий окружающей среды, обусловленных режимом хранения и размещением товаров в хранилище</td> </tr> <tr> <td>2) Качество пищевых продуктов</td> <td>Б) свойства, которые обуславливают его полезность в процессе потребления</td> </tr> <tr> <td>3) Потребительские свойства товара</td> <td>В) совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность для удовлетворения определенных потребностей в соответствии с назначением.</td> </tr> <tr> <td>4) Режим хранения</td> <td>Г) отсутствие вредных факторов, влияющих на здоровье человека</td> </tr> <tr> <td>5) Условия хранения</td> <td>Д) совокупность климатических и санитарно-гигиенических требований, обеспечивающих сохранность товаров</td> </tr> </tbody> </table>	Столбец 1	Столбец 2	1) Безопасность	А) совокупность внешних воздействий окружающей среды, обусловленных режимом хранения и размещением товаров в хранилище	2) Качество пищевых продуктов	Б) свойства, которые обуславливают его полезность в процессе потребления	3) Потребительские свойства товара	В) совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность для удовлетворения определенных потребностей в соответствии с назначением.	4) Режим хранения	Г) отсутствие вредных факторов, влияющих на здоровье человека	5) Условия хранения	Д) совокупность климатических и санитарно-гигиенических требований, обеспечивающих сохранность товаров	<p>1 –Г, 2 –В 3 – Б 4- Д 5- А</p>
Столбец 1	Столбец 2													
1) Безопасность	А) совокупность внешних воздействий окружающей среды, обусловленных режимом хранения и размещением товаров в хранилище													
2) Качество пищевых продуктов	Б) свойства, которые обуславливают его полезность в процессе потребления													
3) Потребительские свойства товара	В) совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность для удовлетворения определенных потребностей в соответствии с назначением.													
4) Режим хранения	Г) отсутствие вредных факторов, влияющих на здоровье человека													
5) Условия хранения	Д) совокупность климатических и санитарно-гигиенических требований, обеспечивающих сохранность товаров													

2.	<p>Установите соответствие между видами дефектов и их характеристикой</p> <table border="0"> <tr> <td>Столбец 1</td> <td>Столбец 2</td> </tr> <tr> <td>1) Малозначительные дефекты</td> <td>А) Устранение дефектов невозможно и нецелесообразно</td> </tr> <tr> <td>2) Устранимые дефекты</td> <td>Б) Устранение дефектов возможно и целесообразно</td> </tr> <tr> <td>3) Неустраняемые дефекты</td> <td>В) Дефекты не влияющие на использование продуктов и их сохранность</td> </tr> </table>	Столбец 1	Столбец 2	1) Малозначительные дефекты	А) Устранение дефектов невозможно и нецелесообразно	2) Устранимые дефекты	Б) Устранение дефектов возможно и целесообразно	3) Неустраняемые дефекты	В) Дефекты не влияющие на использование продуктов и их сохранность	1-В 2- Б 3-А		
Столбец 1	Столбец 2											
1) Малозначительные дефекты	А) Устранение дефектов невозможно и нецелесообразно											
2) Устранимые дефекты	Б) Устранение дефектов возможно и целесообразно											
3) Неустраняемые дефекты	В) Дефекты не влияющие на использование продуктов и их сохранность											
3	<p>Установите соответствие между способами хранения продуктов и их характеристикой</p> <table border="0"> <tr> <td>Столбец 1</td> <td>Столбец 2</td> </tr> <tr> <td>1) штабельный</td> <td>А) Хранят навалом в бункерах, закромах</td> </tr> <tr> <td>2) ящичный</td> <td>Б) Хранят в ящиках</td> </tr> <tr> <td>3) насыпной</td> <td>В) Хранят в подвешенном состоянии</td> </tr> <tr> <td>4) подвесной</td> <td>Г) Хранят на подтоварниках в таре, которую укладывают в штабеля</td> </tr> </table>	Столбец 1	Столбец 2	1) штабельный	А) Хранят навалом в бункерах, закромах	2) ящичный	Б) Хранят в ящиках	3) насыпной	В) Хранят в подвешенном состоянии	4) подвесной	Г) Хранят на подтоварниках в таре, которую укладывают в штабеля	1-Г 2-Б 3-А 4-В
Столбец 1	Столбец 2											
1) штабельный	А) Хранят навалом в бункерах, закромах											
2) ящичный	Б) Хранят в ящиках											
3) насыпной	В) Хранят в подвешенном состоянии											
4) подвесной	Г) Хранят на подтоварниках в таре, которую укладывают в штабеля											
<p><b>Инструкция по выполнению заданий № 4 - 11: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.</b></p>												
4	<p>Наличие болезнетворных микробов в продуктах, определяющихся лабораторным методом, относится:</p> <p>А) к физическим показателям Б) к химическим показателям В) к органолептическим показателям Г) к микробиологическим показателям</p>	Г										
5	<p>Проверка соответствия сертификату принимаемого товара является приемкой:</p> <p>А) по количеству Б) по качеству В) по весу брутто Г) по весу нетто</p>	Б										
6	<p>Усушка продуктов при хранении относится к потерям:</p> <p>А) ненормируемым Б) нормируемым В) обязательным Г) случайным</p>	Б										
7	<p>Не соответствие товара установленным требованиям – это:</p> <p>А) дефект продукции Б) брак продукта В) химическая безопасность продукта Г) санитарно-гигиеническая безопасность продукта</p>	А										
8	<p>Какие документы оформляются при отпуске товара на производство</p> <p>А) счет-фактура Б) накладная В) акт Г) ведомость учета</p>	Б										
9	<p>Инвентаризация позволяет:</p> <p>А) выявить наличие товара, его сохранность и недостачу Б) выявить качество товара В) выявить объем производства Г) проверить выполнение постановлений, решений</p>	А										
10	<p>Сроки страховых запасов для муки, сахара</p> <p>А) не более 2-4 дней Б) 2 недели В) 10-12 дней</p>	В										

	Г) 1 месяц	
11	Запасы, созданные на случай отклонения поставок текущих запасов, называются: А) длительные Б) обязательные В) страховые Г) текущие	В
12	Количество товарных запасов на производстве зависит А) от вида выпускаемой продукции Б) от вида предприятия В) от сроков хранения продуктов и количества складских помещений Г) от сезонности	В
13	Бой, порча продуктов при хранении относится к потерям: А) ненормируемым Б) нормируемым В) обязательным Г) случайным	А
14	Классификация тары: оборотная, многооборотная – это классификация по: А) степени жесткости Б) виду материала В) по степени специализации Г) по кратности использования	Г
15	Классификация тары: специализированная, универсальная– это классификация по А) степени жесткости Б) виду материала В) по степени специализации Г) по кратности использования	В
16	Функции складских помещений А) прием, хранение и отпуск товара на производство Б) прием товара и отпуск на производство В) хранение продуктов Г) производство продукции	А
17	Промышленное производство товаров относится к: А) основным источникам снабжения Б) дополнительным источникам снабжения В) вспомогательный источник Г) источником снабжения не является	А
18	При какой форме товародвижения может произойти ухудшение качества товаров А) транзитная Б) децентрализованная В) складская Г) централизованная	В
19	Оптовые базы являются: А) главным поставщиком Б) вспомогательным поставщиком В) основным поставщиком Г) дополнительным	Г
20	Допускаются ли к реализации товары второй градации А) не допускаются, они должны быть уничтожены или утилизированы с соблюдением определенных правил	Д

	Б) не подлежат реализации В) подлежат реализации без каких либо ограничений Г) реализации не подлежат, они должны быть отправлены на переработку либо на корм скоту Д) могут быть реализованы по сниженным ценам или отправлены на переработку либо на корм скоту	
--	--	--

### Блок Б

№	Задание (вопрос)	Эталон ответа
<b>Инструкция по выполнению заданий 12 – 15: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или пропущенные слова</b>		
21	Классификация продовольственных товаров это...	распределение товаров по характерным признакам
22	Усвояемость продуктов зависит	от состава и активности ферментов;
23	Складские помещения на предприятиях общественного питания относятся к	производственным помещениям
24	Запасы, созданные на случай отклонения поставок текущих запасов, называются	страховые
25	Брак, при котором нельзя устранить хотя бы один дефект называют	неисправимый

### 2 вариант

№	Задание (вопрос)	Эталон ответа				
<b>Инструкция по выполнению заданий № 1 - 3: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на вопросы из столбца 1. В результате выполнения Вы получите последовательность букв. Например:</b>						
<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th>№ задания</th> <th>Вариант ответа</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">1-А, 2-В, 3-Б</td> </tr> </tbody> </table>			№ задания	Вариант ответа	1	1-А, 2-В, 3-Б
№ задания	Вариант ответа					
1	1-А, 2-В, 3-Б					
1.	Установите последовательность действий кладовщика при отпуске товара Столбец 1 1 этап 2 этап 3 этап	Столбец 2 А) проводит сортировку товара Б) вскрывает тару В) проверяет качество товара	1 -Б 2-В 3-А			
2.	Установите соответствие между видом склада и его назначением	1 – Б,				

	<p>Столбец 1</p> <p>1) Подсортировочно-распределительные склады</p> <p>2) Накопительные склады</p> <p>3) Универсальные склады</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) предназначены для концентрации широкого ассортимента непродовольственных и продовольственных товаров с выделением для этих целей специальных кладовых и секций.</p> <p>Б) предназначены для накопления текущих запасов торговли</p> <p>В) осуществляют приемку мелких партий товаров от промышленных предприятий и в виде крупно-партионных отправок направляют их в районы потребления.</p> <p>Г) служат для хранения товаров одной или нескольких родственных товарных групп</p>	<p>2 – В</p> <p>3 – А</p>
3	<p>Соотнесите между собой методы хранения продуктов и их характеристику</p> <p>Столбец 1</p> <p>1) Естественное охлаждение или замораживание</p> <p>2) Батарейное охлаждение</p> <p>3) Панельное охлаждение</p> <p>4) Батарейно- воздушное</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) Охлаждение воздуха холодильной камеры при контакте с поверхностью потолочной панели, внутри которой по змеевику циркулирует хладагент с температурой, близкой к заданному температурному режиму</p> <p>Б) Достигается с помощью холодного воздуха наружного и складского (в неохлаждаемых складах). Этот метод применяют только для замораживания и последующего хранения мяса, рыбы, плодов, овощей, хлеба, масла в зимнее время в холодной зоне. Кроме того, такое охлаждение (без замораживания) пищевых продуктов осуществляется в неохлаждаемых складах с помощью льда, снега и льдосолевой смеси.</p> <p>В) Охлаждение воздуха холодильной камеры путём контакта с охлаждающей поверхностью батарей-испарителей, в которых циркулирует хладагент с температурой на 5-6оС ниже заданного температурного режима.</p> <p>Г) Смешанное охлаждение: контактным путём аналогично батарейному и подачей в камеру холодного воздуха.</p>	<p>1 -Б,</p> <p>2 -В,</p> <p>3 -А</p> <p>4- Г</p>
<p><b>Инструкция по выполнению заданий № 4 - 11: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.</b></p>			
4	<p>Наличие болезнетворных микробов в продуктах, определяющихся лабораторным методом, относится:</p> <p>А) к физическим показателям</p> <p>Б) к химическим показателям</p> <p>В) к органолептическим показателям</p> <p>Г) к микробиологическим показателям</p>		Г
5	<p>Функции складских помещений:</p> <p>А) прием, хранение и отпуск товара на производство;</p> <p>Б) прием товара и отпуск на производство;</p> <p>В) хранение продуктов;</p>		А



	Г) производство продукции.	
6	Прямая связь поставщик – предприятие является формой товародвижения: А) транзитной; Б) складской; В) звенной; Г) эффективной	А
7	Не соответствие товара установленным требованиям – это: А) дефект продукции Б) брак продукта В) химическая безопасность продукта Г) санитарно-гигиеническая безопасность продукта	А
8	Какие документы оформляются при отпуске товара на производство А) счет-фактура Б) накладная В) акт Г) ведомость учета	Б
9	Инвентаризация позволяет: А) выявить наличие товара, его сохранность и недостачу Б) выявить качество товара В) выявить объем производства Г) проверить выполнение постановлений, решений	А
10	Сроки страховых запасов для муки, сахара А) не более 2-4 дней Б) 2 недели В) 10-12 дней Г) 1 месяц	В
11	Запасы, созданные на случай отклонения поставок текущих запасов, называются: А) длительные Б) обязательные В) страховые Г) текущие	В
12	Количество товарных запасов на производстве зависит А) от вида выпускаемой продукции Б) от вида предприятия В) от сроков хранения продуктов и количества складских помещений Г) от сезонности	В
13	Бой, порча продуктов при хранении относится к потерям: А) ненормируемым Б) нормируемым В) обязательным Г) случайным	А
14	Классификация тары: оборотная, многооборотная – это классификация по: А) степени жесткости Б) виду материала В) по степени специализации Г) по кратности использования	Г
15	Классификация тары: специализированная, универсальная– это классификация по А) степени жесткости Б) виду материала В) по степени специализации	В

	Г) по кратности использования	
16	Функции складских помещений А) прием, хранение и отпуск товара на производство Б) прием товара и отпуск на производство В) хранение продуктов Г) производство продукции	А
17	Промышленное производство товаров относится к: А) основным источникам снабжения Б) дополнительным источникам снабжения В) вспомогательный источник Г) источником снабжения не является	А
18	При какой форме товародвижения может произойти ухудшение качества товаров А) транзитная Б) децентрализованная В) складская Г) централизованная	В
19	Оптовые базы являются: А) главным поставщиком Б) вспомогательным поставщиком В) основным поставщиком Г) дополнительным	Г
20	Допускаются ли к реализации товары второй градации А) не допускаются, они должны быть уничтожены или утилизированы с соблюдением определенных правил Б) не подлежат реализации В) подлежат реализации без каких либо ограничений Г) реализации не подлежат, они должны быть отправлены на переработку либо на корм скоту Д) могут быть реализованы по сниженным ценам или отправлены на переработку либо на корм скоту	Д

### Блок Б

№	Задание (вопрос)	Эталон ответа
<b>Инструкция по выполнению заданий 12 – 15: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или пропущенные слова</b>		
21	Количество товарных запасов на производстве зависит	от сроков хранения продуктов и количества складских помещений ;
22	Проверка соответствия сертификату принимаемого товара является приемкой	по качеству
23	Сроки проведения плановой инвентаризации на складе	один раз в квартал;
24	Какие документы оформляются при отпуске товара на производство	накладная
25	Если принимаемое мясо не имеет ветеринарного клейма то	его запрещается

## Практическая часть

**Задание 1** Каждодневная потребность предприятия ОП в мясе составляет 50 кг в день. Сколько мяса и как часто надо заказывать у поставщиков, если в специальных камерах хранения на складе может поместиться 140 кг мяса.

**Задание 2** Каждодневная потребность предприятия ОП в муке составляет 30 кг. Сколько муки и как часто надо заказывать у поставщиков, если при нормальных условиях сроки хранения муки на складе составляют 8-10 дней.

**Задание 3** Остатки картофеля на базе искусственного охлаждения составили (т): на 1 ноября — 6000; на 11 ноября — 3000; на 21 ноября — 2000 и на 1 декабря — 2000. Определить величину естественной убыли за данный период.

**Задание 4** Используя табличный процессор Microsoft Excel оформите акт о порче, бое, ломе товарно – материальных ценностей;

**Задание 5.** Используя табличный процессор Microsoft Excel оформите закупочный акт

**Задание 6.** Используя табличный процессор Microsoft Excel оформите накладную на отпуск товара

**Задание 7.** Используя табличный процессор Microsoft Excel оформите акт о реализации изделий кухни за наличный расчёт

**Задание 8** Используя табличный процессор Microsoft Excel оформите Акт о реализации и отпуске изделий кухни;

**Задание 9.** При реализации 170 дал хлебного кваса в изотермической емкости в июле месяце потери кваса составили 2 л. Сколько литров кваса можно списать за счет естественной убыли?

**Задание 10.** Определить естественную убыль 2-х тонн макарон особых хранившихся на складе 3 месяца.

## 4.2. Руководство для экзаменатора

### Критерии оценки:

За каждое правильно выполненное тестовое задание (верный ответ) ставится 1 балл

Оценка	Критерии	Примечания
«Отлично»	23-25- баллов	
«Хорошо»	20-22- баллов	
«Удовлетворительно»	15-19-баллов	
«Неудовлетворительно»	Ниже 15	

Оценка	Критерии	Примечание
«Отлично»	Оценку «отлично» заслуживает обучающийся, обнаруживший всесторонние, систематические и глубокие знания теоретического материала, в соответствии с требованиями профессиональной образовательной программы, выполнивший полностью практическую работу. Допускаются единичные несущественные ошибки, самостоятельно исправленные студентом.	
«Хорошо»	Оценку «хорошо» заслуживает обучающийся, обнаруживший полное знание программного материала, умеющий пользоваться нормативной и справочной документацией, успешно выполнивший предусмотренные практические задания, допустивший неточности при выполнении практической работы. Допускаются отдельные несущественные ошибки, исправленные студентом после указания на них.	
«Удовлетворительно»	Оценку «удовлетворительно» заслуживает обучающийся, обнаруживший неполные знания программного материала, но умеющий пользоваться нормативной и справочной документацией, допустивший ошибки в выполнении практической работы. Допускаются отдельные существенные ошибки, исправленные с помощью преподавателя.	
«Неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, имеющему пробелы в знаниях программного материала по профессиональной образовательной программе, допустившему существенные ошибки в выполнении практических заданий или не выполнивший их.	

**Лист согласования  
Дополнения и изменения к комплекту ФОС**

Дополнения и изменения к комплекту ФОС на \_\_\_\_\_ учебный год по дисциплине \_\_\_\_\_

В комплект ФОС внесены следующие изменения:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Дополнения и изменения в комплекте ФОС обсуждены на заседании  
ПЦК \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г. (протокол № \_\_\_\_\_ ).

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /