МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)
Колледж технологий и управления

Регистрационный № 24-23/22

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина **ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу

Уровень ППССЗ *базовая*

Срок освоения ППССЗ 3 года 10 месяцев

Форма обучения очная

Общая трудоемкость 72 ч

Якутск 2025

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565 (ред. от 03.07.2024).
- Учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ от «27» марта 2025 г. № 38.

Разработчик(и) РПД Местникова Мария Александровна, преподаватель
степень, звание, фамилия, имя, отчество

Председатель цикловой комиссии ТиЗ _____ /Сивцева Е.И./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания цикловой комиссии ТиЗ № 10 от «04» 04 2025 г.

Директор КТиУ _____ /Яковлева Н.М./
подпись фамилия, имя, отчество

«10» 04 2025 г.

Председатель МК КТиУ _____ /Ваганова В.Г./
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания МК КТиУ № 04 от «10» 04 2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

№	Наименование раздела	Стр.
1	Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины	4
2	Структура и содержание учебной дисциплины	6
3	Условия реализации учебной дисциплины	12
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины	15

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Область профессиональной деятельности выпускников: 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья относится к общепрофессиональному циклу. Связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОПЦ.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, ОПЦ.03 Техническое оснащение организаций питания.

Освоение дисциплины способствует формированию компетенций:

ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья является приобретение знаний в области контроля качества продуктов при хранении. Изучение способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.

Задача дисциплины:

- изучение ассортимента и характеристик основных групп продовольственных товаров, общих требований к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- овладение навыками контроля качества продуктов при хранении;
- изучение способов и форм инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- изучение видов снабжения; видов складских помещений и требований к ним;
- изучение периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- изучение методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- ознакомление с программным обеспечением управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- ознакомление с современными способами обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- овладение методами контроля возможных хищений запасов на производстве;

- ознакомление с правилами оценки состояния запасов на производстве и правила инвентаризации запасов продуктов, правилами оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;

- ознакомление с видами сопроводительной документации на различные группы продуктов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

У.1 определять наличие запасов и расход продуктов;

У.2 оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;

У.3 проводить инструктажи по безопасности

У.4 хранения пищевых продуктов;

У.5 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;

У.6 оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

З.1 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров, общие требования к качеству сырья и продуктов;

З.2 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;

З.3 методы контроля качества продуктов при хранении, способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;

З.4 виды снабжения, виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;

З.5 методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания, программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;

З.6 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков, виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальной учебной нагрузки обучающегося ***72 часа,*** в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося ***72 часа.***

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Объем часов**
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
лекции	36
практические занятия	36
Итоговая аттестация в форме ***дифференцированного зачета***	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов*	В том числе часы по практической подготовке** (указать кол-во часов)	Уровень освоения***
1	2	3	4	5
Раздел 1.	**Основные группы продовольственных товаров**	**36**	18	
Тема 1.1. Классификация продовольственных товаров	**Содержание учебного материала**			
	Лекция №1 Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.	2		1
	Лекция №2 Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.	2		1
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	**Содержание учебного материала**			
	Лекция №1 Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	2		1
	Практическое занятие №1 Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		4	2
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров	**Содержание учебного материала**			
	Лекция №1 Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.	2		1
	Практическое занятие №1 Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		2	2
Тема 1.4.	**Содержание учебного материала**			

Товароведная характеристика молочных товаров	Лекция №1 Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов	2		1
	Практическое занятие №1 Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов		2	2
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	**Содержание учебного материала**			
	Лекция №1 Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2		1
	Практическое занятие №1 Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов		2	2
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	**Содержание учебного материала**			
	Лекция №1 Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов	2		1
	Практическое занятие №1 Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов		4	2
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	**Содержание учебного материала**			
	Лекция №1 Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров	2		1
	Практическое занятие №1 Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров		2	2
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	**Содержание учебного материала**			
	Лекция №1 Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров	2		1
	Практическое занятие №1 Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров		2	2

Раздел 2.	**Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания**	**36**	18	
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	**Содержание учебного материала**			
	Лекция №1 Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами. Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.	2		1
	Лекция №2 Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.). Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре. Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	4		1
	Практическое занятие №1 Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора		2	2
	Практическое занятие №2 Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.		2	2
Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-	**Содержание учебного материала**			
	Лекция №1 Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей. Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	2		1

материальных ценностей	Практическое занятие №1 Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров. Определение наличия запасов на складе.		2	
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	**Содержание учебного материала**			
	Лекция №1 Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов	2		1
	Практическое занятие №1 Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции		2	2
	Практическое занятие №2 Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции		2	2
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	**Содержание учебного материала**			
	Лекция №1 Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	2		1
	Практическое занятие №1 Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада. Оформление заказа на сырье и продукты со склада		4	2
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	**Содержание учебного материала**			
	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков. Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	4		1

	Практическое занятие №1 Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения. Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи. Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.		4	2
	Дифференцированный зачет	***2***		
	Всего	***72 часа***	*36*	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

№ п\п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья	Кабинет №2.216 Мастерская. Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков).	**Оборудование:** 1) проектор BENG-1 шт.(переносной) 2) ноутбук Lenovo - 1 шт. 3)стол производственный – 10шт, 4) подставка нержавеющая под параконвектомат – 1шт, 5) параконвектомат – 1шт; 6) весы настольные электронные – 3 шт; 7) плита индукционная (1 конфорочная) – 3 шт, 8) планетарный миксер – 3 шт, 9) шкаф холодильный – 3 шт, 10) стеллаж 4 – уровневый – 4 шт; 11) моечная ванна – 6шт; 12) расстоечный шкаф – 1шт. **Инвентарь:** гастроемкость GN 1/1,1/2,1/4, набор кастрюль, сотейник с ручкой, сковорода, сковородас двумя ручками, гриль сковорода, набора разделочных досок (желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая), венчик, миска, таз пластмассовый, миска нерж сталь21см, миска коническая нерж сталь 2,5 24см, миска нерж сталь 22см ммиска нерж сталь 20см, миска нерж сталь 18см, миска нерж сталь 16см, нож филейный гибкий 16см, нож для рыбы гибкий 17см, нож поварской 20см, нож для очистки овощей 8см, терка. сито с ручкой нерж сталь 25см, скалка металлическая, силиконовые кисти, силиконовые лопатки, нож для пиццы, половники на 250мл и на 500мл, ножницы, тарелка белая глубокая, тарелка белая плоская, корзина для мусора. **Учебная мебель:** рабочее место преподавателя.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

№	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Основная литература			
1	Сологубова, Г. С.	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	ЭБС Юрайт, 2024
Дополнительная литература			
1	Пасько О.В., Успенская М.Е.	Организация хранения, контроль и электронный учет запасов и сырья, полуфабрикатов на предприятиях индустрии питания	Феникс, 2021

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

№	Наименование
1	Сайт Научной библиотеки АГАТУ https://agatu.ru/lib/
2	Электронная обучающая оболочка на сайте АГАТУ: Moodle https://sdo.agatu.ru/
3	Доступ к электронным ресурсам издательств «ЮРАЙТ» и «Лань», «Научно-издательский центр ИНФРА-М», договор на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС

3.3. Условия реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

3.3.1. Образовательные технологии.

С целью оказания помощи в обучении студентов-инвалидов и лиц с ОВЗ применяются образовательные технологии с использованием универсальных, специальных информационных и коммуникационных средств.

Для основных видов учебной работы применяются:

Контактная работа:

- лекции – проблемная лекция, лекция-дискуссия, лекция-диалог, лекция-консультация, лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей Интернета;
- практические (семинарские) занятия - практические задания;
- групповые консультации – опрос, работа с лекционным и дополнительным материалом;
- индивидуальная работа с преподавателем - индивидуальная консультация, работа с лекционным и дополнительным материалом, беседа, морально-эмоциональная поддержка и стимулирование, дистанционные технологии.

Формы самостоятельной работы устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге или на компьютере).

В качестве самостоятельной подготовки в обучении используется - система дистанционного обучения Moodle https://sdo.agatu.ru/.

Самостоятельная работа:

- работа с книгой и другими источниками информации, план-конспекты;
- творческие самостоятельные работы;
- дистанционные технологии.

При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для консультаций и выполнения заданий.

3.3.2. Специальное материально-техническое и учебно-методическое обеспечение.

При обучении по дисциплине используется система, поддерживающая дистанционное образование - «Moodle» https://sdo.agatu.ru/, ориентированная на организацию

дистанционных курсов, а также на организацию взаимодействия между преподавателем и обучающимися посредством интерактивных обучающих элементов курса.

Для обучающихся лиц с нарушением зрения предоставляются:

- видеоувеличитель-монокуляр для просмотра Levenhuk Wise 8x25;
- электронный ручной видеоувеличитель видео оптик “wu-tv”;
- возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- версия сайта университета https://agatu.ru/ для слабовидящих.

Для обучающихся лиц с нарушением слуха предоставляются:

- аудитории со звукоусиливающей аппаратурой (колонки, микрофон);
- компьютерная техника в оборудованных классах;
- учебные аудитории с мультимедийной системой с проектором;
- аудитории с интерактивными досками в аудиториях;
- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа

Для обучающихся лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата предоставляются:

- система дистанционного обучения https://sdo.agatu.ru/,
- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа

3.3.3. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

Контроль результатов обучения осуществляется в процессе проведения практических занятий, выполнения индивидуальных самостоятельных работ.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации инвалидов и лиц с ОВЗ имеются фонды оценочных средств в ИС «Тестирование».

Формы и сроки проведения рубежного контроля определяются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.), и может проводиться в несколько этапов.

При необходимости, предоставляется дополнительное время для подготовки ответов на зачете, аттестация проводится в несколько этапов (по частям), во время аттестации может присутствовать ассистент, аттестация прерывается для приема пищи, лекарств, во время аттестации используются специальные технические средства.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь	
У.1 определять наличие запасов и расход продуктов; У.2 оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; У.3 проводить инструктажи по безопасности У.4 хранения пищевых продуктов; У.5 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; У.6 оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	Активность поведения на занятиях в группах. Точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия. Защита работ по практическим занятиям - правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, правильность расчетов в соответствии с требованиями. Производит оценку соблюдения условий хранения и состояния продуктов и запасов на производстве согласно СанПиН. Оформить самостоятельно технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов.
Знать	
З.1 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров, общие требования к качеству сырья и продуктов; З.2 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; З.3 методы контроля качества продуктов при хранении, способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; З.4 виды снабжения, виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; З.5 методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания, программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; З.6 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;	Письменный или устный опрос - полнота ответов, точность формулировок. Тестирование - не менее 65% правильных ответов. Полнота содержания, ответов; точность формулировок; правильно применить профессиональную терминологию, правильность решения ситуационных задач.

правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков, виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»
Колледж технологий и управления

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине
ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
для обучающихся по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Якутск 2025 г.

Фонд оценочных средств учебной дисциплины разработан в соответствии с:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 №1565 (ред. от 03.07.2024).

- Учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ от «27» марта 2025 г. № 38.

Разработчик(и) ФОС Местникова Мария Александровна – преподаватель

Фонд оценочных средств учебной дисциплины ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья одобрен цикловой комиссией технологии и зоотехнии от «04» апреля 2025 г., протокол №10.

Председатель ЦК ТиЗ_____ _____ /Сивцева Е.И./
подпись фамилия, имя, отчество

Фонд оценочных средств учебной дисциплины рассмотрен и рекомендован к использованию в учебном процессе на заседании методической комиссии Колледжа технологий и управления по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Председатель методической комиссии КТиУ _____ /Ваганова В.Г./

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Таблица 1

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)[1]	**Формируемые компетенции[1]**	**Наименование темы[2]**	**Уровень освоения Темы[2]**	**Наименование контрольно-оценочного средства**	
				Текущий контроль[3]	**Промежуточная аттестация[4]**
1	2	3	4	5	6
У.1 определять наличие запасов и расход продуктов; У.2 оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; У.3 проводить инструктажи по безопасности У.4 хранения пищевых продуктов; У.5 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; У.6 оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. З.1 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров, общие требования к качеству сырья и продуктов; З.2 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	Разделы 1-2	1,2	Практическая работа Контрольная работа Тестирование	Дифференцированный зачет по билетам

3.3 методы контроля качества продуктов при хранении, способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; 3.4 виды снабжения, виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; 3.5 методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания, программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; 3.6 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков, виды сопроводительной документации на					

различные группы продуктов					

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общий компетенций.

Таблица 2

Компетенции	Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
	Знает:		
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	З.1 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров, общие требования к качеству сырья и продуктов	верно отвечает на вопросы по ассортименту и характеристике основных групп продовольственных товаров	устный опрос, составление таблицы
	З.2 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	верно отвечает на вопросы по условиям хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	устный опрос оценка практических работ
	З.3 методы контроля качества продуктов при хранении, способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	дает понятие методов контроля качества продуктов при хранении	устный опрос оценка практических работ
	З.4 виды снабжения, виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	верно отвечает на вопросы по видам и формам снабжения предприятий общественного питания	устный опрос оценка практических работ
	З.5 методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания,	верно решает производственные ситуации по контролю сохранности и расхода продуктов	устный опрос оценка практических работ

	программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд		
	З.6 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков, виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	дает понятие требований к качеству сырья и продуктов. Верно определяет назначение разных видов складских помещений и требований к их организации. использует программное обеспечение для управления расходом продуктов и движением блюд	устный опрос оценка практических работ
	Умеет:		
	У.1 определять наличие запасов и расход продуктов	самостоятельно оценивает наличие запасов продуктов в соответствии с планируемым расходом согласно плану-меню	защита отчетов по практическим занятиям; оценка заданий для (подготовка сообщений, составление таблицы)
	У.2 оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов	производит оценку соблюдения условий хранения и состояния продуктов и запасов на производстве согласно СанПиН	защита отчетов по практическим занятиям
	У.3 проводить инструктажи по безопасности	самостоятельно производит подготовку материала для проведения инструктажа по безопасности хранения различных	защита отчетов по практическим занятиям

		групп пищевых продуктов согласно СанПиН	
	У.4 хранения пищевых продуктов	производит оценку соблюдения условий хранения продуктов	защита отчетов по практическим занятиям
	У.5 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов	производит оценку соблюдения условий хранения и состояния продуктов и запасов на производстве согласно СанПиН.	защита отчетов по практическим занятиям
	У.6 оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	самостоятельно оформляет технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	защита отчетов по практическим занятиям

2.1. Оценка освоения учебной дисциплины
2.1.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья, направленные на формирование общих компетенций.

Таблица 3

Перечень объектов контроля и оценки

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Оценка (да/нет)
Знает:		
З.1 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров, общие требования к качеству сырья и продуктов	верно отвечает на вопросы по ассортименту и характеристике основных групп продовольственных товаров	*да*
З.2 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	верно отвечает на вопросы по условиям хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	*да*
З.3 методы контроля качества продуктов при хранении, способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	дает понятие методов контроля качества продуктов при хранении	*да*
З.4 виды снабжения, виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического	верно отвечает на вопросы по видам и формам снабжения предприятий общественного питания	*да*

обслуживания холодильного, механического и весового оборудования		
З.5 методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания, программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	верно решает производственные ситуации по контролю сохранности и расхода продуктов	*да*
З.6 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков, виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	дает понятие требований к качеству сырья и продуктов. Верно определяет назначение разных видов складских помещений и требований к их организации, использует программное обеспечение для управления расходом продуктов и движением блюд.	*да*
Умеет:		
У.1 определять наличие запасов и расход продуктов	самостоятельно оценивает наличие запасов продуктов в соответствии с планируемым расходом согласно плану-меню	*да*
У.2 оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов	производит оценку соблюдения условий хранения и состояния продуктов и запасов на производстве согласно СанПиН	*да*
У.3 проводить инструктажи по безопасности	самостоятельно производит подготовку материала для проведения инструктажа по безопасности хранения различных групп пищевых продуктов согласно СанПиН	*да*
У.4 хранения пищевых продуктов	производит оценку соблюдения условий хранения продуктов	*да*
У.5 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов	производит оценку соблюдения условий хранения и состояния продуктов и запасов на производстве согласно СанПиН.	*да*
У.6 оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	самостоятельно оформляет технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	*да*

Критерии оценивания:
Оценка компетенции производится, по интегральной оценке, ОПОР. Каждый ОПОР оценивается 1 или 0, сумма этих оценок дает оценку компетенции: «да» или «нет». Уровень оценки компетенций производится суммированием количества ответов «да» в процентном соотношении от общего количества ответов.
Для перевода баллов в оценку применяется универсальная шкала оценки образовательных достижений.

Таблица 3

Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности	**Оценка уровня подготовки**	
	1. оценка компетенций обучающихся	**2. оценка уровня 3. освоения дисциплин;**
90 ÷ 100	высокий	*отлично*
70 ÷ 89	продвинутый	*хорошо*
50 ÷ 69	пороговый	*удовлетворительно*
менее 50	не освоены	*неудовлетворительно*

2.2 Матрица оценок образовательных достижений обучающихся

2.2.1. **Оценка достижений обучающихся по результатам дифференцированного зачета учебной дисциплины ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

Группа ПКД-

Ф.И.О. обучающихся	*Компетенции ОК1, ОК2, ОК3, ОК4*												*тахбалл*	*% выпол-нения*	*Оценка компетенции****
*Умения и знания**	*У1*	*У2*	*У3*	*У4*	*У5*	*У6*	*З1*	*З2*	*З3*	*З4*	*З5*	*З6*			
*Величина баллов **													*50*	*100 %*	*хорошо*

«Универсальной шкалой оценки»:

90 – 100 %	высокий	отлично
70 – 89 %	продвинутый	хорошо
50 – 69 %	пороговый	удовлетворительно
менее 50 %	не освоены	неудовлетворительно

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Для оценивания компетенций:

ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

3.1. Типовые задания для текущего контроля
Вариант № 1

№		Правильный ответ
1	*Выбрать один правильный* Рациональная организация снабжения ПОП – это: а) заключение договоров на поставку; б) своевременная доставка продуктов; в) наличие графика завоза сырья и продуктов;	б) своевременная доставка продуктов;
2	*Выбрать один правильный ответ* Источниками снабжения предприятий общественного питания являются: а) фермерские хозяйства; б) супермаркеты; в) оптовые базы; г) магазины-кулинарии.	а) фермерские хозяйства;
3	*Выбрать один правильный ответ* Предприятие общественного питания для закупки сырья и продуктов с продавцом заключает договор: а) купли-продажи; б) аренды; в) поставки; г) трудовой договор.	в) поставки;
4	*Выбрать один правильный ответ* Договор поставки – это документ на поставку сырья и продуктов, который как правило имеет: а) четыре основных раздела; б) шесть основных разделов; в) пять основных разделов;	а) четыре основных раздела;
5	*Выбрать один правильный ответ* Любой договор, заключённый между двумя и более партнёрами представляет собой: а) перечень разногласий между сторонами; б) соглашение двух и более лиц об установлении прав и обязанностей; в) список взаимных претензий, предъявляемых партнёрами друг другу;	б) соглашение двух и более лиц об установлении прав и обязанностей;
6	*Выбрать один правильный ответ* Форма доставки, когда продукты на предприятие поступают непосредственно от поставщика называется… а) централизованная; б) транзитная; в) складская; г) децентрализованная.	б) транзитная;
7	*Выбрать один правильный ответ* Форма доставки, когда продукты на предприятие	в) складская;

	поступают от поставщика через оптовые базы и склады – это … а) централизованная; б) транзитная; в) складская; г)децентрализованная.	
8	*Выбрать один правильный ответ* Способ доставки продуктов силами и средствами поставщика называется … а) транзитный; б) централизованный; в) складской; г)децентрализованный.	б) централизованный;
9	*Выбрать один правильный ответ* Способ доставки продуктов силами и средствами предприятия общественного питания называется … а) транзитный; б) централизованный; в) складской; г) децентрализованный.	г) децентрализованный.
10	*Выбрать один правильный ответ* Посредником между изготовителем и потребителем является … а) зав. складом; б) торговый агент; в) продавец на рынке; г) все ответы верны.	б) торговый агент;
11	*Выбрать один правильный ответ* Главная функция посредников между изготовителем и потребителем – это … а) содействие купле-продаже; б) получение прибыли; в) найти покупателя и продавца; г)получить комиссионное вознаграждение.	а) содействие купле-продаже;
12	*Выбрать один правильный ответ* Основная задача посредников – это … а) содействие купле-продаже; б) получение прибыли; в) найти покупателя и продавца; г)получить комиссионное вознаграждение.	в) найти покупателя и продавца;
13	*Выбрать один правильный ответ* Специализированный транспорт, для перевозки продуктов, должен иметь маркировку: а) «Овощи»; б) «Хлеб»; в) «Молоко»; г) «Продукты».	г) «Продукты».
14	*Выбрать один правильный ответ* Машины для перевозки продуктов должны иметь: а) санитарный паспорт; б) медицинский паспорт; в) разрешение на перевозку продуктов; г)заключение Роспотребнадзора.	а) санитарный паспорт;
15	*Выбрать один правильный ответ* Вид транспорта, занимающийся перевозками скоропортящихся продуктов называется … а) транзитным; б) изотермическим; в) термостойким; г) охлаждаемым	б) изотермическим;
16	*Выбрать один правильный ответ* Форма доставки для скоропортящихся продуктов называется … а) транзитная; б) складская; в) смешанная; г) кольцевая.	а) транзитная;
17	*Выбрать один правильный ответ* Форма доставки для не скоропортящихся продуктов называется … а) транзитная; б) складская; в) смешанная; г)	б) складская;

	кольцевая.	
18	*Выбрать один правильный ответ* Организация материально – технического снабжения ПОП – это: а) снабжение предметами материально-технического оснащения; б) своевременная доставка предметов материально-технического оснащения; в) списание предметов материально-технического оснащения; г) ремонт предметов материально-технического оснащения.	а) снабжение предметами материально-технического оснащения;
19	*Выбрать три правильных ответа* К предметам материально-технического оснащения относятся: а) различные виды технологического оборудования; б) кухонная и столовая посуда, различный инвентарь; в) спецодежда, форменная одежда, моющие и дезинфицирующие средства; г) нормативные документы	а) различные виды технологического оборудования; б) кухонная и столовая посуда, различный инвентарь; в) спецодежда, форменная одежда, моющие и дезинфицирующие средства;
20	*Выбрать один правильный ответ* При приёмке оборудования в первую очередь необходимо проверить: а) соответствие техническим условиям; б) работоспособность оборудования; в) целостность упаковки;	в) целостность упаковки;
21	*Дополнить определение (вставить одно пропущенное слово):* Вздутие банок – это…	бомбаж
22	*Дополнить определение (вставить пропущенных двaслова):* Совокупность сортов, разрядов или классов товаров, с помощью которой можно судить о таких свойствах продукции, как ее полезность или пригодность к использованию или к употреблению в пищу - это…	градация качества
23	*Дополнить определение (вставить два пропущенных слова):* — потери, вызванные частичной или полной утратой количественных и качественных характеристик товара в натуральном выражении	товарные потери

Вариант № 2

№		Правильный ответ
1	*Выбрать один правильный ответ* Приёмку сырья и продуктов от поставщика принимают: а) в три этапа; б) в два этапа; в) в четыре этапа; г) все ответы верны.	б) в два этапа;
2	*Выбрать один правильный ответ* Приёмку сырья и продуктов от поставщика проводят: а) по товарно-транспортным накладным; б) по требованиям-накладным; в) по счетам-фактурам; г) по сертификатам качества	а) по товарно-транспортным накладным;

3	*Выбрать один правильный ответ* Срок проверки качества для скоропортящихся товаров составляет: а) 48 часов; б) 72 часа; в) 24 часа;	в) 24 часа;
4	*Выбрать один правильный ответ* Срок проверки качества для нескоро портящихся товаров составляет: а) до 15 дней; б) до 10 дней; в) до 5 дней;	б) до 10 дней;
5	*Выбрать один правильный ответ* При обнаружении недостачи или брака в товаре составляется односторонний акт: а) в трёх экземплярах; б) в пяти экземплярах; в) в четырёх экземплярах;	а) в трёх экземплярах;
6	*Выбрать один правильный ответ* Приёмка сырья и продовольственных товаров от поставщика производится: а) по химическим показателям; б) по органолептическим показателям; в) по физическим показателям;	б) по органолептическим показателям;
7	*Выбрать один правильный ответ* В соответствии с каким законом запрещается принимать на предприятиях общественного питания товар, опасный для здоровья потребителей … а) «Об обеспечении единства измерений»; б) «О защите прав потребителей»; в) «О конкуренции»; г) «О техническом регулировании».	б) О защите прав потребителей»;
8	*Выбрать один правильный ответ* Товарные запасы на предприятии общественного питания должны быть: а) сверхнормативными ; б) минимальными; в) нормированными;	в) нормированными;
9	*Выбрать три правильных ответа* Режим хранения сырья и продуктов – это: а) определённая температура и относительная влажность; б) хорошая вентиляция и естественное освещение; в) искусственное освещение и влажная уборка; г)наличие холодильного оборудования.	а) определённая температура и относительная влажность; б) хорошая вентиляция и естественное освещение; в) искусственное освещение и влажная уборка;
10	*Выбрать один правильный ответ* Для хранения продуктов навалом в закромах, используют способ хранения: а) стеллажный; б) штабельный; в) ящичный; г) насыпной.	б) штабельный;
11	*Выбрать один правильный ответ* Нарушение установленных правил и режимов хранения может привести: а) к нормируемым потерям; б) к нормируемым излишкам; в) к ненормируемым потерям; г) к ненормируемым излишкам.	в) к ненормируемым потерям;
12	*Выбрать один правильный ответ* Нормируемые потери – это: а) потери в пределах норм естественной убыли; б) порча продуктов материально-ответственными лицами; в) потери в случае стихийных бедствий; г) потери в случае неудовлетворительных условий перевозки.	а) потери в пределах норм естественной убыли;

13	*Выбрать один правильный ответ* При получении продуктов со склада, необходимо: а) проверить продукты по качеству и количеству; б) проверить срок реализации; в) проверить накладные; г) осмотреть тару.	а) проверить продукты по качеству и количеству;
14	*Выбрать один правильный ответ* Тара – это: а) материал для склеивания поверхностей; б) чистящее средство; в) товарная упаковка;	в) товарная упаковка;
15	*Выбрать один правильный ответ* Упаковка – это: а) потребительская тара; б) чистящее средство; в) материал для склеивания поверхностей;	а) потребительская тара;
15	*Выбрать один правильный ответ* Тара предназначена для: а) обеспечения сохранности продуктов при транспортировке; б) проверки качества товара; в) уничтожения продуктовых отходов; г) сжигания мусора.	а) обеспечения сохранности продуктов при транспортировке;
16	*Выбрать один правильный ответ* Классификация тары производится по основным признакам: а) по степени жёсткости; б) по кратности использования ; в) по степени специализации;	г) все ответы верны
17	*Выбрать один правильный ответ* Приёмка, вскрытие, хранение и возврат тары называется: а) товарооборот; б) тарооборот; в) кругооборот; г) все ответы верны	б) тарооборот;
18	*Выбрать один правильный ответ* Техническое требование к весам – точность показаний означает: а) способность весов реагировать на малые изменения нагрузки; б) свойство возвращаться в состояние равновесия после снятия груза; в) свойство весов показывать массу товара с отклонением в пределах допустимой погрешности; г) свойство весов давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза, находящегося в различных положениях.	в) свойство весов показывать массу товара с отклонением в пределах допустимой погрешности;
19	*Выбрать один правильный ответ* Вид весов, на сегодняшний день не используемый на предприятиях общественного питания: а) циферблатные; б) проекционные; в) гирные; г) шкальные.	в) гирные;
20	*Выбрать один правильный ответ* Работник обязан: а) соблюдать установленные требования охраны труда; б) не проходить проверку знаний требований по охране труда; в) не соблюдать правила внутреннего распорядка.	а) соблюдать установленные требования охраны труда
21	*Выбрать один правильный ответ* Хранение – это: а) этап обращения товара, который должен проходить в условиях, обеспечивающих минимальное изменение его количества и качества.	а) этап обращения товара, который должен проходить в условиях, обеспечивающих минимальное изменение его

	б) правильное планирование и нормирование товарных запасов в) охрана товара	количества и качества
22	*Дополнить определение (вставить два пропущенных слова):*.- невыполнение заданного или ожидаемого требования, касающегося объекта, а также требования, относящегося к безопасности.	Дефект товара
23	*Дополнить определение (вставить пропущенное слово):* Уменьшение массы продуктов в процессе хранения за счет испарения влаги с поверхности в окружающую среду - ….	Усушка

Критерии выставления оценок за тест, состоящий из двадцати трех вопросов.
Время выполнения работы: 20-30 мин.
Оценка «отлично» – 20-23 правильных ответов;
Оценка «хорошо» – 16-19 правильных ответов;
Оценка «удовлетворительно» – 12-15 правильных ответов;
Оценка «неудовлетворительно» – менее 11 правильных ответов.

Ситуационные задачи:

Определение массы отходов при механической обработке сырья

1. Определить массу отходов при обработке 250 кг картофеля в январе? (*величина отходов в январе 35%*).

2. в марте в овощной цех для переработки поступили: картофель – 2,5 т, лук репчатый – 100 кг, морковь – 250 кг. Определите массу отходов при переработке картофеля и овощей.

Определение массы нетто

1. Определите массу нетто картофеля в феврале, если на предприятие поступило 180 кг сырья (отходы картофеля в феврале – 35%).

2. Определите массу нетто при очистке в январе 150 кг свеклы, 120 кг картофеля, 35 кг моркови.

Определение массы брутто

1. Определите массу сырья в феврале, если масса свеклы очищенной – 70 кг. (Отходы свеклы в феврале – 25%).

2. Определите массу брутто капусты белокочанной, если масса нетто равна 82 кг.

Потеря массы при тепловой обработке сырья и полуфабрикатов

1. Определите потери массы при варке 12 кг свеклы, подготовленных к тепловой обработке. (Величина потерь при тепловой обработке – 15%).

2. Определите потери при тушении 26 кг капусты белокочанной сырой очищенной.

Критерии оценивания:

Оценка **«отлично»** выставляется, если студент выполнил работу без ошибок и недочетов, допустил не более одного недочета.

Оценка **«хорошо»,** если студент выполнил работу полностью, но допустил в ней не более одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух недочетов.

Оценка **«удовлетворительно»,** если студент правильно выполнил не менее половины работы или допустил не более двух грубых ошибок, или не более одной грубой и одной негрубой ошибки и одного недочета, или не более двух-трех негрубых ошибок, или одной негрубой ошибки и трех недочетов, или при отсутствии ошибок, но при наличии четырех-пяти недочетов, плохо знает текст произведения, допускает искажение фактов.

Оценка **«неудовлетворительно»,** если студент допустил число ошибок и недочетов превосходящее норму, при которой может быть выставлена оценка «3», или если правильно выполнил менее половины работы.

Практическое занятие №1
Тема: «Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки»

Обучающийся должен

знать:

- ассортимент и характеристики плодоовощных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации плодоовощных товаров;

уметь:

- проводить органолептическую оценку качества плодоовощных товаров;
- рассчитывать энергетическую ценность.

Цели работы:

- образовательные: приобрести навыки органолептической оценки качества плодоовощных товаров и расчета их энергетической ценности;
- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитательные: воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

Перечень средств, используемых при выполнении работы:

- натуральные образцы картофеля, моркови, свеклы, квашеной капусты,
- учебник товароведения продовольственных товаров,
- тарелки, ножи, вилки, салфетки,
- упаковки с маркировками продуктов переработки плодов, овощей, грибов.

Общие теоретические сведения:

Свежие овощи подразделяют на вегетативные и плодовые.

Вегетативные — овощи, у которых в пищу идут продукты роста — лист, стебель, корень и их видоизменения.

По используемой части растения вегетативные овощи подразделяют на подгруппы:

• луковые (лук репчатый, лук-порей, лук-батун, чеснок и др.);

• - корнеплоды (морковь, свекла, редис, редька, репа, брюква, петрушка, пастернак, сельдерей);

• клубнеплоды (картофель, батат, топинамбур);

• капустные (капуста белокочанная, краснокочанная, цветная, савойская, брюссельская, кольраби);

• салатно-шпинатные (салат, шпинат, щавель); десертные спаржа, артишок, ревень);

• пряные (укроп, чабер, хрен и др.).

Плодовые — овощи, у которых в пищу используются продукты оплодотворения — плоды.

Плодовые овощи включают подгруппы:

• тыквенные (огурцы, кабачки, тыква, арбузы, дыни, патиссоны);

• томатные (томаты, баклажаны, перец);

• бобовые (горох, фасоль, бобы);

• зерновые (сахарная кукуруза).

В зависимости от части цветка (завязь или плодоложе), участвующего в образовании плода, свежие плоды подразделяют на следующие группы: семечковые, косточковые, ягоды, орехоплодные, субтропические и тропические.

У семечковых плодов внутри мясистого плода находится семенная камера с семенами — яблоки, груши, айва, рябина, мушмула.

Косточковые плоды состоят из кожицы, плодовой мякоти и косточки — абрикосы, персики, сливы, вишня, черешня, кизил.

Ягоды в зависимости от их строения делятся:

• на настоящие — виноград, смородина, крыжовник, клюква, черника, голубика, брусника;

• ложные — земляника и клубника;

• сложные — малина, ежевика, костяника, морошка.

Субтропические и тропические плоды — лимоны, мандарины, апельсины, гранаты, хурма, инжир, бананы, ананасы и др.

Орехоплодные: грецкий орех, лещина, фундук, миндаль, фисташка, арахис и дикорастущие виды.

Этапы выполнения работы:

1. Проведите органолептическую оценку качества моркови и свеклы по образцам и стандарту.

- Изучите внешний вид моркови и свеклы, сравните по стандарту.
- Определите форму и цвет моркови и свеклы;
- Изучите внутреннее строение корнеплодов, обратите внимание на размер сердцевины у моркови, чередование светлых и темных колец у свеклы;
- Разрежьте морковь и свеклу по наибольшему поперечному диаметру и определите размер (см);
- Продегустируйте, определите вкус данных образцов;

Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Показатель	Морковь	Свекла
Внешний вид		
Форма		
Цвет		
Внутреннее строение		
Наибольший диаметр, см		
Вкус и запах		
Консистенция		

Дайте заключение о качестве имеющихся образцов.

2. Охарактеризуйте по внешнему виду образец картофеля.

- По внешнему виду определите форму (удлиненная, округло-овальная, удлиненная), цвет кожицы, количество и глубину глазков, состояние поверхности.
- Разрежьте клубень картофеля и определите размер по наибольшему поперечному диаметру в см.;
- Дайте характеристику картофеля по следующей форме:

Наименование образца	Форма	Цвет кожицы	Глазки (глубина, кол-во)	Состояние поверхности	Размер клубня

3. Распознайте болезни и повреждения картофеля по натуральным образцам.

Пособие для работы: учебник товароведения, натуральные образцы заболевших и поврежденных клубней, нож.

- По натуральным образцам распознайте заболевания или повреждения клубней.
- Сравните болезни и повреждения с описанием их по учебнику (стр.94)
- Разрежьте картофель, выявите наличие этих болезней и повреждений внутри клубня и опишите их.

4. Проведите органолептическую оценку качества образцов квашеной капусты.

- По внешнему виду определите равномерность и форму нарезки квашеной капусты, определите цвет и консистенцию образцов.
- Продегустируйте образцы квашеной капусты и определите вкус и цвет рассола, сравните с описанием по учебнику (стр.128-129) и определите сорта образцов.

Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Образцы	Форма нарезки	Цвет капусты	Консистенция	Вкус	Цвет рассола	Сорт
№1						
№2						

Дайте заключение о качестве образцов квашеной капусты.

5. Рассчитать энергетическую ценность продуктов переработки плодов, овощей, грибов (не менее 3 образцов).

- Выпишите с упаковки количество белков, жиров и углеводов (при наличии) в граммах, а также массу нетто;
- Перемножьте массу белков на 4, жиров на 9, углеводов на 3,75;
- Сложите полученные результаты;
- Получившуюся сумму умножьте на массу продукта.

Сделайте вывод о калорийности продукта (высокая или низкая).

Практическое занятие №1

Тема: «Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий»

Обучающийся должен

знать:

- ассортимент и характеристики продуктов переработки зерна;
- общие требования к качеству сырья и продуктов переработки зерна;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации продуктов переработки зерна;

уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов переработки зерна;
- рассчитывать энергетическую ценность.

Цели работы:

- образовательные: приобрести навыки органолептической оценки качества и расчета энергетической ценности продуктов переработки зерна;
- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитательные: воспитать ответственность, трудолюбие, аккуратность.

Перечень средств, используемых при выполнении работы:

- натуральные образцы крупы, муки, макаронных изделий, хлеба, бараночных изделий,
- учебник товароведения продовольственных товаров,

- листы белой бумаги, салфетки, упаковки с маркировками продуктов переработки зерна.

Общие теоретические сведения:

Группа зерномучных товаров: зерно, мука, крупа, хлеб и хлебобулочные изделия, сухарные, бараночные и макаронные изделия.

Химический состав хлеба: углеводы, белки, жиры, минеральные соли и витамины.

Содержание белков:

• в ржаном хлебе — около 5,5%;

• в пшеничном — 7,6-8,4%.

Основной компонент хлеба — углеводы — полисахарид крахмал (40-50%). Крахмал — основной источник энергии хлебобулочных изделий. Минеральные вещества хлеба — К, Р, Mn, Fe, Ca, а витамины — Вр В2 и РР.

Ассортимент хлебобулочных изделий составляет более 1000 наименований.

Классификация хлеба:

1) в зависимости от вида муки: пшеничный, ржаной и ржано-пшеничный;

2) от рецептуры — простой и улучшенный;

3) по способу выпечки — формовой и подовой.

Разновидности пшеничного хлеба: хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов, калач Саратовский и др.

Ржаной хлеб изготавливают из муки обойной, обдирной и сеяной простым и улучшенным.

Ржано-пшеничный хлеб выпекают из смеси различных сортов ржаной и пшеничной муки в различных соотношениях.

Основной ассортимент: хлеб ржано-пшеничный, Бородинский, Российский, Любительский и др.

Этапы выполнения работы:

1. Проведите органолептическую оценку качества образцов круп по стандартам.

- Определить цвет крупы, сравнивая образец с характеристикой, данной в стандарте; для этого на чистый лист бумаги насыпьте крупу тонким слоем и внимательно рассмотрите её при дневном рассеянном свете;
- Определите вкус крупы путём разжевывания небольшого её количества;
- Определите крупы, согрев дыханием образец или зажав его в ладони (несвежая крупа имеет затхлый или плесневелый запах).

Полученные данные свести в следующую таблицу:

Крупа	Цвет	Запах	Вкус	Заключение о качестве

2. Проведите органолептическую оценку качества муки 1-2 образцов по стандартам.

- Сравнить образец с характеристикой, данной в стандарте (определение цвета);
- Согрейте образец дыханием или зажмите его в ладони и понюхайте (определение запаха);
- Разжуйте небольшое количество муки, при этом обратите внимание на наличие хруста на зубах (определение вкуса).

Полученные данные занесите в следующую таблицу:

Вид и сорт муки	Показатели качества				Заключение о качестве
	Цвет	Запах	Вкус	Хруст	

3. Проведите органолептическую оценку качества хлеба по образцу и стандарту.

- Определите толщину корок, состояние мякиша, вкус и запах изделия, разрезав его пополам (толщина корок выводится как среднее из трёх определений);

- Установите наименование образца хлеба, а также сорт муки, из которой он изготовлен;

Результаты проведенной работы сведите в следующую таблицу:

Показатель	Характеристики показателя	Отклонения от требований стандарта
Внешний вид: Поверхность Окраска Форма корка		
Качество мякиши: Пропечённость Промесс Пористость эластичность		
Вкус		
Запах		

4. Проведите органолептическую оценку качества бараночных изделий по 1-2 видам сушек и стандартам на бараночные изделия.

- Определите форму изделия;
- Внимательно изучите поверхность сушек (должна быть гладкая, глянцевая, без вздутий и крупных трещин);
- Определите цвет;
- Разломите бараночное изделие, определите внутреннее состояние (цвет на изломе, пропечённость, разрыхлённость)
- Продегустируйте имеющийся образец, определите вкус и запах (обратите внимание на хрупкость сушек)

Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Показатель	Соответствие стандарту	Характеристики образца
Внешний вид изделия: Поверхность Форма Цвет		
Качество: Вкус Запах хрупкость		

5. Проведите органолептическую оценку качества макаронных изделий по 1-2 образцам и стандарту.

- Изучите стандарт на каждый образец изделия;
- Определите тип макаронных изделий;
- Внимательно рассмотрите данный образец макаронных изделий, обратив внимание на цвет;
- Сделайте вывод о качестве исследуемого образца макаронных изделий;

Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Тип изделия	Показатели качества					Заключение о качестве
	Внешний вид	Поверхность	Цвет	Запах	Вкус	

6. Рассчитать энергетическую ценность продуктов переработки зерна (1-3 образца).

- Выпишите с упаковки количество белков, жиров и углеводов (при наличии) в граммах, а также массу нетто;
- Перемножьте массу белков на 4, жиров на 9, углеводов на 3,75;
- Сложите полученные результаты;
- Получившуюся сумму умножьте на массу продукта.

Сделайте вывод о калорийности продукта (высокая или низкая).

Контрольные вопросы:

1. Какой горох в зависимости от цвета и способа обработки лучше разваривается?
2. Чем отличается ядрица от продела?
3. В чём разница между простым и сортовым помолами?
4. Почему мука имеет слегка сладковатый вкус?
5. В чём разница между простыми и улучшенными сортами хлеба?

Критерии оценивания:

Оценка **«отлично»** выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы. Студент демонстрирует знания теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

Оценка **«хорошо»** выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы. Студент демонстрирует знания теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется, если студент в целом освоил материал практической работы, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы. Студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, даёт неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практической работы, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы. Студент даёт неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

Практическое занятие №1

Тема: «Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий»

Обучающийся должен

знать:

- ассортимент и характеристики продуктов переработки зерна;
- общие требования к качеству сырья и продуктов переработки зерна;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации продуктов переработки зерна;

уметь:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов переработки зерна;
- рассчитывать энергетическую ценность.

Цели работы:

- образовательные: приобрести навыки органолептической оценки качества и расчета энергетической ценности продуктов переработки зерна;
- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитательные: воспитать ответственность, трудолюбие, аккуратность.

Перечень средств, используемых при выполнении работы:

- натуральные образцы крупы, муки, макаронных изделий, хлеба, бараночных изделий,
- учебник товароведения продовольственных товаров,
- листы белой бумаги, салфетки, упаковки с маркировками продуктов переработки зерна.

Общие теоретические сведения:

Группа зерномучных товаров: зерно, мука, крупа, хлеб и хлебобулочные изделия, сухарные, бараночные и макаронные изделия.

Химический состав хлеба: углеводы, белки, жиры, минеральные соли и витамины.

Содержание белков:

• в ржаном хлебе — около 5,5%;

• в пшеничном — 7,6-8,4%.

Основной компонент хлеба — углеводы — полисахарид крахмал (40-50%). Крахмал — основной источник энергии хлебобулочных изделий. Минеральные вещества хлеба — К, Р, Mn, Fe, Ca, а витамины — Вр В2 и РР.

Ассортимент хлебобулочных изделий составляет более 1000 наименований.

Классификация хлеба:

1) в зависимости от вида муки: пшеничный, ржаной и ржано-пшеничный;

2) от рецептуры — простой и улучшенный;

3) по способу выпечки — формовой и подовой.

Разновидности пшеничного хлеба: хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов, калач Саратовский и др.

Ржаной хлеб изготавливают из муки обойной, обдирной и сеяной простым и улучшенным.

Ржано-пшеничный хлеб выпекают из смеси различных сортов ржаной и пшеничной муки в различных соотношениях.

Основной ассортимент: хлеб ржано-пшеничный, Бородинский, Российский, Любительский и др.

Этапы выполнения работы:

1. Проведите органолептическую оценку качества образцов круп по стандартам.

- Определить цвет крупы, сравнивая образец с характеристикой, данной в стандарте; для этого на чистый лист бумаги насыпьте крупу тонким слоем и внимательно рассмотрите её при дневном рассеянном свете;
- Определите вкус крупы путём разжевывания небольшого её количества;
- Определите крупы, согрев дыханием образец или зажав его в ладони (несвежая крупа имеет затхлый или плесневелый запах).

Полученные данные свести в следующую таблицу:

Крупа	Цвет	Запах	Вкус	Заключение о качестве

2. Проведите органолептическую оценку качества муки 1-2 образцов по стандартам.

- Сравнить образец с характеристикой, данной в стандарте (определение цвета);
- Согрейте образец дыханием или зажмите его в ладони и понюхайте (определение запаха);
- Разжуйте небольшое количество муки, при этом обратите внимание на наличие хруста на зубах (определение вкуса).

Полученные данные занесите в следующую таблицу:

Вид и сорт муки	Показатели качества				Заключение о качестве
	Цвет	Запах	Вкус	Хруст	

3. Проведите органолептическую оценку качества хлеба по образцу и стандарту.

- Определите толщину корок, состояние мякиша, вкус и запах изделия, разрезав его пополам (толщина корок выводится как среднее из трёх определений);
- Установите наименование образца хлеба, а также сорт муки, из которой он изготовлен;

Результаты проведенной работы сведите в следующую таблицу:

Показатель	Характеристики показателя	Отклонения от требований стандарта
Внешний вид: Поверхность Окраска Форма корка		
Качество мякиши: Пропечённость Промесс Пористость эластичность		
Вкус		
Запах		

4. Проведите органолептическую оценку качества бараночных изделий по 1-2 видам сушек и стандартам на бараночные изделия.

- Определите форму изделия;
- Внимательно изучите поверхность сушек (должна быть гладкая, глянцевая, без вздутий и крупных трещин);
- Определите цвет;
- Разломите бараночное изделие, определите внутреннее состояние (цвет на изломе, пропечённость, разрыхлённость)
- Продегустируйте имеющийся образец, определите вкус и запах (обратите внимание на хрупкость сушек)

Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Показатель	Соответствие стандарту	Характеристики образца
Внешний вид изделия: Поверхность Форма Цвет		
Качество: Вкус Запах хрупкость		

5. Проведите органолептическую оценку качества макаронных изделий по 1-2 образцам и стандарту.

- Изучите стандарт на каждый образец изделия;
- Определите тип макаронных изделий;
- Внимательно рассмотрите данный образец макаронных изделий, обратив внимание на цвет;
- Сделайте вывод о качестве исследуемого образца макаронных изделий;

Полученные данные сведите в следующую таблицу:

Тип изделия	Показатели качества					Заключение о качестве
	Внешний вид	Поверхность	Цвет	Запах	Вкус	

6. Рассчитать энергетическую ценность продуктов переработки зерна (1-3 образца).

- Выпишите с упаковки количество белков, жиров и углеводов (при наличии) в граммах, а также массу нетто;
- Перемножьте массу белков на 4, жиров на 9, углеводов на 3,75;
- Сложите полученные результаты;
- Получившуюся сумму умножьте на массу продукта.

Сделайте вывод о калорийности продукта (высокая или низкая).

Контрольные вопросы:

1. Какой горох в зависимости от цвета и способа обработки лучше разваривается?
2. Чем отличается ядрица от продела?
3. В чём разница между простым и сортовым помолами?
4. Почему мука имеет слегка сладковатый вкус?
5. В чём разница между простыми и улучшенными сортами хлеба?

Критерии оценивания:

Оценка **«отлично»** выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы. Студент демонстрирует знания теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

Оценка **«хорошо»** выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы. Студент демонстрирует знания теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется, если студент в целом освоил материал практической работы, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы. Студент

затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, даёт неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практической работы, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы. Студент даёт неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет

Билеты для дифференцированного зачета

Билет №1

1. Дайте определение термину продовольственные товары?
2. Упаковка продовольственных товаров и продуктов, ее значение?
3. Подобрать оборудование складских помещений для хранения различных видов сырья и продуктов.

Билет №2

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса убойных животных и полуфабрикатам из мраморного мяса?
2. Материальная ответственность, ее материальное оформление?
3. Подобрать инвентарь, инструменты используемые в кладовых.

Билет №3

1. На какие группы делятся продовольственные товары?
2. В каких нормативных документах устанавливаются требования к качеству и безопасности пищевых продуктов?
3. Подобрать тару и способ для хранения продуктов: картофель, яйцо, масло растительное, натуральный сок.

Билет №4

1. Назовите основные способы переработки плодов и овощей?
2. Назовите правила товарного соседства?
3. Составить схему технологического процесса товародвижения.

Билет №5

1. Дайте характеристику условий хранения молочных товаров?
2. Назовите преимущества и недостатки выездного обслуживания?
3. Установите соответствие понятий и их основных характеристик

Столбец 2

А) Ассортимент

Б) Торговый ассортимент

В) Промышленный ассортимент

Г) Ассортимент товарной группы

Столбец 1

1) номенклатура товаров, реализуемых через оптовую и розничную сеть

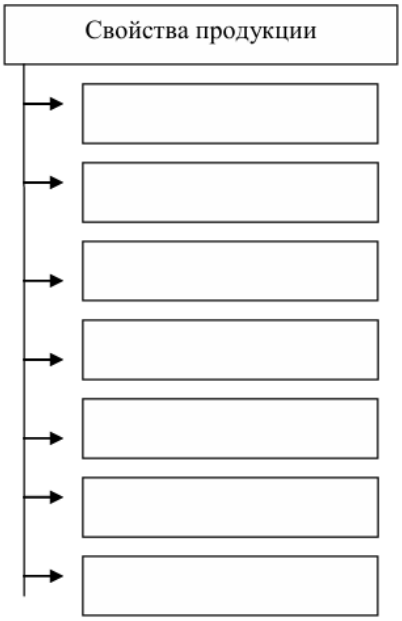
2) изделия, вырабатываемые на данном предприятии (ассортимент предприятия) или определенной отраслью промышленности (ассортимент отрасли)

3) набор (совокупность) товаров, объединенных по какому-либо признаку

Билет №6

1. На какие группы по срокам годности делят продовольственные товары?
2. Что такое инвентаризация? Какие бывают виды инвентаризации?
3.

Задание 1. Заполните таблицу « Свойства потребительской продукции»



Билет №7

1. Перечислить овощи, относящиеся к корнеплодам и клубнеплодам?
2. Какие сопроводительные документы должна иметь продукция, поступающая на предприятие?
3. Оформить бланк документа «Товарно-транспортная накладная» по условию: с базы «Овощная» расположенной по адресу г. Новый, ул. Зеленая-156, 29 автотранспортом предприятия «Доставка», осуществляется транспортирование товара по договору №124, для ресторана «Эверес» следующих товаров: свекла – 250 килограмм по цене 50 рублей 50 копеек за 1 килограмм; морковь – 150 килограмм по цене 45 рублей 80 копеек за 1 килограмм. Датой оформления документа считать дату его выписки, лицом оформившим документ указать себя.

Билет №8

1. На какие группы делятся субпродукты?
2. Назовите четыре основные группы потребителей кейтеринговых услуг?
3. Оформить «Товарно-транспортная накладная» по условию: со склада магазина «Орион», для реализации в столовой «Студент» отпущен следующий перечень товара: 1. 50 кг перловой крупы по цене 45 рубля 50 копеек за 1 килограмм; 2. 45 кг манной крупы по цене 40 рублей 50 копеек за 1 килограмм; 3. 100 кг пшенной крупы по цене 35 рублей за 1 килограмм; 4. 100 кг копченой колбасы «Флотская» по цене 300 рублей за 1 килограмм; 5. 1 фляга сметаны

(15 кг) по цене 150 рублей за 1 килограмм. Товар отпущен кладовщиком Короваевой Н.А., получен главным технологом Продавайкиной И.Т.

Билет №9

1. На какие виды по срокам хранения делят яйца? Какие дефекты могут развиваться в яйцах?
2. Дайте определение товарные потери?
3. Рассчитать энергетическую ценность сдобной булки весом 200 грамм в Ккал, содержащей 7,7% белков, 2,4% жира, 53,4% углеводов. Дать объяснение.

Билет №10

1. Чем отличается срок хранения от срока годности?
2. В каких случаях происходит остановка приемка товаров и какие действия необходимо предпринять получателю?
3. В кафе сыр хранится при температуре +25гр. и влажность 65% (низкая). На складе сыр хранится при температуре – 10гр. влажность воздуха 90%. Где нарушена технология хранения сыров? Какие процессы происходят при хранении в таких условиях?

Билет №11

1. Чем отличается срок хранения от срока годности?
2. Дайте характеристику органолептическому и физико-химическим методам определения качества продуктов?
3. Составить приказ директора ООО «Альфа» о создании рабочей инвентаризационной комиссии по проверке 20 января 2025 года сырья и продуктов на складе №2 предприятия, кладовщик – Фомичѐв Ю.Р. Комиссия назначается в следующем составе: • председатель комиссии - заместитель директора Тарасов Н.Г; члены комиссии: • бухгалтер – Якушев П.Т.; • заведующий производством – Марков В.С. Номер приказа – 1; дата приказа 13 января 2025 года.

Билет №12

1. Как делятся продовольственные товары в зависимости от условий хранения?
2. Как проводится бракераж для контроля за качеством поступающей продукции?
3. Заполните накладную на получение товара на склад (порядковый номер – 5; дата получения товаров – 15 декабря 20__года).

По данным учѐта должно быть:

- мука пшеничная – 100 кг по 25 руб./кг;
- сахарный песок – 150 кг по 17 руб./кг;
- крупа гречневая – 175 кг по 19 руб./кг;
- пшено – 225 кг по 15 руб./кг;
- масло растительное – 96 литров по 38 руб./литр;
- масло сливочное – 125 кг по 52 руб./кг;
- уксус столовый – 100 бутылок по 19 руб./бутылка;
- печенье овсяное – 20 кг по 38 руб./кг;
- печенье юбилейное – 65 кг по 60 руб./кг;
- сухари панировочные – 55 кг по 41 руб./кг;
- рис пропаренный – 205 кг по 21 руб./кг;
- маргарин столовый – 95 кг по 32 руб./кг;
- мука блинная – 40 кг по 25 руб./кг;
- яйцо столовое – 280 десятков по 28 руб./десяток;
- молоко сухое – 55 кг по 45 руб./кг.

Билет №13

1. На какие группы делятся складские помещения?
2. Опишите основные условия и сроки хранения, транспортировки зерномучных товаров?
3. Оформить бланк «Счет-фактуры» по следующему условию: С базы-склада «Продукты», отпускается следующий список товаров для кафе «Приют», через экспедитора Помогайкина Е.Е.:

1. Колбаса «Докторская» - 215 кг., по цене 260 руб. 50 коп. за 1 кг.
2. Колбаса копченая «Флотская» - 120 кг., по цене 250 руб. 00 коп. за 1 кг.
3. Колбаса копченая «Водительская» - 40 кг., по цене 320 руб. 00 коп. за 1 кг.
4. Лук – 300 кг по цене 30 руб.50 коп. за 1 кг.
5. Чеснок – 25 кг по цене 35 руб.00 коп. за 1 кг.

Дату оформления проставьте по дню заполнения документа.

Билет №14

1. В каких случаях происходит остановка приемки товаров и какие действия необходимо предпринять получателю?
2. На какие группы подразделяют товары по температурному режиму хранения?
3. Составьте «Акт о реализации и отпуске изделий кухни» для приготовления борща на выход 250 гр.

Билет №15

1. Какие инновационные технологии приготовления блюд используются в кейтеринге?
2. Пути сокращения потерь продовольственных товаров при хранении и реализации?
3. Определите розничную цену и сумму, принятую к учету. Заполните накладную:

получено - колбаса «Заречная», 23 кг. по цене поставщика 220 руб. за 1 кг., торговая наценка 30%

- сосиски «Молочные», 72 кг. по цене поставщика 140 руб. за 1 кг., торговая наценка 25%. Накладная № 42 (дата, год сегодня) ресторан «Медвежий угол»

Недостающие реквизиты заполните самостоятельно.

Критерии оценивания:

Оценка **«отлично»** выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы. Студент демонстрирует знания теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

Оценка **«хорошо»** выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы. Студент демонстрирует знания теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется, если студент в целом освоил материал практической работы, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы. Студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, даёт неполный ответ, требующий

наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практической работы, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы. Студент даёт неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК Колледжа технологий и управления_____ /Ваганова В.Г./
подпись фамилия, имя, отчество

«04» апреля 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025/2026уч.г.

на заседании ЦК технологии и дизайна протокол № 10 от «04» апреля 2025г.

Зав. ЦК_____ /Сивцева С.И./
подпись фамилия, имя, отчество

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК Колледжа технологий и управления_____ /Ваганова В.Г./
подпись фамилия, имя, отчество

«17» марта 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026 /2027 уч.г.

на заседании ЦК технологии и дизайна протокол № от «13» марта 2026 г.

Зав. ЦК_____ /Местникова М.А./
подпись фамилия, имя, отчество

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК Колледжа технологий и управления_____ /_____/
подпись фамилия, имя, отчество

«____»_____20____г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 20___/20___уч.г.

на заседании ЦК _____протокол № от «____»_____20___г.

Зав. ЦК_____ /_____/
подпись фамилия, имя, отчество

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК Колледжа технологий и управления_____ /_____/
подпись фамилия, имя, отчество

«____»_____20____г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 20___/20___уч.г.

на заседании ЦК _____протокол № от «____»_____20___г.

Зав. ЦК_____ /_____/
подпись фамилия, имя, отчество