

ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»

## **КОМПЛЕКТ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**Дисциплина: ОП.02 Организация хранения и контроль  
запасов и сырья**

**Специальность: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

2023 г.

ОДОБРЕНА  
ПРЕДМЕТНОЙ (ЦИКЛОВОЙ)  
КОМИССИЕЙ  
«ПЦК Социально-экономических  
дисциплин и естественно-научного  
профиля»

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ

Т.В.Москвичева

Протокол № 1

от «1» 09 2023г.

Утверждаю

Зам. директора по УМР

Е.Н.Смирнова

«01» 09 2023 г.

Организация разработчик: ГБПОУ «ЮТТ»

Разработчик: Педан Г.Е. Преподаватель

(занимаемая должность, место работы)

## СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2.	ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ	5
3.	ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4.	КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	16
4.1.	КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ	16
4.2.	КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	58

1.

## ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Результатом освоения является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «Поварское и кондитерское дело» и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы в целом.

Формой итоговой аттестации является промежуточная аттестация. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

В качестве промежуточной оценки результатов освоения является оценка знаний, умений, практического опыта в процессе текущего контроля и экзамена.

## 2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ

В результате контроля и оценки дисциплины осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций (Таблицы 1, 2), знаний и умений (Таблица 3):

Фонд оценочных средств включает в себя оценочные материалы, разработанные для осуществления текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», позволяет определить уровень достижения запланированных результатов обучения и степень сформированности компетенций, обучающихся в соответствии со спецификой и видом профессиональной деятельности в рамках профессиональной дисциплины ОП 02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья».

Таблица 1

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК.1.1 Выявлять потребность в товарах.	<p style="text-align: center;"><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять наличие запасов и расход продуктов;</li> <li>– оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</li> <li>– проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>– принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li> <li>– оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения \$</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>– общие требования к качеству сырья и продуктов;</li> <li>– условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li> <li>– методы контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>– виды снабжения;</li> <li>– виды складских помещений и требования к ним;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</li> <li>- заданий для практических занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы.</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</li> <li>- практических заданий на зачете/экзамене выполнения заданий экзамена по дисциплине;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.</li> </ul>
ПК.1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.		
ПК.1.3 Управлять товарными запасами и потоками.		
ПК.1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров.		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li> <li>– методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li> <li>– программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li> <li>– современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li> <li>– методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>– правила оценки состояния запасов на производстве;</li> <li>– процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</li> <li>– правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</li> <li>– виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</li> </ul>	
По окончании данной дисциплины проводится экзамен		

Таблица 2

<b>Результаты (общие компетенции и показатели их оценки)</b>	<b>Результаты воспитания</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составляет план учебной работы или эксперимента, исходя из поставленной цели;</li> <li>- понимает и соблюдает последовательность действий по индивидуальному и коллективному выполнению учебной задачи в отведенное время;</li> <li>- делает выводы о рациональности приемов практической деятельности;</li> <li>- сравнивает разные способы выполнения учебной и практической деятельности;</li> <li>- выполняет сравнительную характеристику альтернативных способов решения поставленной задачи;</li> <li>- отслеживает свои ошибки по ходу работы;</li> <li>- предлагает способы устранения ошибок;</li> <li>- может исправить ошибку по ходу проведения</li> </ul>	<p>ЛР 14. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам профессиональной дисциплины Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов</p>

<p>лабораторной работы или выполняемой практической работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществляет контроль выполнения работ, исходя из целей и задач деятельности, определенных руководителем;</li> <li>- принимает на себя ответственность за результаты учебной деятельности;</li> <li>- приводит примеры использования конкретных знаний и умений в будущей профессиональной деятельности;</li> <li>- анализирует инновации в производственной отрасли;</li> <li>- анализирует рабочую ситуацию, дает оценку достигнутых результатов и вносит коррективы в деятельность на их основе.</li> </ul>		«портфолио».
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- находит необходимую книгу или статью, пользуясь библиографическими списками, каталогами, открытым доступом к книжным полкам;</li> <li>- работает с основными компонентами текста учебника или учебного пособия: оглавлением, учебным текстом, вопросами и заданиями, иллюстрациями, схемами, таблицами;</li> <li>- осуществляет поиск информации в сети Интернет;</li> <li>- проводит обработку и интерпретацию полученной информации, в том числе с использованием компьютерных программ;</li> <li>- владеет различными видами устного пересказа учебного текста, письменного изложения учебного текста в соответствии с заданием;</li> <li>- составляет план учебного текста, конспект текста;</li> <li>- выделяет значимое в блоке учебной информации;</li> <li>- выделяет существенное содержание в технических инструкциях, технологических регламентах;</li> <li>- составляет вопросы по учебному тексту, блоку учебной или профессиональной информации;</li> <li>- разбивает проблему на совокупность более простых профессиональных проблем;</li> <li>- составляет на основании письменного текста таблицы, схемы, графики.</li> </ul>	ЛР 14. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	Текущий контроль в форме: защиты практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам дисциплины. Выполнение практической работы экзамена по профессиональной дисциплине. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознает и озвучивает значимость будущей профессии и ее место в структуре отрасли;</li> <li>- проявляет осознание важности обучения профессии;</li> <li>- формулирует преимущества выбранной профессии;</li> <li>- участвует в обсуждении вопросов будущей профессиональной деятельности;</li> </ul>	ЛР 14. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	Текущий контроль в форме: защиты практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам дисциплины.



<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявляет интерес к деятельности профильных предприятий и учреждений;</li> <li>- перечисляет предприятия, имеющих в штате будущую профессию; типы и организационные формы предприятий отрасли;</li> <li>- называет условия работы по будущей профессии;</li> <li>- осознает значимость знаний, умений, навыков учебной деятельности;</li> <li>- проявляет устойчивое желание овладеть профессиональными знаниями и умениями;</li> <li>- устойчиво проявляет самостоятельность при решении учебных задач;</li> <li>- критически высказывается о результатах собственной учебной деятельности;</li> <li>- оценивает влияние педагогов, сокурсников на формирование собственного суждения;</li> <li>- целенаправленно анализирует различные точки зрения с тем, чтобы вынести собственное суждение;</li> <li>- самостоятельно оценивает свою учебную деятельность, сравнивая ее с деятельностью других обучающихся, с собственной деятельностью в прошлом, с установленными нормами.</li> </ul>	<p>общественной деятельности</p>	<p>Выполнение практической работы экзамена по профессиональной дисциплине. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подчиняется внутриколледжному распорядку и правилам поведения;</li> <li>- умеет регулировать свое эмоциональное состояние;</li> <li>- умеет работать с любым партнером;</li> <li>- осознает особенности своего темпа работы и темпа работы других обучающихся;</li> <li>- проявляет стремление к сотрудничеству в групповой деятельности;</li> <li>- организует деятельность других обучающихся при выполнении практического задания;</li> <li>- проявляет готовность помочь другим обучающимся в решении учебных и производственных задач;</li> <li>- делает доклад, взаимодействует в различных организационных формах диалога и полилога;</li> <li>- умеет отстаивать свою точку зрения на проблему.</li> </ul>	<p>ЛР 13. Демонстрирующей готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам дисциплины. Выполнение практической работы экзамена по профессиональной дисциплине. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применяет</li> </ul>		<p>Текущий контроль в форме: защиты практических работ, контрольных</p>



<p>знания о них в речевой практике;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеет навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью;</li> <li>- владеет умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации;</li> <li>- владеет умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров.</li> </ul>		<p>работ и проверочных работ по темам дисциплины. Выполнение практической работы экзамена по профессиональной дисциплине. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>		<p>Текущий контроль в форме: защиты практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам дисциплины. Выполнение практической работы экзамена по профессиональной дисциплине. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует сформированность экологического мышления и способности учитывать и оценивать экологические последствия в разных сферах деятельности;</li> <li>- демонстрирует сформированность личностного отношения к экологическим ценностям, моральной ответственности за экологические последствия своих действий в окружающей среде;</li> <li>- осознает гражданские права и обязанности в</li> </ul>	<p>ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам дисциплины. Выполнение практической</p>

<p>области энерго- и ресурсосбережения в интересах сохранения окружающей среды, здоровья и безопасности жизни;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеет умениями применять экологические знания в жизненных ситуациях, производственной деятельности;</li> <li>- разрабатывает и реализует проекты экологически ориентированной социальной и производственной деятельности, связанных с экологической безопасностью окружающей среды, здоровьем людей и повышением их экологической культуры;</li> <li>- владеет основными мерами защиты (в том числе в области гражданской обороны) и правилами поведения в условиях опасных и чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- умеет предвидеть возникновение опасных и чрезвычайных ситуаций по характерным для них признакам, а также использовать различные информационные источники;</li> <li>- умеет применять полученные знания в области безопасности на практике, проектировать модели личного безопасного поведения в повседневной жизни и производственной деятельности в различных опасных и чрезвычайных ситуациях.</li> </ul>		<p>работы экзамена по профессиональной дисциплине. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио»..».</p>
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проявляет принятие и реализацию ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью;</li> <li>- проявляет бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей;</li> <li>- демонстрирует неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков;</li> <li>- умеет использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО);</li> <li>- владеет современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</li> <li>- владеет основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной</li> </ul>	<p>ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам дисциплины. Выполнение практической работы экзамена по профессиональной дисциплине. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио»..».</p>

<p>и физической работоспособности, физического развития и физических качеств;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеет физическими упражнениями разной функциональной направленности, использует их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности</li> <li>- соблюдает правила охраны труда и техники безопасности при выполнении практических и производственных работ;</li> <li>- умеет оказывать первую помощь.</li> </ul>		
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осознает роль информационных технологий в жизни общества и отдельного человека;</li> <li>- перечисляет возможности использования компьютерной техники для оптимизации труда;</li> <li>- озвучивает назначение и принципы функционирования персональных компьютеров; устройствах ввода-вывода информации, компьютерных сетях и возможностях их использования в образовательном процессе и профессиональной деятельности;</li> <li>- проявляет желание следить за прогрессом в области информационно-коммуникационных технологий;</li> <li>- организует свое компьютеризованное рабочее место;</li> <li>- владеет интерфейсом операционной системы компьютера, приемами выполнения файловых операций, организации информационной среды как файловой системы; владеет основными приемами ввода-вывода информации;</li> <li>- самостоятельно работает с программными продуктами, предназначенных для решения учебных и профессиональных задач;</li> <li>- самостоятельно осуществляет поиск информации в различных информационных ресурсах (сети Интернет, базах данных на электронных носителях и т.д.);</li> <li>- проводит структурирование информации, ее адаптацию к особенностям профессиональной деятельности;</li> <li>- осознает опасность, связанную с компьютерной техникой и сознательно выполняет правила техники безопасности и правила поведения в компьютерном классе.</li> </ul>	<p>ЛР4.Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам дисциплины. Выполнение практической работы экзамена по профессиональной дисциплине. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформляет тетради и письменные работы (рефераты, письменные экзаменационные работы и</li> </ul>		<p>Текущий контроль в форме: защиты практических работ,</p>

<p>др.) в соответствии с предъявляемыми требованиями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельно оформляет отчет, включающий описание процесса экспериментальной или практической работы, ее результаты и выводы в соответствии с поставленными целями;</li> <li>- работает с основными компонентами текста технических инструкций и регламентов: оглавлением, текстом, иллюстрациями, схемами, таблицами;</li> <li>- проводит обработку и интерпретацию информации технических инструкций и регламентов, в том числе на иностранном языке и с использованием компьютерных программ;</li> <li>- принимает и сдает смену на рабочем месте с оформлением соответствующих документов (журналов, актов, и т.д.);</li> <li>- оформляет документы первичной отчетности на рабочем месте (режимный лист, журналы учета и т.д.);</li> <li>- самостоятельно составляет документы по ведению служебной переписки (заявление, докладная записка, объяснительная и т.д.)</li> </ul>		<p>контрольных работ и проверочных работ по темам дисциплины. Выполнение практической работы экзамена по профессиональной дисциплине. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p>
<p>ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сф уметь: оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и ере.</p>		<p>Текущий контроль в форме: защиты практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам дисциплины. Выполнение практической работы экзамена по профессиональной дисциплине. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов в «портфолио».</p>

Результаты (знания, умения)	Формы и методы контроля и оценки
<p style="text-align: center;"><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять наличие запасов и расход продуктов;</li> <li>– оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</li> <li>– проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>– принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li> <li>– оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>– общие требования к качеству сырья и продуктов;</li> <li>– условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li> <li>– методы контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>– способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>– виды снабжения;</li> <li>– виды складских помещений и требования к ним;</li> <li>– периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li> <li>– методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li> <li>– программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li> <li>– современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li> <li>– методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</li> <li>– правила оценки состояния запасов на производстве;</li> <li>– процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</li> <li>– правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</li> <li>– виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий для практических занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий для самостоятельной работы.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>экспертное наблюдение и оценка выполнения: <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене выполнения заданий экзамена по дисциплине;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам.</li> </ul> </li> </ul>

### 3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В процессе освоения дисциплины предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации

Таблица 4

Элементы профессионального модуля	Формы и методы оценивания по видам контроля	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1 Основные группы продовольственных товаров	Фронтальный устный опрос по темам раздела. Тестирование по темам. Проверка отчетов по результатам практических работ. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.	Экзамен по профессиональной дисциплине: оценка выполнения практических работ, оценка портфолио
Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания	Фронтальный устный опрос по темам раздела. Тестирование по темам. Проверка отчетов по результатам практических работ. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.	

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
<b>Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров</b>			
1	Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Теоретические вопросы, тесты.
2	Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		Теоретические вопросы, тесты.
3	Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров		Теоретические вопросы.
4	Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров		Теоретические вопросы.
5	Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов		Теоретические вопросы, тесты.
6	Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов		Теоретические вопросы.
7	Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров		Теоретические вопросы, тесты.
8	Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров		Теоретические вопросы, тесты.
<b>Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания</b>			
1	Тема 2.1. Организация продовольственного и материально-технического снабжения	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	Теоретические вопросы, тесты.
2	Тема 2.2. Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарноматериальных ценностей		Теоретические вопросы, тесты.
3	Тема 2.3. Организация хранения различных видов продовольственных товаров		Теоретические вопросы, тесты.
4	Тема 2.4. Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы		Теоретические вопросы, тесты.
5	Тема 2.5. Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания		Теоретические вопросы, тесты.
	Промежуточная аттестация		Компьютерное тестирование, теоретические вопросы, тесты.



## 4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

### 4.1 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

#### 4.1.1 Текущий контроль

##### Банк тестовых заданий по темам дисциплины

##### Задания для контрольной работы № 1:

###### Вариант №1

1. Дать определение понятию качество продуктов.
2. Перечислите основные свойства продуктов.
3. Составить таблицу: Показатели качества, относящиеся к единичным показателям.
4. Дать характеристику основным признакам классификации продовольственных товаров.

###### Вариант №2

1. Составить таблицу: Виды снабжения предприятий общественного питания.
2. Перечислить критерии при выборе поставщика.
3. Правила поставки продуктов.
4. Назвать основные этапы приемки товара

##### Задания для контрольной работы № 2

###### Вариант №1

1. Требования, предъявляемые к складским помещениям.
2. Составить таблицу: Функции складских помещений.
3. Перечислить оборудование, используемое в работе складских помещений: механическое, весовое, холодильное.
4. Объемно-планировочные требования складских помещений.

###### Вариант №2

1. Перечислить санитарно-гигиенические требования к складским помещениям.
2. Составить таблицу: Инвентарь и инструменты используют в складских помещениях.
3. Дать характеристику документам которые применяются при техническом обслуживании оборудования.
4. В чем заключается профилактический ремонт оборудования и как часто он проводится.

##### Задания для контрольной работы № 3

###### Вариант №1

1. Факторы, оказывающие влияние на условия хранения.
2. Перечислить способы укладки продуктов на хранение.
3. Составить таблицу: Способы хранения продуктов.
4. Виды тары. Условия приёмки и хранения тары.

###### Вариант №2

1. Дать характеристику страховым запасам.
2. Составить таблицу: Требования определяющие планирования товарных запасов.
3. Перечислить правила осуществляющие контроль запасов сырья.
4. Составить схему оформления технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

##### Задания для зачета по дисциплине

1 уровень

##### Выбрать правильный ответ:

1. Совокупность свойств продукции – это показатель:
  - а) пищевой ценности
  - б) сохраняемости
  - в) качества продукции

2. Наличие в продуктах биологически активных веществ – это показатель:
- а) сохраняемости
  - б) энергетической ценности
  - в) усвояемости
  - г) биологической ценности
3. Физиологическая ценность продуктов обусловлена:
- а) наличием биологически активных веществ: аминокислот, витаминов, микро и макро элементов
  - б) наличием веществ, активно влияющих на организм человека: кофеин, теобромин
  - в) энергией, которую получает организм
  - г) свойствами сохранять потребительские качества
4. Усвояемость продуктов зависит:
- а) от состава и активности ферментов
  - б) внешнего состояния продуктов
  - в) от доброкачественности продуктов
  - г) от кулинарно - технологических свойств
5. Внешний вид продуктов относится:
- а) к специфическим показателям качества
  - б) определяющим показателям качества
  - в) единичному показателю
  - г) к сохраняющим показателям
6. К формирующим показателям качества продуктов относятся:
- а) тара и упаковка
  - б) условия хранения
  - в) условия реализации
  - г) качество исходного сырья
7. Контроль готовой продукции относится:
- а) к формирующим качествам, влияющим на качество
  - б) к сохраняющим факторам
  - в) определяющим показателям
  - г) специфическим показателям
8. Важнейшим потребительским свойством продовольственных товаров являются:
- а) внешний вид продукции
  - б) вкусовые качества продукции
  - в) безопасность продукции
  - г) усвояемость продукции
9. Отсутствие в продуктах тяжелых металлов, пестицидов относится:
- а) к санитарно-гигиенической безопасности
  - б) к химической безопасности
  - в) к биологической безопасности
  - г) к физической безопасности
10. Отсутствие патогенных микроорганизмов относится:
- а) к санитарно-гигиенической безопасности
  - б) к химической безопасности
  - в) к биологической безопасности
  - г) к физической безопасности
11. Цвет, запах вкус продуктов определяют с помощью:
- а) измерительного метода
  - б) физического метода
  - в) органолептического метода
  - г) химического метода
12. Наличие болезнетворных микробов в продуктах, определяющихся лабораторным

методом, относится:

- а) к физическим показателям
- б) к химическим показателям
- в) к органолептическим показателям
- г) к микробиологическим показателям

13. Не соответствие товара установленным требованиям – это:

- а) дефект продукции
- б) брак продукта
- в) химическая безопасность продукта
- г) санитарно-гигиеническая безопасность продукта

14. Плесневение, гниение продукта относится:

- а) скрытому дефекту
- б) явному дефекту
- в) малозначительному дефекту
- г) устранимому дефекту

15. Накопление токсина ботулинуса относится:

- а) скрытому дефекту
- б) явному дефекту
- в) малозначительному дефекту
- г) устранимому дефекту

16. Дефекты, которые не влияют на использование продукта, являются:

- а) устранимыми
- б) неустраняемыми
- в) малозначительными
- г) критическим

17. Дефекты, при которых использовать продукты нельзя называются:

- а) критические
- б) значительные
- в) устранимые
- г) малозначительные

18. Брак, при котором нельзя устранить хотя бы один дефект называют:

- а) исправимый
- б) малозначительный
- в) значительный
- г) неисправимый

19. Сертификация – это деятельность

- а) по оценке товара требованиям
- б) по установлению правил и характеристик
- в) по выявлению дефектов продукции
- г) по установлению методов контроля за качеством продукции

20. Сертификат выдается на срок:

- а) 1 год
- б) полгода
- в) на 3 года
- г) на 5 лет

21. Классификация продовольственных товаров это:

- а) определение классов по качеству
- б) распределение товаров по характерным признакам
- в) определение классов по безопасности
- г) определение классов по внешнему виду

22. Крупа, мука, макаронные изделия относятся:

- а) к гастрономической группе

- б) к группе мучных изделий
  - в) к бакалейной группе
  - г) к хлебобулочной группе
23. Какое допустимое количество металлопримесей в муке на 1кг. продукта:
- а) не более 3мл.
  - б) не допустимо
  - в) не более 5 мл.
  - г) не более 10 мл.
24. В какой муке определяют количество и качество клейковины:
- а) ржаной
  - б) пшеничной
  - в) соевой
  - г) кукурузной
25. Каковы нормы, установленной влажности для крупы для текущего потребления
- а) 5%
  - б) 10%
  - в) 12-17%
  - г) 20%
26. Колбасы, сыры относятся:
- а) к гастрономической группе
  - б) к группе мучных изделий
  - в) к бакалейной группе
  - г) к хлебобулочной группе
27. Картофель, морковь, свекла относятся:
- а) корнеплодам
  - б) клубнеплодам
  - в) томатным
  - г) бахчевым
28. К десертным овощам относятся:
- а) салат
  - б) кинза
  - в) базилик
  - г) артишок
29. Тыквенные овощи относятся к группе овощей:
- а) плодовые
  - б) десертные
  - в) вегетативные
  - г) пряные
30. Ржаная мука вырабатывается из:
- а) пшеницы
  - б) овса
  - в) ячменя
  - г) ржи
31. Фасоль, чечевица, нут относятся к группе:
- а) зерномучных товаров
  - б) овощных
  - в) плодовых
  - г) пряных
32. По способу выпечки хлеб бывает:
- а) весовой
  - б) подовый
  - в) улучшенный

- г) штучный
33. Сдобные хлебные изделия отличаются большим содержанием:
- а) жира, сахара, яиц
  - б) дрожжей
  - в) творога
  - г) жидкости
34. Батоны относятся к:
- а) хлебным изделиям
  - б) сдобным изделиям
  - в) булочным изделиям
  - г) сайкам
35. Макаронные изделия подразделяются на группы в зависимости:
- а) от вида изделий
  - б) от развариваемости
  - в) от сорта муки
  - г) от добавления дополнительных ингредиентов
36. Особенность пряных овощей заключается в содержании:
- а) белков
  - б) эфирных масел
  - в) витаминов
  - г) минеральных веществ
37. Для приготовления десертов используют:
- а) ревень
  - б) фенхель
  - в) базилик
  - г) майоран
38. Чай ототносится к группе овощей:
- а) томатных
  - б) пряных
  - в) десертных
  - г) тыквенных
39. Пищевая ценность бобовых обусловлена наличием:
- а) витаминов
  - б) легкоусвояемых белков
  - в) жиров
  - г) углеводов
40. Яблоки, груши, айва относятся к группе плодов:
- а) косточковых
  - б) тропических
  - в) семечковых
  - г) экзотических
41. Карамбола, личи, папайя относятся к группе:
- а) экзотические плоды
  - б) тропические плоды
  - в) косточковые
  - г) семечковые
42. Бертолетия и каштан относятся к:
- а) ягодам
  - б) орехоплодным
  - в) экзотическим плодам
  - г) тропическим плодам
43. Грибы подразделяются на:

- а) группы
- б) классы
- в) сорта
- г) категории

44. Подберезовики, волнушки относятся:

- а) к 1 категории
- б) к 2 категории
- в) к 3 категории
- г) к 4 категории

45. К вкусовым товарам относятся:

- а) приправы
- б) плоды
- в) кондитерские изделия
- г) гастрономические товары

46. По классификации натуральный кофе бывает:

- а) порошкообразный
- б) гранулированный
- в) сублимированный
- г) разной степени обжарки

47. Столовая горчица, кетчупы, пищевые кислоты относятся:

- а) к пряностям
- б) к приправам
- в) к товарам растительного происхождения
- г) к бакалейным товарам

48. Какие из перечисленных пряностей относятся к группе семенных:

- а) укроп
- б) анис
- в) гвоздика
- г) лавровый лист

49. Перец, кардамон, тмин относятся к группе пряностей:

- а) семенных
- б) листовых
- в) цветочных
- г) плодовых

50. Куркума и имбирь относятся к группе:

- а) коревых
- б) корневых
- в) листовых
- г) плодовые

## Ключ к тесту

1- в
2- г
3- б
4- а
5- б
6- г
7- а
8- в
9- б
10 а
11- в
12- г
13- а
14- б
15- а
16- в
17- а
18- г
19- а
20- в
21- б
22- в
23- а
24- б
25- в
26- а
27- б
28- г
29- а
30- г
31- а
32- б
33- в
34- а
35- в
36- б
37- а
38- г
39- б
40- в
41- б
42- а
43- г
44- б
45- а
46- г
47- б
48- а
49- г
50- б



## 2 уровень

### Вопросы на установление соответствия:

1. Установите соответствие между терминами и их определением

сохраняемость	комплексное сочетание свойств продуктов: вкус, запах, консистенция
энергетическая ценность	наличие биологически активных веществ: аминокислоты, витамины, микроэлементы, макроэлементы
биологическая ценность	количество калорий, дающих энергию в процессе обмена веществ
физиологическая ценность	свойства товара сохранять потребительские качества
Органолептические показатели	Наличие веществ, активно влияющих на организм человека (кофеин, теобромин и др.)

2. Установите соответствие между факторами, влияющими на качество продуктов

формирующие	тара и упаковка
	качество и технология изготовления
сохраняющие	контроль готовой продукции
	условия хранения и реализации
	качество исходного сырья

3. Установите соответствие между видами безопасности продукции и требованиями к ним

Санитарно – гигиенические	Отсутствие тяжелых металлов, пестицидов
Химические	Отсутствие патогенных микроорганизмов

4. Перечислите продукты, для которых свойственны кулинарно – технологические свойства

5. Дать характеристику единичным и комплексным показателям качества продуктов

### Вставьте пропущенные слова

6. Важнейшим потребительским свойством продуктов является их \_\_\_\_\_

7. Показатели безопасности продовольственных проверяются при проведении обязательной \_\_\_\_\_

8. Дать характеристику органолептического метода определения качества продуктов

9. Дать характеристику измерительного метода определения качества продуктов

### 10. Верны ли следующие утверждения:

А) Органолептическим методом определяют цвет, вкус, запах, консистенцию

Б) Измерительным методом определяют массовую долю белков, жиров, наличие патогенных микробов

а) верно А

б) верно Б

в) верны оба утверждения

г) оба утверждения неверны

### 11. Верны ли следующие утверждения:

А) Накопление токсина ботулинуса в продуктах является скрытым дефектом

Б) Плесневение, гниение продуктов является скрытым дефектом

а) верно А

б) верно Б

в) верны оба утверждения

г) оба утверждения неверны

### Вставьте пропущенное слово в определении

12. Несоответствие товара установленным требованиям является \_\_\_\_\_

продукта.

13. Установите соответствие между видами дефектов и их характеристикой

Малозначительные дефекты	Устранение дефектов невозможно и нецелесообразно
Устранимые дефекты	Устранение дефектов возможно и целесообразно
Неустраняемые дефекты	Дефекты не влияющие на использование продуктов и их сохранность

14. Дать определение брак продуктов, его виды и причины возникновения.

15. Установите соответствие между терминами и их характеристикой

стандартизация	Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям
сертификация	Деятельность по оценке соответствия
стандарт	Деятельность по установке правил и характеристик
сертификат	Документ, в котором устанавливаются характеристики продукции, условия хранения, транспортировки

**Ответьте на вопросы:**

16. Из перечисленных товаров определите товары, относящиеся к гастрономической и бакалейной группе

1. Бакалейная группа	рыба соленая
	колбаса
	чай
	молочная продукция
	кофе
2. Гастрономическая группа	крупы, мука, макаронные изделия
	консервы мясные, рыбные
	сыр
	пряности
	соль, сахар, растительное масло

### 3 уровень

#### Вопросы на соответствие

1. Установите соответствие между классификационными группами и товаром

Зерномучные товары	Чай, кофе, пряности
Флодоовощные товары	Макаронные изделия, хлебобулочные изделия
Вкусовые товары	Десертные, пряные овощи
Молочные товары	сыр

2. Установите соответствие между группами овощей

1. вегетативная группа овощей	луковые
	корнеплоды
	зерновые
	тыквенные
	десертные
2. плодовая группа овощей	пряные
	томатные
	клубнеплоды
	бобовые
	салатно-шпинатные

3. Установите соответствие между группами овощей

клубнеплоды	шалот
корнеплоды	кольраби

капустные	кресс-салат
луковые	брюква
салатно-шпинатные	фенхель
десертные	брокколи
пряные	чайот
тыквенные	батат
томатные	спаржа
бобовые	кукуруза
зерновые	фасоль

**4. Установите соответствие между группами плодов**

Семечковые	фейхоа, цитрон, хурма
Косточковые	абрикосы, вишня
субтропические и тропические	лечи, папайя, лайм
Экзотические	айва, груши

**5. Установите соответствие между видами грибов и категориями**

1 категория	Опята, шампиньоны
2 категория	Рядовки, горькушки
3 категория	Белые, грузди
4 категория	Подберезовики, волнушки

**6. Прочитав характеристику изделий, определить их название:**

- Готовят из фруктово-ягодного сырья с добавлением большого количества сахара \_\_\_\_\_
- Готовят путем долгого уваривания плодово-ягодного сырья с добавлением сахара и пектина \_\_\_\_\_
- Получают путем уваривания свежих плодов с сахаром и сиропом с добавлением желирующих веществ \_\_\_\_\_
- Фрукты и плоды, уваренные в сахарном сиропе с патокой и заглазированные сахаром \_\_\_\_\_
- Изделия желеобразной структуры, полученные путем уваривания фруктово-ягодного пюре с студнеобразователями \_\_\_\_\_

**7. Верны ли следующие утверждения:**

- А) Срок хранения диетических яиц 10 суток
- Б) Столовые яйца хранят не более 10 суток
- В) Хранение яиц в холодильнике допускается до 120 суток
  - а) верно А
  - б) верно А Б
  - в) верно В
  - г) все ответы верны

**8. Перечислить основные требования к продовольственному снабжению:**

- 1 \_\_\_\_\_
- 2 \_\_\_\_\_
- 3 \_\_\_\_\_
- 4 \_\_\_\_\_

**9. Впишите название видов приемки товаров:**

- \_\_\_\_\_ - определяется вес брутто
- \_\_\_\_\_ - определяется масса нетто, масса тары

**10. Определите сроки окончательной приемки для товаров:**

Для скоропортящихся товаров \_\_\_\_\_

Для нескоропортящихся \_\_\_\_\_

**11. Установите соответствие требований к складским помещениям**

Объемно-планировочные	Для спуска товара в подвальные помещения должны быть люки с дверями и пандусами
	Складские помещения должны быть компактными
Санитарно-гигиенические	Вентиляция должна быть искусственной и механической
	Высота складских помещений должна быть не менее 2,5 м.
	Стены должны быть защищены от проникновения грызунов

**12. Верны ли утверждения:**

А) Перспективный план обслуживания оборудования в складских помещениях составляется на 1 год

Б) Годовой план составляется на основе перспективного плана

а) верно А

б) верны два утверждения

в) верно Б

г) нет верных утверждений

**13. Установить соответствие видов тары**

По виду материала	однооборотная
	универсальная
По степени жесткости	пластмассовая
	жесткая
По степени специализации	специализированная
	многооборотная
По кратности использования	деревянная
	мягкая
	бумажная

**14. Определить последовательность мероприятий при приемки тары:**

\_\_\_ проверить целостность тары

\_\_\_ проверить наличие сертификата

\_\_\_ проверить внешний вид, наличие сертификата

\_\_\_ проверить тарную маркировку, ее соответствие требованиям ГОСТов

**15. Верны ли утверждения:**

А) Многооборотная тара, стоимость которой не включается в стоимость товара, возвращается поставщику

Б) Тара, стоимость которой включена в стоимость товара, возвращается поставщику

а) верно только утверждение А

б) верно только утверждение Б

в) верны оба утверждения

г) нет верных утверждений

**16. Установите соответствие между способами хранения продуктов и их характеристикой**

штабельный	Хранят навалом в бункерах, закромах
ящичный	Хранят в ящиках
насыпной	Хранят в подвешенном состоянии
подвесной	Хранят на подтоварниках в таре, которую укладывают в штабеля

**17. Установите соответствие между продуктами и условиями хранения:**

мука, крупа, сахар, соль	Влажность воздуха 70-75 %
овощи, фрукты	Влажность воздуха 80-90 %

**18. Верны ли утверждения:**

А) Высокая концентрация углекислого газа способствует окислению жиров  
Б) Высокая концентрация кислорода влияет на изменение органолептических свойств продуктов

- а) верно утверждение А
- б) верно утверждение Б
- в) верны оба утверждения
- г) оба утверждения неверны

**19. Верны ли утверждения:**

А) К нормированным товарным потерям относятся усушка продуктов, выветривание  
Б) К ненормированным потерям относятся бой, порча продуктов

- а) верно утверждение А
- б) верно утверждение Б
- в) верны оба утверждения
- г) оба утверждения неверны

**20. Установите последовательность действий кладовщика при отпуске товара**

- проводит сортировку товара
- вскрывает тару
- проверяет качество товара

**УСЛОВИЯ**

Каждый обучаемый получает вариант тестового задания.

Время выполнения задания - 1,5 час.

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

150 вопросов (1 уровня);

16 вопросов (2 уровня);

20 вопросов (3 уровня)

Время на выполнение 1,5 часа.

*Баллы:*

За 1 задание 1-го уровня выполненного правильно – 1 балл

За 1 задание 2-го уровня выполненного правильно – 3 балла

За 1 задание 3-го уровня выполненного правильно – 5 баллов

*Оценка:*

Менее 10 баллов – «2»

10-20 баллов – «3»

21-39 баллов – «4»

40-48 баллов – «5»

**Примечание: обучающийся получает зачет по дисциплине, если набирает не менее 10 баллов.**

**Тестовые задания (входящая диагностика) по дисциплине  
ОП. 03 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

**1 уровень**

**Выбрать правильный ответ:**

1. Промышленное производство товаров относится к:

- а) **основным источникам снабжения**
- б) дополнительным источникам снабжения
- в) вспомогательный источник
- г) источником снабжения не является

2. Импорт товаров для снабжения производства сырьем относится к:
- а) местным ресурсам
  - б) главным ресурсам
  - в) государственным ресурсам
  - г) основным источникам
3. Местные ресурсы для закупки товаров являются:
- а) централизованная закупка
  - б) децентрализованная закупка
  - в) вспомогательная закупка
  - г) дополнительная закупка
4. Оптовые базы являются:
- а) главным поставщиком
  - б) вспомогательным поставщиком
  - в) основным поставщиком
  - г) дополнительным
5. Поставка товара от производителя к потребителю через торговые базы называется:
- а) поставка через посредника
  - б) прямая поставка
  - в) обратная поставка
  - г) вспомогательная поставка
6. Отличительной особенностью деятельности торговых агентов является:
- а) являются собственником на товар
  - б) не берут на себя право собственника
  - в) не решают вопросов с торговыми поставщиками
  - г) не решают вопросы с хранением товаров
7. На поставку товара от поставщика оформляют документ:
- а) акт на поставку
  - б) накладная
  - в) договор на поставку
  - г) заборный лист
8. Приемка товара по весу брутто является:
- а) предварительная приемка
  - б) окончательная приемка
  - в) промежуточная приемка
  - г) вспомогательная приемка
9. Предварительная приемка товара на производство осуществляется по документам:
- а) договор
  - б) акт
  - в) заборный лист
  - г) накладная
10. Сроки окончательной приемки скоропортящихся товаров на складе:
- а) не позднее 10 дней с момента предварительной приемки
  - б) не позднее 24 часов
  - в) не позднее 5 дней
  - г) через 2 недели
11. Проверка соответствия сертификату принимаемого товара является приемкой:
- а) по количеству
  - б) по качеству
  - в) по весу брутто

г) по весу нетто

12. 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

13 Если во время приемки товара обнаруживается недостача, то оформляется:

- а) накладная
- б) договор
- в) односторонний акт
- г) счет- фактура

14. Усушка продуктов при хранении относится к потерям:

- а) ненормируемым
- б) нормируемым
- в) обязательным
- г) случайным

15. Бой, порча продуктов при хранении относится к потерям:

- а) ненормируемым
- б) нормируемым
- в) обязательным
- г) случайным

16. Неправильная транспортировка и хранение приводят к потерям:

- а) ненормируемым
- б) нормируемым
- в) обязательным
- г) случайным

17 Принцип цеонабиоза:

- а) продукт хранят при замедлении в них биологических процессов
- б) действие одних микробов подавляет действие других
- в) продукт сохраняют в живом виде до употребления
- г) подавление вредной микрофлоры за счет создания условий для жизнедеятельности полезной микрофлоры, способствующей сохранению продуктов (квашение, молочнокислое и спиртовое брожение при производстве и хранении кисломолочных продуктов).

18. Охлаждение, замораживание является:

- а) термоанабиозом
- б) ксероанабиозом
- в) осмоанабиозом
- г) ацидоанабиозом

19. Сушка продуктов является:

- а) термоанабиозом
- б) ксероанабиозом
- в) осмоанабиозом
- г) ацидоанабиозом

20 Маринование продуктов является:

- а) термоанабиозом
- б) ксероанабиозом
- в) осмоанабиозом
- г) ацидоанабиозом



## **Тесты**

Ответ оценивается отметкой «5», если:

- работа выполнена полностью;
- в логических рассуждениях и обосновании решения нет пробелов и ошибок;
- в решении нет математических ошибок (возможны некоторые неточности, описки, которая не является следствием незнания или непонимания учебного материала).

Отметка «4» ставится в следующих случаях:

- работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны (если умение обосновывать рассуждения не являлось специальным объектом проверки);
- допущены одна ошибка, или есть два – три недочёта в выкладках, рисунках, чертежах или графиках (если эти виды работ не являлись специальным объектом проверки).

Отметка «3» ставится, если:

- допущено не более двух ошибок или более двух – трех недочетов в выкладках, чертежах или графиках, но обучающийся обладает обязательными умениями по проверяемой теме.

Отметка «2» ставится, если:

- допущены существенные ошибки, показавшие, что обучающийся не обладает обязательными умениями по данной теме в полной мере.
- преподаватель может повысить отметку за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение задачи, которые свидетельствуют о высоком математическом развитии обучающегося;
- за решение более сложной задачи или ответ на более сложный вопрос, предложенные обучающемуся дополнительно после выполнения им каких-либо других заданий.

## **Оценка устных ответов обучающихся**

Ответ оценивается отметкой «5», если обучающийся:

- полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой и учебником;

- изложил материал грамотным языком, точно используя математическую терминологию и символику, в определенной логической последовательности;

- правильно выполнил рисунки, чертежи, графики, сопутствующие ответу;

- показал умение иллюстрировать теорию конкретными примерами, применять ее в новой ситуации при выполнении практического задания;

- продемонстрировал знание теории ранее изученных сопутствующих тем, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков;

- отвечал самостоятельно, без наводящих вопросов преподавателя;

- возможны одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, которые обучающийся легко исправил после замечания преподавателя.

Ответ оценивается отметкой «4», если удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет некоторые из недостатков:

- в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившее математическое содержание ответа;

- допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные после замечания преподавателя;

- допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленные после замечания преподавателя.

Отметка «3» ставится в следующих случаях:

- неполно раскрыто содержание материала (содержание изложено фрагментарно, не всегда последовательно), но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для усвоения программного материала (определены «Требованиями к биологической подготовке студентов» в настоящей программе по биологии);

- имелись затруднения или допущены ошибки в определении математической терминологии, чертежах, выкладках, исправленные после нескольких наводящих вопросов преподавателя;

- обучающийся не справился с применением теории в новой ситуации при выполнении практического задания, но выполнил задания обязательного уровня сложности по данной теме;

- при достаточном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность основных умений и навыков.

Отметка «2» ставится в следующих случаях:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;

- обнаружено незнание обучающимся большей или наиболее важной части учебного материала;

- допущены ошибки в определении понятий, при использовании математической терминологии, в рисунках, чертежах или графиках, в выкладках, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов преподавателя.

1. модифицированной газовой среды.

### Тема 1.3

№	Вопросы	Варианты ответов
1	К бакалейным товарам относится	1. Колбаса 2. Крупа 3. Молоко
2	Пищевую ценность продукта характеризует	1. Энергетическая ценность 2. Биологическая ценность 3. Всё вышеперечисленное
3	К скоропортящимся товарам относится	1. Сахар 2. Молоко 3. Мука
4	Методы определения качества продовольственных товаров	1. Органолептический 2. Лабораторный 3. Всё вышеперечисленное
5	Физический метод консервирования	1. Быстрая заморозка 2. Сушка 3. Маринование
6	Химический и биохимический метод	1. Пастеризация, стерилизация 2. Копчение, вяление 3. Маринование, квашение
7	Слабый привкус горечи допускается у крупы	1. Овсяная 2. Рисовая 3. Манная
8	Температура хранения крупы, муки не выше	1. 18° 2. 25° 3. 28°
9	Макаронные изделия не делятся на	1. Классы 2. Типы 3. Группы
10	Основное сырьё в кондитерском производстве	1. Мука 2. Соль 3. Патока
11	Срок хранения хлеба ржаного	1. 16 часов 2. 24 часа 3. 36 часов
12	Количество воды в свежих овощах	1. 35 – 55 % 2. 65 – 95 % 3. 85 - 95 %
13	Оранжево – красный цвет придает овощам и плодам	1. Каратиноид 2. Антоциан 3. Хлорофил
14	Аромат пряным овощам придают	1. Эфирные масла 2. Азотистые вещества 3. Дубильные вещества
15	Арбузы относятся	1. К фруктам 2. К вегетативным овощам 3. К плодовым овощам

№	Тема 1.5 Вопросы	Варианты ответов
31	Аромат кофе обуславливает	1.Эфирные масла 2.Кафеоль 3.Минеральные соли
32	К семенным пряностям относится	1.Анис 2.Размарин 3.Горчица
33	К приправам не относится	1.Гвоздика 2.Майонез 3.Поваренная соль
34	Торты с отделкой кремом хранят при температуре	1.55-60° 2.65-70° 3.75-80°
35	К мучным кондитерским изделиям относится	1.Халва 2.Рулет 3.Драже
36	Пастеризованное молоко, творог, сметану, хранят при температуре	1. 0-2° 2. 0-8° 3. 0-12°
37	Категории упитанности мяса крупного рогатого скота	1. Высшая, первая 2. Первая, вторая 3. Первая, вторая, третья
38	Маркировка мяса	1. Клеймо 2. Отметка 3. Печать
39	Субпродукты II категории	1. Лёгкое 2. Почки 3. Печень
40	Более тёмную окраску имеет мясо	1. Курицы 2. Утки 3. Рябчика
41	Срок хранения яиц диетических не более	1. 7 суток 2. 15 суток 3. 20 суток
42	Содержание белков в мясе рыбы	1. 15-20% 2. 25-40% 3. 45-60%
43	Чёрную икру даёт рыба	1. Осётр 2. Сазан 3. Лосось
44	К семейству осетровых относится	1. Стерлядь 2. Форель 3. Судак
45	Охлаждённая рыба имеет температуру	1. 1-2° 2. 1-5° 3. 1-10°

### Тема 1.6. Вариант 2

№	Вопросы	Варианты ответов
1	К гастрономическим товарам относится	1. Мясные копчёности 2. Мука 3. Сахар
2	К показателям качества пищевых продуктов относится	1. Внешний вид, запах, состав 2. Консистенция, вкус, свежесть 3. Всё вышеперечисленное
3	К нескоропортящимся товарам относится	1. Рыба 2. Мясо 3. Крупа
4	Процессы происходящие при хранении продуктов	1. Физические, биохимические 2. Химические, микробиологические 3. Физические, химические, биологические, микробиологические, биохимические
5	Физико-химический метод консервирования	1. Копчение 2. Пастеризация 3. Квашение
6	Химический и биохимический метод	1. Белки 2. Жиры 3. Углеводы
7	Наименьший срок хранения имеет крупа	1. Гречневая 2. Пшеничная 3. Овсяная
8	Температура хранения макаронных изделий не выше	1. 30° 2. 40° 3. 50°
9	Тип макаронных изделий зависит от	1. Размеры 2. Формы 3. Объёма
10	Срок хранения хлеба пшеничного	1. 16 часов 2. 24 часа 3. 36 часов
11	Грубый помол имеет мука	1. 1 сорта 2. 2 сорта 3. Высшего сорта
12	Зелёную окраску овощам придает	1. Антоциан 2. Каратиноид 3. Хлорофил
13	Синюю окраску придает овощам	1. Хлорофил 2. Каратиноид 3. Антоциан
14	Вяжущий вкус придают плодам	1. Эфирные масла 2. Дубильные вещества 3. Азотистые вещества
15	По способу использования овощи делятся на	1. Ранние, средние, поздние 2. Тепличные, парниковые, грунтовые 3. Технические, столовые, универсальные

№	Вопросы	Варианты ответов
16	По показателям качества морковь и свекла делятся на классы	1. Первый, второй, третий 2. Первый, второй 3. Экстра, первый, второй
17	Чеснок относится	1. К корнеплодам 2. К пряным овощам 3. К луковым овощам
18	К семечковым плодам относится	1. Айва 2. Вишня 3. Слива
19	Средняя температура хранения овощей	1. 0-4° 2. 10-12° 3. 12-15°
20	Сложные ягоды	1. Клубника 2. Малина 3. Смородина
21	Режим хранения ягод	1. 10° о.в. 75-90% 2. 5° о.в. 65-75% 3. 0° о.в. 85-90%
22	Содержание жира в орехах	1. 20 – 40 % 2. 40 – 70 % 3. 60 – 80 %
23	Температура хранения бананов	1. 4 – 6° 2. 8 – 12° 3. 15 – 18°
24	Требование к качеству: размер по наибольшему поперечному диаметру мандаринов не менее	1. 38 мм 2. 30 мм 3. 28 мм
25	Режим хранения субтропических и тропических плодом	1. 10-12° о.в. 75-85% 2. 15-17° о.в. 55-75% 3. 17-19° о.в. 75-85%
26	Содержание сухих веществ томат-пюре	1. 8 % 2. 15 % 3. 30 %
27	Высушенные половинки абрикосов	1. Урюк 2. Катсу 3. Курага
28	Наибольшую пищевую ценность у гриба имеет	1. Шляпка 2. Ножка 3. Одинаково
29	Красный чай получают	1. В Индии 2. В Китае 3. В Грузии
30	Режим хранения чая	1. 4-7° о.в. 70% 2. 15-20° о.в. 70% 3. 22-25° о.в. 70%

№	Вопросы	Варианты ответов
31	К плодовым пряностям относится	1. Перец чёрный 2. Орех мускатный 3. Лавровый лист
32	Режим хранения пряностей	1. 10-15° о.в. 65-75% 2. 18-22° о.в. 55-65% 3. 22-25° о.в. 75-95%
33	К приправам относится	1. Шафран 2. Глютамат натрия 3. Тмин
34	Кондитерские товары делят на группы	1. Конфетные, мучные 2. Фруктово-ягодные, мучные 3. Сахаристые, мучные
35	Основное сырьё для шоколада	1. Сахарный песок 2. Какао-бобы 3. Сухое молоко
36	К кисломолочным продуктам не относят	1. сливки 2. сметана 3. творог
37	Категория упитанности свинных туш	1. I, II, III 2. I, II, III, IV 3. I, II, III, IV, V
38	Субпродукты I категории	1. Головы говяжьи 2. Ножки свиные 3. Языки
39	У полупотрашённой птицы удалены	1. Кишечник 2. Голова, ноги 3. Голова, крылья
40	Меньше жира содержит мясо	1. Говядина 2. Свинина 3. Индейка
41	Масса куриного яйца первой категории	1. 85-75 грамм 2. 55-65 грамм 3. 45-55 грамм
42	100 грамм мяса рыбы содержит	1. 300-400 ккал 2. 200-300 ккал 3. 100-200 ккал
43	Красную икру даёт рыба	1. Белуга 2. Севрюга 3. Кета
44	К семейству лососевых относится	1. Краснопёрка 2. Горбуша 3. Толстолобик
45	Режим хранения охлаждённой рыбы	1. -2-4° о.в. 75-78% 2. -2+2° о.в. 85-88% 3. -1..0° о.в. 95-98%



Ключ. Тесты по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

1 Вариант	2 Вариант
2) 3	2) 3
3) 2	3) 3
4) 3	4) 3
5) 1	5) 1
6) 3	6) 3
7) 1	7) 3
8) 1	8) 1
9) 1	9) 2
10) 1	10) 2
11) 3	11) 2
12) 2	12) 3
13) 1	13) 3
14) 1	14) 2
15) 3	15) 3
16) 1	16) 3
17) 1	17) 3
18) 2	18) 1
19) 2	19) 1
20) 1	20) 2
21) 3	21) 3
22) 2	22) 2
23) 2	23) 2
24) 2	24) 1
25) 3	25) 1
26) 3	26) 2
27) 3	27) 3
28) 1	28) 1
29) 1	29) 2
30) 3	30) 2
31) 2	31) 1
32) 3	32) 1
33) 1	33) 2
34) 1	34) 3
35) 2	35) 2
36) 2	36) 1
37) 2	37) 3
38) 1	38) 3
39) 1	39) 1
40) 3	40) 3
41) 1	41) 2
42) 1	42) 3
43) 1	43) 3
44) 1	44) 2
45) 2	45) 3

## **Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания**

### **Контрольная работа №2 «Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства»**

#### **1. Упаковка, это-**

a. Средство или комплекс средств, обеспечивающий защиту продукта от повреждений или потерь;

b. Носитель информации о товаре;

c. Маркетинговый ход, способствующий реализации товара.

#### **2. Тара, это-**

a. Товарная упаковка, применяемая при перевозке и хранении товара;

b. Средство, обеспечивающие защиту продукта от повреждений или потерь.

#### **3. Тару классифицируют:**

a. По виду материала;

b. По степени жесткости;

c. По степени специализации;

d. По кратности использования.

#### **4. К наиболее распространенному виду упаковки относят:**

a. Картонную тару;

b. Деревянную тару;

c. Бумажную тару;

d. Металлическую тару;

e. Стекланную тару;

f. Полимерную тару;

g. Текстильную тару;

h. Комбинированную тару.

#### **5. К многооборотной таре относят-**

a. Унифицированный контейнер;

b. Комбинированную тару;

Тару и оборудование.

#### **6. Какие требования, в соответствии с ГОСТами, предъявляются к таре:**

a. Технические;

b. Эксплуатационные;

c. Экономические;

d. Санитарно -гигиенические;

e. Экологические

#### **7. К этапам организации тарного хозяйства на предприятии относят:**

a. Приобретение или изготовление тары;

- b. Выдача в производство и организация ремонта;  
 c. Хранение и учет тары.
- 8. Приемка тары включает в себя следующие операции \_\_\_\_\_**
- 9. Организационно – технические мероприятия по сокращению расходов по таревключают в себя следующие операции \_\_\_\_\_**
- 10. Хранение тары проводят следующим образом \_\_\_\_\_**
- 3. Контрольная работа № 3 «Контроль запасов и наличия продуктов»**
- 1. В каких случаях заполняется «Накладная на отпуск товаров»? \_\_\_\_\_**
- 2. К материально ответственным лицам относят:**
- a. Заведующего производством;  
 b. Заведующего цехом;  
 c. Старшего мастера.
- 3. В чем ведется учет расходования сырья? \_\_\_\_\_**
- 4. Для чего оформляется калькуляционная карточка? \_\_\_\_\_**
- 5. В калькуляционной карточке прописывается:**
- a. Наименование продукта;  
 b. Количество продукта;  
 c. Цена.
- 6. В рецептурный сборник входят:**
- a. Наименование блюда;  
 b. Нормы вложения продуктов массой брутто;  
 c. Нормы вложения продуктов массой нетто;  
 d. Выход блюд.
- 7. На основании, каких документов происходит снятие продуктов на кухни? \_\_**
- 8. Кем составляется акт о снятии остатков? \_\_\_\_\_**
- 9. Для чего ведется ведомость учета движения продуктов и тары? \_\_\_\_\_**
- 10. В каком количестве экземпляров составляют акт о движении продуктов и тары кому их отдают? \_\_\_\_\_**
- 11. Рассчитайте калорийность блюда состоящего из 30 г белков, 56г жиров, 167г углеводов?**
- 12. Рассчитайте калорийность (на 100г продукта) и стоимость блюда «Тесто слоенное пресное для мучных изделий» состоящее из:**

№	Состав	Расход сырья на 1 кг в г	Стоимость на 1 кг	Калорийность, ккал
1	Мука пшеничная высший сорт В том числе и на подпыл	531 27	62=00	327
2	Маргарин молочный	217	18=50	743
3	Меланж (1 яйцо-40гр.)	34	56=00 (за десяток)	157
4.	Соль	10	40	0
5	Кислота лимонная	1	15=00 (15г)	0
6	Вода	227	0	0

#### **4.1.5. Перечень практических работ по темам дисциплины**

1. Практическая работа: Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.
2. Практическая работа: Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.
3. Практическая работа: Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов.
4. Практическая работа: Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов.
5. Практическая работа: Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов.
6. Практическая работа: Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров.
7. Практическая работа: Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров.
8. Практическая работа: 1. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора. 2. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия. 3. Подбор технического оснащения складских помещений
9. . Практическая работа: 1. Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов. 2. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции. 3. Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции.
10. . Практическая работа: 1. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада. 2. Оформление заказа на сырье и продукты со склада.
11. Практическая работа: 1. Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения. 2. Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи
3. Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.

### **Основные печатные издания**

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.
2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Дмитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с.
3. Мотовилов О.К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с.
4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
5. Товарный менеджмент, экспертиза и оценка качества жировых товаров : учебное пособие для спо / О. Б. Рудаков, Э. П. Лесникова, К. К. Полянский, И. Н. Семенова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с.
6. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с.
7. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с.
8. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с.
9. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с.
10. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с.

### **Основные электронные издания**

1. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Дмитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная

система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146832> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Товарный менеджмент, экспертиза и оценка качества жировых товаров : учебное пособие для спо / О. Б. Рудаков, Э. П. Лесникова, К. К. Полянский, И. Н. Семенова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-6485-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148026> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153660> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146627> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147351> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146905> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6438-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147349> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### 3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.[Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107327>

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>
5. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
12. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
13. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
14. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.
15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
17. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>