

Министерство образования Красноярского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Канский техникум отраслевых технологий и сельского хозяйства»

РАССМОТРЕН
МК Общепрофессиональных дисциплин
Председатель методической комиссии
 Н.В.Сивонина
Протокол №2 от «18» ноября 2025г.
подпись

УТВЕРЖДЕН
Заместитель директора по УР
 О.А.Рейнгардт
подпись
«18» ноября 2025г.

**Комплект заданий
для проведения экзамена**

по дисциплине

ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

Разработал: Н.С. Новикова

г. Канск, 2025г.

Инструкция по проведению экзамена

Экзамен проводится в форме устного ответа на экзаменационный билет. Билет состоит из 2 теоретических вопросов и 1 практического вопроса, всего используется 25 билетов.

Для получения отметки «3» (удовлетворительно) обучающийся должен дать развернутый ответ на 1 вопрос, на 2 вопроса обобщенный ответ.

Для получения отметки «4» (хорошо) обучающийся должен на 2 вопроса дать развернутый ответ, на 1 вопрос обобщенный ответ.

Для получения отметки «5» (отлично) обучающийся должен дать развернутый ответ на каждый вопрос билета.

Перечень теоретических вопросов

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов
2. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий
3. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров
4. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров
5. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов.
6. Виды круп. Дайте характеристику их ассортимента, перечислите сорта, марки, укажите кулинарное использование.
7. Дайте определение тары и её назначение. Классифицируйте тару по виду материала, по степени жесткости, по степени специализации, по кратности использования.
8. Естественная убыль пищевых продуктов. Понятие. Причины естественной убыли. Нормируемые и ненормируемые потери.
9. Значение и использование вкусовых товаров в питании. Ассортимент вкусовых продуктов, используемых на предприятиях общественного питания
10. Инвентаризация. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов
11. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров.
12. Кисломолочные продукты. Виды. Пищевая ценность. Способы производства. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.
13. Классификация продовольственных товаров по использованию на предприятиях общественного питания
14. Классификация тары и организация тарного хозяйства
15. Колбасные изделия. Ассортимент. Особенности производства. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.
16. Маринованные овощи, плоды, грибы. Виды овощных и плодовых маринадов. Способы маринования. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.
17. Мясо птицы. Классификация. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование
18. Мясо убойных животных. Классификация. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование
19. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).
20. Организация процессов контроля расхода и хранения продуктов.

21. Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов.
22. Пищевая ценность продуктов. Биологическая и энергетическая ценность продуктов
23. Понятие складского хозяйства.
24. Порядок отпуска сырья и продуктов на производство
25. Правила инвентаризации запасов.
26. Правила приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.
27. Правила приемки продовольственных товаров со склада и от поставщиков.
28. Правила приемки продовольственных товаров.
29. Рыба живая, охлажденная, мороженая. Пищевая ценность. Требование к качеству, хранение, кулинарное использование.
30. Рыбные консервы и презервы. Классификация и ассортимент рыбных консервов. Пищевая ценность. Требование к качеству, хранение, кулинарное использование.
31. Свежие грибы. Химический состав. Классификация. Требования к качеству, кулинарное использование.
32. Свежие плоды и овощи. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.
33. Складское хозяйство: понятие, виды, характеристика, оснащение.
34. Сливочное масло. Химический состав. Пищевая ценность. Виды. Требование к качеству. Упаковка и хранение.
35. Составьте отчет о движении продуктов и тары на производстве.
36. Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров.
37. Способы и режим хранения продовольственных товаров
38. Субпродукты. Классификация. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.
39. Сыры. Ассортимент. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, использование в кулинарии
40. Сыры. Виды. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.
41. Товарные запасы на складе и на производстве
42. Товарные запасы. Правила оценки состояния запасов на складе и на производстве.
43. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. Очередность отпуска товаров и продуктов
44. Упаковка продовольственных товаров и продуктов. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов.
45. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов
46. Хранение продовольственных товаров: режимы и способы.
47. Чай. Виды. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к

качеству, хранение, кулинарное использование

48. Яйца и яйцепродукты. Виды. Химический состав. Пищевая ценность.

Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.

Перечень практических заданий

1. Дайте заключение о качестве тихоокеанской сельди, если при проверке ее качества обнаружены такие дефекты, как легкое поверхностное пожелтение, поломанная жаберная крышка, плотная консистенция мяса.
2. Классифицируйте колбасные изделия по способу тепловой обработки.
3. Масса соленой рыбы 20 кг. При хранении в течение 3 –х суток усушка рыбы составила 0,10%. Определите массу соленой рыбы после хранения.
4. На склад школьной столовой с бакалейной базы поступили следующие продукты: макароны по цене 40 рублей в количестве 40 кг; крупа гречневая по цене 100 рублей в количестве 50 кг; сахар песок по цене 36 рублей в количестве 100 кг; пшено по цене 42 рубля в количестве 30 кг. Оформите накладную на получение товара датой текущего дня. Недостающие данные возьмите произвольно.
5. Объясните увеличение в объеме круп, макаронных изделий при варке?
6. Определите вид кисломолочного продукта и возможность его использования по следующим качествам: вкус и запах чистый, кисломолочный, освежающий, слегка острый, без посторонних привкусов, запахов; цвет молочно-белый, консистенция однородная, напоминающая жидкую сметану.
7. Определите вид сыра и его качество по следующим показателям: сыр не имеет корки, созревание происходит в рассоле, умеренно соленый, чистый, кисломолочный вкус, тесто плотное, слоистое, эластичное.
8. Определите возможность использования в пищу мяса по следующим показателям: поверхность слегка липкая, потемневшая, на разрезе мышцы влажные темно-красного цвета. Запах слегка кисловатый, жир серовато-матовый, липнет к пальцам. Суставные поверхности слегка покрыты слизью.
9. Определите возможность использования в пищу мяса по следующим показателям: поверхность слегка липкая, потемневшая, на разрезе мышцы влажные тёмно-красного цвета. Запах слегка кисловатый, жир серовато-матовый, липнет к пальцам. Суставные поверхности слегка покрыты слизью.
10. Определите результат инвентаризации. Остаток по товарному отчёту на производстве составил 39200.00 При проведении инвентаризации обнаружено: Деньги в кассе – 15400.00 Продукты – 20200.00 Готовые

изделия 2500.00

11. Определите энергетическую ценность 9 г жареного кофе, если в 100 г содержится 13,2 белка, 4,1 г углеводов, 14,1 г жира.
12. Определите, какое количество сливок 10% жирности равноценно по энергетической ценности 75 г сметаны 30% жирности.
13. Охлажденная тушка птицы массой 1,5 кг подвергалась замораживанию до температуры в толще грудной мышцы -8°C . Это сопровождалось потерей массы до 0,6%. Определите массу птицы после замораживания и массу естественной убыли.
14. Охлажденная тушка птицы массой 1,5 кг подвергалась замораживанию до температуры в толще грудной мышцы 80°C . Это сопровождалось потерей массы до 0,6%. Определите массу птицы после замораживания и массу естественной убыли.
15. При разделке осьминога отходы составляют 20% от массы сырца. Определите массу нетто осьминога, если масса сырца 20 кг.
16. При хранении сливочного масла происходит процесс прогоркания. Дайте характеристику и укажите, какие факторы влияют на ускорение этого процесса?
17. Распределите продукты по камерам с температурой и относительной влажностью: а) колбаса с/к; б) овощи свежие в) сливочное масло г) молоко;
18. Распределите продукты по камерам с температурой и относительной влажностью а) мука б) крупнокусковые полуфабрикаты в) рыба охлажденная; г) язык говяжий.
19. Рассчитать естественную убыль, если при замораживании говяжьей туши массой 244 кг, потери сока из тканей мяса при размораживании составляют 1,2% массы туши.
20. Рассчитать естественную убыль, если при замораживании говяжьей туши массой 200 кг, потери сока из тканей мяса при размораживании составляют 1% массы туши.
21. Расшифруйте маркировку консервов: 051017
22. Составление договора поставки на продовольственные товары.
23. Составьте инструкцию по безопасности хранения продуктов.
24. Укажите сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов в предприятиях торговли и общественного питания. (Крупнокусковые полуфабрикаты), (мелкокусковые - бефстроганов, азу, гуляш, поджарка, говядина для тушения, мясо для шашлыка).
25. Укажите сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов в предприятиях торговли и общественного питания. (молоко пастеризованное, сливки), (морковь, свекла, лук репчатый, сырье

очищенные).

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНОВЩЕГОСЯ

Билет № 1.

1. Классификация продовольственных товаров по использованию на предприятиях общественного питания

2. Складское хозяйство: понятие, виды, характеристика, оснащение.

3. Распределите продукты по камерам с температурой и относительной влажностью: а) колбаса с/к; б) овощи свежие в) сливочное масло г) молоко;

Билет № 2.

1. Пищевая ценность продуктов. Биологическая и энергетическая ценность продуктов

2. Хранение продовольственных товаров: режимы и способы.

3. Охлажденная тушка птицы массой 1,5 кг подвергалась замораживанию до температуры в толще грудной мышцы -8°C . Это сопровождалось потерей массы до 0,6%. Определите массу птицы после замораживания и массу естественной убыли

Билет № 3.

1. Свежие плоды и овощи. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.

2. Порядок отпуска сырья и продуктов на производство

3. Дайте заключение о качестве тихоокеанской сельди, если при проверке ее качества обнаружены такие дефекты, как легкое поверхностное пожелтение, поломанная жаберная крышка, плотная консистенция мяса

Билет № 4.

1. Кисломолочные продукты. Виды. Пищевая ценность. Способы производства. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.

2. Правила приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.

3. При хранении сливочного масла происходит процесс прогоркания. Дайте характеристику и укажите, какие факторы влияют на ускорение этого процесса?

Билет № 5.

1 Субпродукты. Классификация. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.

2. Классификация тары и организация тарного хозяйства

3. Определите, какое количество сливок 10% жирности равноценно по энергетической ценности 75 г сметаны 30% жирности.

Билет № 6.

1 Яйца и яйцепродукты. Виды. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.

2. Составьте отчет о движении продуктов и тары на производстве.

3. Определите вид сыра и его качество по следующим показателям: сыр не имеет корки, созревание происходит в рассоле, умеренно соленый, чистый, кисломолочный вкус, тесто плотное, слоистое, эластичное

Билет № 7.

1. Чай. Виды. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование

2. Способы и режим хранения продовольственных товаров

3. Составьте инструкцию по безопасности хранения продуктов

Билет № 8.

1. Виды круп. Дайте характеристику их ассортимента, перечислите сорта, марки, укажите кулинарное использование.

2. Упаковка продовольственных товаров и продуктов. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов.

3. Расшифруйте маркировку консервов: 051017

Билет № 9.

1. Сыры. Виды. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.

2. Товарные запасы. Правила оценки состояния запасов на складе и на производстве.

3. Определите вид кисломолочного продукта и возможность его использования по следующим качествам: вкус и запах чистый, кисломолочный, освежающий, слегка острый, без посторонних привкусов, запахов; цвет молочно-белый, консистенция однородная, напоминающая жидкую сметану

Билет № 10.

1. Колбасные изделия. Ассортимент. Особенности производства. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.

2. Организация процессов контроля расхода и хранения продуктов.

3. Масса соленой рыбы 20 кг. При хранении в течение 3 –х суток усушка рыбы составила 0,10%. Определите массу соленой рыбы после хранения

Билет № 11.

1. Свежие грибы. Химический состав. Классификация. Требования к качеству, кулинарное использование.

2. Организация снабжения. Формы и способы доставки продуктов.

3. Объясните увеличение в объеме круп, макаронных изделий при варке?

Билет № 12.

1. Маринованные овощи, плоды, грибы. Виды овощных и плодовых маринадов. Способы маринования. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование.
2. Правила приемки продовольственных товаров.
3. Распределите продукты по камерам с температурой и относительной влажностью а) мука б) крупнокусковые полуфабрикаты в) рыба охлажденная; г) язык говяжий

Билет № 13.

1. Сливочное масло. Химический состав. Пищевая ценность. Виды. Требование к качеству. Упаковка и хранение.
2. Естественная убыль пищевых продуктов. Понятие. Причины естественной убыли. Нормируемые и ненормируемые потери.
3. Определите возможность использования в пищу мяса по следующим показателям: поверхность слегка липкая, потемневшая, на разрезе мышцы влажные темно-красного цвета. Запах слегка кисловатый, жир серовато-матовый, липнет к пальцам. Суставные поверхности слегка покрыты слизью.

Билет № 14.

1. Сыры. Ассортимент. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, использование в кулинарии
2. Дайте определение тары и её назначение. Классифицируйте тару по виду материала, по степени жесткости, по степени специализации, по кратности использования.
3. Укажите сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов в предприятиях торговли и общественного питания. (Крупнокусковые полуфабрикаты), (мелкокусковые - бефстроганов, азу, гуляш, поджарка, говядина для тушения, мясо для шашлыка)

Билет № 15.

1. Мясо убойных животных. Классификация. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование
2. Правила приемки продовольственных товаров со склада и от поставщиков.
3. Определите результат инвентаризации. Остаток по товарному отчёту на производстве составил 39200.00 При проведении инвентаризации обнаружено: Деньги в кассе – 15400.00 Продукты – 20200.00 Готовые изделия 2500.00

Билет № 16.

1. Значение и использование вкусовых товаров в питании. Ассортимент вкусовых продуктов, используемых на предприятиях общественного питания
2. Товарные запасы на складе и на производстве
3. Укажите сроки хранения и реализации особо скоропортящихся продуктов

в предприятиях торговли и общественного питания. (молоко пастеризованное, сливки), (морковь, свекла, лук репчатый, сырье очищенные).

Билет № 17.

1. Мясо птицы. Классификация. Химический состав. Пищевая ценность. Требования к качеству, хранение, кулинарное использование
2. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. Очередность отпуска товаров и продуктов
3. Рассчитать естественную убыль, если при замораживании говяжьей туши массой 244 кг, потери сока из тканей мяса при размораживании составляют 1,2% массы туши.

Билет № 18.

1. Рыба живая, охлажденная, мороженая. Пищевая ценность. Требование к качеству, хранение, кулинарное использование.
2. Инвентаризация. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов
3. Определите энергетическую ценность 9 г жареного кофе, если в 100 г содержится 13,2 белка, 4,1 г углеводов, 14,1 г жира.

Билет № 19.

1. Рыбные консервы и презервы. Классификация и ассортимент рыбных консервов. Пищевая ценность. Требование к качеству, хранение, кулинарное использование.
2. Дайте определение тары и её назначение. Классифицируйте тару по виду материала, по степени жесткости, по степени специализации, по кратности использования
3. Определите возможность использования в пищу мяса по следующим показателям: поверхность слегка липкая, потемневшая, на разрезе мышцы влажные тёмно-красного цвета. Запах слегка кисловатый, жир серовато-матовый, липнет к пальцам. Суставные поверхности слегка покрыты слизью.

Билет № 20.

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов
2. Способы и режим хранения продовольственных товаров.
3. Составление договора поставки на продовольственные товары

Билет № 21

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий
2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия

продовольственных товаров.

3. При разделке осьминога отходы составляют 20% от массы сырца. Определите массу нетто осьминога, если масса сырца 20 кг.

Билет № 22

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров

2. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).

3. Рассчитать естественную убыль, если при замораживании говяжьей туши массой 200 кг, потери сока из тканей мяса при размораживании составляют 1% массы туши

Билет № 23

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров

2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов

3. Классифицируйте колбасные изделия по способу тепловой обработки

Билет № 24

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов.

2. Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров.

3. На склад школьной столовой с бакалейной базы поступили следующие продукты: макароны по цене 40 рублей в количестве 40 кг; крупа гречневая по цене 100 рублей в количестве 50 кг; сахар песок по цене 36 рублей в количестве 100 кг; пшено по цене 42 рубля в количестве 30 кг. Оформите накладную на получение товара датой текущего дня. Недостающие данные возьмите произвольно.

Билет № 25

1. Понятие складского хозяйства.

2. Правила инвентаризации запасов.

3. Охлажденная тушка птицы массой 1,5 кг подвергалась замораживанию до температуры в толще грудной мышцы 80 С. Это сопровождалось потерей массы до 0,6%. Определите массу птицы после замораживания и массу естественной убыли.