

Департамент образования, культуры и спорта
Ненецкого автономного округа
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ненецкого автономного округа
«Ненецкий аграрно-экономический техникум имени В.Г. Волкова»
(ГБПОУ НАО «Ненецкий аграрно-экономический техникум имени В.Г. Волкова»)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02. ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ
СЫРЬЯ

Нарьян-Мар
2022

Фонд оценочных средств учебной дисциплины ОП.02. Организация хранения и контроль запасов сырья разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: ГБПОУ НАО «Ненецкий аграрно-экономический техникум имени В.Г. Волкова».

Разработчики:

Борисенко Ксения Владимировна, преподаватель ГБПОУ НАО «Ненецкий аграрно – экономический техникум имени В.Г. Волкова»

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен к утверждению на заседании предметно – цикловой комиссий химико-технологических и ветеринарных дисциплин ГБПОУ НАО «Ненецкий аграрно – экономический техникум имени В.Г. Волкова».

Заключение предметно – цикловой химико-технологических и ветеринарных дисциплин №9 от 20.05.2022 года.

Председатель ПЦК: _____ / Л.Н.Деревянко/

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт фонда оценочных средств	4
1.1. Область применения	4
2. Контрольно-оценочные средства для текущего контроля	4
2.1 Комплект материалов для проведения лабораторных занятий	4
2.2 Комплект материалов для проведения практических занятий	6
3. Контрольно-оценочные средства для промежуточной аттестации	19

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1 Область применения комплекта оценочных средств

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения профессионального цикла учебной дисциплины ОП.02. «Организация хранения и контроль запасов сырья в пищевом производстве» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупненную группу профессий 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Результатом освоения учебной дисциплины ОП.02. Организация хранения и контроль запасов сырья профессионального цикла является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности по профессии «Повар, кондитер».

Формой аттестации по учебной дисциплине ОП.02. Организация хранения и контроль запасов сырья является экзамен.

2. Контрольно-оценочные средства для текущего контроля

Фонд предназначен для контроля и оценки результатов освоения теоретического курса по учебной дисциплине профессионального цикла ОП.02. Организация хранения и контроль запасов сырья по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2.1 Комплект материалов для проведения лабораторных занятий

Лабораторные работы Тема: «Определение качества плодоовощных консервов герметичной таре (Зеленый горошек, консервированная кукуруза)»

ЦЕЛЬ: Научиться проводить оценку качества овощных консервов и концентрированных продуктов

1. Определить органолептические показатели качества овощных консервов.

Качество консервированных овощей устанавливают на основании осмотра и испытаний исходного и среднего образца.

Для составления исходного образца консервов, расфасованных в жестяную или стеклянную тару, отбирают для вскрытия следующее количество единиц упаковки (табл.22):

Таблица 22 – Количество отбираемых для вскрытия единиц упаковки консервов

Количество единиц упаковки в партии, шт	Количество отбираемых для вскрытия единиц упаковки
До 5000	3 %, но не 5 единиц
Свыше 5000	2 %

От каждой отобранной и вскрытой единицы упаковки при расфасовке массой нетто (г) делают следующую выборку:

до 1000 - 10 единиц расфасовки; от 1000-3000 - 5 единиц расфасовки; от 3000 и более - 2 единицы расфасовки. Из отобранного исходного образца отбирают следующее количество единиц расфасовки (табл.23):

Таблица 23 – Количество отбираемых единиц расфасовки, шт.

Вместимость тары	Количество отбираемых единиц расфасовки, шт.	
	для физико-химических испытаний	для органолептических испытаний
От 100 до 200	5	3
От 200 до 300	3	2
От 300 до 1000	2	2
От 1000 до 3000	1	1

Исследование качества консервов проводится в следующей последовательности:

1. Проверяется, соответствует ли маркировка банки, оформление ее этикетки требованиям ГОСТа.
2. Осмотрите и опишите внешний вид тары.

2.2 Комплект материалов для проведения практических занятий

Практическая работа №1 Тема: «Расчет энергетической теоретической ценности продукта»

Ход работы:

1. Ознакомьтесь с дополнительным материалом;

Коэффициенты энергетической ценности основных пищевых веществ

Энергетическая ценность, или калорийность, пищи учитывается в килокалориях (ккал) или килоджоулях (кДж).

1 ккал – это такое количество тепла, которое необходимо для нагревания 1 л воды с 15 °С до 16 °С, т.е. на 1 °С.

1 ккал = 4,18 кДж

Энергетическая ценность пищи действительно может быть измерена путем сжигания ее в приборе, который называется калориметрической бомбой, или калориметром. Прибор представляет собой ящик с двойными стенками (с пространствами между ними), тщательно изолированных от внешней среды. Пищу взвешивают и помещают во внутреннюю камеру, которую наполняют кислородом. Наружную камеру заполняют водой. Кислород поджигают электрической искрой, и пища сгорает. При этом нагревается вода в пространстве между стенками. По степени нагревания воды судят о калорийности пищи.

При оценке энергетической ценности пищевых веществ важно учитывать коэффициент перевариваемости (коэффициент усвояемости) пищевых веществ. Коэффициент перевариваемости зависит от вида пищевого вещества, от характера и состава пищи, с которой это вещество поступает.

Коэффициент усвояемости углеводов – 0,98.

Коэффициент усвояемости жиров – 0,95.

Коэффициент усвояемости белков – 0,92.

С учетом величин энергии сжигания и коэффициентов усвояемости основных пищевых веществ ученые вывели коэффициенты физиологической энергетической ценности (энергетический коэффициент) основных пищевых веществ и других источников энергии.

Однако на практике для расчета калорийности пищи и составления рационов и диет приняты следующие коэффициенты энергетической ценности:

Белки – 4 ккал/г

Жиры - 9 ккал/г

Углеводы – 4 ккал/г

Энергетическая ценность пищи теперь рассчитывается на основе процентного содержания в ней углеводов, жиров, белков и коэффициентов их физиологической энергетической ценности.

Чтобы получить энергетическую ценность пищевого продукта, коэффициент энергетической ценности умножьте на количество используемого основного пищевого вещества, и так по всем используемым основным пищевым веществам, затем суммируйте результаты.

Сложив энергетическую ценность всех продуктов, вы получите калорийность всего рациона.

2. Задание для самостоятельной работы: решить задачи.

Задача № 1

Определить энергетическую ценность 100 г масла, если в нем содержится 0,6 % белков; 82,5 % жиров, 0,9 % углеводов.

Задача № 2

Определить энергетическую ценность 100 г фасоли, если в нем содержится 22,3 % белков; 1,7 % жиров, 54,5 % углеводов.

Задача № 3

Определить энергетическую ценность 100 г мяса утки, если в нем содержится 15,8 % белков; 38 % жиров.

Все расчеты записать в таблицу по указанной форме:

Основные пищевые вещества	Содержание в 100 г продукта	Коэффициент энергетической ценности	Энергетическая ценность, ккал/100 г продукта	Энергетическая ценность, кДж/100 г продукта
Белки				
Жиры				
Углеводы				
Общая энергетическая ценность продукта				

2. Сделать вывод по проделанной работе.

Практическая работа №2 Тема: «Изучение построения стандарта»

Цель: Научиться работать с нормативными документами

Время: 90 минут

Оснащение: ФЗ «О Техническом регулировании», ПК

Задание 1. Ознакомление с ФЗ «О Техническом регулировании»

Задание 2. Ответить на вопросы:

Дать определение понятию «Техническое регулирование»

Перечислить области технического регулирования

Что является объектами регулирования

Перечислить основные принципы технического регулирования

Задание 3. Выполнить тест

I. Какие отношения регулирует Федеральный закон «О техническом регулировании»?

1. Разработку, принятие, применение и исполнение обязательных требований к продукции, процессам производства, эксплуатации хранения, перевозки, реализации и утилизации.

2. Оценку соответствия.

3. Права и обязанности участников отношений.

II. На какие объекты распространяется сфера применения Федерального закона «О техническом регулировании»?

1. На единую сеть связи РФ.

2. На положения о бухгалтерском учете.

3. На требования к процессам производства продукции.

III. Как называются работы по установлению тождественности характеристик продукции ее существенным признакам?

1. Прослеживаемость продукции.

2. Идентификация продукции.

3. Подтверждение соответствия.

IV. Что понимается под идентификацией продукции?

1. Установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам.

2. Контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов.

3. Установление соответствия продукции требованиям технических регламентов.

V. Что представляет собой стандарт?

1. Документ, в котором в целях добровольного многократного пользования устанавливаются характеристики продукции, правила осуществления и характеристики процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг.

2. Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.

3. Документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям потребителей.

VI. Что представляет собой стандартизация?

1. Деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции и повышение конкурентоспособности продукции, работ или услуг.

2. Правовое регулирование отношений в области оценки соответствия и установления, применения и исполнения обязательных и добровольных требований к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации

3. Определенный порядок документального удостоверения соответствия продукции или иных объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договора

VII. Что представляет собой техническое регулирование?

1. Правовое регулирование отношений в области установления, применения и исполнения обязательных требований к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также в области установления и применения на добровольной основе требований к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнению работ или оказанию услуг и правовое регулирование отношений в области оценки соответствия.

2. Определенный порядок документального удостоверения соответствия продукции или иных объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.

3. Форма подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов.

VIII. Что представляет собой технический регламент?

1. Документ, который принят международным договором Российской Федерации, ратифицированным в порядке, установленном законодательством РФ, или федеральным законом, или указом Президента РФ, или постановлением Правительства РФ, и устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования.

2. Определенный порядок документального удостоверения соответствия продукции или иных объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.

3. Документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции, правила осуществления и характеристики процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг.

IX. С какими целями принимаются в Российской Федерации технические регламенты?

1. Для защиты жизни или здоровья граждан, имущества физических или юридических лиц, государственного или муниципального имущества.

2. Для предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей.

3. Для установления технико-экономического уровня объектов регламентирования лучшим мировым образцам.

X. Какие требования должны устанавливаться в технических регламентах с учетом степени риска причинения вреда?

1. Минимально необходимые.

2. Максимально необходимые.

3. Оптимальные.

I. Что обеспечивают требования технических регламентов (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»)

1. Единство измерений.

2. Электромагнитную совместимость в части обеспечения безопасности работы приборов и оборудования.

3. Ядерную и радиационную безопасность.

II. Какие стандарты могут использоваться в качестве основы при разработке проектов технических регламентов?

1. Международные стандарты (полностью или частично).

2. Национальные стандарты (полностью или частично).

3. Ни один из указанных стандартов.

III. Какие виды технических регламентов используются в Российской Федерации?

1. Общие технические регламенты.

2. Специальные технические регламенты.

3. Синергетические технические регламенты.

IV. Каков порядок принятия технических регламентов?

1. Как федеральный закон, в порядке, установленном для принятия федерального закона.

2. В порядке заключения международного договора, подлежащего ратификации.

3. Как постановление Федеральной службы по техническому регулированию и метрологии.

V. В каких целях осуществляется стандартизация?

1. Взаимозаменяемость продукции.

2. Повышение конкурентоспособности продукции, работ, услуг.

3. Повышение уровня безопасности жизни или здоровья граждан, имущества физических или юридических лиц, государственного или муниципального имущества, экологической безопасности и безопасности жизни или здоровья животных и растений и содействия соблюдению требований технических регламентов.

4. Рациональное использование ресурсов.

5. Техническая и информационная совместимость.

VI. Какие принципы должны выполняться при стандартизации:

1. Добровольное применение стандартов.
2. Недопустимость создания препятствий производству и обращению продукции, выполнению работ и оказанию услуг в большей степени, чем это минимально необходимо для выполнения целей стандартизации.
3. Обязательное применение стандартов.

VII. Какие документы используются в области стандартизации на территории РФ?

1. Правила стандартизации, нормы и рекомендации в области стандартизации
2. Стандарты Европейского союза.
3. Стандарты организаций.

VIII. Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» называется стандарт, утвержденный национальным органом Российской Федерации по стандартизации?

1. Международный стандарт.
2. Межгосударственный стандарт.
3. Национальный стандарт.

IX. Как называется документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции, услуги, правила осуществления и характеристики различных процессов, а также требования к терминологии, символике, упаковке, маркировке или этикеткам и правилам их нанесения?

1. Технический регламент.
2. Технические условия.
3. Стандарт.

X. Как называется документ, который принят международным договором РФ, ратифицированным в порядке, установленном законодательством России, или федеральным законом, или указом Президента РФ, или постановлением Правительства РФ, и устанавливает обязательные для

применения и исполнения требования к объектам технического регулирования?

1. Национальный стандарт.
2. Международный стандарт.
3. Технический регламент.

XI. Как называется проверка выполнения юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем требований технических регламентов к продукции и процессам и принятие мер по результатам проверки?

1. Аудит требований технических регламентов.
2. Контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов.
3. Ревизия требований технических регламентов

Практическая работа №3 Тема: «Технология расчета контрольного числа для кодов классификаторов технико-экономической и социальной информации»

Практическая работа №4 Тема: «Договор поставки. Порядок заполнения и подписания».

Тема: «Договор поставки. Порядок заполнения и подписания».

Цель: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков заполнения договора поставки на предприятие общественного питания.

Задание:

1. Выполнить практическое задание.
2. Ответить на контрольные вопросы.

Теоретические сведения.

Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания сырьём, полуфабрикатами, продуктами и материально – техническими средствами является важнейшей предпосылкой эффективной и ритмичной работы производства. К организации и продовольственному

снабжению ПОП предъявляются следующие требования: обеспечение широкого ассортимента товаров в достаточном количестве и надлежащего качества в течение года; своевременность и ритмичность завоза товаров при соблюдении графика завоза; сокращение звенности передвижения товаров; оптимальный выбор поставщиков и своевременное заключение с ними договоров на поставку товаров.

При разработке структуры договорных связей учитывают месторасположение поставщиков и покупателей, объём подлежащих поставке товаров, ассортимент вырабатываемых товаров, обеспеченность ПОП складской площадью и материально-технической базой для подсортировки товаров.

Заказы для поставщиков являются основанием для разработки проектов договоров поставки, которые окончательно оформляются при участии поставщика и потребителя. В договоре указываются:

- наименование, количество и развёрнутый ассортимент подлежащих поставки товаров;
- качество, а в необходимых случаях сортность и комплектность товаров;
- общий срок договора и сроки поставки;
- цены на товары и общая сумма договора;
- требования, предъявляемые к таре и упаковке;
- порядок отгрузки, доставки, сдачи товаров, а также порядок и сроки согласования графика централизованной их доставки;
- порядок и форма расчётов;
- платёжные и почтовые реквизиты поставщика и получателя;
- другие условия, которые должны быть предусмотрены в соответствии с законодательством, а также условия, которые поставщик и получатель признают необходимым предусмотреть в договоре.

Если в процессе заключения договора у одной из сторон возникнут возражения по некоторым его условиям, она составляет протокол разногласий.

Ответственность за организацию договорных связей возлагается на руководителя ПОП, а практическая реализация их входит в функции его заместителя по коммерческой работе.

Задание для выполнения

В соответствии с образцом, заполнить договор поставки на поставку сырья и продуктов по следующим данным:

- Ресторан «Рай», г. Севастополь, ул. Кабельная 2-я, д. 2, стр. 9.
- Поставщиком в данном случае будет являться ООО «Микоян».
- Ассортимент поставляемой продукции выбрать самостоятельно.
- Поставка будет осуществляться силами и средствами поставщика по указанному адресу.
- На принятие товара, и рассмотрение спорных ситуаций даётся от 1 до 3-х дней.
- Штрафные санкции и пени будут составлять 45% от стоимости товара.
- Срок действия договора 1 год с момента его подписания.
- Реквизиты сторон заполнить из образца.

ОБРАЗЕЦ ЗАПОЛНЕНИЯ

ДОГОВОР № 56-41в

поставки продуктов питания

г. Севастополь
сентября 2013 г.

" 01 "

ООО «Очаг», именуемое в дальнейшем "Покупатель", в лице директора - Степанова Сергея Викторович, действующего на основании Устава, с одной стороны, и ООО «Малаховский мяскокомбинат», именуемый в дальнейшем "Поставщик", в лице директора – Петрова Степана Яковлевича, действующего на основании Устава, с другой стороны, заключили настоящий договор о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Поставщик обязан поставить, а Покупатель - принять и оплатить продукты питания (далее - "Товар"), наименование, ассортимент, количество и стоимость которых указываются в товарных накладных (далее - "накладные") на каждую партию Товара.

1.2. Поставка Товара осуществляется партиями на основании заявок Покупателя и при наличии соответствующего Товара на складе Поставщика.

1.3. Заявка Покупателя должна содержать наименование (ассортимент), количество Товара, дату, к которой необходимо поставить Товар, и адрес, по которому он должен быть поставлен, и может быть сделана как письменно, в том числе по факсу, электронной почте, так и в форме телефонной заявки.

1.4. Поставщик гарантирует соблюдение надлежащих условий хранения Товара до его передачи Покупателю.

2. КАЧЕСТВО ТОВАРА

2.1. Качество поставляемого Товара должно соответствовать требованиям соответствующих ГОСТов и ТУ, принятых для данного вида Товаров, а также качественным удостоверениям производителя и сертификатам соответствия.

2.2. Срок годности Товара устанавливается в пределах срока годности, указанного производителем на упаковке Товара.

2.3. При поставке Товара Поставщик передает Покупателю все необходимые документы, подтверждающие качество Товара, в том числе сертификаты соответствия и качественные удостоверения производителя.

2.4. Поставщик гарантирует качество и надежность поставляемого Товара.

2.5. Покупатель вправе предъявить претензии Поставщику по качеству и срокам годности поставленного Товара в течение 2 (двух) дней после его приемки. Дата приемки соответствует дате, указанной на накладной.

2.6. Поставщик обязуется устранить недостатки или заменить Товар ненадлежащего качества в течение трёх дней от даты передачи Товара Покупателю.

2.7. Устранение недостатков, поставка недостающего или замена негодного Товара осуществляется Поставщиком на основании письменной претензии Покупателя. В претензии должно быть указано количество Товара, по которому заявлена претензия, содержание и основание претензии, а также конкретное требование Покупателя. Претензия должна быть подтверждена актами и иными необходимыми документами. Претензия передается заказным письмом или курьерской доставкой с вручением уполномоченному представителю Поставщика под расписку и с приложением всех документов, доказывающих обоснованность претензии.

3. СРОКИ И ПОРЯДОК ПОСТАВКИ

3.1. Товар поставляется в сроки, указанные в заявке Покупателя. Поставщик имеет право досрочной поставки Товара.

3.2. Поставка осуществляется (нужное отметить):

- за счет Поставщика путем доставки Товара Покупателю по указанному им в заявке адресу: г. Севастополь, ул. Парковая, д.32

- самовывозом со склада Поставщика, расположенного по адресу:

3.3. Товар поставляется в таре и упаковке, соответствующих действующим стандартам и техническим условиям.

3.4. Поставщик, допустивший недопоставку Товара, обязан восполнить недопоставленное количество Товара в течение трёх дней с момента получения претензии Покупателя.

3.5. Товар передается по накладной, в которой указывается наименование Товара, ассортимент, количество мест и товарных единиц, стоимость Товара.

3.6. В случае отказа от приема продукции Покупатель обязан во всех экземплярах накладной сделать отметку об отказе с указанием причины отказа, должности, фамилии приемщика и подписать ее.

3.7. В случае отказа Покупателя сделать отметки об отказе в приемке Товара в соответствии с п. 3.6 настоящего договора факт отказа удостоверяется актом, составленным представителем Поставщика.

4. ЦЕНА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

4.1. Покупатель оплачивает поставленный Поставщиком Товар по ценам, указанным в накладных на данную партию Товара.

4.2. Расчеты за поставленный Товар между сторонами производятся путем (нужное отметить):

- перечисления безналичных денежных средств с расчетного счета Покупателя на расчетный счет Поставщика не позднее трех банковских дней с момента передачи Товара Покупателю;
- перечисления безналичных денежных средств с расчетного счета Покупателя на расчетный счет Поставщика не позднее трёх дней с момента передачи Товара Покупателю;
- передачи наличных денежных средств в кассу Поставщика в момент передачи Товара Покупателю.

5. ИМУЩЕСТВЕННАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

5.1. За необоснованный отказ от приемки Товара, доставленного по заявке Покупателя, или просрочку выборки Товара Покупатель уплачивает Поставщику штраф в размере 50 % (пятидесяти процентов) от стоимости отгруженного Товара.

5.2. При просрочке оплаты Покупатель обязан уплатить Поставщику пени в размере 50 % (пятидесяти процентов) от суммы долга за каждый день просрочки платежа.

5.3. При просрочке оплаты за полученную продукцию свыше 10 (десяти) дней Поставщик прекращает прием заявок от Покупателя и приостанавливает исполнение своих обязательств по настоящему договору до полного погашения Покупателем задолженности.

5.4. В случае нарушения сроков поставки Товара по вине Поставщика последний обязан уплатить Покупателю штраф в размере 50 % (пятидесяти процентов) от стоимости не поставленного Товара.

5.5. Покупатель вправе, уведомив Поставщика, отказаться от принятия Товара, поставка которого просрочена на 10 (десять) дней.

5.6. Споры, возникшие между сторонами при исполнении договора, разрешаются в установленном действующим законодательством РФ порядке.

6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ

6.1. Во всем остальном, что не предусмотрено настоящим договором, стороны руководствуются действующим законодательством Российской Федерации.

6.2. Любые изменения и дополнения к настоящему договору действительны при условии, если они совершены в письменной форме и подписаны надлежаще уполномоченными на то представителями сторон.

6.3. Настоящий договор вступает в силу с момента его подписания сторонами и заключается на срок один год до "01" сентября 2014 г.

6.4. Если ни одна из сторон не заявит о прекращении (изменении) договора за один месяц до окончания срока, на который заключен договор, его действие автоматически пролонгируется на тот же срок.

6.5. Договор может быть досрочно расторгнут в случаях, предусмотренных законодательством Российской Федерации.

6.6. Настоящий договор составлен в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному экземпляру для каждой из сторон.

6.7. После подписания настоящего договора все предыдущие переговоры и переписка по нему теряют силу.

7. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Покупатель:
ООО «Очаг»
ИНН 7722654654
КПП 772201001
ОГРН 1087746947056
ОКПО 87631733
Юридический адрес: 111024, г. Севастополь, ул. Кабельная 2-я, д. 2, стр. 9.
Фактический адрес: 111024, г. Севастополь, ул. Парковая, д. 32.
АКБ "Инвестиционный торговый банк" (ОАО) г. Севастополь
р/с 40702810200170000496
к/с 30101810400000000267
БИК 044583267
Генеральный директор
_____/Степанов С.В./
МП

Поставщик:
ООО «Малаховский мясокомбинат»
ИНН 7716201303
КПП 771601001
ОГРН 1027739389930
ОКПО 56542865
Юридический адрес: 129344, г. Севастополь, ул. Верхоянская, д. 18, корп. 2.
Фактический адрес: 107061, МО, пос. Малаховка, ул. Краснобогатырская, д.89, стр. 1, этаж 5.
ОАО «Промсвязьбанк» 107076 г. Севастополь, ул. Стромынка, д. 18, стр. 27
р/с 40702810680060857001
к/с 30101810600000000119
БИК 044583119
Генеральный директор
_____/Петров С.Я./
МП

3 Контрольно-оценочные средства для итоговой аттестации

Задание письменное в форме экзаменационных билетов, содержащих 3 вопроса.

Текст задания: понятная форма изложения вопроса, требующая письменного ответа на поставленный вопрос.

Условия выполнения задания

- 1 Место выполнения задания: учебная аудитория.
 - 2 Максимальное время выполнения задания: 40 мин.
 - 3 Вы можете воспользоваться: письменными принадлежностями.
- 2.2 Пакет экзаменатора:

Билет № 1

1. Рассмотреть классификацию продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.
2. Проанализировать техническое оснащение складских помещений.
3. Подобрать оборудование складских помещений для хранения различных видов сырья и продуктов

Билет № 2

1. Рассмотреть качество продовольственных товаров.
2. Проанализировать прием товаров по качеству. Сопроводительная документация.
3. Подобрать оборудование складских помещений для хранения различных видов сырья и продуктов

Билет № 3

1. Проанализировать ассортимент, товароведную характеристику, общие требования к качеству рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы.
2. Рассмотреть общие требования к складским помещениям.
3. Расшифровать маркировку консервов, расположенную на крышке. 1 ряд: M21772. 2 ряд: 160315

Билет № 4

1. Проанализировать ассортимент, товароведную характеристику, общие требования к качеству яичных продуктов.
2. Рассмотреть обеспечение сохранности запасов на производстве.

3. Расшифровать маркировку консервов, расположенную на крышке.
151015 1A12183.

Билет № 5

1. Проанализировать ассортимент, товароведную характеристику, общие требования к качеству соленой, сушеной, вяленой, копченой рыбы и балычных изделий.
2. Рассмотреть поставщиков предприятий.
3. Заполнить требование в кладовую на продукты для мучного цеха.

Билет № 6

1. Проанализировать ассортимент, товароведную характеристику, общие требования к качеству нерыбного водного сырья, икры и экзотических видов рыб.
2. Рассмотреть инструктирование персонала по хранению пищевых продуктов.
3. Заполнить требование в кладовую на продукты для овощного цеха.

Билет № 7

1. Проанализировать ассортимент, товароведную характеристику, общие требования к качеству живой, охлажденной и мороженой рыбы.
2. Рассмотреть общие требования к качеству продовольственных товаров.
3. Подобрать тару и способ для хранения продуктов: тушка цыплёнка охлаждённая, макаронные изделия, морковь, торт, простокваша, масло сливочное, сахар-песок, сардельки.

Билет № 8

1. Проанализировать ассортимент, товароведную характеристику, общие требования к качеству субпродуктов.
2. Рассмотреть свойства и показатели ассортимента.
3. Заполнить требование в кладовую для мясо-рыбного цеха.

Билет № 9

1. Проанализировать ассортимент, товароведную характеристику, общие требования к качеству птицы и полуфабрикатов.
2. Рассмотреть инвентаризацию запасов продуктов.
3. Составить схему технологического процесса товародвижения.

Билет № 10

1. Проанализировать ассортимент, товароведную характеристику, общие требования к качеству мяса убойных животных и полуфабрикатам из мраморного мяса.
2. Рассмотреть оценку состояния запасов на производстве.
3. На предприятии питания складские помещения находятся на минус первом этаже. Грунтовыми водами был затоплен склад с сухими сыпучими продуктами. Каким документом будет оформлено списание продуктов и за чей счет.

Билет № 11

1. Проанализировать ассортимент, товароведную характеристику, общие требования к качеству пищевых жиров.
2. Рассмотреть управление расходом продуктов на производстве и движение готовой продукции.
3. Заполнить требование в кладовую для горячего цеха.

Билет № 12

1. Проанализировать ассортимент, товароведную характеристику, общие требования к качеству масла коровьего и сыров
2. Рассмотреть методы контроля сохранности и расхода продуктов на п.о.п.
3. Заполнить требование в кладовую для холодного цеха.

Билет № 13

1. Проанализировать консервирование пищевых продуктов. Рыбные консервы и пресервы
2. Рассмотреть нормативную документацию.
3. Заполнить требование в кладовую для кондитерского цеха.

Билет № 14

1. Проанализировать ассортимент, товароведную характеристику, общие требования к качеству кондитерских товаров.
2. Рассмотреть сроки реализации и хранение скоропортящихся продуктов
3. Составить план расположения складских помещений для магазина - кулинарии.

Билет № 15

1. Проанализировать ассортимент, товароведную характеристику, общие требования к качеству молочных и кисломолочных продуктов.
2. Рассмотреть способы хранения и укладки сырья и продуктов.
3. Составить план расположения складских помещений для ресторана.

Билет № 16

1. Проанализировать ассортимент, товароведную характеристику, общие требования к качеству семечковых, косточковых плодов и ягод.
2. Рассмотреть упаковку продовольственных товаров и продуктов, ее значение.
3. Составить план расположения складских помещений для школьной столовой.

Билет № 17

1. Проанализировать ассортимент, товароведную характеристику, общие требования к качеству бобовых, зерновых овощей и орехоплодных.
2. Рассмотреть товарные запасы. Оценка состояния запасов.
3. Составить план расположения складских помещений для суше-бара.

Билет № 18

1. Проанализировать ассортимент, товароведную характеристику, общие требования к качеству клубнеплодов и корнеплодов.
2. Рассмотреть формы документов на отпуск и прием продукции.
3. Составить план расположения складских помещений для детского сада.

Билет № 19

1. Проанализировать ассортимент, товароведную характеристику, общие требования к качеству зерна и современных видов круп.
2. Рассмотреть соблюдение режима хранения различных групп продовольственных товаров и продуктов.
3. Подобрать тару и способ для хранения продуктов: картофель, яйцо, масло растительное, полутуша баранины, колбаса п.к., молоко, мороженое, сок.

Билет № 20

1. Проанализировать маркировку потребительских товаров, штриховое кодирование товаров.
2. Рассмотреть товарные запасы. Оценка состояния запасов.
3. Подобрать инвентарь, инструменты используемые в кладовых.

Билет № 21

1. Проанализировать методы определения качества и безопасности товаров: органолептический метод.
2. Рассмотреть прием товаров по количеству. Сопроводительную документацию.
3. Расшифровать маркировку консервов, расположенную на крышке. 1 ряд: M21772. 2 ряд: 0512151.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов,
дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н.Г.Бутейкис «Организация производства предприятий общественного питания» М, 2019г
2. «Организация производства на предприятиях общественного питания» Л.А.Радченко, Ростов-на-Дону «Феникс», 2019г.
3. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» В.П.Золин, М:Изд.Центр «Академия», 2020г.
4. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» В.В.Усов, М:Изд-Центр «Академия», 2018г.
5. «Калькуляция и учет в общественном питании» Т.И.Шестакова, Ростов-на-Дону «Феникс»,2017г
6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2014.

Дополнительные источники:

1. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф.Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2021г.
2. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания», М.И.Ботов М:Изд-Центр «Академия»,2020г

Интернет-ресурсы:

- 1 «Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru), [http:// rovary.ru.](http://rovary.ru), [http:// vkus.by](http://vkus.by).
- 2.Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)