

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Свердловской области «Тавдинский техникум им.
А.А.Елохина»**

Контрольно-оценочные средства

учебной дисциплины

ОП. 02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)
специальности СПО

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

РАССМОТРЕНО

на метод. комиссии

проф.цикла протокол № __1__

«_29_» __августа__ 2019г.

председатель _____ А.Н. Веснина

СОГЛАСОВАНО

зам.директора по УПР

_____ С.В.Петрова

«_29_» __августа__ 2019 г.

Организация-разработчик:

ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»

Свердловская область, город Тавда, улица Шоссейная, дом 5.

Телефон: 8 (34360) 5-24-62

Адрес электронной почты: tavdateh@gmail.com

Составитель КОС:

Бабинцева Анна Александровна, ГАПОУ СО «Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»,
первая квалификационная категория

Актуализировано на 20__/20__ учебный год.

Протокол № __ заседания МК от «__» _____ 20__ г.

Председатель МК _____

Подпись

Ф.И.О.

Актуализировано на 20__/20__ учебный год.

Протокол № __ заседания МК от «__» _____ 20__ г.

Председатель МК _____

1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины **ОП. 02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья».**

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена.

КОС разработаны на основании положений:
основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»;**
программы учебной дисциплины **ОП. 02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья».**

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Результаты обучения (усвоенные знания)	Основные показатели оценки результатов ¹
31.Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	Демонстрирует знания ассортимента и характеристику основных групп продовольственных товаров
32.Общие требования к качеству сырья и продуктов	Демонстрирует знания общих требований к качеству сырья и продуктов
33.Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	Демонстрирует знания условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов
34.Методы контроля качества продуктов при хранении	Демонстрирует знания методов контроля качества продуктов при хранении
35.Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	Демонстрирует знания способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов
36.Виды снабжения	Демонстрирует знания видов снабжения
37.Виды складских помещений и требования к ним	Демонстрирует знания видов складских помещений и требований к ним

¹ Указываются диагностируемые показатели, по которым можно констатировать усвоение знаний и освоение умений

38.Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	Демонстрирует знания периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования
39.Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания	Демонстрирует знания методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания
310.Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	Демонстрирует знания программного обеспечения управления расходов продуктов на производстве и движения блюд
311.Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве	Демонстрирует знания современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве
312.Методы контроля возможных хищений запасов на производстве	Демонстрирует знания методов контроля возможных хищений запасов на производстве
313.Правила оценки состояния запасов на производстве	Демонстрирует знания правил оценки состояния запасов на производстве
314.Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов	Демонстрирует знания Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов
315.Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	Демонстрирует знания правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков
316.Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	Демонстрирует знания видов сопроводительной документации на различные группы продуктов
У1. Оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов	Демонстрирует оценку условий хранения и состояние продуктов и запасов
У2. Определять наличие запасов и расход продуктов	Демонстрирует определение наличия запасов и расход продуктов

3. Структура контрольного задания

3.1. Текст задания

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»**

Рассмотрено на заседании

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссии проф. цикла

Зам.директора

Протокол № __1__ от «__28__» августа 2019г.

_____/С.В.Петрова

Председатель _____/А.Н. Веснина/

«__28__» ____августа__ 2019 г.

Перечень вопросов для экзамена

по ОП. 02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»»

1. Понятие о качестве сырья, показатели качества, потребительские свойства, пищевая ценность.
2. Понятие о дефектах, их классификация, диагностика дефектов.
3. Методы оценки качества сырья. Показатели безопасности. Факторы, формирующие качество продовольственных товаров.
4. Классификация, кодировка, ассортимент товаров, виды продовольственных товаров.
5. Определение, классификация, ассортимент, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения зерномучных товаров.
6. Ассортимент, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения круп. Требования к качеству, дефекты, возникающие при хранении круп.
7. Ассортимент, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения макаронных изделий. Требования к качеству, дефекты, возникающие при хранении макаронных изделий..
8. Ассортимент, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения муки. Требования к качеству, дефекты, возникающие при хранении макаронных изделий..
9. Ассортимент, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения хлеба и булочных изделий. Болезни хлеба.
10. Определение, классификация, ассортимент, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения молочных товаров.
11. Ассортимент, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения сыров. Требования к качеству и дефекты, возникающие при хранении сыров.
12. Ассортимент, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения молока, творога, сметаны. Требования к качеству и дефекты, возникающие при хранении указанных продуктов.
13. Определение, классификация, ассортимент, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения кондитерских сахаристых изделий..
14. Ассортимент, классификация, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения варенья, джемов, повидла. Требования к качеству и возможные дефекты, возникающие при хранении.
15. Определение, классификация, ассортимент, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения рыбы. Требования к качеству и дефекты, возникающие при хранении, свежей рыбы.
16. Определение, классификация, ассортимент, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения рыбных товаров. Требования к качеству и дефекты, возникающие при хранении рыбы горячего и холодного копчения.
17. Определение, классификация, ассортимент, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения мяса. Требования к качеству и дефекты, возникающие при хранении охлажденного мяса.
18. Ветеринарное и товароведное клеймение мяса. Требования к качеству и дефекты, возникающие при хранении замороженного мяса. Условия и сроки хранения замороженного мяса.
19. Ассортимент, классификация, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения вареных колбас. Требования к качеству и возможные дефекты, возникающие при хранении.
20. Ассортимент, классификация, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения копченых колбас. Требования к качеству и возможные дефекты, возникающие при хранении.

21. Классификация, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения яиц, куриных пищевых. Требования к качеству и возможные дефекты.
22. Задачи и современные требования к организации снабжения предприятия общественного питания. Нормативные документы, регулирующие коммерческие взаимоотношения по поставке товаров.
23. Источники снабжения и поставщики продуктов, сырья, полуфабрикатов. Организация коммерческих связей (межрегиональных и местных).
24. Организация договорных отношений с поставщиками, прямые договорные связи, расширение прав сторон в условиях рынка.
25. Организационные формы поставок: транзитная и складская, их характеристика и экономическая целесообразность использования. Способы и маршруты доставки продуктов.
26. Виды транспорта, используемого для перевозки сырья и готовой продукции. Требования, предъявляемые к транспортировке товаров.
27. Виды, характеристика складских помещений различных предприятий общественного питания, их оснащение: требования к складским помещениям. Режимы и способы хранения продуктов на складе. Внедрение прогрессивной технологии хранения с применением тары – оборудования.
28. Организация приемки продуктов по количеству и качеству. Порядок составления акта приемки продуктов по количеству и качеству.
29. Отпуск продуктов и сырья на производство. Документальное оформление отпуска.
30. Виды запасов сырья, критерии оценки запасов сырья.
31. Методы контроля качества продуктов при хранении
32. Методы контроля расхода и сохранности продуктов в организациях общественного питания.
33. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве.
34. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов.

Преподаватель:

А.А. Бабинцева

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»**

Рассмотрено на заседании

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссии проф. цикла

Директор ТТЕ

Протокол № __1__ от «__28__» августа 2019г.

_____/М.С. Задровская/

Председатель _____/А.Н. Веснина/

«__28__» ____августа ____ 2019 г.

Экзаменационный билет № _1_

по ОП. 02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ОК 01- 05, ОК 09, ОК 10

Вопросы:

1. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов.
2. Ассортимент, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения макаронных изделий. Требования к качеству, дефекты, возникающие при хранении макаронных изделий..

Практическое задание:

Ситуация: В ресторан поступил с плодоовощной базы картофель с недовесом 50 кг. Ваши действия? Составьте акт приемки продукции по количеству.

Преподаватель:

А.А. Бабинцева

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»**

Рассмотрено на заседании

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссии проф. цикла

Директор ТТЕ

Протокол № __1__ от «_28_» августа 2019г.

_____/М.С. Задровская/

Председатель _____/А.Н. Веснина/

«_28_» ____августа ____ 2019 г.

Экзаменационный билет № 2

по ОП. 02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ОК 01- 05, ОК 09, ОК 10

Вопросы:

1. Ассортимент, классификация, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения вареных колбас. Требования к качеству и возможные дефекты, возникающие при хранении.
2. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.

Практическое задание:

Заполните таблицу, укажите причины появления дефектов и разработайте мероприятия по их профилактике:

Дефекты крупы	Причины появления дефекта	Мероприятия по предупреждению дефектов
1. Крупа имеет затхлый запах		
2. Влажность крупы составляет 18%.		
3. Количество мучки в крупе превышает допустимую норму		
4. В крупе произошло самосогревание		

Преподаватель:

А.А. Бабинцева

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»**

Рассмотрено на заседании

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссии проф. цикла

Директор ТТЕ

Протокол № __1__ от «__28__» августа 2019г.

_____/М.С. Задровская/

Председатель _____/А.Н. Веснина/

«__28__» ____августа ____ 2019 г.

Экзаменационный билет № 3

по ОП. 02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ОК 01- 05, ОК 09, ОК 10

Вопросы:

1. Ассортимент, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения молока, творога, сметаны. Требования к качеству и дефекты, возникающие при хранении указанных продуктов.
2. Условия хранения, упаковка, транспортирование и реализация различных видов продовольственных продуктов.

Практическое задание:

Ситуация: Между предприятиями заключен договор на поставку полуфабрикатов из рыбы, но в день завоза продукции столовую закрывают из-за аварии на водопроводе. Опишите Ваши действия.

Преподаватель:

А.А. Бабинцева

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»**

Рассмотрено на заседании

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссии проф. цикла

Директор ТТЕ

Протокол № __1__ от «__28__» августа 2019г.

_____/М.С. Задровская/

Председатель _____/А.Н. Веснина/

«__28__» ____августа ____ 2019 г.

Экзаменационный билет № 4

по ОП. 02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ОК 01- 05, ОК 09, ОК 10

Вопросы:

1. Ветеринарное и товароведное клеймение мяса. Требования к качеству и дефекты, возникающие при хранении замороженного мяса. Условия и сроки хранения замороженного мяса.
2. Суть и значение снабжения. Виды снабжения.

Практическое задание:

Ситуация: При проведении ревизии на складе столовой установлена недостача некоторых видов товаров. Опишите Ваши действия и предложите меры профилактики по предотвращению недостач.

Преподаватель:

А.А. Бабинцева

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»**

Рассмотрено на заседании

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссии проф. цикла

Директор ТТЕ

Протокол № __1__ от «_28_» августа 2019г.

_____/М.С. Задровская/

Председатель _____/А.Н. Веснина/

«_28_» ____августа ____ 2019 г.

Экзаменационный билет №_5_

по ОП. 02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ОК 01- 05, ОК 09, ОК 10

Вопросы:

1. Ассортимент, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения круп. Требования к качеству, дефекты, возникающие при хранении круп.
2. Организация договорных отношений с поставщиками, прямые договорные связи, расширение прав сторон в условиях рынка.

Практическое задание:

Ситуация: В городе открывается ресторан на 200 посадочных мест. Продумайте организацию снабжения ресторана продуктами и сырьем. Предложите источники сырья и поставщиков.

Преподаватель:

А.А. Бабинцева

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»**

Рассмотрено на заседании

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссии проф. цикла

Директор ТТЕ

Протокол № __1__ от «__28__» августа 2019г.

_____/М.С. Задровская/

Председатель _____/А.Н. Веснина/

«__28__» ____августа ____ 2019 г.

Экзаменационный билет №_6_

по ОП. 02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ОК 01- 05, ОК 09, ОК 10

Вопросы:

1. Виды транспорта, используемого для перевозки сырья и готовой продукции. Требования, предъявляемые к транспортировке товаров.
2. Организация договорных отношений с поставщиками, прямые договорные связи, расширение прав сторон в условиях рынка.

Практическое задание:

Заполните таблицу, укажите причины появления дефектов и разработайте мероприятия по их профилактике:

Дефекты макаронных изделий	Причины появления дефекта	Мероприятия по предупреждению дефектов
Плесневелый запах		
Привкус горечи		
Наличие амбарных вредителей		
Повышенная влажность макаронных изделий		

Преподаватель:

А.А. Бабинцева

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»**

Рассмотрено на заседании

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссии проф. цикла

Директор ТТЕ

Протокол № __1__ от «__28__» августа 2019г.

_____/М.С. Задровская/

Председатель _____/А.Н. Веснина/

«__28__» ____августа ____ 2019 г.

Экзаменационный билет № 7_

по ОП. 02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ОК 01- 05, ОК 09, ОК 10

Вопросы:

1. Классификация, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения яиц, куриных пищевых. Требования к качеству и возможные дефекты.
2. Организационные формы поставок: транзитная и складская, их характеристика и 'экономическая целесообразность использования. Способы и маршруты доставки продуктов.

Практическое задание:

Ситуация: В городе открывается закусочная на 30 посадочных мест. У предприятия нет своего транспорта для поставки сырья. Предложите варианты выхода из этой ситуации укажите требования к транспорту.

Преподаватель:

А.А. Бабинцева

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»**

Рассмотрено на заседании

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссии проф. цикла

Директор ТТЕ

Протокол № __1__ от «__28__» августа 2019г.

_____/М.С. Задровская/

Председатель _____/А.Н. Веснина/

«__28__» ____августа__ 2019 г.

Экзаменационный билет № 8

по ОП. 02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ОК 01- 05, ОК 09, ОК 10

Вопросы:

1. Определение, классификация, ассортимент, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения кондитерских сахаристых изделий.
2. Виды складских помещений и требования к ним.

Практическое задание:

Разработать схему организации снабжения Вашего предприятия скоропортящимися и не скоропортящимися продуктами (по 3 наименованиям каждой группы). Результат работы свести в таблицу:

Наименование продуктов	поставщики	Форма снабжения	Способ организации снабжения	Маршрут доставки

Преподаватель:

А.А. Бабинцева

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»**

Рассмотрено на заседании

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссии проф. цикла

Директор ТТЕ

Протокол № __1__ от «_28_» августа 2019г.

_____/М.С. Задровская/

Председатель _____/А.Н. Веснина/

«_28_» ____августа__ 2019 г.

Экзаменационный билет № 9_

по ОП. 02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ОК 01- 05, ОК 09, ОК 10

Вопросы:

1. Определение, классификация, ассортимент, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения рыбы. Требования к качеству и дефекты, возникающие при хранении, свежей рыбы.
2. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.

Практическое задание:

Заполните таблицу, укажите причины появления дефектов и разработайте мероприятия по их профилактике:

Дефекты мясных консервов	Причины появления дефекта	Мероприятия по предупреждению дефектов
Физический бомбаж		
Подтеки		
Ржавчина на поверхности банок		
Деформация банок		

Преподаватель:

А.А. Бабинцева

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»**

Рассмотрено на заседании

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссии проф. цикла

Директор ТТЕ

Протокол № __1__ от «__28__» августа 2019г.

_____/М.С. Задровская/

Председатель _____/А.Н. Веснина/

«__28__» ____августа ____ 2019 г.

Экзаменационный билет № _10_

по ОП. 02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ОК 01- 05, ОК 09, ОК 10

Вопросы:

1. Ассортимент, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения муки. Требования к качеству, дефекты, возникающие при хранении макаронных изделий.
2. Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания.

Практическое задание:

Ситуация: В ресторан поступил с плодоовощной базы картофель с недовесом 50 кг. Ваши действия? Составьте акт приемки продукции по количеству.

Преподаватель:

А.А. Бабинцева

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»**

Рассмотрено на заседании

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссии проф. цикла

Директор ТТЕ

Протокол № __1__ от «__28__» августа 2019г.

_____/М.С. Задровская/

Председатель _____/А.Н. Веснина/

«__28__» ____августа ____ 2019 г.

Экзаменационный билет №_11_

по ОП. 02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ОК 01- 05, ОК 09, ОК 10

Вопросы:

1. Ассортимент, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения молока, творога, сметаны. Требования к качеству и дефекты, возникающие при хранении указанных продуктов.
2. Источники снабжения и поставщики продуктов, сырья, полуфабрикатов. Организация коммерческих связей (межрегиональных и местных).

Практическое задание:

Заполните таблицу, укажите причины появления дефектов и разработайте мероприятия по их профилактике:

Дефекты крупы	Причины появления дефекта	Мероприятия по предупреждению дефектов
1. Крупа имеет затхлый запах		
2. Влажность крупы составляет 18%.		
3. Количество мучки в крупе превышает допустимую норму		
4. В крупе произошло самосогревание		

Преподаватель:

А.А. Бабинцева

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»**

Рассмотрено на заседании

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссии проф. цикла

Директор ТТЕ

Протокол № __1__ от «_28_» августа 2019г.

_____/М.С. Задровская/

Председатель _____/А.Н. Веснина/

«_28_» ____августа ____ 2019 г.

Экзаменационный билет № _12_

по ОП. 02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ОК 01- 05, ОК 09, ОК 10

Вопросы:

1. Определение, классификация, ассортимент, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения кондитерских сахаристых изделий.
2. Задачи и современные требования к организации снабжения предприятия общественного питания. Нормативные документы, регулирующие коммерческие взаимоотношения по поставке товаров.

Практическое задание:

Ситуация: Между предприятиями заключен договор на поставку полуфабрикатов из рыбы, но в день завоза продукции столовую закрывают из-за аварии на водопроводе. Опишите Ваши действия.

Преподаватель:

А.А. Бабинцева

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»**

Рассмотрено на заседании

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссии проф. цикла

Директор ТТЕ

Протокол № __1__ от «_28_» августа 2019г.

_____/М.С. Задровская/

Председатель _____/А.Н. Веснина/

«_28_» ____августа ____ 2019 г.

Экзаменационный билет № _13_

по ОП. 02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ОК 01- 05, ОК 09, ОК 10

Вопросы:

1. Организация приемки продуктов по количеству и качеству. Порядок составления акта приемки продуктов по количеству и качеству.
2. Ассортимент, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения муки. Требования к качеству, дефекты, возникающие при хранении макаронных изделий.

Практическое задание:

Ситуация: Во время проведения инвентаризации в охлаждаемой камере для молочных продуктов выявлено 5 л. молока с просроченным сроком хранения. Молоко имеет тянущуюся консистенцию и кислый вкус. Опишите Ваши действия, какие меры необходимо предпринять для предотвращения порчи продукта.

Преподаватель:

А.А. Бабинцева

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»**

Рассмотрено на заседании

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссии проф. цикла

Директор ТТЕ

Протокол № __1__ от «__28__» августа 2019г.

_____/М.С. Задровская/

Председатель _____/А.Н. Веснина/

«__28__» ____августа__ 2019 г.

Экзаменационный билет № _14_

по ОП. 02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ОК 01- 05, ОК 09, ОК 10

Вопросы:

1. Понятие о качестве сырья, показатели качества, потребительские свойства, пищевая ценность.
2. Программное обеспечение управления расходов продуктов на производстве и движение блюд.

Практическое задание:

Заполните таблицу, укажите причины появления дефектов и разработайте мероприятия по их профилактике:

Дефекты пшеничного хлеба	Причины появления дефекта	Мероприятия по предупреждению дефектов
Хлеб зачерствел		
Затхлый запах		
Появление плесени		
Появление неприятного запаха, мякиш темный, тягучий.		

Преподаватель:

А.А. Бабинцева

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»**

Рассмотрено на заседании

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссии проф. цикла

Директор ТТЕ

Протокол № __1__ от «_28_» августа 2019г.

_____/М.С. Задровская/

Председатель _____/А.Н. Веснина/

«_28_» ____августа ____ 2019 г.

Экзаменационный билет № _15_

по ОП. 02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ОК 01- 05, ОК 09, ОК 10

Вопросы:

1. Определение, классификация, ассортимент, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения рыбы. Требования к качеству и дефекты, возникающие при хранении, свежей рыбы.
2. Режимы и способы хранения продуктов на складе. Внедрение прогрессивной технологии хранения с применением тары – оборудования.

Практическое задание:

Ситуация: При приемке товара обнаружено несоответствие категории яиц, указанных в накладной и поступивших по факту. Яйцо в некоторых коробках имеет посторонний запах. Опишите Ваши действия.

Преподаватель:

А.А. Бабинцева

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»**

Рассмотрено на заседании

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссии проф. цикла

Директор ТТЕ

Протокол № __1__ от «__28__» августа 2019г.

_____/М.С. Задровская/

Председатель _____/А.Н. Веснина/

«__28__» ____августа ____ 2019 г.

Экзаменационный билет №_16_

по ОП. 02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ОК 01- 05, ОК 09, ОК 10

Вопросы:

1. Определение, классификация, ассортимент, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения мяса. Требования к качеству и дефекты, возникающие при хранении охлажденного мяса.
- 2.Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве.

Практическое задание:

Ситуация: В кондитерский цех поступила мука пшеничная высшего сорта. При приемке установлено, что из общего количества поставленной муки 10 мешков оказались 1-го сорта. Опишите Ваши действия.

Преподаватель:

А.А. Бабинцева

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»**

Рассмотрено на заседании

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссии проф. цикла

Директор ТТЕ

Протокол № __1__ от «__28__» августа 2019г.

_____/М.С. Задровская/

Председатель _____/А.Н. Веснина/

«__28__» ____августа ____ 2019 г.

Экзаменационный билет № _17_

по ОП. 02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ОК 01- 05, ОК 09, ОК 10

Вопросы:

1. Ассортимент, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения хлеба и булочных изделий. Болезни хлеба.
2. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.

Практическое задание:

Ситуация: При проведении ревизии на складе столовой установлена недостача некоторых видов товаров. Опишите Ваши действия и предложите меры профилактики по предотвращению недостач.

Преподаватель:

А.А. Бабинцева

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»**

Рассмотрено на заседании

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссии проф. цикла

Директор ТТЕ

Протокол № __1__ от «__28__» августа 2019г.

_____/М.С. Задровская/

Председатель _____/А.Н. Веснина/

«__28__» ____августа ____ 2019 г.

Экзаменационный билет № _18_

по ОП. 02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ОК 01- 05, ОК 09, ОК 10

Вопросы:

1. Определение, классификация, ассортимент, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения зерномучных товаров.
2. Правила оценки состояния запасов на производстве.

Практическое задание:

Ситуация: В городе открывается общедоступное кафе на 24 посадочных места. Продумайте организацию снабжения кафе мясными продуктами, укажите возможных поставщиков и разработайте маршруты доставки

Преподаватель:

А.А. Бабинцева

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»**

Рассмотрено на заседании

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссии проф. цикла

Директор ТТЕ

Протокол № __1__ от «_28_» августа 2019г.

_____/М.С. Задровская/

Председатель _____/А.Н. Веснина/

«_28_» ____августа ____ 2019 г.

Экзаменационный билет № _19_

по ОП. 02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ОК 01- 05, ОК 09, ОК 10

Вопросы:

1. Ассортимент, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения круп. Требования к качеству, дефекты, возникающие при хранении круп.
2. Организация договорных отношений с поставщиками, прямые договорные связи, расширение прав сторон в условиях рынка.

Практическое задание:

Ситуация: В городе открывается ресторан на 200 посадочных мест. Продумайте организацию снабжения ресторана продуктами и сырьем. Предложите источники сырья и поставщиков.

Преподаватель:

А.А. Бабинцева

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»**

Рассмотрено на заседании

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссии проф. цикла

Директор ТТЕ

Протокол № __1__ от «__28__» августа 2019г.

_____/М.С. Задровская/

Председатель _____/А.Н. Веснина/

«__28__» ____августа__ 2019 г.

Экзаменационный билет № _20_

по ОП. 02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ОК 01- 05, ОК 09, ОК 10

Вопросы:

1. Ассортимент, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения сыров. Требования к качеству и дефекты, возникающие при хранении сыров.
2. Классификация, кодировка, ассортимент товаров, виды продовольственных товаров.

Практическое задание:

Заполните таблицу, укажите причины появления дефектов и разработайте мероприятия по их профилактике:

Дефекты макаронных изделий	Причины появления дефекта	Мероприятия по предупреждению дефектов
Плесневелый запах		
Привкус горечи		
Наличие амбарных вредителей		
Повышенная влажность макаронных изделий		

Преподаватель:

А.А. Бабинцева

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»**

Рассмотрено на заседании

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссии проф. цикла

Директор ТТЕ

Протокол № __1__ от «_28_» августа_2019г.

_____/М.С. Задровская/

Председатель _____/А.Н. Веснина/

«_28_» __августа__ 2019 г.

Экзаменационный билет №_21_

по ОП. 02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ОК 01- 05, ОК 09, ОК 10

Вопросы:

1. Определение, классификация, ассортимент, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения рыбных товаров. Требования к качеству и дефекты, возникающие при хранении рыбы горячего и холодного копчения.
2. Виды, характеристика складских помещений различных предприятий общественного питания, их оснащение: требования к складским помещениям.

Практическое задание:

Разработать схему организации снабжения Вашего предприятия скоропортящимися и не скоропортящимися продуктами (по 3 наименованиям каждой группы). Результат работы свести в таблицу:

Наименование продуктов	поставщики	Форма снабжения	Способ организации снабжения	Маршрут доставки
------------------------	------------	-----------------	------------------------------	------------------

Преподаватель:

А.А. Бабинцева

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»**

Рассмотрено на заседании

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссии проф. цикла

Директор ТТЕ

Протокол № __1__ от «_28_» августа 2019г.

_____/М.С. Задровская/

Председатель _____/А.Н. Веснина/

«_28_» __августа__ 2019 г.

Экзаменационный билет № _22_

по ОП. 02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ОК 01- 05, ОК 09, ОК 10

Вопросы:

1. Виды транспорта, используемого для перевозки сырья и готовой продукции. Требования, предъявляемые к транспортировке товаров.
2. Организация договорных отношений с поставщиками, прямые договорные связи, расширение прав сторон в условиях рынка.

Практическое задание:

Заполните таблицу, укажите причины появления дефектов и разработайте мероприятия по их профилактике:

Дефекты макаронных изделий	Причины появления дефекта	Мероприятия по предупреждению дефектов
Плесневелый запах		
Привкус горечи		
Наличие амбарных вредителей		
Повышенная влажность макаронных изделий		

Преподаватель:

А.А. Бабинцева

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»**

Рассмотрено на заседании

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссии проф. цикла

Директор ТТЕ

Протокол № __1__ от «__28__» августа 2019г.

_____/М.С. Задровская/

Председатель _____/А.Н. Веснина/

«__28__» ____августа ____ 2019 г.

Экзаменационный билет № _23_

по ОП. 02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ОК 01- 05, ОК 09, ОК 10

Вопросы:

1. Ассортимент, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения муки. Требования к качеству, дефекты, возникающие при хранении макаронных изделий.
2. Организация договорных отношений с поставщиками, прямые договорные связи, расширение прав сторон в условиях рынка.

Практическое задание:

Ситуация: В кондитерский цех поступила мука пшеничная высшего сорта. При приемке установлено, что из общего количества поставленной муки 10 мешков оказались 1-го сорта. Опишите Ваши действия.

Преподаватель:

А.А. Бабинцева

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»**

Рассмотрено на заседании

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссии проф. цикла

Директор ТТЕ

Протокол № __1__ от «__28__» августа 2019г.

_____/М.С. Задровская/

Председатель _____/А.Н. Веснина/

«__28__» ____августа ____ 2019 г.

Экзаменационный билет № _23_

по ОП. 02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ОК 01- 05, ОК 09, ОК 10

Вопросы:

1. Определение, классификация, ассортимент, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения молочных товаров.
2. Виды запасов сырья, критерии оценки запасов сырья.

Практическое задание:

Ситуация: В ресторан поступил с плодоовощной базы картофель с недовесом 50 кг. Ваши действия? Составьте акт приемки продукции по количеству.

Преподаватель:

А.А. Бабинцева

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»**

Рассмотрено на заседании

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссии проф. цикла

Директор ТТЕ

Протокол № __1__ от «__28__» августа 2019г.

_____/М.С. Задровская/

Председатель _____/А.Н. Веснина/

«__28__» ____августа__ 2019 г.

Экзаменационный билет № _25_

по ОП. 02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ОК 01- 05, ОК 09, ОК 10

Вопросы:

1. Определение, классификация, ассортимент, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения мяса. Требования к качеству и дефекты, возникающие при хранении охлажденного мяса.
2. Методы контроля качества продуктов при хранении

Практическое задание:

Заполните таблицу, укажите причины появления дефектов и разработайте мероприятия по их профилактике:

Дефекты пшеничного хлеба	Причины появления дефекта	Мероприятия по предупреждению дефектов
Хлеб зачерствел		
Затхлый запах		
Появление плесени		
Появление неприятного запаха, мякиш темный, тягучий.		

Преподаватель:

А.А. Бабинцева

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»**

Рассмотрено на заседании

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссии проф. цикла

Директор ТТЕ

Протокол № __1__ от «_28_» августа 2019г.

_____/М.С. Задровская/

Председатель _____/А.Н. Веснина/

«_28_» ____августа ____ 2019 г.

Экзаменационный билет № _26_

по ОП. 02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ОК 01- 05, ОК 09, ОК 10

Вопросы:

1. Определение, классификация, ассортимент, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения зерномучных товаров.
2. Методы контроля расхода и сохранности продуктов в организациях общественного питания.

Практическое задание:

Ситуация: В городе открывается закусочная на 30 посадочных мест. У предприятия нет своего транспорта для поставки сырья. Предложите варианты выхода из этой ситуации укажите требования к транспорту.

Преподаватель:

А.А. Бабинцева

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»**

Рассмотрено на заседании

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссии проф. цикла

Директор ТТЕ

Протокол № __1__ от «__28__» августа 2019г.

_____/М.С. Задровская/

Председатель _____/А.Н. Веснина/

«__28__» ____августа__ 2019 г.

Экзаменационный билет № _27_

по ОП. 02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ОК 01- 05, ОК 09, ОК 10

Вопросы:

1. Классификация, кодировка, ассортимент товаров, виды продовольственных товаров.
2. Ассортимент, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения круп. Требования к качеству, дефекты, возникающие при хранении круп.

Практическое задание:

Ситуация: При проведении ревизии на складе столовой установлена недостача некоторых видов товаров. Опишите Ваши действия и предложите меры профилактики по предотвращению недостач.

Преподаватель:

А.А. Бабинцева

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»**

Рассмотрено на заседании

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссии проф. цикла

Директор ТТЕ

Протокол № __1__ от «__28__» августа 2019г.

_____/М.С. Задровская/

Председатель _____/А.Н. Веснина/

«__28__» ____августа ____ 2019 г.

Экзаменационный билет № _28_

по ОП. 02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ОК 01- 05, ОК 09, ОК 10

Вопросы:

1. Ассортимент, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения сыров. Требования к качеству и дефекты, возникающие при хранении сыров.
2. Отпуск продуктов и сырья на производство. Документальное оформление отпуска.

Практическое задание:

Ситуация: Между предприятиями заключен договор на поставку полуфабрикатов из рыбы, но в день завоза продукции столовую закрывают из-за аварии на водопроводе. Опишите Ваши действия.

Преподаватель:

А.А. Бабинцева

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»**

Рассмотрено на заседании

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссии проф. цикла

Директор ТТЕ

Протокол № __1__ от «__28__» августа 2019г.

_____/М.С. Задровская/

Председатель _____/А.Н. Веснина/

«__28__» ____августа ____ 2019 г.

Экзаменационный билет № 29

по ОП. 02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ОК 01- 05, ОК 09, ОК 10

Вопросы:

1. Методы оценки качества сырья. Показатели безопасности. Факторы, формирующие качество продовольственных товаров.
2. Ассортимент, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения хлеба и булочных изделий. Болезни хлеба.

Практическое задание:

Заполните таблицу, укажите причины появления дефектов и разработайте мероприятия по их профилактике:

Дефекты крупы	Причины появления дефекта	Мероприятия по предупреждению дефектов
1. Крупа имеет затхлый запах		
2. Влажность крупы составляет 18%.		
3. Количество мучки в крупе превышает допустимую норму		
4. В крупе произошло самосогревание		

Преподаватель:

А.А. Бабинцева

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»**

Рассмотрено на заседании

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссии проф. цикла

Директор ТТЕ

Протокол № __1__ от «__28__» августа 2019г.

_____/М.С. Задровская/

Председатель _____/А.Н. Веснина/

«__28__» ____августа ____ 2019 г.

Экзаменационный билет №_30_

по ОП. 02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ОК 01- 05, ОК 09, ОК 10

Вопросы:

1. Понятие о дефектах, их классификация, диагностика дефектов.
2. Ассортимент, классификация, химический состав, пищевая ценность, условия и сроки хранения варенья, джемов, повидла. Требования к качеству и возможные дефекты, возникающие при хранении.

Практическое задание:

Представьте, что Вы руководитель предприятия. Назовите критерии выбора поставщика молочной продукции, перечислите возможные способы и маршруты доставки продукции.

Преподаватель:

А.А. Бабинцева

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЁЖНОЙ ПОЛИТИКИ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области
«Тавдинский техникум им. А.А.Елохина»**

Рассмотрено на заседании

УТВЕРЖДАЮ

методической комиссии проф. цикла

Директор ТТЕ

Протокол № __1__ от «__28__» августа 2019г.

_____/М.С. Задровская/

Председатель _____/А.Н. Веснина/

«__28__» ____августа ____ 2019 г.

Экзаменационный билет №_31_

по ОП. 02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»»

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.3, ПК 3.4, ОК 01- 05, ОК 09, ОК 10

Вопросы:

1. Понятие о качестве сырья, показатели качества, потребительские свойства, пищевая ценность.
2. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве.

Практическое задание:

Заполните таблицу, укажите причины появления дефектов и разработайте мероприятия по их профилактике:

Дефекты молока	Причины появления дефекта	Мероприятия по предупреждению дефектов
1.Салистый привкус		
2.Горький вкус		
3.Посторонние привкусы		
4.Расслаивание молока		

Преподаватель:

А.А. Бабинцева

3.2. Время на подготовку и выполнение:

подготовка ___45___ мин. ;
всего ___1___ час ___ - ___ мин.

3.3. Критерии оценки заданий

Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки выполнения задания	Оценка
31.Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	Демонстрирует знания ассортимента и характеристику основных групп продовольственных товаров	
32.Общие требования к качеству сырья и продуктов	Демонстрирует знания общих требований к качеству сырья и продуктов	
33.Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	Демонстрирует знания условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	
34.Методы контроля качества продуктов при хранении	Демонстрирует знания методов контроля качества продуктов при хранении	
35.Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	Демонстрирует знания способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	
36.Виды снабжения	Демонстрирует знания видов снабжения	
37.Виды складских помещений и требования к ним	Демонстрирует знания видов складских помещений и требований к ним	
38.Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	Демонстрирует знания периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	
39.Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания	Демонстрирует знания методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания	
310.Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением	Демонстрирует знания программного обеспечения управления расходов продуктов на	

блюд	производстве и движения блюд	
311.Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве	Демонстрирует знания современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве	
312.Методы контроля возможных хищений запасов на производстве	Демонстрирует знания методов контроля возможных хищений запасов на производстве	
313.Правила оценки состояния запасов на производстве	Демонстрирует знания правил оценки состояния запасов на производстве	
314.Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов	Демонстрирует знания Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов	
315.Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	Демонстрирует знания правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	
316.Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	Демонстрирует знания видов сопроводительной документации на различные группы продуктов	
У1. Оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов	Демонстрирует оценку условий хранения и состояние продуктов и запасов	
У2. Определять наличие запасов и расход продуктов	Демонстрирует определение наличия запасов и расход продуктов	

По каждому показателю оценки результата выставляется 1 балл (соответствие эталону) или 0 баллов (несоответствие эталону).

Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

3.3. Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации

Билеты – 31 шт.; писчая бумага, ручка
