Частное профессиональное образовательное учреждение
Вологодский кооперативный колледж

Комплект контрольно-оценочных средств
по учебной дисциплине
Организация хранения и контроль запасов сырья
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Вологда, 2020

Рассмотрена на заседании цикловой
комиссии технологии и сервиса
Протокол № *1*от «*02*» *сентября*2020г.
Председатель цикловой комиссии
_____ М.И.Гадаева

Утверждаю
Заместитель директора по учебной работе
_____ А.А. Дроздова

Одобрено на заседании методического совета
Протокол № 1 от 09.09.2020

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчик:

Гадаева Марина Ивановна	преподаватель	ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж
_____ *(ФИО)*	_____ *(должность)*	_____ *(место работы)*
_____ *(ФИО)*	_____ *(должность)*	_____ *(место работы)*

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело учебной дисциплины Организация хранения и контроль запасов сырья

I ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины (УД) Организация хранения и контроль запасов сырья ППССЗ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Результаты освоения программы учебной дисциплины, подлежащие проверке

В результате освоения программы УД у обучающихся должны быть сформированы следующие профессиональные компетенции (ПК) и общие компетенции (ОК).

Таблица 1. Показатели оценки сформированности ПК

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Определять наличие запасов и расход продуктов. Оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции и реализации продукции.	Письменный/устный опрос. Тестирование. Оценка результатов самостоятельной работы. Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при выполнении практических занятий. Наблюдение за выполнением заданий на учебных занятиях.
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Определять наличие запасов и расход продуктов. Оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции и реализации продукции. Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов.	Письменный/устный опрос. Тестирование. Оценка результатов самостоятельной работы. Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при выполнении практических занятий. Наблюдение за выполнением заданий на учебных занятиях.
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	Определять наличие запасов и расход продуктов. Оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции и реализации продукции. Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов	Письменный/устный опрос. Тестирование. Оценка результатов самостоятельной работы. Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при выполнении практических занятий. Наблюдение за выполнением заданий на учебных занятиях.
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции и реализации продукции	Письменный/устный опрос. Тестирование. Оценка результатов самостоятельной работы. Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при выполнении практических занятий. Наблюдение за выполнением заданий на учебных занятиях.

Таблица 2. Показатели оценки сформированности ОК

Общие компетенции	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Письменный/устный опрос. Тестирование. Оценка результатов самостоятельной работы. Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при выполнении практических занятий. Наблюдение за выполнением заданий на учебных занятиях.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК.03. Планировать и реализовывать собственное	– актуальность используемой нормативно-правовой	

профессиональное и личностное развитие	документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы; – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или	

	интересующие профессиональные темы	
ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональнйо сфере.		

В ходе освоения ПМ обучающиеся осваивают следующие знания и умения.

Таблица 3. Показатели оценки освоения знаний и умений

Таблица 3. Показатели оценки освоения знаний и умений

Знания, умения	**Показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
Умения:		
определять наличие запасов и расход продуктов	способность использовать нормативные и технологические документы	защита практической работы, внеаудиторная самостоятельная работа
оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов	умение производить технологические расчёты	защита практической работы, внеаудиторная самостоятельная работа
проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов	способность составлять и заключать договора на поставку товаров	защита практической работы, внеаудиторная самостоятельная работа
принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов	умение проводить приёмку продукции	защита практической работы, внеаудиторная самостоятельная работа
оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	способность контролировать соблюдение персоналом технологического процесса производства	защита практической работы, внеаудиторная самостоятельная работа
Знания:		
оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	знание основных понятий и нормативных, технических документов, касающихся контроля расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа
общие требования к качеству сырья и продуктов	Знание требований к качеству сырья и продуктов	Контрольная работа, рефераты
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	знание условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	внеаудиторная самостоятельная работа, тестовые задания
методы контроля качества продуктов при хранении	знание методов контроля качества продуктов при хранении	тестовые задания
способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	знание способов и форм инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	контрольная работа, тестовые задания
. виды снабжения	знание видов снабжения	контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа,
виды складских помещений и требования к ним	знание видов складских помещений и требований к ним	защита практической работы, внеаудиторная самостоятельная работа
периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового	знаниепериодичности технического обслуживания холодильного, механического и	контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа

оборудования	весового оборудования	
методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания	знаниеметодов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания	контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа
программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве	знаниепрограммного обеспечения управления расходом продуктов на производстве; современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов	контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа
методы контроля возможных хищений запасов на производстве	знаниеметодов контроля возможных хищений запасов на производстве	внеаудиторная самостоятельная работа, тестовые задания
правила оценки состояния запасов на производств	знание правил оценки состояния запасов на производств	внеаудиторная самостоятельная работа, тестовые задания
процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов	знание процедуры и правил инвентаризации запасов продуктов	внеаудиторная самостоятельная работа, тестовые задания
правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	знаниеправил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	внеаудиторная самостоятельная работа, тестовые задания
виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	знаниевидов сопроводительной документации на различные группы продуктов	внеаудиторная самостоятельная работа, тестовые задания

1.3 Формы промежуточной аттестации по учебной дисциплине

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы УД является *дифференцированный зачёт.*

II КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Предметом оценки освоения УД являются умения и знания, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций. Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов.

Таблица 5. Контроль и оценка освоения УД Организация хранения и контроль запасов сырья

Элемент УД (раздел, тема)	**Текущий контроль**		**Промежуточная аттестация**		
	Оценочное средство	**Проверяемые умения, знания**	**Форма контроля**	**Оценочное средство**	**Проверяемые умения, знания**
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	Фронтальный опрос, самостоятельная работа на занятиях	**уметь:** – определять наличие запасов и расход продуктов; – оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; – проводить инструктаж и по безопасности хранения пищевых продуктов; **знать:**	Дифференцированный зачёт	Дифференцированный зачет, составленный в 6 вариантах по 5 вопросов в каждом (3 теоретических и 2 практических).	**уметь:** – определять наличие запасов и расход продуктов; – оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; – проводить инструктаж и по безопасности хранения пищевых продуктов; – принимать

		– ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; – общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки,			решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; – оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;
Тема 1.2 Товароведная характеристика плодоовощных товаров и продуктов их переработки	Проверочная работа, проверка домашнего задания, практическая работа	**уметь:** – принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; **знать:** – виды снабжения; – виды складских помещений и требования к ним; – периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; – правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; – виды	Дифференцированный зачёт		**знать:** – ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; – общие требования к качеству сырья и продуктов; – условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; – методы контроля качества продуктов при

		сопроводительной документации на различные группы			хранении; – способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; – виды снабжения; – виды складских помещений и требования к ним; – периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; – методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; – программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производст
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров	Проверочная работа, практические работы, фронтальный опрос	**уметь:** оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения – **знать:** качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пище – методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; – методы контроля возможных хищений запасов на производстве; – процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; –	Дифференцированный зачёт		
Тема1.4. Товароведная	Фронтальный опрос, самостоятел	**уметь:** – определять наличие	Дифференцированный зачёт		

характеристика молочных товаров	ьная работа на занятиях	запасов и расход продуктов; – оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; – проводить инструктаж и по безопасности хранения пищевых продуктов; **знать:** – ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; – общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки,			ве; – методы контроля возможных хищений запасов на производстве; – правила оценки состояния запасов на производстве; – процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; – правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; – виды сопроводительной документации на различные группы продуктов
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы и рыбных	Проверочная работа, проверка домашнего задания, практическая работа	**уметь:** – принимать решения по организации и процессов контроля расхода и хранения продуктов; **знать:** – виды снабжения; – виды складских помещений и требования к ним; – периодичность технического обслуживания холодильного,	Дифференцированный зачёт	Дифференцированный зачет, составленный в 6 вариантах по 5 вопросов в каждом (3 теоретических и 2 практических).	

		механического и весового оборудования; – правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; – виды сопроводительной документации на различные группы			
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Проверочная работа, практические работы, фронтальный опрос	**уметь:** оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения – **знать:** качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пище – методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;	Дифференцированный зачёт	Дифференцированный зачет, составленный в 6 вариантах по 5 вопросов в каждом (3 теоретических и 2 практических).	**уметь:** – определять наличие запасов и расход продуктов; – оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; – проводить инструктаж и по безопасности хранения пищевых продуктов; – принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; – оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и

		– методы контроля возможных хищений запасов на производстве; – процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; –			хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров.	Фронтальный опрос, самостоятельная работа на занятиях	**уметь:** – определять наличие запасов и расход продуктов; – оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; – проводить инструктаж и по безопасности хранения пищевых продуктов; **знать:** – ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; – общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки,	Дифференцированный зачёт	Дифференцированный зачет, составленный в 6 вариантах по 5 вопросов в каждом (3 теоретических и 2 практических).	**знать:** – ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; – общие требования к качеству сырья и продуктов; – условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; – методы контроля качества продуктов при хранении; – способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; – виды снабжения; – виды складских помещений
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-техническогоснаб	Проверочная работа, проверка домашнего задания, практическая работа	**уметь:** – принимать решения по организации и процессов контроля расхода и хранения продуктов;	Дифференцированный зачёт	Дифференцированный зачет, составленный в 6 вариантах по 5 вопросов в каждом (3 теоретических и 2 практических).	

жения		**знать:** – виды снабжения; – виды складских помещений и требования к ним; – периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; – правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; – виды сопроводительной документации на различные группы			и требования к ним; – периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; – методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; – программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; – методы контроля возможных хищений запасов на производстве; – правила оценки состояния запасов на производстве; – процедуры и правила
Тема 2.2 Контроль запасов и наличия продуктов	Проверочная работа, практические работы, фронтальный опрос	**уметь:** оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения – **знать:** качества	Дифференцированный зачёт	Дифференцированный зачет, составленный в 6 вариантах по 5 вопросов в каждом (3 теоретических и 2 практических).	

		продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пище – методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; – методы контроля возможных хищений запасов на производстве; – процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; –			инвентаризации запасов продуктов; – правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; – виды сопроводительной документации на различные группы продуктов
Тема 2.3. Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Фронтальный опрос, самостоятельная работа на занятиях	**уметь:** – определять наличие запасов и расход продуктов; – оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; – проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; **знать:** – ассортимент и характеристики основных групп продовольственных	Дифференцированный зачёт	Дифференцированный зачет, составленный в 6 вариантах по 5 вопросов в каждом (3 теоретических и 2 практических).	**уметь:** – определять наличие запасов и расход продуктов; – оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; – проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; – принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; – оформлять

		товаров; – общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки,			технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;
Тема 2.4. Отпуск сырья и продуктов на производство	Проверочная работа, проверка домашнего задания, практическая работа	**уметь:** – принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; **знать:** – виды снабжения; – виды складских помещений и требования к ним; – периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; – правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; – виды сопроводительной документации на различные группы	Дифференцированный зачёт	Дифференцированный зачет, составленный в 6 вариантах по 5 вопросов в каждом (3 теоретических и 2 практических).	**знать:** – ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; – общие требования к качеству сырья и продуктов; – условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; – методы контроля качества продуктов при хранении; – способы и формы инструктирования персонала по

Тема2.5. Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Проверочная работа, практические работы, фронтальный опрос	**уметь:** оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения – **знать:** качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пище – методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; – методы контроля возможных хищений запасов на производстве; – процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; –	Дифференцированный зачёт		безопасности хранения пищевых продуктов; – виды снабжения; – виды складских помещений и требования к ним; – периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; – методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; – программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и современные способы обеспечения правильной сохранности и запасов и расхода продуктов на производстве; – методы контроля возможных хищений запасов на производст

					ве; – правила оценки состояния запасов на производстве; – процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; – правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; – виды сопроводительной документации на различные группы продуктов

2.2 Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по УД

По итогам изучения дисциплины предусмотрен дифференцированный зачет, который состоит из 6 вариантов по 5 вопросов в каждом (3 теоретических и 2 практических).

Содержание заданий Примерный перечень теоретических вопросов

1. Опишите классификацию продовольственных товаров.
2. Дайте понятие качества продовольственных товаров.
3. Опишите методы определения качества товаров.
4. Опишите процесс хранения продовольственных товаров.
5. Опишите потери продовольственных товаров.
6. Опишите характеристику продовольственных товаров растительного происхождения.
7. Опишите характеристику продовольственных товаров животного происхождения.
8. Опишите характеристику товаров комбинированного происхождения.
9. Дайте понятие источников снабжения и поставщиков продуктов.
10. Раскройте процесс организации снабжения, выбор поставщика.
11. Опишите способы доставки продуктов; маршруты производства.
12. Опишите назначение, компоновка складских помещений.
13. Опишите последовательность складских операций.
14. Опишите состав складских помещений в зависимости от мощности предприятий, их оснащение.
15. Опишите санитарно-гигиенические требования к складским помещениям.
16. Опишите процесс организации хранения продуктов.
17. Опишите режим и способы хранения.

18. Опишите порядок отпуска продуктов на производство.
19. Опишите организацию материально-технического снабжения предприятий общественного питания.
20. Опишите процесс хранения и отпуска продуктов.
21. Опишите техническое обслуживание холодильного, механического и весового оборудования.
22. Опишите процесс учета состояния запаса на производстве.
23. Опишите современные требования к организации снабжения продуктами и материально-техническими средствами.
24. Опишите процесс организации приемки продовольственных товаров.
25. Дайте понятие запасов продуктов, их значение для ритмичной работы предприятия.

Примерный перечень практических заданий

1. Заполните счет-фактуру, используя стандартный бланк для предприятий общественного питания.
2. Определите розничную цену и сумму, принятую к учету материально ответственным лицом.
3. Определите окончательный результат инвентаризации. Заполните сличительную ведомость стандартного образца, используемую на вашем предприятии общественного питания: естественная убыль на проданные товары на сумму 4160 руб.; по товарному отчету числится товаров на сумму 612930 руб.; фактический остаток по инвентаризационной описи 596930 руб. Недостающие реквизиты заполните самостоятельно.
4. Заполните стандартный бланк требование - накладная, которая используется на предприятии общественного питания.
5. Определите сумму естественной убыли на: мясо свежемороженое реализовано на сумму 37850 руб.. естественная убыль 0,3%; капуста свежая - продано на сумму 7560 руб.- естественная убыль 0,2%.
6. На предприятии общественного питания произведен закуп продукции. Заполните закупочный акт (любая дата сего года) зав. производством Петрова Л.И. закупила товар капуста свежая 140 кг. по цене 30 руб. за 1 кг., морковь 80 кг. по цене 22 руб. за 1 кг.
7. Используйте бланк акта предприятия общественного питания . Недостающие реквизиты заполните самостоятельно.

Критерии оценивания результатов

Оценка «отлично» ставится обучающемуся, если полно и обстоятельно раскрыты теоретические вопросы. Практическая часть выполнена в полном объёме.

Оценка «хорошо» ставится обучающемуся, если правильно раскрыты теоретические вопросы, но с небольшими неточностями. Практическая часть выполнена полностью, но с небольшими ошибками.

Оценка «удовлетворительно» ставится обучающемуся, если полностью раскрыт один из теоретических вопросов, или выполнены два теоретических вопроса наполовину. Практическая часть выполнена с ошибками, не меняющими сути ответа.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающемуся, если не раскрыты теоретические вопросы и не выполнена практическая часть, или если допущены грубые ошибки

Задание для экзаменующегося

Содержание варианта

1. Охарактеризуйте состав складских помещений в зависимости от мощности предприятий, их оснащение.
2. Раскройте содержание договора поставки.
3. Дайте понятие качества продовольственных товаров.

4. Заполните стандартный бланк требование - накладная, которая используется на предприятии общественного питания
5. Соотнесите указанные виды продуктов с условиями хранения:

1. Мясо мороженое	а) +10°С - +15°С
2. Бакалейная продукция (крупы, мука, макаронные изделия, сахар)	б) 0°С - +5°С
3. Молоко, молочная продукция	в) -6°С; -8°С

2.3 Перечень практических работ

Таблица 6. Практические работы по УД Организация хранения и контроль запасов сырья

№	Название практического занятия	Кол-во часов
1.	Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов , грибов и продуктов их переработки	2
2.	Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2
3.	Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	2
4.	Органолептическая оценка качества рыбы и рыбных продуктов	2
5.	Органолептическая оценка качества мяса и мясных продуктов	2
6.	Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров	2
7.	Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения.	2
8.	Размещения сырья и продовольственных товаров на хранение в складских помещениях.	2
9.	Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада.	2
10.	Оформление заказа на сырье и продукты со склада	2