

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж»  
(ГАПОУ ЧАО «ЧМК»)

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор  
ГАПОУ ЧАО  
«ЧМК»:

О.Н. Гришин

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
по учебной дисциплине

**ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Анадырь  
2022

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
--------------------	--------------------------	-----------------------

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж» (далее ГАПОУ ЧАО «ЧМК»)

Разработчик:

Хертек Д. Д., преподаватель ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Рекомендована Методическим советом ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Протокол № 04 от «14» декабря 2021 г.

Утверждена Приказом № 01-10/28 от 31.01.2022 г. «Об утверждении образовательных программ»

## **ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

### **1. Вопросы и задания для текущего контроля**

#### **Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров**

##### **Тема 1.1. Оценка качества продовольственных товаров**

1. Перечислить основные свойства продуктов.
2. Какие показатели влияют на качество продуктов?
3. От чего зависит усвояемость продуктов?
4. Какие показатели влияют на качество продуктов?
5. Перечислить показатели качества, относящиеся к единичным показателям.
6. Какие две группы факторов влияют на качество продуктов?
7. Дать характеристику органолептическому и инструментальному методам определения качества продуктов.
8. В чем состоит суть понятия «безопасность продукции»?
9. Перечислить показатели санитарно-гигиенической безопасности продукции.
10. Дать определение понятия «дефект продовольственных товаров».
11. Назвать виды дефектов.
12. Назвать причины возникновения брака продуктов.
13. Дать определение понятия «стандарт».
14. Для чего проводят сертификацию продукции?
15. Назвать нормативные и законодательные документы об ответственности за нарушение правил сертификации.

#### **Раздел 2. Товароведная характеристика продовольственных товаров**

##### **Тема 2.1. Классификация продовольственных товаров**

16. Перечислить основные признаки классификации продовольственных товаров.
17. На какие две группы подразделяются все продовольственные товары?
18. Перечислить основные классификационные группы товаров.
19. Дать характеристику основных видов круп: гречневой, рисовой, перловой, пшеницы.
20. В чем заключается пищевая ценность муки?
21. На какие группы и классы подразделяются макаронные изделия?
22. В чем заключается пищевая ценность овощей и каково их значение в питании?

23. Какую пищевую ценность имеют плоды? Охарактеризуйте их значение в питании.

24. В чем заключается пищевая ценность грибов?

25. Перечислить приправы и дайте им характеристику.

26. На какие группы подразделяют пряности?

27. Привести классификацию крахмала.

28. Назвать основные виды меда.

29. Что такое цукаты? Из каких плодов и ягод их получают?

30. Перечислить основные виды мучных кондитерских изделий.

31. В чем заключается пищевая ценность молока и молочных изделий?

32. Привести классификацию масложировой продукции.

33. Привести классификацию мясных товаров.

34. На какие группы подразделяют яйца?

35. Привести классификацию рыбы и рыбных товаров.

### **Раздел 3. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства**

#### **Тема 3.1. Виды продовольственного снабжения**

36. Назвать виды снабжения предприятий общественного питания.

37. Назвать критерии, которые необходимо соблюдать при выборе поставщика.

38. Какой составляют документ на поставку продуктов?

39. Перечислить требования, предъявляемые к доставке товаров.

40. Назвать нормативно-техническую документацию, регламентирующую снабжение.

41. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к складским помещениям?

42. Перечислить оборудование, используемое в работе складских помещений: механическое, весовое, холодильное.

#### **Тема 3.2. Условия хранения продовольственных продуктов**

43. В чем состоит сущность хранения продуктов?

44. От каких факторов зависит устойчивость продуктов при хранении?

45. Какие факторы оказывают влияние на условия хранения?

46. Перечислить способы хранения продуктов.

47. Что запрещается делать в целях обеспечения правильного режима хранения?

48. Какое влияние оказывает состав воздуха на хранение продуктов.

### **Тема 3.3. Контроль запасов и наличия продуктов**

49. Что такое товарные запасы?

50. Что значит «текущие запасы»? Какие еще виды запасов вы знаете?

52. Какие существуют способы контроля запасов сырья?

### **Тема 3.4. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Правила проведения инвентаризации продуктов. Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья и готовой продукции**

53. Что такое инвентаризация? Назвать цель проведения инвентаризации и опишите порядок ее проведения.

54. Что такое индивидуальная материальная ответственность?

55. В чем состоят особенности учета производства продукции в общественном питании?

56. Перечислить материально ответственных лиц за производство продукции.

### **Тема 3.5. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила оформления документации отпуска продуктов со склада**

57. В соответствии, с какими документами ведется расход сырья на производстве?

58. По каким ценам ведется учет продукции на производстве?

59. Что отражается в калькуляционных картах?

60. Что обеспечивает заполнение акта о снятии остатков продуктов и готовых изделий на кухне?

61. Кем составляется акт о снятии остатков?

### **Тема 3.6. Контроль расхода продуктов на производстве**

62. На основании, каких документов составляется акт о снятии остатков?

63. Для чего ведется ведомость учета движения продуктов и тары?

64. В каком количестве экземпляров составляют акт о движении продуктов и тары и кому их отдают?

## **2. Вопросы и задания для итогового контроля**

### **Теоретические вопросы**

1. Что такое товарные запасы?

2. Что значит «текущие запасы»? Какие еще виды запасов вы знаете?

3. Какие существуют способы контроля запасов сырья?
4. Что такое инвентаризация? Назвать цель проведения инвентаризации и описать порядок ее проведения.
5. Что такое индивидуальная материальная ответственность?
6. В чем состоят особенности учета производства продукции в общественном питании?
7. Перечислить материально ответственных лиц за производство продукции.
8. В соответствии, с какими документами ведется расход сырья на производстве?
9. По каким ценам ведется учет продукции на производстве?
10. Что отражается в калькуляционных картах?
11. Что обеспечивает заполнение акта о снятии остатков?
12. На основании, каких документов составляется акт о снятии остатков?
13. Для чего ведется ведомость учета движения продуктов и тары?
14. В каком количестве экземпляров составляют акт о движении продуктов и тары и кому их отдают?
15. Какие различают поставки продовольственных товаров?
16. Какие функции выполняют органы материально-технического снабжения?
17. Какие операции проводятся при приемке продовольственных товаров, сырья и полуфабрикатов?
18. По каким признакам классифицируют разнообразные виды тары?
19. Перечислить основные показатели качества пищевых продуктов.
20. Назвать основные требования к условиям хранения продуктов.
21. Что такое вид, сорт и ассортимент продукта?
22. Перечислить основные свойства продуктов.
23. Какие показатели влияют на качество продуктов?
24. Дать определение понятия «дефект продовольственных товаров».
25. Назвать виды дефектов.
26. Назвать причины возникновения брака продуктов.
27. Для чего проводят сертификацию продукции?
28. Назвать нормативные и законодательные документы об ответственности за нарушение правил сертификации.
29. Перечислить основные признаки классификации продовольственных товаров.

30. На какие две группы подразделяются все продовольственные товары?

31. Дать характеристику основным видам круп: гречневой, рисовой, перловой, пшена.

32. В чем заключается пищевая ценность муки?

33. На какие классы и группы подразделяются макаронные изделия?

34. Что такое цукаты? Из каких плодов их получают?

35. Привести классификацию масложировой продукции.

36. Привести классификацию мясных товаров.

37. На какие группы подразделяются яйца?

38. Привести классификацию рыбы и рыбных товаров.

39. Назвать виды снабжения предприятий общественного питания.

40. Назвать критерии, которые необходимо соблюдать при выборе поставщика.

41. Какой составляют документ на поставку продуктов?

42. Перечислить требования, предъявляемые к доставке товаров.

43. Назвать нормативно-техническую документацию, регламентирующую снабжение.

44. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к складским помещениям?

45. Перечислить оборудование, используемое в работе складских помещений: механическое, весовое, холодильное.

46. Дать определение термину «тара» и охарактеризовать ее значение.

47. Какое влияние оказывает состав воздуха на хранение продуктов?

48. Привести классификацию масложировой продукции.

49. Перечислить требования, предъявляемые к доставке товаров.

50. Перечислить основные признаки классификации продовольственных товаров.

### **Практические задания**

**Задание 1.** Изучить ассортимент круп по предоставленным образцам и стандартам.

Порядок проведения:

- 1) определить, из какого зерна получают данные крупы;
- 2) назвать, какие крупы делят на сорта и номера;
- 3) назвать потребительские свойства круп (время варки и увеличение крупы и объеме при варке);

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2022</b>
----------------------------	---------------------------------	------------------------------

4) результаты свести в таблицу:

вид зерна	вид крупы	потребительские свойства

**Задание 2.** Провести органолептическую оценку образцов круп по стандартам.

Порядок проведения:

1) определить цвет крупы, сравнивая образец с характеристикой, данной в стандарте; для этого на чистый лист бумаги насыпать крупу тонким слоем и внимательно рассмотреть ее при дневном рассеянном свете;

2) определить вкус крупы путем разжевывания небольшого ее количества;

3) определить крупы, согрев дыханием образец или зажав его в ладони (не свежая крупа имеет затхлый или плесневелый запах);

4) полученные данные свести в таблицу:

крупа	цвет	запах	вкус	закключение о качестве

**Задание 3.** Изучить вид и сорт ржаной и пшеничной муки по представленным образцам и стандартам.

Порядок проведения:

1) на чистый лист бумаги насыпьте по отдельности образцы каждого сорта муки (сначала ржаной, а затем пшеничной), положить сверху чистый лист бумаги и хорошо разравнять муку, приглаживая сверху рукой. После этого лист бумаги снять;

2) внимательно рассмотреть каждый сорт муки, обратив особое внимание на цвет, наличие отрубей (заметны или не заметны невооруженным глазом) и крупность помола. Крупность помола можно также проверить, растирая небольшое количество муки между пальцами;

3) для определения вида и сорта муки изучить пронумерованные образцы и заполнить таблицу:

Вид муки	Сорт	Цвет	Крупность помола	Наличие отрубей
пшеничная	первый	беловатый, желтоватый	тонкий	не заметен

**Задание 4.** Определить качество муки 1 – 2 образцов по стандартам.

Порядок проведения:



<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2022</b>
----------------------------	---------------------------------	------------------------------

- 1) сравнить образец с характеристикой, данной в стандарте (определение цвета);
- 2) согреть образец дыханием или зажать его в ладони и понюхать (определение запаха);
- 3) разжевать небольшое количество муки, при этом обратить внимание на наличие хруста на зубах (определение вкуса);
- 4) полученные данные внести в таблицу:

Вид и сорт муки	Показатели качества				Заключение о качестве
	цвет	запах	вкус	хруст	

**Задание 5.** Изучить виды и сорта макаронных изделий по образцам и стандарту на макаронные изделия.

Порядок проведения работы:

- 1) изучить представленные образцы макаронных изделий;
- 2) определить виды и сорта макаронных изделий, распределить их по типам (найти общие признаки в этой классификации);
- 3) определить диаметр макаронных изделий;
- 4) результаты свести в таблицу:

Наименование изделия	Тип	Сорт	Вводимые добавки	Цвет

**Задание 6.** Провести органолептическую оценку качества макаронных изделий по 1 – 2 образцам и стандарту/

Порядок проведения работы:

- 1) изучить стандарт на каждый образец изделия;
- 2) определить тип макаронных изделий;
- 3) внимательно рассмотреть данный образец макаронных изделий, обратив внимание на цвет;
- 4) сделать вывод о качестве исследуемого образца макаронных изделий;
- 5) полученные данные свести в таблицу:

Тип изделия	Показатель качества					Заключение о качестве
	внешний вид	поверхность	цвет	запах	вкус	

**Задание 7.** Провести органолептическую оценку моркови и свеклы по образцам и стандарту на корнеплоды.

Порядок проведения работы:

- 1) изучить внешний вид моркови и свеклы, сравнивая с данными показателями по стандарту;
- 2) определить форму и цвет моркови и свеклы;
- 3) разрезать морковь и свеклу по наибольшему поперечному диаметру и определить размер (см);
- 4) изучить внутреннее строение корнеплодов, обратить внимание на размер сердцевины у моркови, чередование светлых и темных колец у свеклы;
- 5) полученные данные свести в таблицу:

Показатель	Морковь	Свекла
Внешний вид		
Форма		
Цвет		
Внутреннее строение		
Наибольший диаметр, см		
Вкус и запах		
Консистенция		

**Задание 8.** Изучить помологические сорта яблок по плакатам, муляжам, натуральным образцам и стандартам.

Порядок проведения работы:

- 1) по натуральным образцам определить: срок созревания яблок; помологический сорт яблок;
- 2) результаты свести в таблицу:

Сорт	Внешний вид	Отличительные особенности	Срок созревания

**Задание 9.** Провести органолептическую оценку качества яблок по натуральным образцам и стандартам.

Последовательность выполнения работы:

- 1) изучить стандарт на яблоки;
- 2) определить помологический сорт яблок по внешнему виду;
- 3) результаты свести в таблицу:

Сорт	Внешний вид	Форма	Зрелость	Вкус	Аромат (запах)	Консистенция	Размер по наибольшему поперечному диаметру

- 4) используя таблицу, указать, какие имеются повреждения и болезни

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2022</b>
----------------------------	---------------------------------	------------------------------

на яблоках:

Показатель	Высший сорт	Первый сорт	Второй сорт	Третий сорт
Механические повреждения				
Повреждения вредителями и болезнями				
Отсутствие плодоножки				
Побурение кожицы (загар)				
Подкожная пятнистость				
Увядание				
Побурение мякоти				

**Задание 10.** Используя стандарты и планшеты с этикетками овощных и плодово-ягодных консервов, заполнить таблицы:

Овощные консервы	Состав	Добавления

Плодово-ягодные консервы	Вид	Состав

**Задание 11.** Расшифровать литографические обозначения на крышках овощных и плодово-ягодных консервов, помня, что маркировка плодово-ягодных консервов, изготовленных в Российской Федерации, размещена на крышках металлических банок условными обозначениями в три ряда: 1-й ряд – 1132; 2-й ряд – 200701; 3-й ряд – К76 (на банках консервов, произведенных в странах Балтии и других странах СНГ, 2-й ряд обозначен цифрами 150802), а на крышке стеклянной, полимерной тары и тубах – в два ряда: 1-й ряд – 1091201; 2-й – К76.

**Задание 12.** Используя приобретенные знания по теме «Чай», свести результаты в таблицу:

Показатель	Чай черный байховый	Чай зеленый байховый
Способ получения		
Содержание (больше, меньше) дубильных веществ (танина)		
Вкус, цвет, настоя		
Содержание витаминов		

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2022</b>
----------------------------	---------------------------------	------------------------------

**Задание 13.** Переписать ассортимент чая, имеющего на планшетах. Полученные данные свести в таблицу:

Чай	Цвет	Способ получения	Размер чаинок	Состояние упаковки	Фирма	Масса, г
Китайский	Зеленый	Байховый	Крупный листовой	Мягкая с целлофаном	«Гранд»	100

**Задание 14.** Провести органолептическую оценку чая по пачке (коробке) чая и стандарту.

Порядок проведения работы:

- 1) осмотреть пачку (коробку), по упаковке и маркировке определить наименование чая, вид по способу получения, состояния упаковки;
- 2) вскрыть пачку (коробку) и проверить качество упаковки;
- 3) насыпать 1-2 чайные ложки чая на лист белой бумаги и определить уборку по внешнему виду сухого чая;
- 4) для определения вкуса, аромата, цвета настоя, цвета разваренного листа взять по 5 г сухого чая, поместить в фарфоровые чашки и залить кипящей водой. Определить вкус, аромат после образования настоя (через 5-10 мин);
- 5) остудить напиток до 40°С и попробовать. Цвет настоя, аромат, вкус, цвет разваренного листа сопоставить с требованиями стандарта по характеристике сортов чая;
- 6) результаты работы свести в таблицу:

Чай	Внешний вид сухого чая	Настой	Аромат и вкус	Цвет разваренного листа	Сорт чая

**Задание 15.** Изучить ассортимент отдельных видов пряностей по планшетах и стандартам.

Последовательность проведения работы:

- 1) распределить пряности по группам;
- 2) обратить внимание на общие признаки пряностей при определении их группы;

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2022</b>
----------------------------	---------------------------------	------------------------------

3) результаты свести в таблицу:

Пряность	Группа	Использование

**Задание 16.** Провести органолептическую оценку качества двух видов пряностей по стандартам.

Порядок проведения работы:

- 1) определить, какой группе пряностей соответствуют предложенные образцы;
- 2) определить цвет, аромат и вкус пряностей, сравнив с показателями по стандарту;
- 3) дать заключение о качестве имеющихся образцов пряностей;
- 4) полученные данные свести в таблицу:

Наименование изделия	Показатель				Заключение о качестве
	цвет	форма	аромат	вкус	

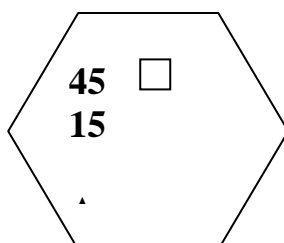
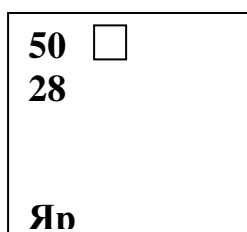
**Задание 17.** Провести органолептическую оценку качества вареных колбас по двум образцам вареных колбас и стандарту на вареные колбасы.

Порядок проведения работы:

- 1) используя стандарт, изучить показатели, по которым определяют качество;
- 2) по имеющимся образцам определить, внешний вид, форму, консистенцию;
- 3) продегустировать, определить вкус и запах;
- 4) изучить вид фарша на разрезе, сравнить с данными стандартами;
- 5) полученные данные свести в таблицу:

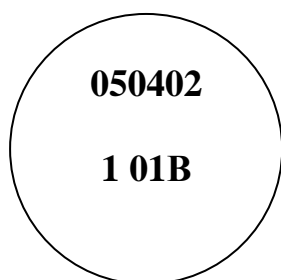
Показатель	Образец №1 (наименование)	Образец №2 (наименование)
Внешний вид		
Консистенция		
Вид фарша на разрезе		
Запах и вкус		
Форма		

**Задание 18.** Расшифровать производственную маркировку сыра:



<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2022</b>
----------------------------	---------------------------------	------------------------------

**Задание 19.** Расшифровать маркировку мясных консервов по литографическим знакам на крышке банки.



**1-й ряд**  
**050402**  
**2-й ряд 1**  
**01B**

**Задание 20.** Определить семейство и виды рыб по планшетах с рисунками рыб. Полученные результаты свести в таблицу:

Внешние признаки			Семейство	Название рыб
Окраска	Наличие боковой линии	Количество и расположение плавников		

**Задание 21.** Провести органолептическую оценку качества соленой сельди по образцам и стандарту на рыбные товары.

Порядок проведения работы:

- 1) определить вид и наименование сельди по поверхности, разделке, консистенции, вкусу и запаху;
- 2) полученные данные свести в таблицу:

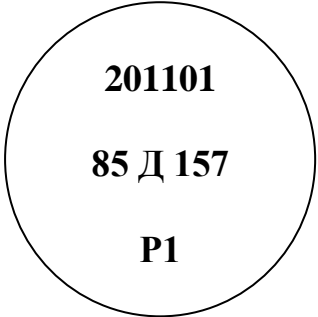
Показатель качества	Характеристика
Поверхность	
Разделка	
Консистенция	
Вкус	
Запах	

**Задание 22.** Изучить рыбные консервы по этикеткам, натуральным образцам и стандартам. Полученные данные свести в таблицу:

Консервы	Группа по сырью	Группа по названию	Состав
----------	-----------------	--------------------	--------

<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2022</b>
----------------------------	---------------------------------	------------------------------


**Задание 23.** Расшифровать маркировку рыбных консервов:



**1-й ряд**  
**201101**

**2-й ряд 85 Д**  
**157**

**Задание 24.** Распознать виды мороженной рыбы, определить качество по натуральным образцам и стандарту (ГОСТ 1168-68).

Порядок проведения работы:

- 1) определить вид рыбы, к какому семейству она относится;
- 2) изучить полученные образцы;
- 3) полученные данные свести в таблицу:

Показатель качества	Размер	Характеристика
Поверхность		
Разделка		
Консистенция		
Запах		

**Задание 25.** Дополнить схему классификации мясных консервов:

