

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Михайловский техникум имени А. Мерзлова»

Согласовано
ИП Усачева
Светлана Александровна
Пыщечная №1
С. А. Усачева
«29» августа 2025 г.

Принято
на заседании
Педагогического совета
Протокол №1
от «29» августа 2025 г.

Рассмотрено
на заседании МЦК
дисциплин профцикла
протокол № 1
от «28» августа 2025 г.

«Утверждаю»
директор ОГБПОУ
«Михайловский техникум»
С. А. Грибов
приказ № 245
от «1» сентября 2025 г.

КОС
учебного предмета организация хранения и контроль
запасов сырья

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ

Михайлов, 2025 г.

Фонд оценочных средств общепрофессиональной дисциплины ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов сырья разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от 9 декабря 2016 года.

Составитель(и) (автор): Шаталина А.А.. преподаватель специальных дисциплин
ОГБПОУ «Михайловский техникум»

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	ПК ОК	Наименование темы	Уровень освоения	Наименование контрольно - оценочного средства	
				Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5	6
Умения:	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09 ПК1.2-1.4 ПК2.1.-2.8 ПК3.1.-3.7 ПК4.1 -4.6 ПК5.1.-5.6	Раздел 1. Введение. Основные группы продовольственных товаров Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров Тема 1.2 Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров Тема 1.4 Товароведная	1-2	Фронтальный опрос. Индивидуальный устный опрос.	Дифференцированный зачет
– 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 технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.				Экспертная оценка выполнения практической работы, Индивидуальный устный опрос. Фронтальный опрос. Тестирование. Лабораторная работа № 1. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки Лабораторная работа № 2 Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий Лабораторная работа № 3 Органолептическая оценка качества молока и молочных	
Знания:					

– 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 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 движением блюд; – современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; – методы контроля возможных хищений запасов на производстве;	характеристика молочных товаров Тема 1.5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов. Тема 1.7 Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров Тема 1.8 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров		продуктов Лабораторная работа № 4 Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов Лабораторная работа № 5 Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов Лабораторная работа № 6 Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров Лабораторная работа № 7 Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров Самостоятельная работа «Товароведная характеристика основных групп товаров» Изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных задач.	
	Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания. Тема 2.1 Организация продовольственного и материально	2-3	Практическая работа № 8 Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора. Практическая работа № 9 Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия. Практическая работа № 10	

– 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.			Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров. Практическая работа №11 Определение наличия запасов на складе. Практическая работа №12 Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов Практическая работа № 13 Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции. Практическая работа № 14 Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции Самостоятельная работа «Комплексный анализ технического оснащения в сфере хранения продовольствия» Сбор и анализ информации по техническому оснащению технологическим оборудованием, инвентарем процесса хранения продовольственных товаров по различным источникам, включая Интернет, подготовка рефератов, сообщений	
--	--	--	--	--

				Практическая работа № 15 Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада Практическая работа № 16 Оформление заказа на сырье и продукты со склада Практическая работа № 17 Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения Практическая работа № 18 Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи. Практическая работа № 19 Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов. Самостоятельная работа «Инвентаризация и защита запасов» Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по правилам проведения инвентаризации запасов продуктов на складе и на производстве и по разработке мероприятий по борьбе с хищениями запасов на производстве	
--	--	--	--	--	--

1. Общие положения

Фонд оценочных средств (ФОС) по ОП.02 Организации хранения и контроля запасов и сырья предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья.

ФОС включает контрольно – оценочные средства (КОС) для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета (с оценкой).

КОС разработан в соответствии с образовательной программой для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело среднего профессионального образования.

1.1. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке Профессиональные и общие компетенции.

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09 ПК1.2-1.4 ПК2.1.-2.8 ПК3.1.-3.7 ПК4.1 -4.6 ПК5.1.-5.6	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 технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	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 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 движением блюд; современные способы Обеспечение правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; 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.
--	--	--------------------------------

ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

ЛР1. понимающий профессиональное значение отрасли, специальности для социально-экономического и научно-технологического развития страны;

ЛР2. осознанно проявляющий гражданскую активность в социальной и экономической жизни Рязанской области;

ЛР3. осознанно проявляющий неравнодушное отношение к выбранной профессиональной деятельности, постоянно совершенствуется, профессионально растет, прославляя свою специальность;

ЛР4. обладающий сформированными представлениями значения и ценности специальности, знающий и соблюдающий правила и нормы профессиональной этики;

ЛР5. демонстрирующий знания эстетических правил и норм в профессиональной культуре специальности;

ЛР6. использующий возможности художественной и творческой деятельности в целях саморазвития и реализации творческих способностей, в том числе в профессиональной деятельности;

ЛР7. демонстрирующий физическую подготовленность и физическое

развитие в соответствии с требованиями будущей профессиональной деятельности специальности;

ЛР8. применяющий знания о нормах выбранной специальности, всех ее требований и выражающий готовность реально участвовать в профессиональной деятельности в соответствии с нормативно-ценностной системой;

ЛР9. готовый к освоению новых компетенций в профессиональной отрасли; обладающий знаниями технической эксплуатации обслуживания, ремонту, монтажу, программированию и проектированию устройств, приборов, оборудования, машин и установок в различных отраслях промышленности в рамках специальности;

ЛР10. обладающий знаниями технической эксплуатации обслуживания, ремонту, монтажу, программированию и проектированию устройств, приборов, оборудования, машин и установок в различных отраслях промышленности в рамках специальности обладающий знаниями о технических устройствах, их свойствах, принципах работы в рамках специальности понимающий основы экологической культуры в профессиональной деятельности, обеспечивающей ответственное отношение к окружающей социально-природной, производственной среде и здоровью обладающий опытом участия в научных, научно-исследовательских проектах, мероприятиях, конкурсах в рамках профессиональной направленности специальности обладающий знаниями в области прикладной механики, электроники, информатике, инженерной графике, технических науки технологий;

ЛР11. проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности

**Примерный перечень оценочных средств
для текущего контроля знаний, умений обучающихся
по учебной дисциплине/ темам, разделам, МДК профессионального модуля**

№ п/п	Наименование	Краткая характеристика оценочного средства	Материалы для представления в ФОС
1	КОС		
2	Вопросы для устного (письменного) опроса по теме, разделу		Перечень вопросов по теме, разделу
3	Тест по теме, разделу	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Тест по теме, разделу*
4	Сообщение	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы сообщений*
5	Лабораторное занятие		Методическая разработка лабораторной работы*
6	Лабораторное занятие	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи.	Методическая разработка практического занятия*
7	Составление схем	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.	
8	Рабочая тетрадь	Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала.	Образцы заданий
9	Составление презентаций		

материалы, отмеченные * должны содержать критерии оценки показателей результатов обучения, эталоны решений заданий, ключи к тестам и т.п.

КОНТРОЛЬНО - ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Пояснительная записка

Дифференцированный зачет предназначен для оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья для специальности 42.02.15 Поварское и кондитерское дело, социально-экономического профиля

Экзамен проводится в виде тестирования.

Объем учебного материала дифференцированного зачета включает в себя всю программу дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья.

Комплект контрольно-оценочных средств промежуточной и итоговой аттестации по дисциплине ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего общего образования (далее СОО) /среднего профессионального образования (далее - СПО) (приказ Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 N 1565;

Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке.

В результате аттестации по ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья осуществляется комплексная проверка умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

Умения:

- 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 технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

Знания:

- 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 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 движением блюд;

- 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 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; 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 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 движением блюд;
- 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 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.

Целями изучения дисциплины являются:

Задачами изучения дисциплины являются:

Вопросы для устного (письменного) опроса по теме, разделу **Устный опрос.**

Введение.

1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений.

Раздел 1: Основные группы продовольственных товаров. 1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.

Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.

2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.

3. Товароведная характеристика зерновых товаров.

4. Товароведная характеристика молока, молочных продуктов.

5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов.

6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов.

7. Товароведная характеристика яичных продуктов.

8. Товароведная характеристика пищевых жиров.

9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров.

Раздел 2: Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания

1. Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами.

2. Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.

3. Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).

4. Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям.

5. Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота.

Требования, предъявляемые к таре.

6. Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.

7. Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей.

8. Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества.

9. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.

10. Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи.

11. Сроки реализации хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.

12. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов.

13. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы

инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов.

14. Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.

15. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство.

16. Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов.

17. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков.

18. Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе. Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания.

19. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и

Вопросы

по дисциплине ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

1. Значение рациональной организации снабжения в общественном питании.
2. Требования, предъявляемые к организации продовольственного снабжения.
3. Основные источники продовольствия для предприятия общественного питания.
4. Назовите разновидности оптовых баз по специализации и назначению.
5. В чём состоит функция брокеров и торговых агентов?
6. Основной документ, определяющий права и обязанности сторон по поставкам всех видов продуктов.
7. Кто занимается организацией снабжения на предприятиях общественного питания?
8. Какие функции выполняет складское хозяйство?
9. Какие критерии необходимо учитывать при выборе поставщиков?
10. Перечислите основные операции товародвижения в общественном питании.
11. Какие формы снабжения применяются в общественном питании?
12. Какие способы снабжения применяются в общественном питании?
13. Какую роль в снабжении продуктами, выполняет транспорт и каковы требования к нему.
14. Как организуется приёмка продовольственных товаров?
15. Дайте характеристику этапов при приёмке продовольствия.
16. Какие требования предъявляются к организации материально-технического снабжения?
17. Назовите последовательность складских операций.
18. Перечислите оборудование складских помещений.
19. Перечислите требования, предъявляемые к складским помещениям.
20. Назовите санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к складским помещениям.
21. Назовите условия хранения продуктов на предприятиях общественного питания.
22. Перечислите способы хранения продовольствия.
23. Виды потери при хранении продовольственных товаров.
24. Сформулируйте правила отпуска продукции в производство.
25. Понятие тары, и её назначение.
26. Классификация тары.
27. Требования, предъявляемые к таре.
28. Назовите правила приёмки, возврата и оплаты тары.
29. Перечислите основные мероприятия по сокращению расходов по таре.
30. Назовите виды весоизмерительного оборудования, используемого на предприятиях общественного питания.
31. Перечислите требования, предъявляемые к весоизмерительному оборудованию.

Тест по теме, разделу

Тестирование.

Инструкция: выбрать один правильный ответ, за каждый правильный ответ один балл.

- 1. Основная зерновая культура.**
 - А) пшеница
 - Б) овёс
 - В) рожь
- 2. От чего зависит пищевая ценность крупы**
 - А) от вида и характера обработки
 - Б) от химического состава
 - В) от вида зерна.
- 3. Из пшеницы вырабатывают**
 - А) толокно
 - Б) манную крупу
 - В) геркулес
- 4. Побочный продукт при изготовлении ядрицы**
 - А) гречиха
 - Б) продел
- 5. Прогоркание крупы это....**
 - А) плесневение
 - Б) порча в результате длительного хранения
 - В) окисление жира
- 6. Важные составные части муки**
 - А) углеводы
 - Б) крахмал и белки
 - В) витамины
- 7. Порошкообразный продукт, используемый в хлебопечении**
 - А) мука
 - Б) сахар
 - В) соль
- 8. По какому признаку делятся макаронные изделия**
 - А) по виду
 - Б) по форме
 - В) по размеру
- 9. Ответственная операция при изготовлении макарон**
 - А) замес теста
 - Б) формование
 - В) сушка
- 10. высушенные продукты растительного происхождения**
 - А) приправы
 - Б) молодые побеги растений
 - В) пряности
- 11. Что произойдет с тестом, если увеличить время расстойки**
 - А) ничего
 - Б) расплывается и киснет
 - В) получается пористое изделие
- 12. время выпечки хлеба**
 - А) 30 мин.
 - Б) от 8 до 80 мин.
 - В) от 50 до 120 мин.

13. Опара составляет:

- А) 40% воды – 60% муки
- Б) 50% воды – 50% муки
- В) 60% воды – 40% муки

14. Закваска для бараночных изделий

- А) закваска
- Б) притвор
- В) солод

15. К группе тыквенных овощей относятся:

- А) патиссоны
- Б) шпинат
- В) арбуз

16. К группе десертных овощей относятся:

- А) сельдерей
- Б) спаржа
- В) щавель

17. К группе томатных овощей относятся:

- А) перец
- Б) патиссоны
- В) пастернак

18. К группе семечковых относятся:

- А) вишня
- Б) яблоки
- В) смородина

19. К группе косточковых относятся:

- А) сливы
- Б) ежевика
- В) айва

20. Земляника относится к...

- А) сложным ягодам
- Б) настоящим ягодам
- В) ложным ягодам

21. апельсин относится к...

- А) тропическим плодам
- Б) субтропическим плодам
- В) экзотическим плодам

22. Более ценная часть гриба.

- А) весь гриб
- Б) шляпка
- В) ножка

23. Какие пищевые вещества обуславливают аромат и приятный вкус грибных блюд.

- А) витамины
- Б) углеводы
- В) экстрактивные вещества

24. Какие пищевые вещества обуславливают вяжущий и терпкий вкус.

- А) дубильные вещества
- Б) органические кислоты
- В) ароматические вещества

25. Моховик относится к:

- А) трубчатым грибам
- Б) пластинчатым грибам
- В) сумчатым грибам

26. Опенок является:

- А) трубчатым грибом

Б) пластинчатым грибом

В) сумчатым грибом

27. Отличительные особенности сумчатых грибов

А) на нижней стороне шляпки имеются пластинки

Б) на нижней стороне шляпки имеется губчатый слой из множества трубочек

В) грибы в виде сумочек

Г) на поверхности шляпки имеются складки.

28. Продукт, который при взаимодействии с йодом окрашивается в синий цвет.

А) крахмал

Б) сахар

В) мёд

29. Продукт, который обладает высокой пищевой ценностью, полностью усваивается организмом.

А) кондитерские изделия

Б) сахар

В) безалкогольные напитки

30. Продукт, который обладает лечебными свойствами, укрепляет нервную систему, улучшает работу кишечника.

А) водка

Б) фрукты

В) мёд

31. Продукт, приготовленный из сахара с добавлением органических кислот.

А) карамель

Б) искусственный мёд

В) сироп.

32. Это мучные кондитерские изделия разнообразной формы

А) торт

Б) пирожное

В) пряники

33. из чего получают чай.

А) из шиповника, мяты и т.д.

Б) из молодых побегов многолетнего вечнозеленого кустарника.

В) из молодых побегов смородины, малины.

34. Самый калорийный продукт питания, используемый организмом как источник энергии.

А) жир

Б) хлеб

В) овощи

35. Ценный пищевой продукт, в котором содержится более 100 необходимых для организма веществ.

А) масло сливочное

Б) молоко

В) рыба

36. Молоко со специфическим запахом

А) молоко кобылицы

Б) молоко коровье

В) молоко верблюдицы

37. Кисломолочный диетический продукт

А) сметана

Б) сливки

В) йогурт

38. Молочный продукт, обладающий приятным и освежающим вкусом и ароматом, хорошо усваивается организмом.

- А) мороженное
- Б) сливки
- В) йогурт

39. Высушенная смесь яйца

- А) омлет
- Б) яичный порошок
- В) меланж

40. Можно ли использовать в общественном питании гусиные и утиные яйца.

- А) можно.
- Б) нельзя
- В) не имеет значения

41. Главная ткань мяса

- А) соединительная
- Б) жировая
- В) мышечная

42. Мясо, выдержанное в естественных условиях не менее 6 час.

- А) парное
- Б) мороженное
- В) остывшее.

43. Субпродукт, который освобождают от кровеносных сосудов, лимфатических узлов и желчного пузыря.

- А) печень.
- Б) сердце
- В) желудок.

44.Продукты из говядины, баранины, свинины, подготовленные к кулинарной обработке.

- А) мясо птицы
- Б) мясные полуфабрикаты
- В) котлеты

45. Для сохранения цвета в эти изделия добавляют селитру.

- А) мясная гастрономия
- Б) консервы
- В) колбасы

46.Мясной продукт, посоленный и термически обработанный до полной готовности к употреблению.

- А) копчености
- Б) мясные консервы
- В) колбаса

47. К семейству осетровых относится:

- А) семга
- Б) белуга
- В) сом

48. К семейству карповых относится:

- А) лещ
- Б) стерлядь
- В) окунь

49. Как можно определить качество живой рыбы.

- А) держится на поверхности аквариума
- Б) плавает по всему аквариуму
- В) держится на дне

50. Наиболее эффективный способ консервирования рыбы

- А) засол
- Б) замораживание
- В) копчение

51. Просоленная и медленно обезвоженная в естественных условиях рыба.

- А) копченая
Б) сушеная
В) вяленая
- 52. Обработка рыбы продуктами теплового разложения древесины**
А) копчение
Б) вяление
В) охлаждение
- 53. Ценный питательный продукт, содержит углеводы и белки**
А) мясо
Б) икра
В) рыба
- 54. Продукты, не имеющие большой пищевой ценности.**
А) вкусовые вещества
Б) алкогольные напитки
В) крупы
- 55. Минеральная вода относится к:**
А) безалкогольным напиткам
Б) алкогольным напиткам
В) слабоалкогольным напиткам.
- 56. Обжаренные, размолотые и смешанные по рецептуре хлебные злаки и другие продукты**
А) Вкусовые товары
Б) кофейные напитки
В) чайные напитки
- 57. К каким пряностям относится перец душистый**
А) семенным
Б) плодовым
В) листовым
- 58. Какую крупу получают из пшеницы**
А) манную
Б) пшеничную
В) перловую
- 59. Из чего получают крупу перловую**
А) из овса
Б) из ячменя
В) из овса
- 60. Незрелые плоды оливкового дерева**
А) маслины
Б) оливки
В) каперсы

Ключ к тесту:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
а	а	б	б	в	б	а	б	в	в	б	б	в	б	а	б	а	б	а	в
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
б	б	в	а	а	б	г	а	б	в	б	в	б	а	б	а	в	а	б	б
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
в	в	а	б	в	а	б	а	в	б	в	а	б	а	а	б	б	а	б	б

Критерии оценивания результатов тестирования:

50–60 баллов – 5 «отлично».

39–49 баллов – 4 «хорошо».

28–38 баллов – 3 «удовлетворительно».

27 баллов и менее – 2 «неудовлетворительно».

Темы лабораторных занятий

Перечень лабораторных занятий.

Наименование темы	Наименование лабораторного занятия	Количество часов, отведенное на выполнение лабораторного занятия
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	Лабораторное занятие №1: Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	2 ч.
Тема 1.3. Товароведная характеристика зерновых товаров	Лабораторное занятие №2: Органолептическая оценка качества зерна и Продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.	2 ч.
Тема 1.4. Товароведная характеристика зерновых товаров, молока, молочных продуктов.	Лабораторное занятие №3: Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов.	2 ч.
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов.	Лабораторное занятие №4: Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов.	2 ч.
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов.	Лабораторное занятие №5: Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов.	2 ч.
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров.	Лабораторное занятие №6: Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров.	2 ч.
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров.	Лабораторное занятие №7: Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров.	2 ч.

Составление рабочей тетради

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ
ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МИХАЙЛОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
для специальности 42.02.15 Поварское и кондитерское дело

студента _____

группы _____

Рекомендации для использования рабочей тетради.

Предлагаемая рабочая тетрадь предназначена для изучения дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья в профессиональном колледже, где проводится подготовка студентов по специальности 42.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочая тетрадь составлена в соответствии с действующей рабочей программой.

Уровень заданий рабочей тетради соответствует требованиям, предъявляемым Государственным образовательным стандартам среднего профессионального образования по дисциплине ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья. В тетради представлены различные варианты заданий по материалам учебного пособия, тесты, задания для самостоятельной работы.

Задания для самостоятельной работы в форме тестов позволяют студентам, работая с учебными пособиями, отбирать и систематизировать материал, развивает способность к анализу.

Таким образом, предлагаемая рабочая тетрадь предназначена для самоконтроля знаний студентов, а также для контроля знаний студентов преподавателем.

Тема №1: «Договор поставки. Порядок заполнения и подписания».

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

Задание:

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

Методическое обеспечение: учебно – методическое пособие; справочник технолога; Е.Б. Мрыхина «Организация производства на предприятиях общественного питания»; Л.А. Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания».

Теоретические сведения.

Рациональная организация снабжения предприятий общественного питания сырьём, полуфабрикатами, продуктами и материально – техническими средствами является важнейшей предпосылкой эффективной и ритмичной работы производства. К организации и продовольственному снабжению ПОП предъявляются следующие требования: обеспечение широкого ассортимента товаров в достаточном количестве и надлежащего качества в течение года; своевременность и ритмичность завоза товаров при соблюдении графика завоза; сокращение звенности передвижения товаров; оптимальный выбор поставщиков и своевременное заключение с ними договоров на поставку товаров.

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

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

- наименование, количество и развёрнутый ассортимент подлежащих поставки товаров;
- качество, а в необходимых случаях сортность и комплектность товаров;
- общий срок договора и сроки поставки;
- цены на товары и общая сумма договора;
- требования, предъявляемые к таре и упаковке;
- порядок отгрузки, доставки, сдачи товаров, а также порядок и сроки согласования графика централизованной их доставки;
- порядок и форма расчётов;
- платёжные и почтовые реквизиты поставщика и получателя;
- другие условия, которые должны быть предусмотрены в соответствии с законодательством, а также условия, которые поставщик и получатель признают необходимым предусмотреть в договоре.
- Если в процессе заключения договора у одной из сторон возникнут возражения по некоторым его условиям, она составляет протокол разногласий.
- Ответственность за организацию договорных связей возлагается на руководителя ПОП, а практическая реализация их входит в функции его заместителя по коммерческой работе.

**ОБРАЗЕЦ ЗАПОЛНЕНИЯ ДОГОВОРА №
56-41в**

поставки продуктов питания

г. Михайлов

" 01 " сентября 2021 г.

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

1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

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

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

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

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

2. КАЧЕСТВО ТОВАРА

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

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

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

2.4. Поставщик гарантирует качество и надежность поставляемого Товара.

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

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

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

3. СРОКИ И ПОРЯДОК ПОСТАВКИ

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

3.2. Поставка осуществляется (нужное отметить):

- за счет Поставщика путем доставки Товара Покупателю по указанному им в заявке адресу:

Рязанская область, Михайловский район, г. Михайлов, ул. Садовая, д.32

- самовывозом со склада Поставщика, расположенного по адресу:

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

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

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

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

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

4. ЦЕНА И ПОРЯДОК РАСЧЕТОВ

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

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

- перечисления безналичных денежных средств с расчетного счета Покупателя на расчетный счет Поставщика не позднее трех банковских дней с момента передачи Товара Покупателю;

- перечисления безналичных денежных средств с расчетного счета Покупателя на расчетный счет Поставщика не позднее трех дней с момента передачи Товара Покупателю;

- передачи наличных денежных средств в кассу Поставщика в момент передачи Товара Покупателю.

5. ИМУЩЕСТВЕННАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И ПОРЯДОК РАЗРЕШЕНИЯ СПОРОВ

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

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

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

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

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

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

6. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ

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

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

6.3. Настоящий договор вступает в силу с момента его подписания сторонами и заключается на срок один год до "01"сентября 2022 г.

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

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

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

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

7. АДРЕСА И РЕКВИЗИТЫ СТОРОН

Покупатель:

ООО «Очаг»

ИНН 7722654654

КПП 772201001

ОГРН 1087746947056

ОКПО 87631733

Юридический адрес: 390000, г.Рязань,
ул. Кабельная 2-я, д. 2, стр. 9.

Фактический адрес: 391710,
г. Михайлов, ул. Парковая, д. 32.

АКБ "Инвестиционный торговый банк"
(ОАО) г. Москва

р/с 40702810200170000496

к/с 30101810400000000267

БИК 044583267

Генеральный директор

_____/Степанов С.В./
МП

Поставщик:

ООО «Малаховский мясокомбинат»

ИНН 7716201303

КПП 771601001

ОГРН 1027739389930

ОКПО 56542865

Юридический адрес: 390000, г. Рязань, ул.
Верхоянская, д. 18, корп 2.

Фактический адрес: 107061, МО, пос. Дубки,
ул. Краснобогатырская, д.89, стр. 1, этаж 5.
ОАО «Промсвязьбанк» 107076 г. Саратов, ул.
Стромынка, д. 18, стр. 27

р/с 40702810680060857001

к/с 30101810600000000119

БИК 044583119

Генеральный директор

_____/Петров С.Я./
МП

Задание для выполнения

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

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

Контрольные вопросы

1. Какое значение в общественном питании имеет рациональная организация снабжения?
2. Какие действия должен предпринять зав. складом, в случае недостачи поставленного товара?
3. Какие действия должен предпринять поставщик, в случае не своевременной оплаты товара?

Тема №2: «Документальное оформление поступления продуктов от поставщиков на склад и отпуск их на производство. Решение ситуационных задач».

Цель: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по оформлению первичных бухгалтерских документов поступления сырья и продуктов на склад и отпуска их на производство.

Задание:

1. Выполнить практические задания.
2. Ответить на контрольные вопросы.

Методическое обеспечение: учебно – методическое пособие; справочник технолога; Е.Б. Мрыхина «Организация производства на предприятиях общественного питания»; Л.А. Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания».

Теоретические сведения

Все финансово-хозяйственные операции должны быть оформлены на основании должным образом составленных оправдательных документов. Данные документы являются первичной учётной информацией, используя которую ведётся бухгалтерский учёт.

Документ в переводе с латинского означает свидетельство, доказательство, поэтому любая хозяйственная операция оформляется документом, который подтверждает факт её свершения и делает бухгалтерскую запись юридически законной. Благодаря документу точно известно место, время, объект учёта и ответственные лица. Документом в учёте подтверждается законность и обоснованность всех текущих учётных записей. В составе документов бухгалтерского учёта различают:

- первичные документы;
- учётные регистры;
- отчётные документы.

Первичный документ – оправдательный документ по совершению хозяйственной операции (письменное доказательство), на основании которого ведётся бухгалтерский учёт. Первичны учётные, документы могут, составляются на бумажных и машинных носителях информации. Любой документ должен содержать ряд показателей, которые в бухгалтерском учёте называют реквизитами. Реквизиты подразделяются на обязательные и дополнительные. Обязательные реквизиты обеспечивают документам юридическую силу. К ним относятся:

- наименование документа (формы), код формы;
- дата составления;
- наименование организации, от имени которой составлен документ;
- содержание хозяйственной операции;
- измерители хозяйственной операции в натуральном и денежном выражении; наименование должностных лиц, ответственных за совершение хозяйственной операции и правильность её оформления;
- личные подписи указанных лиц и их расшифровка.

Дополнительные реквизиты определяются особенностями отражаемых хозяйственных операций и назначением документов. В зависимости от характера операции и технологии обработки данных, в первичные документы могут быть включены дополнительные следующие реквизиты:

- номер документа;
- расчётные счета организации;
- основание для совершения хозяйственной операции.

Вашим поставщиком может стать не только фирма или индивидуальный предприниматель, но и обычный человек. Как правило, у населения покупают продовольственные товары, выращенные на личном подсобном участке, или какое-нибудь сырье. Многие компании охотно сотрудничают с такими продавцами, поскольку цены у них обычно ниже, чем у «коллег» -организаций. Как правильно оформить эту сделку?

Прежде чем купить...

Чаще всего продукты у населения закупают торговые фирмы, чтобы потом перепродать их.

Заметьте: как правило, товары у граждан приобретают лишь те сотрудники, которых директор специально назначил для этого своим приказом. Им выдают деньги под отчет из кассы фирмы (впоследствии сотрудник представит авансовый отчет). Чтобы обеспечить сохранность денег и купленной продукции, с такими работниками заключают договор о полной материальной ответственности

Этот же акт могут использовать и любые другие компании при покупке любых других товаров. Но это не значит, что бланк надо полностью копировать. Главное, чтобы в документе были указаны все обязательные реквизиты (п. 2 ст. 9 Закона от 21 ноября 1996 г. № 129-ФЗ «О бухгалтерском учете»). Вот они:

- название документа;
- дата, когда его составили;
- название фирмы, от имени которой оформлена бумага;
- содержание хозяйственной операции (в нашем случае – покупка товаров);
- количество, цена и стоимость продукции;
- должность и фамилия того, кто покупает товары от имени вашей фирмы;
- личные подписи продавца и представителя вашей компании.

Кроме того, обязательно назовите в акте фамилию, имя и отчество продавца (полностью). А также впишите его паспортные данные и домашний адрес. Будет нелишним, если руководитель вашей фирмы поставит на документе свою визу («утверждаю»).

Закупочный акт составляют в двух экземплярах. Один экземпляр остается у гражданина-продавца, а другой передают в бухгалтерию вместе с авансовым отчетом.

ОБРАЗЕЦ ЗАПОЛНЕНИЯ

ООО «Фрост+»
г. Саратов, 129224, ул. Полярная, дом 8
Утверждаю в сумме пять тысяч семьдесят пять руб. 00 коп. Генеральный директор
А. В. Сокол 1 августа 2013 г.

ЗАКУПОЧНЫЙ АКТ № 18

от 1 августа 2013 г.

Мною товароведом ООО «Фрост +» Пахомовым Николаем Александровичем

Куплено у Терехова Владимира Ивановича

Следующие продукты (товары)

Наименование продуктов	Ед. изм.	Кол-во	Цена (руб. коп)	Сумма (руб. коп)
Яблоки свежие	кг	30	40-00	1200-00
Черешня свежая	кг	20	90-00	1800-00
Помидоры свежие	кг	25	55-00	1375-00
Огурцы свежие	кг	15	20-00	300-00
Картофель	кг	50	8-00	400-00
ИТОГО				5075-00

Сумма прописью: Пять тысяч семьдесят пять рублей

Сведения о продавце:

ИНН 134600880288

Паспорт серия 0402 **номер** 821437

Дата выдачи 3 марта 2003 г.

Выдан ОВД района «Перово» г.Саратов

Дата рождения 3 июня 1986 г.

Прописан г. Маркс, ул. Рабочая, дом 5, кв. 10

Проживает г. Маркс, ул. Мира, дом 18, кв. 12

Справка о наличии личного подсобного хозяйства выдана

справки нет

Деньги получил Терехов В.И.

Продукты получил Пахомов Н.А.

Задания для выполнения

Ситуация №1.

В столовой №1 со склада в буфет следующий товар: виноград – 5 кг; апельсины – 30 кг.; печенье – 10 кг.; шоколад «Алёнка» - 20 шт.; минеральная вода «Зеленоградская» - 20 бутылок по 0,5 л. Оформить бланк «Накладная» на получение товара. Недостающие данные возьмите произвольно.

Ситуация №2.

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

Ситуация №3.

При приёмке овощей с плодоовощной базы №1 на склад цеха питания №39 завода «ЛЗОС» выявлена недостача картофеля. В накладной №15 от 02.10.2013г. указано, что картофель поставлен в количестве 500 кг по цене 20 руб. за килограмм. Фактически было привезено 450 кг. Оформите односторонний акт о выявленной недостаче.

Ситуация №4.

В кафе «Фламинго» для проведения банкета на центральном продуктовом рынке были закуплены следующие овощи и фрукты: яблоки – 15 кг, груши – 70 кг, сливы – 2 кг, капуста – 5 кг, картофель – 100 кг, зелень укропа – 5 пучков. Оформите бланк «Закупочный акт». Недостающие данные возьмите произвольно.

Контрольные вопросы

1. Что является бухгалтерским документом?
2. Дайте определение реквизиту. Перечислите виды реквизитов.
3. Сколько экземпляров Акта закупки необходимо заполнить, при покупке продуктов у населения?
4. Какой документ заключают с работником для сохранности денежных средств?

Тема №3: «Составление списка потенциальных поставщиков и графика завоза сырья и продуктов на ПОП».

Цель: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по подбору потенциальных поставщиков и составления графика завоза сырья и продуктов на предприятия общественного питания.

Задание:

1. Выполнить практические задания.
2. Ответить на контрольные вопросы.

Методическое обеспечение: учебно – методическое пособие; справочник технолога; Е.Б. Мрыхина «Организация производства на предприятиях общественного питания»; Л.А. Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания».

Теоретические сведения

Основой ритмичной работы предприятий общественного питания является бесперебойное и регулярное снабжение их сырьём, продовольственными товарами, полуфабрикатами, готовыми изделиями, предметами материально-технического оснащения.

Сырьё, полуфабрикаты и продовольственные товары, перерабатываемые и реализуемые на предприятиях общественного питания, поступают от предприятий пищевой промышленности, баз и холодильников оптовых организаций, заготовочных предприятий системы общественного питания. Большой вклад в организацию продуктового снабжения вносят производители сельскохозяйственной продукции – колхозы, совхозы, многие из которых преобразовались в акционерные общества и фермерские хозяйства. ПОП могут закупать продукты на рынках, оптовых рынках, в магазинах. Всех поставщиков,

снабжающих предприятия питания сырьём и продовольственными товарами, можно разделить на поставщиков-изготовителей и поставщиков посредников.

К **поставщикам – изготовителям** относятся объединения и предприятия пищевых отраслей промышленности, колхозы, совхозы, а именно: молокозаводы, мясо- и хлебокомбинаты, булочно-кондитерские комбинаты, рыбоперерабатывающие комплексные предприятия и др.

К **поставщикам – посредникам** относятся оптовые базы по торговле бакалейными товарами, мясо - молочными продуктами, рыбной продукцией, картофелем, овощами и фруктами.

Каждый поставщик, как и любой владелец ресторанного бизнеса, преследует одну главную цель – получить прибыль от своей работы. Это нормально. Никто не против того, чтобы партнерские взаимоотношения приносили обоюдную прибыль. Когда же целью является получение сверхприбыли любой ценой, то в дело идут различные схемы, ухищрения и махинации жертвами которых становятся партнеры по бизнесу. Это понятно – «ничто не приходит ниоткуда...». Если ваш ресторан пользуется услугами недобросовестного поставщика, - ваши убытки становятся его прибылью. Как выбрать поставщика для ресторана, чтобы товары в ресторан или кафе всегда поставлялись свежие и вовремя, чтобы сорта фруктов и напитков соответствовали преysкуранту и заявленной стоимости, чтобы, в конечном счете, в меню ресторана всегда были вкусные и качественные блюда, привлекающие клиентов? Существует целый список критериев, по которым рекомендуется выбирать поставщика продуктов питания для ресторана или кафе. Вот главные из них:

- ваш поставщик постоянно должен снабжать ваш ресторан свежими и качественными продуктами питания, согласно заявленной стоимости;
- поставки продуктов должны производиться регулярно в любое время года, независимо от погодных условий и социальных катаклизмов, в строго оговоренное время;
- при возможности, лучше выбрать поставщика для ресторана крупного, с солидным стажем работы. Это на тот случай, если вы решите увеличить объемы своих поставок;
- неплохо бы знать о том, проводит ли компания-поставщик инновационные исследования, чтобы иметь возможность планировать заказы уникальных продуктов для новых блюд.

Выбрать поставщика оборудования для ресторана тоже помогают нехитрые советы, основанные на опыте не одного владельца ресторана:

- поставщик должен иметь внушительный стаж и опыт поставки оборудования в рестораны;
- сертификаты и лицензионные документы должны быть в идеальном порядке;
- сотрудники фирмы-поставщика должны быть настоящими профи в своем деле, что подтверждается отзывами и рекомендациями клиентов;
- поставщику, предлагающему техобслуживание поставляемой техники, всегда отдается предпочтение;
- поставщик, уклоняющийся от гарантийных обязательств, - не достаточно надежный партнер.

Задания для выполнения

1. Заполнить таблицу №1, вписав потенциальных поставщиков предприятия общественного питания и сырьё и продукты, поставляемые ими (выбрать произвольно, не менее 10).

Список потенциальных поставщиков

Табл.№1

№ п/п	Поставщик	Наименование сырья, продуктов и п/ф

2. Заполнить таблицу №2, поставщиков, сырьё и продукты взять из таблицы №1 (не менее 10 поставщиков).

График завоза сырья и продуктов в

Табл.№2

№ п/п	Поставщик	Наименование сырья, продуктов и п/ф	Форма доставки	Способ доставки	Время доставки и день недели

Контрольные вопросы

1. Какие формы снабжения применяются в общественном питании?
2. Какие способы снабжения применяются в общественном питании?
3. Перечислите основные критерии при выборе поставщиков.

Тема №4: «Подбор и расчёт необходимого технологического оборудования для ПОП с учётом его типа».

Цель: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков оснащения ПОП технологическим оборудованием с учётом его типа.

Задание:

1. Выполнить практические задания.
2. Ответить на контрольные вопросы.

Методическое обеспечение: учебно – методическое пособие; справочник технолога; справочник «Руководителя предприятия общественного питания»; Е.Б. Мрыхина «Организация производства на предприятиях общественного

питания»; Л.А. Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания»; калькулятор.

Теоретические сведения

Кроме сырья и продовольственных товаров, нормальная производственно- торговая деятельность предприятия общественного питания невозможна без своевременного и бесперебойного их снабжения различными предметами материально-технического оснащения, к которым относятся:

- технологическое, холодильное, торговое оборудование и оборудование для перемещения грузов;
- кухонная посуда, технологический, торговый и хозяйственный инвентарь;
- столовая посуда, приборы и столовое бельё (скатерти, салфетки, полотенца, ручники);
- санспецодежда и форменная одежда;
- мебель и нестандартное оборудование;
- моющие и дезинфицирующие средства;
- бумага и бумажные изделия;
- рекламный инвентарь;
- строительные материалы.

Потребность в материально-технических средствах определяется на основе установленных норм с учётом типа предприятия, вместимости зала, объёмов хозяйственной деятельности и других факторов.

Нормы оснащения устанавливаются для определения потребности в предметах многократного использования. Количество необходимого оборудования для новых и переоборудованных при реконструкции предприятий питания торгово-технологическим и холодильным оборудованием. Потребность в столовой посуде, столовых приборах, мебели и кухонным инвентарём рассчитывается по Нормам оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами мебелью и кухонным инвентарём, утверждённым Минторгом СССР 9 февраля 1973 г. №38.

Количество и номенклатуру кухонного инвентаря определяют в зависимости от типа предприятия и количества посадочных мест, т.е. отдельно для ресторанов, кафе, баров, закусочных и столовых.

Нормы санитарной одежды и обуви установлены в зависимости от профессии и включают наименование этих предметов, а также срок их носки. Норма спецодежды – два комплекта для каждого работника в год.

Количество материальных средств определяется на основе норм расхода, оснащения эксплуатационных норм.

К организации материально-технического снабжения предъявляются следующие требования:

- своевременность и комплектность поставок;
- бесперебойность;
- надёжность и высокое качество поставок, т.е. все материальные средства должны поставляться в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями;
- правильный выбор формы снабжения.

Задания для выполнения

1. В соответствии с нормами оснащения оборудованием предприятий общественного питания (приложение к практической работе) и своим вариантом (таблица №3) подобрать оборудование для определённого цеха и рассчитать площадь, занятую под оборудованием:

Табл. №3

Номер варианта	Тип ПОП	Цех для оснащения	Количество посадочных мест
Вариант 1	Столовая диетическая	Холодный	100
Вариант 2	Ресторан	Горячий	150
Вариант 3	Кафе	Холодный	100
Вариант 4	Столовая школьная	Горячий	100
Вариант 5	Макдональдс	Холодный	150
Вариант 6	Столовая заводская	Горячий	150

2. Заполнить таблицу №4:

Технологическое оборудование _____ цеха на _____ п.м.

Табл. №4

№ п/п	Наименование оборудования	Количество оборудования	Размеры	S занятая под оборудованием
1.	Шкаф холодильный среднетемпературный И т.д.	1	890*900	

Контрольные вопросы

1. Какие требования предъявляются к организации материально-технического снабжения?
2. Что относится к предметам материально-технического снабжения?
3. На основании чего определяется потребность в материально-технических средствах?

Тема №5: «Расчёт площади специализированных и универсальных кладовых». **Цель:**

Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по расчёту площади складских помещений.

Задание:

1. Выполнить практические задания.
2. Ответить на контрольные вопросы.

Методическое обеспечение: учебно – методическое пособие; справочник технолога; справочник руководителя; Е.Б. Мрыхина «Организация производства на предприятиях общественного питания»; Л.А. Радченко

«Организация производства на предприятиях общественного питания»; калькулятор.

Теоретические сведения

Складские помещения ПОП служат для приёмки поступающих от поставщиков продуктов, сырья и полуфабрикатов, их кратковременного хранения и отпуска. Складские помещения могут размещаться в отдельных помещениях, а также на первых, цокольных и подвальных этажах. Они должны иметь удобную связь с производственными помещениями. Компонировка складских помещений производится по направлению движения сырья и продуктов при обеспечении наиболее рационального выполнения складских операций и погрузочно-разгрузочных работ. Любой склад обрабатывает три вида материальных потоков: входной, выходной и внутренний. Наличие входного потока означает необходимость разгрузки транспорта, проверки количества и качества прибывшего груза. Выходной поток обуславливает необходимость погрузки на транспорт или отпуск на производство, внутренний – необходимость перемещения груза внутри склада. В целом комплекс складских операций представляет собой следующую последовательность:

- разгрузка транспорта;
- приёмка товаров;
- размещение на хранение;
- отпуск товаров из мест хранения;
- внутрискладское перемещение грузов.

Состав и площади складских помещений для различных типов ПОП устанавливаются по Строительным нормам и правилам проектирования предприятий общественного питания (СН и П 11-Л 8-71) в зависимости от типа и мощности предприятия. Расчёт площади складских помещений можно производить по норме нагрузки на 1 м² площади пола и коэффициенту использования площади по следующей формуле:

- для специализированной кладовой:

$$S_{\text{общ.}} = \frac{P * 100}{N * (100 - K_{\text{с.п.}});}$$

- для универсальной кладовой по формуле:

$$S_{\text{общ.}} = \sum \frac{P * 100}{N * (100 - K_{\text{с.п.}})} \quad ;$$

где $S_{\text{общ.}}$ – общая площадь кладовой, м²; P – масса продукта, кг.;

N - норма нагрузки, кг/м²;

$K_{\text{с.п.}}$ – коэффициент, учитывающий свободные проходы, %.

Оснащение складских помещений зависит от типа и мощности предприятия, нормативов товарных запасов. К оборудованию складских помещений относятся стеллажи и подтоварники для размещения и хранения продуктов, в мясных камерах – подвесные крючья, весоизмерительное, подъёмно-транспортное и холодильное оборудование. Складские помещения

должны быть оборудованы необходимым инвентарём, инструментом для приёмки сырья, его хранения и отпуса.

Задания для выполнения

1. Задание 1: Вычислить площадь специализированной кладовой.

Табл. №5

Номер варианта	Масса хранящегося продукта, кг	Норма нагрузки площади пола, кг/м ²	Коэффициент, учитывающий свободные проходы, %
Вариант 1	3755	70	0,8
Вариант 2	4598	130	0,5
Вариант 3	6684	90	0,7
Вариант 4	2948	88	0,6
Вариант 5	7850	65	0,9
Вариант 6	9669	100	0,4

1. Задание 2: Вычислить площадь универсальной кладовой.

Табл. №6

Номер варианта	Масса хранящегося продукта, кг			Норма нагрузки площади пола, кг/м ²			Коэффициент, учитывающий свободные проходы, %
Вариант 1	452	378	1050	25	15	50	0,8
Вариант 2	957	244	851	37	15	75	0,5
Вариант 3	1226	585	700	50	45	65	0,7
Вариант 4	965	480	110	25	19	15	0,6
Вариант 5	395	785	455	14	68	45	0,9
Вариант 6	1201	1301	1405	55	71	90	0,4

1. Задание 3: Определить массу хранящегося продукта.

Табл. №7

Номер варианта	Общая площадь кладовой, м ²	Норма нагрузки площади пола, кг/м ²	Коэффициент, учитывающий свободные проходы, %
Вариант 1	90	75	0,8
Вариант 2	85	133	0,5
Вариант 3	125	35	0,7
Вариант 4	46	80	0,6
Вариант 5	35	66	0,9
Вариант 6	79	94	0,4

Контрольные вопросы

1. В чём назначение складских помещений?

2. Перечислите оборудование складских помещений.
3. Перечислите последовательность складских операций.

Тема №6: «Расчёт площади охлаждаемых и овощных камер».

Цель: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по расчёту площади охлаждаемых и овощных камер.

Задание:

1. Выполнить практические задания.
2. Ответить на контрольные вопросы.

Методическое обеспечение: учебно – методическое пособие; справочник технолога; справочник руководителя; Е.Б. Мрыхина «Организация производства на предприятиях общественного питания»; Л.А. Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания»; калькулятор.

Теоретические сведения

Охлаждаемые камеры предназначены для кратковременного хранения молочно-жировой продукции, мясо - рыбного сырья, фруктов, напитков, зелени и ягод. Расчет площади охлаждаемых камер ведется по формуле:

$$S_{\text{общ}} = S_{\text{тов}} * \beta,$$

где $S_{\text{общ}}$ – общая площадь охлаждаемой камеры, м^2 ; $S_{\text{тов}}$ – площадь, занятая под сырьем и товаром, м^2 ;

β – коэффициент увеличения площади на проходы, отступы от стен.

Для камер площадью до 20 м^2 коэффициент увеличения площади на проходы, отступы от стен принимается в пределах 2 – 2,2.

Площадь, занята под сырьем и товаром определяется по формуле:

$$S_{\text{тов}} = Q / q,$$

где Q – количество сырья и товара, подлежащее хранению в охлаждаемой камере, принимается по таблице 8, кг, л.;

q – удельная норма нагрузки товара, $\text{кг} / \text{м}^2$.

Расчет площадей кладовых для хранения овощей ведется аналогично расчету площадей охлаждаемых камер, по выше указанным формулам. Результаты расчетов сводятся в таблицу.

Задания для выполнения

1. Сырьё, продукты, овощи, фрукты и т.д. (таблица № 8) распределить по камерам хранения в зависимости от группы товаров в таблицы № 9 и № 10.
2. Рассчитайте площадь, занятую под сырьем и товаром, а затем и общую площадь охлаждаемых и овощной камер.

Сырьё и продукты подлежащие хранению

Табл. №8

№ п/п	Наименование товара	Количество сырья и товаров, кг	Удельная норма нагрузки товара, кг/ м ²
1	Фрукты	106	100
2	Персики (консерв.)	99	320
3	Зелень	16,7	100
4	Клубника, брусника	55	100
5	Майонез	24	160
6	Ветчина	18	140
7	Сметана	30	160
8	Сливочное масло	11,7	200
9	Жир кулинарный	11	200
10	Яйцо	41,1	240
11	Молоко	16	160
12	Сыр	7	260
13	Сосиски	148,5	140
14	Вырезка говяжья	3,2	180
15	Телятина	80	140
16	Курица	60,8	140
17	Кости говяжьи	7,8	140
18	Хрен (корень)	10	300
19	Лук репчатый	36,5	200
20	Морковь	31,2	300
21	Картофель	4867	400
22	Свекла	31,2	300
23	Каперсы	2,5	300
24	Огурцы соленые	31	300
25	Редис	4	200
26	Петрушка (корень)	1	300
27	Палтус	4,4	220
28	Осетр	99,2	220
29	Треска	25,2	220
30	Говядина	106	140
31	Фруктовая вода	106	320
32	Минеральная вода	108	320
33	Натуральный сок	60	320
34	Вино – водочные изделия	920	320
35	Пиво	132	320
36	Масло растительное	9	200
37	Творог	19,4	160
38	Ацидофилин	15	160
39	Крабы консервирован.	20	260
40	Мороженое	1,25	160
41	Маргарин	26,5	200

42	Дрожжи	2	260
43	Икра зернистая	2,5	140

Таблицы для оформления результатов работы:

Расчет площадей охлаждаемых камер

Табл. №9

Наименование товара	Количество сырья и товаров, кг	Удельная норма нагрузки товара, кг/м ²	Площадь, занята под сырьем и товаром, м ²	Коэффициент увеличения площади на проходы, отступы от стен	Общая площадь охлаждаемой камеры, м ²
Молочно – жировая камера					
Майонез	24	160	0,15	2	
.....					
.....					
Итого					
Мясо – рыбная камера					
Вырезка говяжья	3,2	180	0,02	2	
.....					
.....					
Итого					
Охлаждаемая камера для фруктов, напитков, зелени, ягод					
Фрукты	106	100	1,06	2	
.....					
.....					
Итого					

Расчет площадей кладовой для хранения овощей

Табл. № 10

Наименование товара	Количество сырья и товаров, кг	Удельная норма нагрузки товара, кг/м ²	Площадь, занята под сырьем и товаром, м ²	Коэффициент увеличения площади на проходы, отступы от стен	Общая площадь охлаждаемой камеры, м ²
Хрен (корень)	10	300	0,03	2	
.....					
.....					
Итого					

Контрольные вопросы

1. По каким признакам сырьё, продукты и т.д. распределяются в места хранения?

2. При несоблюдении правил хранения и отпуска могут возникнуть потери. Какие?
3. Перечислите рекомендуемый нормативный запас сырья и продуктов для ПОП.

Тема №7: «Оформление результатов инвентаризации, проведённой в складских помещениях».

Цель: Приобретение практических навыков оформления проведения инвентаризации.

Задание:

1. Выполнить практические задания.
2. Ответить на контрольные вопросы.

Методическое обеспечение: учебно – методическое пособие; справочник технолога; справочник руководителя; Е.Б. Мрыхина «Организация производства на предприятиях общественного питания»; Л.А. Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания»; калькулятор.

Теоретические сведения

Инвентаризация представляет собой способ контроля за сохранностью средств предприятия и правильностью отражения их в бухгалтерском учёте. Наряду с имуществом инвентаризации подлежат и финансовые обязательства. Инвентаризация – способ проверки соответствия фактического наличия средств данным бухгалтерского учёта. Она позволяет проверить, все ли хозяйственные операции оформлены документально и отражены в бухгалтерском учёте, а также внести необходимые исправления и уточнения. По ряду причин не все явления хозяйственной деятельности могут быть зарегистрированы в момент их свершения (хищения, убыль). Такие операции выявляют путём инвентаризации, с помощью результатов которой документально оформляют неучтённые операции для обеспечения соответствия учётных и фактических данных. Инвентаризация проводится в обязательном порядке перед составлением годового отчёта, при смене материально-ответственного лица, в случае установления порчи, фактов злоупотреблений и хищений, при ликвидации предприятия и т.п. Для проведения инвентаризации создаётся постоянно действующая комиссия, которая берёт расписку у материально-ответственного лица о том, что все поступившие ценности учтены, а выбывшие – списаны, и соответствующие первичные документы переданы в бухгалтерию. Комиссия в присутствии материально-ответственного лица проверяет наличие материальных ценностей и составляет инвентаризационные описи, после чего производится сравнение инвентаризационных данных и данных учёта, составляется сличительная ведомость. Выявленные расхождения регулируются сразу же после окончания инвентаризации.

Основными целями инвентаризации являются:

- Выявление фактического наличия имущества;
- Обеспечение достоверности показателей бухгалтерского учёта;
- Сопоставление фактического наличия имущества с данными бухгалтерского учёта;
- Проверка полноты отражения в учёте обязательств.

Основными задачами инвентаризации являются:

- выявление фактического наличия основных средств, товарно- материальных ценностей и денежных средств, ценных бумаг, а также объёмов незавершённого производства;
- выявление товарно-материальных ценностей, частично потерявших своё первоначальное качество, не отвечающих стандартам качества, техническим условиям;
- выявление сверхнормативных и неиспользуемых материальных ценностей с целью последующей реализации;

- проверка соблюдения правил и условий хранения материальных ценностей и денежных средств, а также правил содержания и эксплуатации машин, оборудования и других основных средств;
- сопоставление фактического наличия имущества с данными бухгалтерского учёта.

Различают четыре вида инвентаризации:

- частичная – бывает один раз в год для каждого объекта в определённых местах хранения;
- периодическая – проводится в конкретные сроки в зависимости от вида и характера имущества;
- полная – проверка всех видов имущества предприятия в конце года перед составлением годового отчёта;
- выборочная – проводится на отдельных участках производства или при проверке работы некоторых материально-ответственных лиц.

Проведение инвентаризации обязательно:

- при передаче имущества организации в аренду, выкупе, продаже, а также в случаях, предусмотренных законодательством при преобразовании государственного или муниципального унитарного предприятия;
- перед составлением годовой бухгалтерской отчётности;
- при смене материально - ответственных лиц;
- при установлении фактов хищений или злоупотреблений, а также порчи ценностей;
- в случаях стихийных бедствий, пожара, аварий или других чрезвычайных ситуаций, вызванных экстремальными условиями;
- при ликвидации (реорганизации) организации перед составлением ликвидационного (разделительного) баланса и в других случаях, предусмотримых законодательством Российской Федерации.

Кроме того, в зависимости от основания проведения, инвентаризации бывают плановые и внеплановые.

Задания для выполнения

1. Составить приказ директора ООО «Альфа» о создании рабочей инвентаризационной комиссии по проверке 20 декабря 20__года сырья и продуктов на складе №2 предприятия, кладовщик – Фомичёв Ю.Р. Комиссия назначается в следующем составе:

- председатель комиссии - заместитель директора Тарасов Н.Г; члены комиссии:
- бухгалтер – Якушев П.Т.;
- заведующий производством – Марков В.С.

Номер приказа – 15; дата приказа 13 декабря 20____года.

2. Заполните накладную на получение товара на склад (порядковый номер – 5; дата получения товаров – 15 декабря 20____года).

По данным учёта должно быть:

- мука пшеничная – 100 кг по 25 руб./кг;
- сахарный песок – 150 кг по 17 руб./кг;
- крупа гречневая – 175 кг по 19 руб./кг;
- пшено – 225 кг по 15 руб./кг;
- масло растительное – 96 литров по 38 руб./литр;
- масло сливочное – 125 кг по 52 руб./кг;
- уксус столовый – 100 бутылок по 19 руб./бутылка;
- печенье овсяное – 20 кг по 38 руб./кг;
- печенье юбилейное – 65 кг по 60 руб./кг;
- сухари панировочные – 55 кг по 41 руб./кг;
- рис пропаренный – 205 кг по 21 руб./кг;
- маргарин столовый – 95 кг по 32 руб./кг;
- мука блинная – 40 кг по 25 руб./кг;
- яйцо столовое – 280 десятков по 28 руб./десяток;
- молоко сухое – 55 кг по 45 руб./кг.

3. Заполнить инвентаризационную опись (порядковый номер 23) по результатам инвентаризации 20 декабря 20__года по приказу № 15 от 13.12. 20__года.

В результате инвентаризации были выявлены:

- мука пшеничная – 100 кг по 25 руб./кг;
- сахарный песок – 250 кг по 17 руб./кг;
- крупа гречневая – 155 кг по 19 руб./кг;
- пшено – 325 кг по 15 руб./кг;
- масло растительное – 100 литров по 38 руб./литр;
- масло сливочное – 125 кг по 52 руб./кг;
- уксус столовый – 100 бутылок по 19 руб./бутылка;
- печенье овсяное – 25 кг по 38 руб./кг;
- печенье юбилейное – 65 кг по 60 руб./кг;
- сухари панировочные – 55 кг по 41 руб./кг;
- рис пропаренный – 225 кг по 21 руб./кг;
- маргарин столовый – 95 кг по 32 руб./кг;
- мука блинная – 45 кг по 25 руб./кг;
- яйцо столовое – 300 десятков по 28 руб./десяток;
- молоко сухое – 55 кг по 45 руб./кг.

Контрольные вопросы

1. Каково назначение инвентаризации?
2. Перечислите цели инвентаризации.
3. Назовите задачи инвентаризации.

Тема №8: «Размещения сырья и продовольственных товаров на хранение в складских помещениях».

Цель: Закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по подбору тары и выбора способа хранения сырья и продовольственных товаров на складе.

Задание:

1. Выполнить практические задания.
2. Ответить на контрольные вопросы.

Методическое обеспечение: учебно – методическое пособие; справочник технолога; справочник руководителя; Е.Б. Мрыхина «Организация производства на предприятиях общественного питания»; Л.А. Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания»; калькулятор.

Теоретические сведения

При хранении сырья и продуктов должны соблюдаться требования санитарных норм в соответствии с СанПиН 42-123-4117 – 86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов». Ответственность за соблюдение и контроль Санитарных правил несут руководители предприятий, производящих и транспортирующих скоропортящиеся продукты, предприятия общественного питания и торговли. Для предотвращения потерь и порчи продуктов необходимо обеспечить в складских помещениях оптимальный режим хранения товаров в соответствии с их физико-химическими свойствами. **Режим хранения** – это определённая температура, скорость движения воздуха, относительная влажность. При хранении следует строго следить за соблюдением сроков реализации продуктов, особенно скоропортящихся:

- Крупнокусковые полуфабрикаты из мяса – 48 часов при температуре 2 – 6 С;
- Порционные полуфабрикаты без панировки – 36 часов;
- Порционные полуфабрикаты панированные – 24 часа;
- Полуфабрикаты мясные рубленые – 12 часов;
- Рыба всех наименований - 48 часов при температуре 0 – 2С, рыба мороженная - 24 часа;
- Молочнокислая продукция – не более 36С при температуре 2 – 6С.

Существует несколько способов хранения и укладки сырья и продуктов:

1. **Стеллажный** – продукция хранится на полках, стеллажах, в шкафах (продукты в ящиках, масло, сыр, хлеб, вина в бутылках).
2. **Штабельный** - продукция хранится на подтоварниках, продукты в таре складывают в высокий штабель высотой не более 2 метров (мешки с сахаром, мукой);
3. **Насыпной** – продукты хранят навалом в закромах, ларях, контейнерах, бункерах без тары от стен и пола оставляют пространство в 10 – 20 см для свободного доступа воздуха (картофель, корнеплоды, лук);
4. **Подвесной** – используется для хранения сырья и продуктов в подвешенном состоянии (колбасы, туши, копчёности, сыры);
5. **Ящичный** – в ящиках хранят плоды, овощи, яйца и др.

Тара – это товарная упаковка, применяемая при перевозке и хранении товаров. Тара предназначена для обеспечения сохранности количества, качества товаров, предохраняет их от внешних воздействий, потерь и порчи. Различные физико-химические свойства сырья, продуктов, готовых изделий определяют необходимость использования разнообразных видов тары. Классификация тары производится по четырём основным признакам:

- **по виду материала** – деревянная, стеклянная, металлическая, тканевая, картонно – бумажная, пластмассовая;
- **по степени жёсткости (способность сопротивляться механическим воздействиям)** – жесткая, полужёсткая, мягкая;
- **по степени специализации** – универсальная (для нескольких видов товаров) и специализированная;
- **по кратности использования** – однооборотная и многооборотная (используется неоднократно).

К таре предъявляются определённые требования в соответствии с ГОСТами. К техническим требованиям относятся требования к материалу, размерам, а также прочность, надёжность, обеспечивающую полную сохранность затариваемой продукции и многократное использование тары.

Эксплуатационные требования к таре предусматривают удобство упаковки, распаковки, приёмки, перевозки, хранения, продажи товаров.

Санитарно – гигиенические требования предполагают обеспечение возможности быстрой санитарной обработки и дезинфекции. Экологичность тары – её безвредность, при утилизации тары исключить загрязнение окружающей среды. **Тарооборот** включает приёмку, вскрытие, хранение и возврат. Приёмку тары производят по количеству и качеству. Если фактическое количество, качество, цены и маркировки поступившей тары соответствуют данным сопроводительных документов, то материально – ответственное лицо расписывается на них в получении и ставится штамп приёмки, и тара принимается. Вскрытие тары должно производиться специальными инструментами с тем, чтобы сохранить её качество. Хранение тары осуществляется в специально отведённых кладовых или отдельно стоящих помещениях штабельным или стеллажным способом. Тару, имеющую специфический запах хранят отдельно. Порядок возврата тары должен быть предусмотрен в договоре поставки.

В процессе организации оборота тары имеют место расходы и потери. В общественном питании имеются большие возможности для сокращения потерь по таре. Этому способствует проведение организационно – технических и экономических мероприятий.

К организационно – техническим мероприятиям относятся:

- строгое соблюдение всех условий договора поставки по таре; приёмка тары по количеству и качеству; соблюдение правил вскрытия, хранения, возврата тары;
- своевременный ремонт возвратной тары;
- бережное отношение с тарой при погрузке, перевозке, разгрузке;
- обеспечение необходимых условий для сохранности тары;
- организация контроля за ведением тарного хозяйства со стороны администрации предприятия.

К экономическим мероприятиям относятся:

- экономический анализ всех расходов и потерь отдельно по каждому виду тары, разработка мероприятий по снижению потерь по таре;
- своевременный учёт тары, соблюдение договорных обязательств, правильное оформление сопроводительных документов.

Задания для выполнения

1. Для сырья, продовольственных товаров, овощей, фруктов и т.д. (таблица № 11) подобрать способ хранения и тару, в которой они будут храниться.
2. Указать температуру и сроки хранения данных товаров.
3. Результаты оформить в таблицу № 12.

Сырьё и продукты подлежащие хранению

Табл. №11

№ п/п	Наименование товаров, подлежащих хранению
1	Фрукты свежие
2	Персики (консерв.)
3	Зелень свежая
4	Клубника, брусника
5	Майонез «Слобода»
6	Ветчина из индейки
7	Сметана «Простоквашино», 15%
8	Сливочное масло
9	Жир кулинарный
10	Яйцо куриное
11	Молоко «Ясная поляна», 3,2%
12	Сыр «Российский»
13	Сосиски «Молочные»
14	Вырезка говяжья охлаждённая
15	Телятина охлаждённая
16	Курица охлаждённая
17	Кости говяжьи
18	Хрен (корень)
19	Лук репчатый
20	Морковь свежая
21	Картофель свежий
22	Свекла свежая
23	Каперсы
24	Огурцы соленые
25	Редис
26	Петрушка (корень)
27	Палтус мороженный
28	Осетр живой
29	Треска мороженная
30	Говядина мороженная

Сырьё и продукты подлежащие хранению

Табл. №12

№ п/п	Наименование товаров, подлежащих хранению	Вид тары	Способ хранения	Срок хранения, ч	t хранения, С
1	Фрукты свежие	Деревянные ящики	Ящичный	96	2 – 6
2					
	И т.д.				

Контрольные вопросы

1. Дайте определение понятию - Тарооборот.
2. От чего зависит сохранность и качество тары?
3. Дайте определение понятию - Упаковка.

Тема №9: «Изучение устройства весоизмерительного оборудования, используемого на предприятиях общественного питания: весов циферблатных и электронно-механических».

Цель: знакомство с устройством и принципами работы на циферблатных и электронно-механических весах.

Задание:

1. Выполнить практические задания.
2. Ответить на контрольные вопросы.

Методическое обеспечение: учебно – методическое пособие; справочник технолога; справочник руководителя; Е.Б. Мрыхина «Организация производства на предприятиях общественного питания»; Л.А. Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания»; калькулятор.

Теоретические сведения

От правильного применения весоизмерительного оборудования зависит точность учёта и правильность расчёта с посетителями. Весы служат для количественного измерения веса товаров. По принципу действия все указанные

весы относятся к рычажно- механическим. В общественном питании применяются следующие виды весов:

Гирные весы – выпускаются равноплечие обыкновенные настольные с открытым рычажным механизмом с предельной грузоподъёмностью от 2 до 20 кг и с закрытым от 2 до 5 кг. Уравновешивание массы товара осуществляется вручную с помощью гирь, что является основным недостатком этих весов.

Шкальные весы – коромысло этих весов содержит две отсчётные шкалы - основную и дополнительную. Выпускаются передвижные шкальные весы грузоподъёмностью 100 кг, 200 и 500 кг. Основным преимуществом данных весов является относительная быстрота взвешивания.

Циферблатные весы – являются основным типом весов, применяемых на предприятиях общественного питания. Выпускаются одночашечными позволяющими взвешивать товар только в пределах шкалы циферблата, и двух чашечными грузоподъёмностью до 2 и 10 кг, позволяющие взвешивать товар как в пределах шкалы циферблата без применения гирь, так и с применением гирь сверх максимальной нагрузки, указанной на шкале.

Проекционные весы – имеют оптическую систему отсчёта показаний: на шкале отображаются значения массы и стоимости товара. Выпускаются настольные весы грузоподъёмностью 3, 5, 10 кг. Кроме настольных, выпускаются также проекционные напольные платформенные весы, грузоподъёмностью 100, 200 и 500 кг. Показания массы товара проецируются на световой экран.

Электронно-механические весы – это новый вид весов, которые ускоряют и облегчают процесс взвешивания, повышают производительность труда работников. Они показывают массу, цену и стоимость товаров, а также печатают и выдают чеки. Применяются весы грузоподъёмностью 3 и 5 кг.

Весы должны отвечать требованиям, определённым ГОСТами. К **техническим требованиям** относятся:

- точность показаний – свойство весов показывать массу товара с отклонением в пределах допустимой погрешности, соблюдение точности является обязательным для всех весов;
- чувствительность (подвижность) – способность весов реагировать на малые изменения нагрузки;
- постоянство показаний – свойство весов давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза, находящегося в различных положениях;
- устойчивость – свойство возвращаться в состояние равновесия после снятия груза;
- грузоподъёмность – наибольший предел взвешивания, который выбирается в соответствии с областью применения весов.

К **эксплуатационным требованиям** относятся:

- наглядность показаний, которая обеспечивается наличием шкал, циферблатов, проекционных экранов;
- быстрота взвешивания – способность весов быстро приходить в состояние равновесия;
- простота обслуживания и удобства пользования;
- надёжность, прочность – способность, длительное время находиться в пригодном для работы состоянии;
- эстетичность;
- пределы взвешивания – наибольшая и наименьшая допустимая нагрузка.

Правилами пользования мерами и измерительными приборами на предприятиях торговли и общественного питания утверждены приказом Министерства торговли РФ и Госстандарта РФ и являются обязательными для применения.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- взвешивать груз на неотрегулированных и неправильно установленных весах; подкладывать под ножки весов какие-либо предметы;
- пользоваться весами и гирями с просроченным клеймом;
- взвешивать груз, устанавливая гири одновременно на обе чаши весов и определяя массу путём вычитания; оставлять гири на грузоподъёмном устройстве после взвешивания;
- взвешивать грузы ниже наименьшего предела для данного типа весов и выше предельно допустимой нагрузки;
- заменять крупные гири равнозначными по массе набором мелких, применять гири для других целей, кроме взвешивания;
- нарезать на весах продукты, завёртывать их, вскрывать тару;
- взвешивать грузы на весах, не защищённых от действия ветра, дождя, снега;
- применять гири общего назначения вместо условных, и наоборот.

Контроль за весоизмерительными приборами осуществляется как со стороны государства, так и со стороны городских органов управления.

Задания для выполнения

1. Проведите внешний осмотр весов.
2. Найдите на весах устройство для регулирования равновесия.
3. Приведите весы в состояние равновесия.
4. Зарисуйте каждый вид весов в тетрадь.

Контрольные вопросы

1. Для чего предназначено весоизмерительное оборудование?
2. От чего зависит выбор типа весов и их грузоподъёмность для работы на предприятии?
3. Какие весы наиболее удобны для работы на предприятиях общественного питания и почему?

Перечень раздаточного материала на практические работы

1. ФЗ РФ «О защите прав потребителей», М: «Ось-89», 2008-48 с.
2. ГОСТ Р 51074-97 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».
3. ГОСТ 27569-87 Чеснок свежий реализуемый. Технические условия.
4. ГОСТ 16 270-70, ГОСТ 21122-75 Яблоки свежие ранних и поздних сортов созревания. Технические условия.
5. Сан Пин 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
6. Сан Пин 2.3.2. 560-98 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
7. Сан Пин 2.3.6. 021-94 Санитарные правила для предприятий продовольственной торговли.
8. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Учебное пособие. М: «Академия», 2012 – 512 с.
9. Инструкция о порядке приёмки продукции производственно – технического назначения и товаров народного потребления по количеству.
10. Инструкция о порядке приёмки продукции производственно – технического назначения и товаров народного потребления по качеству.
11. Приказ Министерства торговли СССР от 02.04.1987 г. № 88 «Нормы естественной убыли продовольственных товаров при хранении на складах и базах розничных торговых организаций.
12. Формы документов: акт о порче, бое, ломе товарно – материальных ценностей, закупочный акт, договор поставки.
13. Товарная накладная
14. Товарно – транспортная накладная
15. Счёт – фактура
16. Удостоверение о качестве
17. Ветеринарное свидетельство, ветеринарная справка
18. Сертификаты соответствия при разных формах сертификации
19. Декларация о соответствии
20. Требование в кладовую
21. Накладная на отпуск товара

22.Дневной заборный лист

23.Акт о реализации изделий кухни за наличный расчёт

24.Акт о реализации и отпуске изделий кухни

25.Акт о продаже и отпуске изделий кухни

26.Товарный отчёт

Набор этикеток с маркировкой продовольственных товаров

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1.1.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Рябкова, Д. С. Товароведение продовольственных и непродовольственных товаров : учебник для СПО / Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, 2023. — 226 с. — ISBN 978-5-4488-1053-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/131419>
2. Скрыбина, О. В. Товароведение продовольственных товаров: рыба и рыбные продукты : учебное пособие для СПО / О. В. Скрыбина, Д. С. Рябкова, Г. Г. Левкин. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2022. — 89 с. — ISBN 978-5-4488-1533-1, 978-5-4497-1728-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/122335>
3. Макарова, Н. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова, Т. О. Быкова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 184 с. — ISBN 978-5-4488-1265-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106865>
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общитребования.-Введ.2015-01-01.-М.:Стандартинформ,2014.-III,8с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.-III, 12 с.
8. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
9. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания[Электронныйресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
10. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
11. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
12. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред. проф.образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф.образования / В.В. Усов. –13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

**Комплект тестовых заданий для
проведения дифференцированного
зачета**

Тема 1: Организация продовольственного снабжения.

1. Рациональная организация снабжения ПОП – это:
 - а) заключение договоров на поставку;
 - б) своевременная доставка продуктов;
 - в) наличие графика завоза сырья и продуктов;
 - г) все ответы верны.
2. Источниками снабжения предприятий общественного питания являются:
 - а) фермерские хозяйства;
 - б) супермаркеты;
 - в) оптовые базы;
 - г) магазины-кулинарии.
3. Предприятие общественного питания для закупки сырья и продуктов с продавцом заключает договор:
 - а) купли-продажи;
 - б) аренды;
 - в) поставки;
 - г) трудовой договор.
4. Договор поставки – это документ на поставку сырья и продуктов, который как правило имеет:
 - а) четыре основных раздела;
 - б) шесть основных разделов;
 - в) пять основных разделов;
 - г) все ответы верны.
5. Любой договор, заключённый между двумя и более партнёрами представляет собой:
 - а) перечень разногласий между сторонами;
 - б) соглашение двух и более лиц об установлении прав и обязанностей;
 - в) список взаимных претензий, предъявляемых партнёрами друг другу;
 - г) все ответы верны.
6. Задачи, которые необходимо решить для обеспечения ПОП продовольственными продуктами, заключаются в следующем:
 - а) что и сколько купить;
 - б) как сэкономить;
 - в) сколько потратить;
 - г) где найти денег, на покупку сырья.
7. Как называется форма доставки, когда продукты на предприятие поступают непосредственно от поставщика?
 - а) централизованная;

- б) транзитная;
- в) складская;
- г) децентрализованная.

8. Как называется форма доставки, когда продукты на предприятие поступают от поставщика через оптовые базы и склады?

- а) централизованная;
- б) транзитная;
- в) складская;
- г) децентрализованная.

9. Как называется способ доставки продуктов силами и средствами поставщика?

- а) транзитный;
- б) централизованный;
- в) складской;
- г) децентрализованный.

10. Как называется способ доставки продуктов силами и средствами предприятия общественного питания?

- а) транзитный;
- б) централизованный;
- в) складской;
- г) децентрализованный.

11. Кто является посредником между изготовителем и потребителем?

- а) зав. складом;
- б) торговый агент;
- в) продавец на рынке;
- г) все ответы верны.

12. Какова главная функция посредников между изготовителем и потребителем?

- а) содействие купле-продаже;
- б) получение прибыли;
- в) найти покупателя и продавца;
- г) получить комиссионное вознаграждение.

13. Какова основная задача посредников?

- а) содействие купле-продаже;
- б) получение прибыли;
- в) найти покупателя и продавца;
- г) получить комиссионное вознаграждение.

14. За услуги, оказываемые изготовителю и потребителю, посредник получает:

- а) выговор;
- б) прибыль;
- в) штраф;
- г) комиссионное вознаграждение.

15. Специализированный транспорт, для перевозки продуктов, должен иметь маркировку:

- а) «Овощи»;
- б) «Хлеб»;
- в) «Молоко»;
- г) «Продукты».

16. Машины для перевозки продуктов должны иметь:

- а) санитарный паспорт;
- б) медицинский паспорт;
- в) разрешение на перевозку продуктов;
- г) заключение Роспотребнадзора.

17. Каким видом транспорта перевозятся особо скоропортящиеся продукты?

- а) транзитным;
- б) изотермическим;
- в) термостойким;
- г) охлаждаемым.

18. Какая форма доставки используется для скоропортящихся продуктов?
- а) транзитная;
 - б) складская;
 - в) смешанная;
 - г) кольцевая.
19. Какая форма доставки используется для не скоропортящихся продуктов?
- а) транзитная;
 - б) складская;
 - в) смешанная;
 - г) кольцевая.

Тема 2: Организация материально – технического снабжения.

1. Организация материально – технического снабжения ПОП – это:
- а) снабжение предметами материально-технического оснащения;
 - б) своевременная доставка предметов материально-технического оснащения;
 - в) списание предметов материально-технического оснащения;
 - г) ремонт предметов материально-технического оснащения.
2. К предметам материально-технического оснащения относятся:
- а) различные виды технологического оборудования;
 - б) кухонная и столовая посуда, различный инвентарь;
 - в) спецодежда, форменная одежда, моющие и дезинфицирующие средства;
 - г) все ответы верны.
3. Для приобретения материально-технического оснащения ПОП с продавцом заключает договор:
- а) купли-продажи;
 - б) аренды;
 - в) поставки;
 - г) трудовой договор.
4. Потребность в материально-технических средствах определяется на основе:
- а) норм и правил проектирования;
 - б) санитарных норм и правил;
 - в) норм расходов и потерь;
 - г) норм оснащения.
5. В зависимости от назначения нормы делятся на:
- а) эксплуатационные нормы;
 - б) нормы расхода;
 - в) нормы оснащения;
 - г) все ответы верны.
6. Нормы столовой посуды на одно посадочное место составляют:
- а) 2 – 2,5 комплекта;
 - б) 3 – 3,5 комплекта;
 - в) 4 – 4,5 комплекта;
 - г) 1 комплект.
7. Нормы спецодежды для работников общественного питания составляют:
- а) 1 комплект на год;
 - б) 2 комплекта на год;
 - в) 3 комплекта на год;

- г) 4 комплекта на год.
8. Какие требования должны предъявляться к организации материально-технического снабжения? а) своевременность и комплектность;
б) бесперебойность;
в) надёжность и высокое качество поставок;
г) все ответы верны.
9. При приёмке оборудования в первую очередь необходимо проверить:
а) соответствие техническим условиям;
б) работоспособность оборудования;
в) целостность упаковки;
г) все ответы верны.

Тема 3: Организация складского хозяйства.

1. Приёмку сырья и продуктов от поставщика принимают:
а) в три этапа;
б) в два этапа;
в) в четыре этапа;
г) все ответы верны.
2. Приёмку сырья и продуктов от поставщика проводят:
а) по товарно-транспортным накладным;
б) по требованиям-накладным;
в) по счетам-фактурам;
г) по сертификатам качества.
3. Срок проверки качества для скоропортящихся товаров составляет:
а) 48 часов;
б) 72 часа;
в) 24 часа;
г) все ответы верны.
4. Срок проверки качества для нес скоро портящихся товаров составляет:
а) до 15 дней;
б) до 10 дней;
в) до 5 дней;
г) все ответы верны.
5. При обнаружении недостатка или брака в товаре составляется односторонний акт:
а) в трёх экземплярах;
б) в пяти экземплярах;
в) в четырёх экземплярах;
г) все ответы верны.
6. Приёмка сырья и продовольственных товаров от поставщика производится:
а) по химическим показателям;
б) по органолептическим показателям;
в) по физическим показателям;
г) все ответы верны.
7. В соответствии, с каким законом запрещается принимать на ПОП товар опасный для здоровья потребителей?
а) «Об обеспечении единства измерений»;
б) «О защите прав потребителей»;
в) «О конкуренции»;
г) «О техническом регулировании».

8. Товарные запасы на предприятии общественного питания должны быть:
- а) сверхнормативными;
 - б) минимальными;
 - в) нормированными;
 - г) все ответы верны.
9. Складские помещения в ПОП служат:
- а) для обработки сырья и продуктов;
 - б) для приёмки и кратковременного хранения;
 - в) для приготовления полуфабрикатов;
 - г) все ответы верны.
10. Определите последовательность складских операций:
- а) размещение на хранение;
 - б) приёмка товаров;
 - в) разгрузка транспорта;
 - г) отпуск товаров из мест хранения.
11. Организация снабжения ПОП предполагает:
- а) поставку строительных материалов;
 - б) поставку сырья и продуктов;
 - в) поставку оборудования;
 - г) все ответы верны.
12. Режим хранения сырья и продуктов – это:
- а) определённая температура и относительная влажность;
 - б) хорошая вентиляция и естественное освещение;
 - в) искусственное освещение и влажная уборка;
 - г) все ответы верны.
13. Для хранения продуктов навалом в закромах, используют способ хранения:
- а) стеллажный;
 - б) штабельный;
 - в) ящичный;
 - г) насыпной.
14. Для хранения продуктов в ящиках, используют способ хранения:
- а) стеллажный;
 - б) штабельный;
 - в) ящичный;
 - г) насыпной.
15. Для хранения продуктов на полках, стеллажах, в шкафах, используют способ хранения:
- а) стеллажный;
 - б) штабельный;
 - в) ящичный;
 - г) насыпной.
16. Для хранения продуктов на крючьях, используют способ хранения:
- а) стеллажный;
 - б) штабельный;
 - в) ящичный;
 - г) подвесной.
17. Для хранения продуктов на подтоварниках, высотой не более 2-х метров, используют способ хранения:
- а) стеллажный;
 - б) штабельный;
 - в) ящичный;
 - г) насыпной.
18. Нарушение установленных правил и режимов хранения может привести:
- а) к нормируемым потерям;
 - б) к нормируемым излишкам;
 - в) к ненормируемым потерям;

г) к ненормируемым излишкам.

19. Нормируемые потери – это:

- а) потери в пределах норм естественной убыли;
- б) порча продуктов материально-ответственными лицами;
- в) потери в случае стихийных бедствий;
- г) потери в случае неудовлетворительных условий перевозки.

20. При получении продуктов со склада, необходимо:

- а) проверить продукты по качеству и количеству;
- б) проверить срок реализации;
- в) проверить накладные;
- г) осмотреть тару.

Тема 4: Организация тарного хозяйства.

1. Тара – это:

- а) материал для склеивания поверхностей;
- б) чистящее средство;
- в) товарная упаковка;
- г) все ответы верны.

2. Упаковка – это:

- а) потребительская тара;
- б) чистящее средство;
- в) материал для склеивания поверхностей;
- г) все ответы верны.

3. Тара предназначена для:

- а) обеспечения сохранности продуктов при транспортировке;
- б) проверки качества товара;
- в) уничтожения продуктовых отходов;
- г) сжигания мусора.

4. Сколько признаков классификации тары Вы знаете:

- а) четыре;
- б) шесть;
- в) восемь;
- г) десять.

5. Классификация тары производится по основным признакам:

- а) по степени жёсткости;
- б) по кратности использования;
- в) по степени специализации;
- г) все ответы верны.

6. Приёмка, вскрытие, хранение и возврат тары называется:

- а) товарооборот;
- б) тарооборот;
- в) кругооборот;
- г) все ответы верны.

7. Какой документ предусматривает порядок возврата тары?

- а) договор купли-продажи;
- б) договор аренды;
- в) договор поставки;
- г) все ответы верны.

8. К деревянной таре можно отнести:

- а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;
 - б) бутылки, банки и др.;
 - в) мешки;
 - г) сухотарные решетки, бочки заливные, клетки и др..
9. К металлической таре можно отнести:
- а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;
 - б) бутылки, банки и др.;
 - в) мешки;
 - г) сухотарные решетки, бочки заливные, клетки и др..
10. К стеклянной таре можно отнести:
- а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;
 - б) бутылки, банки и др.;
 - в) мешки;
 - г) сухотарные решетки, бочки заливные, клетки и др..
11. К тканевой таре можно отнести:
- а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;
 - б) бутылки, банки и др.;
 - в) мешки;
 - г) сухотарные решетки, бочки заливные, клетки и др..
12. По принадлежности тара подразделяется:
- а) общего пользования;
 - б) предприятий общественного питания;
 - в) тара поставщика;
 - г) все ответы верны.
13. Что относится к разной таре?
- а) банки, бутылки;
 - б) корзины плетёные, короба, кули и др.;
 - в) мешки и паковочная ткань;
 - г) ящики из гофр картона, коробки бумажные и др.
14. За несвоевременный возврат тары поставщику, предусматривается:
- а) выговор;
 - б) расторжение договора;
 - в) отказ от услуг поставщика;
 - г) штраф в зависимости от вида тары.
15. От чего зависит сохранность и качество тары?
- а) от времени года;
 - б) от влажности воздуха;
 - в) от условий хранения;
 - г) от температуры воздуха.
16. Каковы способы маркировки тары?
- а) выжигание номера;
 - б) нанесение несмываемой краски;
 - в) крепление ярлыка или бирки;
 - г) все ответы верны.

Тема 5: Весоизмерительное оборудование.

1. Весоизмерительное оборудование служит для:
 - а) проверки веса товара;
 - б) качественного измерения веса товаров;
 - в) количественного измерения веса товаров;
 - г) проверки качества товара.
2. От правильного применения весоизмерительного оборудования зависит:
 - а) точность учёта;
 - б) правильность расчёта с посетителями;
 - в) срок службы весов;
 - г) все ответы верны.
3. Контроль за весоизмерительными приборами осуществляется:
 - а) налоговой инспекцией;
 - б) Роспотребнадзором;
 - в) полицией;
 - г) городскими органами управления.
4. Какой вид весов, на сегодняшний день не используется на ПОП:
 - а) циферблатные;
 - б) проекционные;
 - в) гирные;
 - г) шкальные.
5. Что означает техническое требование к весам – точность показаний:
 - а) способность весов реагировать на малые изменения нагрузки;
 - б) свойство возвращаться в состояние равновесия после снятия груза;
 - в) свойство весов показывать массу товара с отклонением в пределах допустимой погрешности;
 - г) свойство весов давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза, находящегося в различных положениях.
6. Что означает техническое требование к весам – чувствительность:
 - а) способность весов реагировать на малые изменения нагрузки;
 - б) свойство возвращаться в состояние равновесия после снятия груза;
 - в) свойство весов показывать массу товара с отклонением в пределах допустимой погрешности;
 - г) свойство весов давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза, находящегося в различных положениях.
7. Что означает техническое требование к весам – устойчивость:
 - а) способность весов реагировать на малые изменения нагрузки;
 - б) свойство возвращаться в состояние равновесия после снятия груза;
 - в) свойство весов показывать массу товара с отклонением в пределах допустимой погрешности;
 - г) свойство весов давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза, находящегося в различных положениях.
8. Что означает техническое требование к весам – постоянство показаний:
 - а) способность весов реагировать на малые изменения нагрузки;
 - б) свойство возвращаться в состояние равновесия после снятия груза;
 - в) свойство весов показывать массу товара с отклонением в пределах допустимой погрешности;

г) свойство весов давать одинаковые показания при многократном взвешивании одного и того же груза, находящегося в различных положениях.

9. К эксплуатационным требованиям весов относятся:

- а) наглядность показаний;
- б) пределы взвешивания;
- в) быстрота взвешивания;
- г) все ответы верны.

10. «Правила пользования мерами и измерительными приборами» являются:

- а) не обязательными для применения;
- б) на усмотрение администрации предприятия;
- в) обязательными для применения;
- г) все ответы верны.

Критерии оценки:

1	2	3	4	5
13 – 19 – «5»	7 – 9 – «5»	16 – 20 – «5»	14 – 16 – «5»	7 – 10 – «5»
10 – 12 – «4»	5 – 6 – «4»	15 – 12 – «4»	11 – 13 – «4»	5 – 6 – «4»
7 – 9 – «3»	4 – «3»	11 – 8 – «3»	10 – 8 – «3»	4 – «3»
менее 7 – «2»	менее 4 – «2»	менее 8 – «2»	менее 8 – «2»	менее 4 – «2»

Ответы на тесты:

Вар.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1	б	а	в	а	б	а	б	в	б	г	б	а	в	г	г	а	б	а	б	-
2	а	г	а	г	г	б	б	г	в	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3	б	а	в	б	а	б	б	в	б	в,б,а,г	б	г	г	в	а	г	б	в	а	а
4	в	а	а	а	г	б	в	г	а	б	в	г	б	г	в	г	-	-	-	-
5	в	б	г	в	в	а	б	г	г	в	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Критерии оценки учебной деятельности Тестирование

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если количество правильных ответов 30% - 60%;

Оценка «хорошо» выставляется, если количество правильных ответов 61%-90%;

Оценка «отлично» выставляется, если количество правильных ответов 91%-100%.

