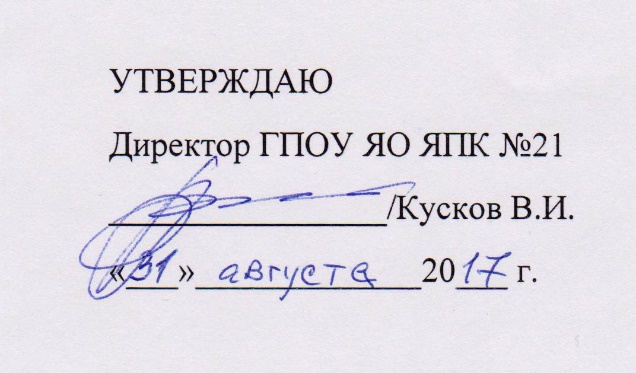
Государственное профессиональное образовательное учреждение

Ярославской области Ярославский профессиональный колледж №21



**Комплект контрольно-оценочных средств**

**для промежуточной аттестации**

**ОП.03 «ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»**

Ярославль

Комплект контрольно-оценочных средств по дисциплинеОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» предназначен для осуществления текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся.

Результатом освоения учебной дисциплины ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» профессионального цикла является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Формой итоговой аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет.

Используемые в КОС оценочные средства представлены в таблице:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Разделы дисциплины** | **Код контроли-руемой компетенции** | **Оценочные средства** | |
| **Текущий контроль** | **Промежу-точная аттестация** |
| Раздел 1.  Товароведная характеристика основных групп продовольственных товаров | ОК 1-9  ПК 1.1 – 1.3  ПК 2.1 – 2.3  ПК 3.1 – 3.4  ПК 4.1 – 4.4  ПК 5.1 – 5.2  ПК 6.1 - 6.5 | - устный опрос;  - оценка выполнения самостоятельной работы (составление ТТН, схемы, под- готовка презентации);  - оценка выполненных практических занятий | Дифференцированный зачет – в письмен-ной форме |
| Раздел 2  Организация производства продукции и производственного процесса | - устный опрос;  - оценка выполнения самостоятельных работ (подготовка сообщений, презентаций; составление таблиц, схем, отчетов);  - оценка выполненных практических занятий |

**Вопросы для дифференцированного зачета по общепрофессиональной дисциплине ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»**

Уровень 1.

1.Складские помещения предприятий общественного питания служат для:

А. Переработки и перевозки сырья;

Б. Приемки, хранения, отпуска сырья;

В. Продажи готовой продукции.

2. Количество складских помещений зависит от:

А. категории предприятия; Б. мощности предприятия; В. типа предприятия.

3. Товарные запасы при нормальных условиях хранения нескоропортящихся продуктов рекомендуется хранить не более:

А. 6-8 дней; Б. 8-10 дней; В. 10-12 дней.

4. Масло, хлеб, сыр, вино в бутылках на складе хранят:

А. штабельным способом;

Б. стеллажным способом;

В. ящичным способом;

Г. Насыпным способом.

5. Тара в предприятиях общественного питания предназначена для:

А. предохранения от порчи, потерь, повреждений;

Б. приемки, хранения, отпуска сырья;

В. определения качества товара.

6. Инвентаризация, заключающаяся в непосредственном наблюдении объектов и определения их количества путем подсчета, взвешивания и прочее:

А. Натуральная; Б. Документальная; В. Частичная.

7. Естественная убыль списывается:

А. В период получения продуктов;

Б. В период обнаружения недостачи;

В. В период инвентаризации.

8. Количественные потери, вызываемые процессами, которые свойственны товарам и происходят при их транспортировании и хранении:

А. предреализационные потери (отходы);

Б. материальные потери;

В. естественная убыль.

9. Процессы, вызываемые насекомыми и грызунами:

А. Биохимичесие; Б. Биологические; В. Физико-химические.

10. Инструктаж, который проводится со всеми вновь принимаемыми на работу независимо от их образования, стажа работы:

А. Вводный; Б. Первичный; В. Внеплановый; Г. Целевой.

Уровень 2

11. Приемка продуктов по количеству производится по:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

12. Приемка товаров по качеству производится по: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

13. Товарные запасы должны быть \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, но \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_для ритмичной работы предприятия.

14. К естественной убыли пищевых продуктов относят: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

15. Режим хранения – совокупность \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ требований, обеспечивающих сохраняемость товаров.

16. Текст, условные обозначения или рисунок, нанесенные на упаковку или товар, а также другие вспомогательные средства, предназначенные для идентификации товара или отдельных его свойств – это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

17. К транспортной упаковке относятся: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

18. К оборудованию складских помещений относят: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

19. Одной из задачей организации снабжения ПОП является: обеспечение широкого ассортимента товаров в достаточном \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и надлежащего \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ в течение года.

20. Основными источниками снабжения ПОП являются: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

ОТВЕТЫ

Уровень 1.

1.Складские помещения предприятий общественного питания служат для:

А. Переработки и перевозки сырья;

Б. Приемки, хранения, отпуска сырья;

В. Продажи готовой продукции.

2. Количество складских помещений зависит от:

А. категории предприятия;

Б. мощности предприятия;

В. типа предприятия.

3. Товарные запасы при нормальных условиях хранения не скоропортящихся продуктов рекомендуется хранить не более:

А. 6-8 дней; Б. 8-10 дней; В. 10-12 дней.

4. Масло, хлеб, сыр, вино в бутылках на складе хранят:

А. штабельным способом;

Б. стеллажным способом;

В. ящичным способом;

Г. Насыпным способом.

5. Тара на ПОП предназначена для:

А. предохранения от порчи, потерь, повреждений;

Б. приемки, хранения, отпуска сырья;

В. определения качества товара.

6. Инвентаризация, заключающаяся в непосредственном наблюдении объектов и определения их количества путем подсчета, взвешивания и прочее:

А. Натуральная; Б. Документальная; В. Частичная.

7. Естественная убыль списывается:

А. В период получения продуктов;

Б. В период обнаружения недостачи;

В. В период инвентаризации.

8. Количественные потери, вызываемые процессами, которые свойственны товарам и происходят при их транспортировании и хранении:

А. предреализационные потери (отходы);

Б. материальные потери;

В. естественная убыль.

9. Процессы, вызываемые насекомыми и грызунами:

А. Биохимические; Б. Биологические; В. Физико-химические.

10. Инструктаж, который проводится со всеми вновь принимаемыми на работу независимо от их образования, стажа работы:

А. Вводный; Б. Первичный; В. Внеплановый; Г. Целевой.

Уровень 2

11. Приемка продуктов по количеству производится по товарно-транспортным накладным, счетам-фактурам, путем пересчета тарных мест, взвешиванием.

12. Приемка товаров по качеству производится по органолептическим показателям.

13. Товарные запасы должны быть минимальными, но достаточными для ритмичной работы предприятия.

14. К естественной убыли пищевых продуктов относят усыхание, распыл, утечка, раскрошка, розлив, впитывание в тару.

15. Режим хранения – совокупность климатических и санитарно-гигиенических требований, обеспечивающих сохраняемость товаров.

16. Текст, условные обозначения или рисунок, нанесенные на упаковку или товар, а также другие вспомогательные средства, предназначенные для идентификации товара или отдельных его свойств – это\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. (маркировка)

17. К транспортной упаковке относятся: грузовые цистерны, бочки, контейнеры, ящики, лотки, мешки.

18. К оборудованию складских помещений относят: стеллажи, подтоварники, подвесные крючья, весы и др.

19. Одной из задачей организации снабжения ПОП является: обеспечение широкого ассортимента товаров в достаточном количестве и надлежащего качества в течение года.

20. Основными источниками снабжения ПОП являются: (предприятия-изготовители продовольственных товаров различных форм собственности: государственные предприятия пищевой промышленности, акционерные общества; Производители сельскохозяйственной продукции: колхозы, фермерские хозяйства, частники. ПОП в сезон овощей, фруктов для расширения ассортимента выпускаемой продукции занимается самозаготовкой: соление, квашение, консервирование и т.д).