

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Горно-Алтайский государственный университет»  
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)  
Аграрный колледж  
Цикловая комиссия агрономии и технических специальностей

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

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

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утвержден 09.12.2016 № 1565) и учебного плана специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Ученым советом ФГБОУ ВО ГАГУ (от 29.01.2026, протокол № 2).

Рабочая программа утверждена на заседании цикловой комиссии агрономии и технических специальностей 5 февраля 2026 года, протокол № 7.

2026 г.

Рабочая программа ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО Горно-Алтайский государственный университет Аграрный колледж.

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
1.2.	Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	3
1.3.	<a href="#">Планируемые результаты освоения дисциплины</a>	3
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.1.	Трудоемкость освоения дисциплины	4
2.2.	<a href="#">Содержание дисциплины</a>	5
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3.1.	<a href="#">Материально-техническое обеспечение</a>	9
3.2.	Учебно-методическое обеспечение	9
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	10
	ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	11

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОПЦ.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

#### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины Организация хранения и контроль запасов и сырья: является приобретение знаний в области контроля качества продуктов при хранении. Изучение 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.

Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

#### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.07	<p>соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p>эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>пути обеспечения ресурсосбережения</p> <p>принципы бережливого производства</p> <p>основные направления изменения климатических условий региона</p> <p>правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p>	-

ПК 1.1	определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; способы хранения сырья и продуктов;	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, осуществления контроля качества и расхода сырья
ПК 2.1	оценивать качество безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов
ПК 3.1	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов
ПК 4.1	обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности, оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов	обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

ПК 5.1	оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;	виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;	обеспечивания наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 6.1	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции	ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики	выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей

### 1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП

№ № п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
-	-	-	-	-

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	48	-
ПАТт	6	-
Самостоятельная работа	7	-
Промежуточная аттестация в форме (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	-
Всего	61	-

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров		28	
Тема 1.1 Введение	Содержание		ОК.07
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	-	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.2 Классификация продовольственных товаров	Содержание		ОК.07 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	-	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.3 Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание		ОК.07 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	

Тема 1.4 Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	ОК.07 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2	ОК.07 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.5 Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов	1	ОК.07 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	2	ОК.07 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 1.6 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание		
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов	1	ОК.07 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	2	ОК.07 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений на тему «Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов»	0,5	
	Содержание		

Тема 1.7 Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов	1	ОК.07 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	2	ОК.07 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений на тему «Кулинарное назначение мясopодуKтов»	0,5	
	Содержание		
Тема 1.8 Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров	1	ОК.07 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров	2	ОК.07 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	-	
	Содержание		
Тема 1.9 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров	1	ОК.07 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров	2	ОК.07 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1	
	Подготовка сообщений «Восточные сладости»		
Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания		27	

Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание		ОК.07 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора	2	
	Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия	2	
	Подбор технического оснащения складских помещений	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Сообщение Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.	2	
Тема 2.2 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Содержание		
	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.	1	ОК.07 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	2	
	Решение производственных ситуаций по выбору форм	2	
	Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и	2	

	безопасности продукции		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов по современным способам упаковки продовольственных товаров и продуктов, видам тары, способам хранения	2	
Тема 2.3	Содержание		
Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве.	1	ОК.07 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения	2	ОК.07 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи	2	
	Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Разработка мероприятий по борьбе с хищениями запасов на производстве	1	
Консультация		2	
Промежуточная аттестация		4	
Всего		61	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет социально-экономических дисциплин – аудитория № 511.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Рабочее место преподавателя, посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся); телевизор, DVD плеер, ученическая доска; учебно-наглядные средства обучения (тематические плакаты, таблицы, карты).

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Дмитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. — 3-е изд., стер. — Москва : Академия, 2021. — 192 с.

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с.

3. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 144 с.

4. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с.

##### 3.2.2. Основные электронные издания

1. 1. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Дмитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978- 5-8114-5780-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146832>

2. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-7165-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156629>

3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044>

4. Товарный менеджмент, экспертиза и оценка качества жировых товаров : учебное пособие для спо / О. Б. Рудаков, Э. П. Лесникова, К. К. Полянский, И. Н. Семенова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-6485-2. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148026>

5. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8. — Текст : электронный // Лань :

электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153660>

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
12. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знает: правила оформления документов	- грамотно выступает с сообщениями;	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;
<p>правила построения устных сообщений;</p> <p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</p> <p>методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики</p> <p>Умеет:</p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке;</p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной</p>	<p>- владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации;</p> <p>- намечает и характеризует приемы саморегуляции;</p> <p>- полнота ответов, точность формулировок;</p> <p>знает методы оценки качества товаров,</p> <p>способы хранения; требования к таре и условиям хранения;</p> <p>выбирать упаковочные материалы;</p> <p>ассортимент сырья для приготовления готовой продукции, напитков, изделий для разных меню;</p> <p>современные тенденции общественного питания</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности</p> <p>Адекватность,</p>	<p>- текущий контроль освоения материала;</p> <p>- защита внеаудиторной самостоятельные работы;</p> <p>-экзамен</p>

<p>деятельности по специальности</p> <p>организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства;</p> <p>определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>оценивать качество безопасность сырья, продуктов, материалов; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребности и имеющихся условий хранения;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции</p>	<p>оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий</p>	
---	--	--

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Горно-Алтайский государственный университет»  
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)  
Аграрный колледж  
Цикловая комиссия агрономии и технических специальностей

### **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине

#### **ОПЦ. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

программы подготовки специалистов среднего звена

*43.02.15 Поварское и кондитерское дело*

Форма обучения: *очная*

Горно-Алтайск 2026

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине *ОПЦ. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья* разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016, № 1565, примерной образовательной программой, рабочей программой учебной дисциплины.

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО Горно-Алтайский государственный университет Аграрный колледж.

Фонд оценочных средств утвержден на заседании цикловой комиссии агрономии и технических специальностей 5 февраля 2026 года, протокол № 7.

Председатель ЦК                      Н.Г. Алексева

## 1 Общие сведения

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины *ОПЦ. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья*.

ФОС включает в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине, которая проводится в форме дифференцированного зачёта (с использованием оценочного средства - *устный опрос в форме ответов на вопросы, устный опрос в форме собеседования, выполнение письменных заданий, тестирование и т.д.*)

## 2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

ОК ПК	Наименование результата обучения
ПК1.1	Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров
ПК2.1	
ПК3.1	Общие требования к качеству сырья и продуктов
ПК4.1	Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов
ПК5.1	
ПК6.1	Методы контроля качества продуктов при хранении
	Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов
ОК7,	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 виды продуктов
	Определять наличие запасов и наличие 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

### 3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

#### 3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел Основные группы продовольственных товаров			
Введение. Предмет, цели и	Способность перечислить термины основных характеристик продовольственных товаров	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 1)	Вопросы на диф.зачет 1 (п. 6.1)
Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины задачи	Показатель овладения результатами обучения	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 2)	Промежуточная аттестация
	Способность выделить показатели качества продовольственных товаров	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 3)	Вопросы на диф.зачет 21 (п. 6.1) 5
	Способность сформулировать правила хранения товаров	Доклад (п. 5.2, темы 1)	Вопросы на диф.зачет 2 (п. 6.1)
	Способность проанализировать	Устный опрос,	Вопросы

	виды и формы запасов на предприятии	(п. 5.1, вопросы 4-6)	на диф.зачет 3 (п. 6.1)
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров СРС по Теме 1.1	Способность определять свойства и показатели ассортимента	Способность расшифровывать маркировку потребительских товаров	Вопросы на диф.зачет 6 (п. 6.1)
	Способность выделить методы определения качества	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 7)	Вопросы на диф.зачет 7 (п. 6.1)
	Способность перечислить способы и формы инструктирования персонала	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 8)	Вопросы на диф.зачет 8 (п. 6.1)
	Способность проанализировать условия хранения продуктов и запасов	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 9)	Вопросы на диф.зачет 1 (п. 6.1)
	Способность охарактеризовать ассортимент свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 10)	Вопросы на диф.зачет 21 (п. 6.1)
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки СРС по Теме 1.2	Способность определять качество свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 11-12)	Вопросы на диф.зачет 9 (п. 6.1)
	Способность перечислить условия хранения и упаковки свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 13)	Вопросы на диф.зачет 10 (п. 6.1)
	Способность перечислить методы контроля качества при хранении свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 14-15)	Вопросы на диф.зачет 11 (п. 6.1) 5
	Способность определять формы инструктажей по безопасности хранения	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 16-18)	Вопросы на диф.зачет 10 (п. 6.1)
	Способность проводить инструктаж по безопасности	Способность проанализиро	Вопросы

	хранения	вать условия хранения	на диф.зачет 9 (п. 6.1) 5
	Способность составлять план контроля расхода свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Контрольная работа № 3 вариант 1 (п.5.4, задания 1-3	Вопросы на диф.зачет 8 (п. 6.1) 5
	Способность оформлять технологическую документацию по контролю расхода и хранения продуктов свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Контрольная работа № 3 вариант 2 (п.5.4, задания 4)	Вопросы на диф.зачет 2 (п. 6.1)
	Способность охарактеризовать ассортимент зерновых товаров	Доклад 5.2 - 3	Вопросы на диф.зачет 3 (п. 6.1)
Тема 1.3 Товароведение характеристика зерновых товаров СРС по Теме 1.3		Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 19-22)	Вопросы на диф.зачет 14 (п. 6.1)
	Способность определять качество зерновых товаров	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 27) <sup>5</sup>	Вопросы на диф.зачет 16 (п. 6.1)
	Способность перечислить условия хранения и упаковки зерновых товаров	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 28) <sup>5</sup>	Вопросы на диф.зачет 14 (п. 6.1)
	Способность перечислить методы контроля качества при хранении зерновых товаров	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 29) <sup>5</sup>	Вопросы на диф.зачет 12 (п. 6.1)
	Способность определять формы инструктажей по безопасности хранения	Контрольная работа № 3 вариант 1 (п.5.4, задания 1-3	Вопросы на диф.зачет 13 (п. 6.1)
	Способность проанализировать условия хранения	Контрольная работа № 3 вариант 2 (п.5.4, задания 1-3	Вопросы на диф.зачет 14 (п. 6.1)

	Способность проводить инструктаж по безопасности хранения		Вопросы на диф.зачет 17 (п. 6.1)
	Способность составлять план контроля расхода зерновых товаров	Доклад 5.2 - 3	Вопросы на диф.зачет 18 (п. 6.1)
	Способность оформлять технологическую документацию по контролю расхода и хранения зерновых товаров	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 30-31)	Вопросы на диф.зачет 19 (п. 6.1)
Тема 1.4. Товароведение характеристика молочных товаров СРС по Теме 1.4	Способность охарактеризовать ассортимент молочных товаров	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 32-34)	Вопросы на диф.зачет 1-6 (п. 6.1)
	Способность определять качество молочных товаров		Вопросы на диф.зачет 21 (п. 6.1)
	Способность перечислить условия хранения и упаковки молочных товаров	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 35)	Вопросы на диф.зачет 22 (п. 6.1)
	Способность перечислить методы контроля качества при хранении молочных товаров	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 36)	Вопросы на диф.зачет 20 (п. 6.1)
	Способность определять формы инструктажей по безопасности хранения	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 37-39)	Вопросы на диф.зачет 22 (п. 6.1)
	Способность проанализировать условия хранения	Контрольная работа № 2 вариант 1 (п.5.4, задания 1-2)	Вопросы на диф.зачет 23 (п. 6.1)
	Способность проводить инструктаж по безопасности хранения	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 85)	Вопросы на диф.зачет 24 (п. 6.1)
	Способность составлять план контроля расхода молочных товаров	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 84)	Вопросы на диф.зачет 25 (п. 6.1)

	Способность оформлять технологическую документацию по контролю расхода и хранения молочных товаров	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 82-85)	Вопросы на диф.зачет 21 (п. 6.1)
Тема 1.5. Товароведение характеристика рыбы, рыбных продуктов СРС по Теме 1.5	Способность охарактеризовать ассортимент рыбы, рыбных продуктов	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 40)	Вопросы на диф.зачет 22 (п. 6.1)
	Способность определять качество рыбы, рыбных продуктов	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 41)	Вопросы на диф.зачет 3 (п. 6.1)
	Способность перечислить условия хранения и упаковки рыбы, рыбных продуктов	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 42)	Вопросы на диф.зачет 3 (п. 6.1)
	Способность перечислить методы контроля качества при хранении рыбы, рыбных продуктов	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 43)	Вопросы на диф.зачет 3 (п. 6.1)
	Способность определять формы инструктажей по безопасности хранения	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 44)	Вопросы на диф.зачет 3 (п. 6.1)
	Способность проанализировать условия хранения	Контрольная работа № 1 вариант 2 (п.5.4, задания 1-3)	Вопросы на диф.зачет 3 (п. 6.1)
	Способность проводить инструктаж по безопасности хранения		Вопросы на диф.зачет 3
	Способность определять качество рыбы, рыбных продуктов	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 41)	Вопросы на диф.зачет 3 (п. 6.1)
	Способность перечислить условия хранения и упаковки рыбы, рыбных продуктов	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 42)	Вопросы на диф.зачет 3 (п. 6.1)

	Способность перечислить методы контроля качества при хранении рыбы, рыбных продуктов	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 43)	Вопросы на диф.зачет 3 (п. 6.1)
	Способность определять формы инструктажей по безопасности хранения	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 44)	Вопросы на диф.зачет 3 (п. 6.1)
	Способность проанализировать условия хранения	Контрольная работа № 1 вариант 2 (п.5.4, задания 1-3)	Вопросы на диф.зачет 3 (п. 6.1)
	Способность проводить инструктаж по безопасности хранения		Вопросы на диф.зачет 3
	Способность составлять план контроля расхода рыбы, рыбных продуктов	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 54-85) 5	Вопросы на диф.зачет 3 (п. 6.1)
	Способность оформлять технологическую документацию по контролю расхода и хранения рыбы, рыбных продуктов	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 43-45)	Вопросы на диф.зачет 2 (п. 6.1)
Тема 1.6. Товароведение характеристика мяса, мясных продуктов СРС по Теме 1.6	Способность охарактеризовать ассортимент мяса, мясных продуктов	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 46-47)	Вопросы на диф.зачет 2 (п. 6.1)
	Способность определять качество мяса, мясных продуктов	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 48)	Вопросы на диф.зачет 2 (п. 6.1)
	Способность перечислить условия хранения и упаковки мяса, мясных продуктов	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 49)	Вопросы на диф.зачет 2 (п. 6.1)
	Способность перечислить методы контроля качества при хранении мяса, мясных продуктов	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 50-52)	Вопросы на диф.зачет 2 (п. 6.1)
	Способность определять формы инструктажей по безопасности хранения	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 53)	Вопросы на диф.зачет 2 (п. 6.1)

	Способность проанализировать условия хранения	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 46-53)	Вопросы на диф.зачет 2 (п. 6.1)
	Способность проводить инструктаж по безопасности хранения	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 46-53)	Вопросы на диф.зачет 2 (п. 6.1)
	Способность составлять план контроля расхода мяса, мясных продуктов	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 46-53)	Вопросы на диф.зачет 2 (п. 6.1) 5
	Способность оформлять технологическую документацию по контролю расход и хранения мяса, мясных продуктов	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 46-53)	Вопросы на диф.зачет 2 (п. 6.1)
Тема 1.7. Товароведение характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Способность охарактеризовать ассортимент яичных продуктов, пищевых жиров	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 54-55)	Вопросы на диф.зачет 7 (п. 6.1)
	Способность определять качество яичных продуктов, пищевых жиров	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 56)	Вопросы на диф.зачет 7 (п. 6.1)
	Способность перечислить условия хранения и упаковки яичных продуктов, пищевых жиров	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 57)	Вопросы на диф.зачет 7 (п. 6.1)
	Способность перечислить методы контроля качества при хранении яичных продуктов, пищевых жиров	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 58)	Вопросы на диф.зачет 7 (п. 6.1)
	Способность определять формы инструктажей по безопасности хранения	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 59)	Вопросы на диф.зачет 7 (п. 6.1)
	Способность проанализировать условия хранения	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 54-59)	Вопросы на диф.зачет 7 (п. 6.1)
	Способность проводить инструктаж по безопасности хранения	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 54-59)	Вопросы на диф.зачет 7 (п. 6.1)
	Способность составлять план контроля расхода яичных продуктов, пищевых жиров	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 54-59)	Вопросы на диф.зачет 7 (п. 6.1)

	Способность оформлять технологическую документацию по контролю расхода и хранения яичных продуктов, пищевых жиров	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 54-59)	Вопросы на диф.зачет 10 (п. 6.1)
Тема 1.8. Товароведение характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Способность охарактеризовать ассортимент кондитерских и вкусовых товаров	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 60-64)	Вопросы на диф.зачет 10 (п. 6.1)
	Способность определять качество кондитерских и вкусовых товаров	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 65)	Вопросы на диф.зачет 10 (п. 6.1)
	Способность перечислить условия хранения и упаковки кондитерских и вкусовых товаров	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 66-67)	Вопросы на диф.зачет 10 (п. 6.1)
	Способность перечислить методы контроля качества при хранении кондитерских и вкусовых товаров	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 68)	Вопросы на диф.зачет 10 (п. 6.1)
	Способность определять формы инструктажей по безопасности хранения	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 69-71)	Вопросы на диф.зачет 12 (п. 6.1)
	Способность проанализировать условия хранения	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 60-71)	Вопросы на диф.зачет 12 (п. 6.1)
	Способность проводить инструктаж по безопасности хранения	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 60-71)	Вопросы на диф.зачет 12 (п. 6.1)
	Способность составлять план контроля расхода кондитерских и вкусовых товаров	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 60-71)	Вопросы на диф.зачет 12 (п. 6.1)
	Способность оформлять технологическую документацию по контролю расхода и хранения кондитерских и вкусовых товаров	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 60-71)	Вопросы на диф.зачет 12 (п. 6.1)
Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания	Способность перечислить виды снабжения	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 70-73)	Вопросы на диф.зачет 13 (п. 6.1)

Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	Способность изложить принципы компоновки складских помещений	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 74-76)	Вопросы на диф.зачет 16 (п. 6.1)
	Способность объяснить периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 77--78)	Вопросы на диф.зачет 23 (п. 6.1)
	Способность провести анализ условий хранения в складских помещениях	Контрольная работа №2 (п.5.4, задания 1-4)	Вопросы на диф.зачет 23 (п. 6.1)
	Способность разрабатывать правила хранения пищевых продуктов	Тест 84- 88	Вопросы на диф.зачет 24 (п. 6.1)
	Способность составить план мероприятий по контролю расхода и хранения продуктов.	Тест 132-134	Вопросы на диф.зачет 24 (п. 6.1)
	Способность разрабатывать методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 79-80)	Вопросы на диф.зачет 24 (п. 6.1)
	Способность рассчитать расход продуктов на производство	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 81-82)	Вопросы на диф.зачет 17 (п. 6.1)
	Способность перечислить основные виды сопроводительной документации на продукцию	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 83-84)	Вопросы на диф.зачет 18 (п. 6.1)
	Способность рассчитывать наличие запасов и наличие продуктов	Тест 135- 139	Вопросы на диф.зачет 25 (п. 6.1)
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Способность сформулировать условия хранения, упаковки продовольственных продуктов	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 85)	Вопросы на диф.зачет 27 (п. 6.1)
	Способность перечислить методы контроля качества сырья и продуктов	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 86)	Вопросы на диф.зачет 21 (п. 6.1)

	Способность объяснить принципы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 87)	Вопросы на диф.зачет 212 (п. 6.1)
	Способность выделить современные способы обеспечения правильной сохранности запасов сырья	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 88)	Вопросы на диф.зачет 23 (п. 6.1)
	Способность сформулировать правила инвентаризации продуктов	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 89)	Вопросы на диф.зачет 31 (п. 6.1)
	Способность рассчитывать наличие запасов и наличие продуктов с учетом естественной убыли	Доклад (п. 5.2, 4)	Вопросы на диф.зачет 25 (п. 6.1)
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Способность оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов	Тест 118- 131	Вопросы на диф.зачет 22 (п. 6.1)
	Способность разработать инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 92-103)	Вопросы на диф.зачет 22 (п. 6.1)
	Способность изложить основные принципы программного обеспечения управления расхода продуктов	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 90-91)	Вопросы на диф.зачет 17 (п. 6.1)
	Способность объяснить правила оформления заказа на продукты	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 92-94)	Вопросы на диф.зачет 26 (п. 6.1)
	Способность перечислить виды сопроводительной документации на различные виды продуктов	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 95-97)	Вопросы на диф.зачет 18 (п. 6.1)
	Способность организовывать процессы контроля расхода и хранения продуктов.	Тест 3 уровня	Вопросы на диф.зачет 18 (п. 6.1)
	Способность оформлять технологическую документацию	Тест 3 уровня	Вопросы на диф.зачет 18 (п. 6.1)

Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятия х питания	Способность перечислить способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 98-99)	Вопросы на диф.зачет 24 (п. 6.1)
	Способность перечислить методы контроля возможных хищений запасов на производстве	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 100)	Вопросы на диф.зачет 32 (п. 6.1)
	Способность выделить правила оценки состояния запасов на производстве	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 101-102)	Вопросы на диф.зачет 32 (п. 6.1)
	Способность сформулировать правила процедуры инвентаризации запасов продуктов	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 103)	Вопросы на диф.зачет 31 (п. 6.1)
	Способность оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов	Тест 3 уровня	Вопросы на диф.зачет 21 (п. 6.1)
	Способность составлять инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 76-80)	Вопросы на диф.зачет 28 (п. 6.1)
	Способность оформлять технологическую документацию по контролю расхода и хранению продуктов	Устный опрос, (п. 5.1, вопросы 81-88)	Вопросы на диф.зачет 29 (п. 6.1)

### 3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1 Основные группы продовольственных товаров			
Тема 1.2.	Способность оценить качество свежих овощей,	Лаб раб	Тест, ответы на вопросы
Лабораторная работа № 1 Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов и продуктов их переработки	Способность определять качество свежих овощей, плодов, и продуктов их переработки плодов, и продуктов их переработки	Опрос, тест	Тест, ответы на вопросы

Тема 1.2. Лабораторная работа № 2 Органолептическая оценка качества грибов и продуктов их переработки	Способность оценить качество грибов и продуктов их переработки	Лаб раб	Тест, ответы на вопросы
	Способность определять качество грибов и продуктов их переработки	Опрос, тест	Тест, ответы на вопросы
Тема 1.3 Лабораторная работа № 1 Ассортимент зерномучных товаров и контроль их качества	Способность оценить качество муки, крупы	Лаб раб	Тест, ответы на вопросы
	Способность проводить инструктаж по безопасности хранения	Опрос, тест	Тест, ответы на вопросы
Тема 1.4	Способность охарактеризовать ассортимент зерновых товаров	Опрос, тест	Тест, ответы на вопросы
	Способность определять качество зерновых товаров	Опрос, тест	Тест, ответы на вопросы
	Заполнить таблицу оценки качества молока питьевого	Лаб раб	Тест, ответы на вопросы
			Тест, ответы на вопросы
Лабораторная работа № 1 Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	Способность охарактеризовать ассортимент молочных товаров Способность оформлять технологическую документацию по контролю расхода и хранения молочных товаров	Опрос, тест, контр. раб	
		Лаб раб	Тест, ответы на вопросы
Тема 1.5 Лабораторная работа № 1 Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	Способность определять качество молочных товаров	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
	Заполнить таблицу оценки качества рыбы, рыбных продуктов	Лаб раб	Тест, ответы на вопросы

	Способность оформлять технологическую документацию по контролю расхода и хранения рыбы, рыбных продуктов	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы	
Тема 1.6 Лабораторная работа №1 Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	Способность охарактеризовать ассортимент рыбы, рыбных продуктов	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы	
	Способность определять качество рыбы, рыбных продуктов	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы	
	Заполнить таблицу оценки качества мяса, мясных продуктов	Лаб раб	Тест, ответы на вопросы	
		Способность оформлять технологическую документацию по контролю расхода и хранения мяса, мясных продуктов	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
				Тест, ответы на вопросы
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация		
	Способность охарактеризовать ассортимент мяса, мясных продуктов	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы	
	Способность определять качество мяса, мясных продуктов	Лаб раб	Тест, ответы на вопросы	
Тема 1.7 Лабораторная работа №1 Органолептическая оценка качества яичных продуктов	Заполнить таблицу оценки качества яичных продуктов	Лаб раб	Тест, ответы на вопросы	
	Способность оформлять технологическую документацию по контролю хранения яичных продуктов	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы	
	Способность охарактеризовать ассортимент яичных продуктов	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы	

	Способность определять качество яичных продуктов	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
Тема 1.7 Лабораторная работа №2 Ознакомление с дефектами яиц	Определять дефекты яиц	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
	Разработать инструкцию по безопасности хранения яиц	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
	Способность перечислить условия хранения и упаковки яичных продуктов, пищевых жиров	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
Тема 1.8 Лабораторная работа №1 Изучение требований	Заполнить таблицу оценки качества образцов соли и лимонада	Лаб раб	Тест, ответы на вопросы
	Способность оформлять технологическую	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
к качеству, органолептическая оценка вкусовых веществ	документацию по контролю хранения вкусовых веществ	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	Способность охарактеризовать ассортимент вкусовых веществ	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
	Способность определять качество вкусовых веществ	Лаб раб	Тест, ответы на вопросы
Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания			
Тема 2.1 Практическое занятие № 1 Анализ соблюдения основных требований по	Способность определить ассортимент основных поставляемых товаров	Практ раб	Тест, ответы на вопросы
	Способность определить источники снабжения	Практ раб	Тест, ответы на вопросы

организации снабжения предприятий общественно го питания	Способность составлять критерии оценки поставщика при его выборе	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
Тема 2.1 Практическое занятие № 2 Составление договора поставки на продовольственные товары	Способность заполнять договор поставки на поставку сырья и продуктов	Практ раб	Тест, ответы на вопросы
	Способность оформлять сопроводительную документацию на различные продукты	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
Тема 2.1	Способность провести анализ условий хранения в складских помещениях	Практ раб	Тест, ответы на вопросы
Практическое занятие №3 Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	Способность составить план мероприятий по контролю расхода и хранения продуктов	Практ раб	Тест, ответы на вопросы
	Способность изложить принципы компоновки складских помещений	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
	Способность объяснить периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
Тема 2.1	Способность разрабатывать правила хранения пищевых продуктов	Практ раб	Тест, ответы на вопросы

Практическое занятие №4 Организация тарного хозяйства	Способность составить план мероприятий по контролю расхода и хранения тары.	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
	Способность изложить принципы компоновки складских помещений	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
Тема 2.2 Практическое занятие №1 Приемка продовольственных товаров	Способность рассчитывать наличие запасов и наличие продуктов	Практ раб	Тест, ответы на вопросы
	Способность работы с учетными документами при приемке товара	Практ раб	Тест, ответы на вопросы
	Способность перечислить основные виды сопроводительной документации на продукцию	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 2.2 Практическое занятие №2 Освоение порядка работы с учетными документами и по приему продовольственных товаров	Способность составить план работы с учетными документами	Практ раб	Тест, ответы на вопросы
	Способность перечислить основные виды сопроводительной документации на продукцию	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
Тема 2.2 Практическое занятие №3	Способность рассчитывать наличие запасов и наличие продуктов	Практ раб	Тест, ответы на вопросы

Определены наличие запасов на складе	Способность разрабатывать методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
	Способность рассчитать расход продуктов на производство	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
Тема 2.3 Практическое занятие №1 Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов	Рассчитать наличие запасов и наличие продуктов с учетом естественной убыли	Практ раб	Тест, ответы на вопросы
	Способность оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
	Способность сформулировать условия хранения, упаковки продовольственных продуктов	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
	Способность сформулировать правила инвентаризации продуктов	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
Тема 2.3 Практическое занятие №2 Проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	Способность разработать инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов	Практ раб	Тест, ответы на вопросы
	Способность оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
	Способность объяснить принципы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
Тема 2.3 Практическое занятие	Способность разработать инструктажи по безопасности хранения	Практ раб	Тест, ответы на вопросы

№3 Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов	пищевых продуктов		
	Способность перечислить методы контроля качества сырья и продуктов	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
	Способность выделить современные способы обеспечения правильной сохранности запасов сырья	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
Тема 2.4 Практическое занятие №1 Оформление документов на отпуск сырья	Способность организовывать процессы контроля расхода и хранения продуктов.	Практ раб	Тест, ответы на вопросы
	Способность изложить основные принципы программного обеспечения управления расхода продуктов	Практ раб	Тест, ответы на вопросы
Тема 2.4 Практическое занятие №2 Оформление заказа на сырье и продукты со склада	Способность оформлять технологическую документацию Способность объяснить правила оформления заказа на продукты	Опрос, тест, контр. раб	
		Практ раб	Тест, ответы на вопросы
	Способность объяснить правила оформления заказа на продукты	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
Тема 2.5 Практическое занятие №1 Оформление технологической документации и по контролю расхода и	Способность перечислить виды сопроводительной документации на различные виды продуктов	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
	Способность оформлять технологическую документацию по контролю расхода и хранению продуктов	Практ раб	Тест, ответы на вопросы

хранению продуктов	Способность перечислить способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
Тема 2.5 Практическое занятие №2 Организация и анализ процессов контроля расхода и	Способность выделить правила оценки состояния запасов на производстве	Опрос, тест, контр. раб	Тест, ответы на вопросы
	Способность оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов	Практ раб	Тест, ответы на вопросы
Тема 2.5 Практическое занятие №3 Оформление результатов инвентаризации, проведённой в складских помещениях хранения продуктов	Способность оформлять технологическую документацию по контролю расхода и хранению продуктов		
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	Способность выделить правила оценки состояния запасов на производстве	Опрос, тест, контр. раб	
	Способность сформулировать правила процедуры инвентаризации запасов продуктов	Практ раб	Тест, ответы на вопросы

## 5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

### 5.1 Вопросы для собеседования (устного опроса):

1	Основные задачи дисциплины.
2	Рациональное и сбалансированное питание.
3	Основные вещества, обуславливающие пищевую ценность
4	Физические и химические свойства продовольственных товаров.
5	Доброкачественность продовольственных товаров.

6	Признаки, положенные в основу классификации продовольственных товаров
7	Факторы, формирующие качество (сырье, процесс производства и др.)
8	Достоинства и недостатки методов оценки показателей качества товаров
9	Факторы, влияющие на усвояемость продовольственных товаров
10	Товарная экспертиза и ее основные виды
11	Как классифицируются плоды и овощи?
12	Что это за наука - помология?
13	Перечислите основные показатели качества плодов и овощей.
14	Укажите сроки и режимы хранения плодов и овощей?
15	Какие способы хранения применяются для плодово-овощной группы?
16	Чем отличается товарный сорт от помологического?
17	Что такое дозаривание и его необходимость в современных условиях?
18	Какие болезни овощей и плодов, с/х вредителей вы знаете?
19	Какие виды муки, крупы вы знаете?
20	Что такое крупа?
21	Назовите сорта муки и крупы.
22	Как определить сорт муки, крупы?
23	Что понижает качество и сорт муки, крупы?
24	Назовите основные показатели качества муки, крупы.
25	Назовите специфические показатели качества муки и крупы.
26	Как определить влажность муки, какой она должна быть по ГОСТ?
27	Каких вредителей хлебных запасов вы знаете?
28	Назовите сроки и режимы хранения зерно-мучной продукции, их способы хранения, упаковку, маркировку.
29	Каких вредителей хлебных запасов вы знаете?
30	Что такое молоко?
31	Какие виды молока вы знаете?
32	В чем состоит уникальность молока? Почему оно белого цвета?

33	Какое применение молоку вы можете указать?
34	Почему молоко хорошо усваивается?
35	Какой показатель качества молока является основным?

36	Какие режимы и сроки хранения необходимо соблюдать при перевозке и хранении молока?
37	Как делится молоко по содержанию жира?
38	Чем отличается пастеризованное от стерилизованного молока? Что такое ультрапастеризованное молоко?
39	Какие виды фальсификации молока могут встречаться в торговой сети?
40	Что относится к рыбной продукции?
41	Какие виды разделки рыбы вы знаете?
42	Что такое «теша»?
43	Какие дефекты рыбной продукции вы знаете?
44	Какие режимы и сроки хранения необходимо соблюдать при перевозке и хранении рыбной продукции?
45	Каким способом хранят рыбную продукцию?
46	Что относится к мясной продукции?
47	Какие виды колбасы вы знаете?
48	По каким параметрам определяют сорт колбасы?
49	Какие дефекты мясной продукции вы знаете?
50	Какие режимы и сроки хранения необходимо соблюдать при перевозке и хранении мясной продукции?
51	Что означает белый налет на копченой колбасе?
52	Объясните выражение «колбаса в череве»
53	Каким способом хранят мясную продукцию?
54	Какие виды яичных продуктов вы знаете?
55	Классификация яиц
56	По каким показателям проводят оценку качества яиц?
57	Назовите допустимые дефекты яиц?
58	Назовите недопустимые дефекты яиц?

59	На какие группы подразделяют яйца?
60	Какие виды вкусовых веществ Вы знаете?
61	Что означают наименования: специи, пряности, приправы? Чем они отличаются?
62	Как используются вкусовые вещества на п.о.п?
63	Какого действия на организм человека бывают вкусовые вещества?
64	Какие виды соли Вы знаете?
65	В каком случае какие виды соли применяются?
66	Как вносится соль в кулинарные блюда и мучную продукцию?
67	Назовите специфические показатели качества лимонада.
68	Какие дефекты вкуса безалкогольных напитков Вы знаете?
69	Что такое опалесценция? Является ли она дефектом?
70	Назовите сроки и режимы хранения соли, лимонада, упаковку, маркировку.
71	Какого товарного соседства требует соль при хранении ее на складе
72	Назовите виды снабжения предприятий общественного питания.
73	Какие требования предъявляют к продовольственному снабжению?
74	Какие источники используют для продовольственного снабжения?
75	Что является дополнительным источником поставки товаров на предприятия общественного питания?
76	На какие группы делят продовольственные ресурсы по характеру образования?
77	Кто является посредником предприятий в закупке товаров?
78	Какие критерии необходимо соблюдать при выборе поставщика?
79	Назвать основные этапы приемки товара.
80	Как и по каким документам производят приемку продуктов на предприятиях?

81	Какие установлены сроки приемки товаров?
82	Как производят приемку товаров по качеству?
83	В каких случаях товар запрещается принимать?
84	Назвать нормативно-техническую документацию, регламентирующую снабжение.
85	Что такое просрочка товара?
86	В скольких экземплярах необходимо составлять акт, в случае разногласий по поставкам товаров?
87	Как должны такие акты называться?
88	В каком документе отражены условия поставки товара?
89	Какие меры применяются к предприятию за нарушения этих условий?
90	Как происходит прием и отпуск сырья, товаров со склада на производство?
91	Чем отличаются требование – накладная и накладная?
92	Какие виды накладных вы знаете?
93	Что такое счет-фактура? Товарно-транспортная накладная?
94	В скольких экземплярах накладные выписываются и где учитываются?
95	Кем подписываются требование – накладная и накладная?
96	Без каких обязательных документов прием продовольственных товаров запрещен?
97	Какие продукты и товары запрещены к приемке на п.о.п?
98	Учет сырья, продуктов и тары в складских помещениях предприятий
99	общественного питания.
100	Основные задачи учета запасов и сырья.
101	Организация количественного учета.
102	Документальное оформление поступления товара.
103	Приемка товаров на складе поставщика.

## 5.2 Примеры заданий для контрольной работы

Задания для контрольной работы № 1:

Вариант №1

1. Дать определение понятию качество продуктов.
1. Перечислите основные свойства продуктов.
1. Составить таблицу: Показатели качества, относящиеся к единичным показателям.
1. Дать характеристику основным признакам классификации продовольственных товаров.

Вариант №2

1. Составить таблицу : Виды снабжения предприятий общественного питания.
1. Перечислить критерии при выборе поставщика.
1. Правила поставки продуктов.
1. Назвать основные этапы приемки товара

### Задания для контрольной работы № 2

Вариант №1

1. Требования, предъявляемые к складским помещениям. 2. Составить таблицу: Функции складских помещений.
3. Перечислить оборудование, используемое в работе складских помещений: механическое, весовое, холодильное.
4. Объемно-планировочные требования складских помещений. вариант №2
1. Перечислить санитарно-гигиенические требования к складским помещениям.
1. Составить таблицу: Инвентарь и инструменты используют в складских помещениях.
1. Дать характеристику документам которые применяются при техническом обслуживании оборудования.
1. В чем заключается профилактический ремонт оборудования и как часто он проводится.

### Задания для контрольной работы № 3

вариант №1

1. Факторы, оказывающие влияние на условия хранения. 2. Перечислить способы укладки продуктов на хранение. 3. Составить таблицу: Способы хранения продуктов.
4. Виды тары. Условия приёмки и хранения тары. вариант №2
1. Дать характеристику страховым запасам.
2. Составить таблицу: Требования определяющие планирования товарных запасов.
3. Перечислить правила осуществляющие контроль запасов сырья.
4. Составить схему оформления технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

## **6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации**

### **6.1 Вопросы для дифференцированного зачета по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья»**

1. Классификация продовольственных товаров.
2. Товароведная характеристика мяса и мясных товаров.
3. Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров.
4. Товароведная характеристика молочных товаров.
5. Товароведная характеристика зерномучных товаров.
6. Характеристика и ассортимент овощей.
7. Характеристика и ассортимент свежих плодов.
8. Организация коммерческих связей. Логистический подход к организации снабжения.
9. Требования к продовольственному снабжению. Источники продовольственного снабжения предприятий общественного питания.
10. Организация договорных отношений с поставщиками. Содержание и назначение договора поставки.
11. Организация продовольственного снабжения. Организационные формы поставок. Способы и маршруты доставки продуктов.
12. Виды транспорта, используемого при перевозке сырья и готовой продукции, критерии его выбора, экономичность использования. Требования к транспортировке товаров.
13. Организация материально-технического снабжения предприятий общественного питания. Требования к материально-техническому снабжению, выбор поставщиков, доставка материальных средств.
14. Организация и задачи складского хозяйства предприятий общественного питания. Функции складского хозяйства.
15. Состав и компоновка складских помещений. Требования к размещению складских помещений.
16. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям.
17. Оборудование, инструменты и инвентарь складских помещений.
18. Организация и технология складских операций (приемка, размещение, хранение, отпуск). Нормативные и технические документы, регламентирующие приемку товаров по количеству и качеству.
19. Организация приемки продовольственных товаров. Особенности приемки импортных товаров.
20. Технология хранения товаров. Способы хранения и укладки товаров.
21. Условия хранения различных видов продовольственных товаров.
22. Режим хранения продовольственных товаров. Характеристика хранения.
23. Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров.
24. Возможные риски при хранении. Товарные потери.
25. Товарные запасы: понятие, учет, контроль, значение для ритмичной работы предприятия.
26. Организация и технология отпуска товаров со склада. Документальное оформление отпуска.
27. Организация тарного хозяйства. Виды и назначение тары.
28. Классификация тары. Технические,

- эксплуатационные, санитарно-гигиенические, экологические требования к таре.
29. Организация тарооборота (приемка, вскрытие, хранение, возврат тары).
30. Организационно-технические и экономические мероприятия по сокращению расходов по таре.
31. Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов. Документы, оформляемые по результатам инвентаризации.
32. Основания и условия материальной ответственности работников.
- Виды материальной ответственности.

## 6.2 Примеры тестовых заданий

### Задания для зачета по дисциплине:

#### 1 уровень

##### Выбрать правильный ответ:

1. Совокупность свойств продукции – это показатель:
  - а) пищевой ценности б) сохраняемости
  - в) качества продукции
  
2. Наличие в продуктах биологически активных веществ – это показатель: а) сохраняемости
  - б) энергетической ценности в) усвояемости
  - г) биологической ценности
  
3. Физиологическая ценность продуктов обусловлена:
  - а) наличием биологически активных веществ: аминокислот, витаминов, микро и макро элементов
  - б) наличием веществ, активно влияющих на организм человека: кофеин, теобромин в) энергией, которую получает организм
  - г) свойствами сохранять потребительские качества
  
4. Усвояемость продуктов зависит:
  - а) от состава и активности ферментов б) внешнего состояния продуктов
  - в) от доброкачественности продуктов
  - г) от кулинарно - технологических свойств
  
5. Внешний вид продуктов относится:
  - а) к специфическим показателям качества б) определяющим показателям качества в) единичному показателю
  - г) к сохраняющим показателям
  
6. К формирующим показателям качества продуктов относятся: а) тара и упаковка
  - б) условия хранения в) условия реализации
  - г) качество исходного сырья
  
7. Контроль готовой продукции относится:
  - а) к формирующим качествам, влияющим на качество б) к сохраняющим факторам
  - в) определяющим показателям г) специфическим показателям
  
8. Важнейшим потребительским свойством продовольственных товаров

являются: а) внешний вид продукции

б) вкусовые качества продукции в) безопасность продукции

г) усвояемость продукции

9. Отсутствие в продуктах тяжелых металлов, пестицидов относится: а) к санитарно-гигиенической безопасности

б) к химической безопасности

в) к биологической безопасности г) к физической безопасности

10. Отсутствие патогенных микроорганизмов относится: а) к санитарно-гигиенической безопасности

б) к химической безопасности

в) к биологической безопасности г) к физической безопасности

11. Цвет, запах вкус продуктов определяют с помощью: а) измерительного метода

б) физического метода

в) органолептического метода

г) химического метода

12. Наличие болезнетворных микробов в продуктах, определяющихся лабораторным методом, относится:

а) к физическим показателям б) к химическим показателям

в) к органолептическим показателям г) к микробиологическим показателям

13. Не соответствие товара установленным требованиям – это: а) дефект продукции

б) брак продукта

в) химическая безопасность продукта

г) санитарно-гигиеническая безопасность продукта

14. Плесневение, гниение продукта относится:

а) скрытому дефекту б) явному дефекту

в) малозначительному дефекту г) устранимому дефекту

15. Накопление токсина ботулинуса относится:

а) скрытому дефекту б) явному дефекту

в) малозначительному дефекту

г) устранимому дефекту

16. Дефекты, которые не влияют на использование продукта, являются: а) устранимыми

б) неустраняемыми

в) малозначительными г) критическим

17. Дефекты, при которых использовать продукты нельзя называются: а) критические

б) значительные в) устранимые

г) малозначительные

18. Брак, при котором нельзя устранить хотя бы один дефект называют: а) исправимый

б) малозначительный

в) значительный г) неисправимый

19. Сертификация – это деятельность а) по оценке товара требованиям

б) по установлению правил и характеристик в) по выявлению дефектов продукции

г) по установлению методов контроля за качеством продукции

20. Сертификат выдается на срок:

а) 1 год

б) полгода в) на 3 года г) на 5 лет

21. Классификация продовольственных товаров это:

а) определение классов по качеству

б) распределение товаров по характерным признакам в) определение классов по безопасности

г) определение классов по внешнему виду

22. Крупа, мука, макароны относятся:

а) к гастрономической группе б) к группе мучных изделий в) к бакалейной группе

г) к хлебобулочной группе

23. Какое допустимое количество металлопримесей в муке на 1кг. продукта: а) не более 3мл.

б) не допустимо в) не более 5 мл. г) не более 10 мл.

24. В какой муке определяют количество и качество клейковины: а) ржаной

б) пшеничной в) соевой

г) кукурузной

25. Каковы нормы, установленной влажности для крупы для текущего потребления а) 5%

б) 10%

в) 12-17%

г) 20%

26. Колбасы, сыры относятся:

а) к гастрономической группе б) к группе мучных изделий в) к бакалейной группе

г) к хлебобулочной группе

27. Картофель, морковь, свекла относятся:

а) корнеплодам б) клубнеплодам в) томатным

г) бахчевым

28. К десертным овощам относятся:

а) салат б) кинза

в) базилик г) артишок

29. Тыквенные овощи относятся к группе овощей: а) плодовые

- б) десертные  
в) вегетативные г) пряные
30. Ржаная мука вырабатывается из:  
а) пшеницы б) овса  
в) ячменя г) ржи
31. Фасоль, чечевица, нут относятся к группе:  
а) зерномучных товаров б) овощных  
в) плодовых г) пряных
32. По способу выпечки хлеб бывает:  
а) весовой б) подовый  
в) улучшенный г) штучный
33. Сдобные хлебные изделия отличаются большим содержанием: а) жира, сахара,  
яиц  
б) дрожжей  
в) творога г) жидкости
34. Батоны относятся к:  
а) хлебным изделиям б) сдобным изделиям в) булочным изделиям г) сайкам
35. Макароны изделия подразделяются на группы в зависимости: а) от вида  
изделий  
б) от развариваемости в) от сорта муки  
г) от добавления дополнительных ингредиентов
36. Особенность пряных овощей заключается в содержании: а) белков  
б) эфирных масел в) витаминов  
г) минеральных веществ
37. Для приготовления десертов используют: а) ревень  
б) фенхель в) базилик г) майоран
38. Чайот относится к группе овощей:  
а) томатных б) пряных  
в) десертных г) тыквенных
39. Пищевая ценность бобовых обусловлена наличием: а) витаминов  
б) легкоусвояемых белков в) жиров  
г) углеводов
40. Яблоки, груши, айва относятся к группе плодов:  
а) косточковых б) тропических в) семечковых г) экзотических
41. Карамбола, личи, папайя относятся к группе: а) экзотические плоды  
б) тропические плоды в) косточковые  
г) семечковые

42. Бертолеция и каштан относятся к: а) ягодам  
б) орехоплодным  
в) экзотическим плодам г) тропическим плодам
43. Грибы подразделяются на:  
а) группы б) классы в) сорта  
г) категории
44. Подберезовики, волнушки относятся: а) к 1 категории  
б) к 2 категории в) к 3 категории г) к 4 категории
45. К вкусовым товарам относятся: а) приправы  
б) плоды  
в) кондитерские изделия  
г) гастрономические товары
46. По классификации натуральный кофе бывает: а) порошкообразный  
б) гранулированный в) сублимированный  
г) разной степени обжарки
47. Столовая горчица, кетчупы, пищевые кислоты относятся: а) к пряностям  
б) к приправам  
в) к товарам растительного происхождения г) к бакалейным товарам
48. Какие из перечисленных пряностей относятся к группе семенных: а) укроп  
б) анис  
в) гвоздика  
г) лавровый лист
49. Перец, кардамон, тмин относятся к группе пряностей:  
а) семенных б) листовых в) цветочных г) плодовых
50. Куркума и имбирь относятся к группе:  
а) коревых б) корневых в) листовых г) плодовые
51. Продукт, получаемый путем уваривания фруктов и плодов в сахарном сиропе и заглазированные сахаром, называют:  
а) джем  
б) повидло в) цукаты г) мармелад
52. Продукт, получаемый путем уваривания сахаропаточных сиропов: а) карамель  
б) халва  
в) жевательная резинка г) пастила
53. Мучное кондитерское изделие, изготавливаемое с добавлением пряностей: а)  
печенье  
б) пряники в) кексы  
г) крекеры
54. Содержанием, каких веществ особенно ценятся молоко и молочные продукты:  
а) белков  
б) жиров  
в) минеральных веществ: калия, кальция, железа г) витаминов

55. Пастеризация молока проводится при температуре: а) 100° С  
б) менее 100° С в) 150° С  
г) 120° С
56. Продукт, получаемый путем высушивания молока а) сухие молочные продукты  
б) сливки натуральные в) молоко сгущенное  
г) молоко стерилизованное
57. Кефир получают путем брожения:  
а) кисломолочное  
б) смешанное: молочное и спиртовое в) молочное  
г) спиртовое
58. Сливочное масло относят к группе:  
а) молочной продукции б) жировой продукции в) мясной продукции  
г) масложировой продукции
59. К группе переработанных жиров относят: а) сливочное масло  
б) маргарин  
в) растительное масло г) животный жир
60. По упитанности мясо говядины делят на: а) 4 категории  
б) 3 категории  
в) 2 категории  
г) на категории не делят
61. Мясные полуфабрикаты по способу обработки делят:  
а) натуральные, панированные, рубленые б) мясокостные, бескостные  
в) охлажденные, замороженные г) говяжьи, бараньи, свиные
62. Кулинарные мясные изделия – это изделия:  
а) прошедшие первичную обработку б) подвергнутые тепловой обработке в)  
замороженные полуфабрикаты  
г) охлажденные подготовленные полуфабрикаты
63. Мозги, сердце, печень относят к группе:  
а) мясных полуфабрикатов б) кулинарных изделий  
в) мясных субпродуктов  
г) мясо убойных животных
64. Мясо домашней птицы по упитанности делят на:  
а) две категории  
б) не делят на категории в) три категории  
г) четыре категории
65. Мясные полуфабрикаты по термическому состоянию подразделяют на: а)  
подвергнутые тепловой обработке  
б) охлажденные и замороженные в) натуральные  
г) замороженные

66. Для приготовления каких колбас используют парное мясо: а) полукопченых  
б) сырокопченых в) ливерных  
г) вареных, сосисок, сарделек
67. По способу приготовления мясные консервы подразделяются: б) из мяса говядины, свинины, баранины  
а) в собственном соку  
в) стерилизованные, пастеризованные г) в металлической и стеклянной таре
68. Срок хранения диетических яиц:  
а) 1-2 дня  
б) не более 7 суток в) 25 суток  
г) 120 суток в холодильнике
69. Меланж – это:  
а) замороженный яичный продукт б) высушенный яичный продукт в) желтки свежих яиц  
г) белки свежих яиц
70. В зависимости от места обитания рыбы делятся на:  
а) две группы б) три группы  
в) четыре группы г) пять групп
71. В охлажденной рыбе температура в толще мяса:  
а) от -1 до -5° С б) от -1 до +5° С в) от -5 до -10° С г) около 0° С
72. Способ посола рыбы, при котором добавляют сахар и пряности называется: а) сухой  
б) смешанный в) сладкий  
г) пряный
73. Дефект рыбы, при котором образуется оранжевый налет а) сырость  
б) загар  
в) ржавчина  
г) лопнувшее брюшко
74. Промышленное производство товаров относится к: а) основным источникам снабжения  
б) дополнительным источникам снабжения в) вспомогательный источник  
г) источником снабжения не является
75. Импорт товаров для снабжения производства сырьем относится к: а) местным ресурсам  
б) главным ресурсам  
в) государственным ресурсам г) основным источникам
76. Местные ресурсы для закупки товаров являются:  
а) централизованная закупка б) децентрализованная закупка в) вспомогательная закупка  
г) дополнительная закупка

77. Оптовые базы являются:  
а) главным поставщиком  
б) вспомогательным поставщиком в) основным поставщиком  
г) дополнительным
78. Поставка товара от производителя к потребителю через торговые базы называется: а) поставка через посредника  
б) прямая поставка в) обратная поставка  
г) вспомогательная поставка
79. Отличительной особенностью деятельности торговых агентов является: а) являются собственником на товар  
б) не берут на себя право собственника  
в) не решают вопросов с торговыми поставщиками г) не решают вопросы с хранением товаров
80. На поставку товара от поставщика оформляют документ: а) акт на поставку  
б) накладная  
в) договор на поставку г) заборный лист
81. Приемка товара по весу брутто является: а) предварительная приемка  
б) окончательная приемка в) промежуточная приемка г) вспомогательная приемка
82. Предварительная приемка товара на производство осуществляется по документам: а) договор  
б) акт  
в) заборный лист г) накладная
83. Сроки окончательной приемки скоропортящихся товаров на складе: а) не позднее 10 дней с момента предварительной приемки  
б) не позднее 24 часов в) не позднее 5 дней г) через 2 недели
84. Проверка соответствия сертификату принимаемого товара является приемкой:  
а) по количеству  
б) по качеству  
в) по весу брутто г) по весу нетто
85. Если принимаемое мясо не имеет ветеринарного клейма то: а) его запрещается принимать  
б) можно принять и использовать  
в) принять, предварительно оценив качество г) принять с составлением акта
86. Если во время приемки товара обнаруживается недостача, то оформляется: а) накладная  
б) договор  
в) односторонний акт г) счет- фактура
87. Оптимальная звенность является признаком:  
а) хранения товара б) товародвижения

- в) заключения поставок г) транспортирования
88. Прямая связь поставщик- предприятие является формой товародвижения: а) транзитной  
б) складской  
в) звенной  
г) эффективной
89. Когда вывоз товара осуществляется с помощью поставщиков то это: а) прямой способ доставки  
б) групповой способ доставки в) децентрализованный способ г) централизованный
90. Когда вывоз товара осуществляет само предприятие то это: а) прямой способ доставки  
б) групповой способ доставки в) децентрализованный способ г) централизованный
91. Срок действия санитарного паспорта на машину, осуществляющую доставку товаров: а) не более 1 года  
б) не более 1 месяца в) 3 года  
г) 1 месяц
92. При какой форме товародвижения может произойти ухудшение качества товаров: а) транзитная  
б) децентрализованная в) складская  
г) централизованная
93. В каком нормативном документе, регламентирующем снабжение, указывается количество товара, стоимость, сумма:  
а) товарно-транспортная накладная б) акт  
в) договор г) ведомость
94. Складские помещения на предприятиях общественного питания относятся к: а) вспомогательным помещениям  
б) производственным помещениям в) торговым помещениям  
г) дополнительным помещениям
95. Требования к расположению складских помещений:  
а) не имеет значения  
б) только на первых этажах  
в) цокольных, подвальных, первых этажах г) только в подвальных помещениях
96. Функции складских помещений:  
а) прием, хранение и отпуск товара на производство б) прием товара и отпуск на производство  
в) хранение продуктов  
г) производство продукции
97. На основании каких документов определяется состав и площади складских помещений: а) приказ руководителя предприятия  
б) ФЗ  
в) СанПиН

г) инструкция, утвержденная руководителем предприятия

98. Количество складских помещений на небольших предприятиях общественного питания: а) одно

б) не менее трех

в) не менее четырех г) не менее двух

99. Количество складских помещений на больших предприятиях общественного питания: а) не менее четырех

б) одно в) два г) три

100. Исключать отрицательное влияние товаров друг на друга является одним из принципов планировки:

а) всех производственных помещений б) складских помещений

в) торговых помещений

г) вспомогательных помещений

101. Устройство искусственного освещения в складских помещениях является требованием: а) объемно-планировочным

б) техническим

в) санитарно-гигиеническим

г) химическим

102. Перспективный план обслуживания складских помещений составляется на: а) 1 год

б) полгода

в) каждый месяц г) 5 лет

103. Профилактический ремонт складского оборудования должен проводиться: а) ежемесячно

б) еженедельно в) раз в полгода г) раз в квартал

104. Классификация тары: деревянная, стеклянная, бумажная, металлическая – это классификация по:

а) степени жесткости б) виду материала

в) по степени специализации г) по кратности использования

105. Классификация тары: оборотная, многооборотная – это классификация по: а) степени жесткости

б) виду материала

в) по степени специализации г) по кратности использования

106. Классификация тары: специализированная, универсальная – это классификация по: а) степени жесткости

б) виду материала

в) по степени специализации г) по кратности использования

107. Своевременный учет тары и оформление сопроводительной документации является: а) экономическими мерами по сокращению расходов по таре  
б) организационными мерами в) техническими мерами  
г) санитарно-гигиеническими мерами
108. Многооборотная тара, стоимость которой не включена в стоимость товара: а) остается на производстве  
б) возвращается поставщику  
в) возвращается на таросборный пункт г) выбрасывается
109. Хранение продуктов, сложенных в штабеля является:  
а) стеллажным способом хранения б) насыпным способом  
в) штабельным способом г) ящичным способом
110. Насыпной способ хранения продуктов это:  
а) хранение в ящиках  
б) хранение продуктов навалом в закромах, бункерах в) хранение на стеллажах  
г) хранение в штабелях
111. Сроки хранения хлебобулочных изделий:  
а) 1 сутки  
б) 2-3 суток  
в) 3-5 суток  
г) 0,5 суток
112. Сухие помещения с влажностью 70% используют для хранения: а) овощи, фрукты  
б) молочные продукты в) хлебные изделия  
г) сахар, соль, сухие продукты
113. Овощи, фрукты необходимо хранить при влажности:  
а) 70%  
б) 60%  
в) 80-90%  
г) 75%
114. Сроки хранения мясных рубленых полуфабрикатов:  
а) 6ч.  
б) 12ч.  
в) 48ч.  
г) 36ч.
115. Высокая концентрация углекислого газа при хранении продуктов способствует:  
а) подавлению развития микроорганизмов  
б) окислению жиров  
в) окислению эфирных масел  
г) изменению органолептических свойств
116. Усушка продуктов при хранении относится к потерям:  
а) ненормируемым б) нормируемым в) обязательным  
г) случайным

117. Бой, порча продуктов при хранении относится к потерям: а) ненормируемым б) нормируемым в) обязательным г) случайным
118. Неправильная транспортировка и хранение приводят к потерям: а) ненормируемым б) нормируемым в) обязательным г) случайным
119. Принцип биоза(хранение) заключается:  
а) продукт хранят при замедлении в них биологических процессов б) действие одних микробов подавляет действие других  
в) продукт сохраняют в живом виде до употребления г) действие всех бактерий прекращается
120. Принцип абиоза заключается:  
а) продукт хранят при замедлении в них биологических процессов б) действие одних микробов подавляет действие других  
в) продукт сохраняют в живом виде до употребления г) действие всех бактерий прекращается
121. Принцип цеонабиоза:  
а) продукт хранят при замедлении в них биологических процессов б) действие одних микробов подавляет действие других  
в) продукт сохраняют в живом виде до употребления г) действие всех бактерий прекращается
122. Охлаждение, замораживание является: а) термоанабиозом б) ксероанабиозом в) осмоанабиозом г) ацидоанабиозом
123. Сушка продуктов является: а) термоанабиозом б) ксероанабиозом в) осмоанабиозом г) ацидоанабиозом
124. Маринование продуктов является:  
а) термоанабиозом б) ксероанабиозом в) осмоанабиозом г) ацидоанабиозом
125. Соление продуктов является:  
а) термоанабиозом б) ксероанабиозом в) осмоанабиозом г) ацидоанабиозом
126. Принцип оснабиоза заключается:  
а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара б) частичное или полное обезвоживание продукта  
в) замораживание продукта г) создание кислой среды
127. Принцип ацидоанабиоза заключается:  
а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара б) частичное или полное обезвоживание продукта  
в) замораживание продукта г) создание кислой среды
128. Принцип термоанабиоза заключается:  
а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара б) частичное или полное обезвоживание продукта

в) замораживание продукта г) создание кислой среды

129. Принцип ксероанабиоза заключается:

а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара б) частичное или полное обезвоживание продукта

в) замораживание продукта г) создание кислой среды

130. Использование антисептиков для консервирования продуктов относится к методу: а) абиоза

б) ценоанабиоза в) анабиоза

г) биоза

### Ключ к тесту

1- в	51- в	101- в
2- г	52- а	102- г
3- б	53- б	103- а
4- а	54- в	104- б
5- б	55- б	105- г
6- г	56- а	106- в
7- а	57- б	107- а
8- в	58- г	108- б
9- б	59- б	109- в
10 а	60- в	110- б
11- в	61- а	111- а
12- г	62- б	112- г
13- а	63- в	113- в
14- б	64- а	114- б
15- а	65- б	115- а
16- в	66- г	116- б
17- а	67- а	117- а
18- г	68- б	118- а
19- а	69- а	119- в
20- в	70- в	120- г

21- б	71- б	121- б
22- в	72- г	122- а
23- а	73- в	123- б
24- б	74- а	124- г
25- в	75- в	125- в
26- а	76- б	126- а
27- б	77- г	127- г
28- г	78- а	128- в
29- а	79- б	129- б
30- г	80- в	130- а
31- а	81- а	
32- б	82- г	
33- в	83- б	
34- а	84- б	
35- в	85- а	
36- б	86- в	
37- а	87- б	
38- г	88- а	
39- б	89- г	
40- в	90- в	
41- б	91- а	
42- а	92- в	
43- г	93- а	
44- б	94- б	
45- а	95- в	
46- г	96- а	
47- б	97- в	

48- а	98- г	
49- г	99- а	
50- б	100- б	

2 уровень

**Вопросы на установление соответствия:**

1. Установите соответствие между терминами и их определением

сохраняемость	комплексное сочетание свойств продуктов: вкус, запах, консистенция
энергетическая ценность	наличие биологически активных веществ: аминокислоты, витамины, микроэлементы, макроэлементы
биологическая ценность	количество калорий, дающих энергию в процессе обмена веществ
физиологическая ценность	свойства товара сохранять потребительские качества
Органолептические показатели	Наличие веществ, активно влияющих на организм человека (кофеин, теобромин и др.)

2. Установите соответствие между факторами, влияющими на качество продуктов

формирующие	тара и упаковка
	качество и технология изготовления
сохраняющие	контроль готовой продукции
	условия хранения и реализации
	качество исходного сырья

3. Установите соответствие между видами безопасности продукции и требованиями к ним

Санитарно – гигиенические	Отсутствие тяжелых металлов, пестицидов
Химические	Отсутствие патогенных микроорганизмов

4. Перечислите продукты, для которых свойственны кулинарно – технологические свойства

5. Дать характеристику единичным и комплексным показателям качества продуктов

**Вставьте пропущенные слова**

6. Важнейшим потребительским свойством продуктов является их \_\_\_\_\_

7. Показатели безопасности продовольственных проверяются при проведении обязательной \_\_\_\_\_

8. Дать характеристику органолептического метода определения качества продуктов

9. Дать характеристику измерительного метода определения качества продуктов

**10. Верны ли следующие утверждения:**

- А) Органолептическим методом определяют цвет, вкус, запах, консистенцию  
 Б) Измерительным методом определяют массовую долю белков, жиров, наличие патогенных микробов  
 а) верно А б) верно Б  
 в) верны оба утверждения г) оба утверждения неверны

**11. Верны ли следующие утверждения:**

- А) Накопление токсина ботулинуса в продуктах является скрытым дефектом Б) Плесневение, гниение продуктов является скрытым дефектом  
 а) верно А б) верно Б  
 в) верны оба утверждения г) оба утверждения неверны

**Вставьте пропущенное слово в определении**

12. Несоответствие товара установленным требованиям является \_\_\_\_\_ продукта.

13. Установите соответствие между видами дефектов и их характеристикой

Малозначительные дефекты	Устранение дефектов невозможно и нецелесообразно
Устранимые дефекты	Устранение дефектов возможно и целесообразно
Неустраняемые дефекты	Дефекты не влияющие на использование продуктов и их сохранность

14. Дать определение брак продуктов, его виды и причины возникновения.

15. Установите соответствие между терминами и их характеристикой

стандартизация	Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям
сертификация	Деятельность по оценке соответствия
стандарт	Деятельность по установке правил и характеристик
сертификат	Документ, в котором устанавливаются характеристики продукции, условия хранения, транспортировки

**Ответьте на вопросы:**

16. Из перечисленных товаров определите товары, относящиеся к гастрономической и бакалейной группе

1. Бакалейная группа	рыба соленая
	колбаса
	чай
	молочная продукция

	кофе
2. Гастрономическая группа	крупа, мука, макароны
	консервы мясные, рыбные
	сыр
	пряности
	соль, сахар, растительное масло

### 3 уровень

#### Вопросы на соответствие

1. Установите соответствие между классификационными группами и товаром

Зерномучные товары	Чай, кофе, пряности
Плодоовощные товары	Макароны, хлебобулочные изделия
Вкусовые товары	Десертные, пряные овощи
Молочные товары	сыр

2. Установите соответствие между группами овощей

1. вегетативная группа овощей	луковые
	корнеплоды
	зерновые
	тыквенные
	десертные
2. плодовая группа овощей	пряные
	томатные
	клубнеплоды
	бобовые
	салатно-шпинатные

3. Установите соответствие между группами овощей

клубнеплоды	шалот
корнеплоды	кольраби
капустные	кресс-салат
луковые	брюква
салатно-шпинатные	фенхель
десертные	брокколи
пряные	чайот

тыквенные	батат
томатные	спаржа
бобовые	кукуруза
зерновые	фасоль

## 4. Установите соответствие между группами плодов

Семечковые	фейхоа, цитрон, хурма
Косточковые	абрикосы, вишня
субтропические и тропические	лечи, папайя, лайм
Экзотические	айва, груши

## 5. Установите соответствие между видами грибов и категориями

1 категория	Опята, шампиньоны
2 категория	Рядовки, горькушки
3 категория	Белые, грузди
4 категория	Подберезовики, волнушки

## 6. Прочитав характеристику изделий, определить их название:

- Готовят из фруктово-ягодного сырья с добавлением большого количества сахара

\_\_\_\_\_

- Готовят путем долгого уваривания плодово-ягодного сырья с добавлением сахара и пектина

\_\_\_\_\_

- Получают путем уваривания свежих плодов с сахаром и сиропом с добавлением желирующих веществ \_\_\_\_\_

- Фрукты и плоды, уваренные в сахарном сиропе с патокой и заглазированные сахаром

\_\_\_\_\_

- Изделия желеобразной структуры, полученные путем уваривания фруктово-ягодного пюре с студнеобразователями \_\_\_\_

## 7. Перечислить основные требования к продовольственному

снабжению: 1 \_\_\_\_\_

2 \_\_\_\_\_

3 \_\_\_\_\_

4 \_\_\_\_\_

## 8. Впишите название видов приемки товаров:

\_\_\_\_\_ - определяется вес брутто

\_\_\_\_\_ - определяется масса нетто, масса тары

9. Определите сроки окончательной приемки для товаров: Для скоропортящихся товаров \_\_\_\_\_  
Для нескоропортящихся \_\_\_\_\_

10. Установите соответствие требований к складским помещениям

Объемно-планировочные	Для спуска товара в подвальные помещения должны быть люки с дверями и пандусами
	Складские помещения должны быть компактными
Санитарно-гигиенические	Вентиляция должна быть искусственной и механической
	Высота складских помещений должна быть не менее 2,5 м.
	Стены должны быть защищены от проникновения грызунов

11. Верны ли утверждения:

- А) Перспективный план обслуживания оборудования в складских помещениях составляется на 1 год  
Б) Годовой план составляется на основе перспективного плана

- а) верно А  
б) верны два утверждения в)  
верно Б  
г) нет верных утверждений

12. Установить соответствие видов тары

По виду материала	однооборотная
	универсальная
По степени жесткости	пластмассовая
	жесткая
По степени специализации	специализированная
	многооборотная
По кратности использования	деревянная
	мягкая
	бумажная

13. Определить последовательность мероприятий при приемки тары:

- \_\_\_ проверить целостность тары  
\_\_\_ проверить наличие сертификата  
\_\_\_ проверить внешний вид, наличие сертификата

\_\_\_ проверить тарную маркировку, ее соответствие требованиям ГОСТов

14. Установите соответствие между способами хранения продуктов и их характеристикой

штабельный	Хранят навалом в бункерах, закромах
ящичный	Хранят в ящиках
насыпной	Хранят в подвешенном состоянии
подвесной	Хранят на подтоварниках в таре, которую укладывают в штабеля

15. Установите соответствие между продуктами и условиями хранения:

мука, крупа, сахар, соль	Влажность воздуха 70-75 %
овощи, фрукты	Влажность воздуха 80-90 %

16. **Верны ли утверждения:**

А) Высокая концентрация углекислого газа способствует окислению жиров

Б) Высокая концентрация кислорода влияет на изменение органолептических свойств продуктов

а) верно

утверждение А

б) верно

утверждение Б

в) верны оба

утверждения

г) оба утверждения неверны

17. **Верны ли утверждения:**

А) К нормированным товарным потерям относятся усушка продуктов, выветривание Б) К ненормированным потерям относятся бой, порча продуктов

а) верно

утверждение А

б) верно

утверждение Б

в) верны оба

утверждения

г) оба утверждения неверны