

**Кафедра Технологии производства, переработки и экспертизы  
продукции АПК**

# **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

## **МАРКИРОВКА ТАРЫ И УПАКОВКА МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (академический бакалавриат)

Профиль подготовки: Технология молока и молочных продуктов

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения заочная

ПАСПОРТ  
 ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
 по учебной дисциплине  
 Организация хранения и контроль запасов сырья  
 Профессия 43.02.15 Поварское и кондитерское

| Результаты обучения<br>(освоенные умения,<br>усвоенные знания)                | ПК,<br>ОК   | Наименование темы   | Уровень освоения<br>темы | Текущий контроль  | Промежуточ<br>ная<br>аттестация                           |
|---|---|---|--------------------------|---|---|
|   |   |   |                          | Наименование<br>контрольно-<br>оценочного средства                    | Наименован<br>ие<br>контрольно-<br>оценочного<br>средства |
| 1   | 2   | 3   | 4                        | 5   | 6   |
| Умения:<br>Определять наличие<br>запасов и расход<br>продуктов;               | ОК<br>1-8<br>ПК<br>1.1-<br>1.3<br>ПК<br>2.1-<br>2.3               | Тема 3.1. Контроль<br>наличия запасов продуктов                                 | 3                        | Контрольная работа<br>№4(вариант№1)<br>Практическое занятие<br>№7     | Зачет<br>Тестовые<br>задания                              |
| Оценивать условия<br>хранения и состояние<br>продуктов и запасов;             | ПК<br>3.1-<br>3.4<br>ПК<br>4.1-<br>4.4<br>ПК<br>5.1-<br>5.2<br>ПК | Тема 2.3. Условия<br>хранения различных видов<br>продовольственных<br>продуктов | 2                        | Контрольная работа<br>№3(вариант№1)<br><br>Практическое занятие<br>№5 |   |
| Проводить<br>инструктажи по<br>безопасности<br>хранения пищевых<br>продуктов; | 6.1-<br>6.5   | Тема 2.3. Условия<br>хранения различных видов<br>продовольственных<br>продуктов | 2                        | Практическое занятие<br>№6  |   |

|  |  |   |   |   |  |
|--|--|---|---|---|--|
| Соблюдать периодичность технического обслуживания холодильного механического и весового оборудования;  |  | Тема 2.2. Организация складского и тарного хозяйства  | 3 | Контрольная работа №1 (вариант №2)  |  |
| Анализировать соблюдение основных требований по организации снабжения предприятий общественного питания;   |  | Тема 2.1. Виды продовольственного снабжения   | 3 | Контрольная работа №1 (вариант №2)<br><br>Практическое занятие №2   |  |
| Принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;  |  | Тема 2.2. Организация складского и тарного хозяйства  | 3 | Практическое занятие №4   |  |
| Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения; |  | Тема 3.1. Контроль наличия запасов продуктов<br>Тема 3.2. Контроль расходов продуктов на производстве | 3 | Практическое занятие №8<br>Практическое занятие №9<br>Контрольная работа №3 (вариант №1)                              |  |
| Знание:<br><br>Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;<br>общие требования к качеству сырья и продуктов;                                    |  | Тема 1.1. Оценка качества продовольственных товаров   | 2 | Практическое занятие №1<br>Контрольная работа №1 (вариант №1)-<br><br>Практическое занятие №3,4<br>Контрольная работа |  |

|   |  |   |  |  |  |
|---|--|---|--|--|--|
| <p>Условия хранения, упаковки, транспортирования, и реализации различных видов продовольственных продуктов;</p> <p>Методы контроля качества продуктов при хранении;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>Виды снабжения;</p> <p>Виды складских помещений и требований к ним;</p> <p>Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</p> <p>Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управление расходом</p> |  | <p>Тема 2.1. Виды продовольственного снабжения</p> <p>Тема 2.3. Условия хранения различных видов продовольственных продуктов</p> <p>Тема 2.3. Условия хранения различных видов продовольственных продуктов</p> <p>Тема 2.1. Виды продовольственного снабжения</p> <p>Тема 2.2. Организация складского и тарного хозяйства</p> <p>Тема 2.2. Организация складского и тарного хозяйства</p> <p>Тема 3.1. Контроль наличия запасов продуктов</p> | <p>3</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> | <p>№3(вариант№1)</p> <p>Практическое занятие №6<br/>Контрольная работа №3(вариант№1)</p> <p>Практическое занятие №5</p> <p>Практическое занятие №2<br/>Контрольная работа №1(вариант№2).<br/>Практическое занятие №3,4<br/>Контрольная работа №2(вариант№1)</p> <p>Практическое занятие №4</p> <p>Практическое занятие №4</p> <p>Практическое занятие №9</p> |  |
|---|--|---|--|--|--|

|  |  |   |   |  |  |
|--|--|---|---|--|--|
| продуктов на производстве и движение блюд;   |  | Тема 3.2. Контроль расходов продуктов на производстве | 3 | Практическое занятие №7,9<br>Контрольная работа №3 (вариант №2)- |  |
| Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;  |  | Тема 3.2. Контроль расходов продуктов на производстве | 3 |  |  |
| Методы контроля возможных хищений запасов на производстве; правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; |  | Тема 3.2. Контроль расходов продуктов на производстве | 3 |  |  |

**Время на выполнение-90 мин**

**Форма проведения: письменная**

Задания для контрольной работы № 1:

Вариант №1

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

Вариант №2

1. Составить таблицу : Виды снабжения предприятий общественного питания.
2. Перечислить критерии при выборе поставщика.
3. Правила поставки продуктов.
4. 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.
2. Составить таблицу: Инвентарь и инструменты используют в складских помещениях.
3. Дать характеристику документам которые применяются при техническом обслуживании оборудования.
4. 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.

### **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 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. Бертолетия 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, рубленные
- 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:

- а) в собственном соку
- б) из мяса говядины, свинины, баранины
- 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
- б) 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 биоэ (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

131. Использование молочнокислого брожения используется для:

- а) маринования овощей
- б) квашения капусты
- в) в виноделии
- г) в консервировании мясных продуктов

132. Количество товарных запасов на производстве зависит:

- а) от вида выпускаемой продукции
- б) от вида предприятия
- в) от сроков хранения продуктов и количества складских помещений
- г) от сезонности

133. Запасы продуктов на длительный период относятся к виду запасов:

- а) на начало периода
- б) на конец периода
- в) на ближайшее время
- г) сезонные

134. Запас сырья, равный половине суммы объема начального и конечного периода называется:

- а) сезонный запас сырья
- б) средний запас сырья
- в) запас на начало периода
- г) запас на конец периода

135. Запасы, созданные на случай отклонения поставок текущих запасов, называются:

- а) длительные
- б) обязательные
- в) страховые
- г) текущие

136. Сроки страховых запасов для скоропортящихся продуктов:

- а) не более 2-4 дней
- б) 2 недели
- в) 10-12 дней
- г) 1 месяц

137. Сроки страховых запасов для муки, сахара

- а) не более 2-4 дней
- б) 2 недели
- в) 10-12 дней
- г) 1 месяц

138. Нормы запасов основных продуктов (мясо, рыба, крупа, макаронные изделия и др.) рассчитывают по:

- а) индивидуальным нормам
- б) месячным нормам
- в) на основании фактического расхода за определенный период
- г) среднегрупповым нормам

139. Нормы запасов сахара, жиров рассчитывают по:

- а) индивидуальным нормам
- б) месячным нормам
- в) на основании фактического расхода за определенный период
- г) среднегрупповым нормам

140. Инвентаризация позволяет:

- а) выявить наличие товара, его сохранность и недостачу
- б) выявить качество товара
- в) выявить объем производства
- г) проверить выполнение постановлений, решений

141. Сроки проведения плановой инвентаризации на складе:

- а) один раз в квартал
- б) раз в месяц
- в) раз в полгода
- г) раз в год

142. Материальная ответственность, возникающая по договору, называется:

- а) ограниченная
- б) индивидуальная
- в) полная
- г) бригадная

143. Какие документы оформляются при отпуске товара на производство:

- а) счет-фактура
- б) накладная
- в) акт
- г) ведомость учета

144. Количество сырья для производства продукции определяется на основании:

- а) сборника рецептур
- б) накладной
- в) плана-меню
- г) счета-фактуры

145. Сырьевой набор продуктов для продукции определяется на основании:

- а) сборника рецептур
- б) накладной
- в) плана-меню

г) счета-фактуры

146. Для учета остатков продуктов и готовых изделий используют:

а) калькуляционную карту

б) акт по форме ОП-15

в) сборник рецептов

г) акт по форме ОП-14

147. Для учета отпущенных изделий из кухни используют:

а) калькуляционную карту

б) акт по форме ОП-15

в) сборник рецептов

г) акт по форме ОП-14

148. Ведомость учета движения продуктов на кухне составляется:

а) в одном экземпляре

б) в двух экземплярах

в) в трех экземплярах

г) в четырех экземплярах

149. Обработка продуктов для хранения ультрафиолетовыми лучами относится к методам:

а) стерилизации

б) термостерилизации

в) химстерилизации

г) лучевой стерилизации

150. Сбраживание продуктов дрожжами относится к методу:

а) алкоголецеаноанабиоз

б) ацидоанабиоз

в) ацидоанабиоз

г) осмоанабиоз



### 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  | 131- б |
| 32- б | 82- г  | 132- в |
| 33- в | 83- б  | 133- г |
| 34- а | 84- б  | 134- б |
| 35- в | 85- а  | 135- в |
| 36- б | 86- в  | 136- а |
| 37- а | 87- б  | 137- в |
| 38- г | 88- а  | 138- г |
| 39- б | 89- г  | 139- в |
| 40- в | 90- в  | 140- а |
| 41- б | 91- а  | 141- а |
| 42- а | 92- в  | 142- в |
| 43- г | 93- а  | 143- б |
| 44- б | 94- б  | 144- в |
| 45- а | 95- в  | 145- а |
| 46- г | 96- а  | 146- б |
| 47- б | 97- в  | 147- г |
| 48- а | 98- г  | 148- б |
| 49- г | 99- а  | 149- г |
| 50- б | 100- б | 150- а |

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                    |
|                      | крупа, мука, макаронны  |
|                      | консервы мясные, рыбные |

|                            |                                 |
|----------------------------|---------------------------------|
| 2. Гастрономическая группа | сыр                             |
|                            | пряности                        |
|                            | соль, сахар, растительное масло |

### 3 уровень

#### Вопросы на соответствие

1. Установите соответствие между классификационными группами и товаром

|                     |                                 |
|---------------------|---------------------------------|
| Зерномучные товары  | Чай, кофе, пряности             |
| Флодоовощные товары | Макаронь, хлебобулочнье изделия |
| Вкусовье товары     | Десертнье, прянье овощи         |
| Молочнье товары     | сыр                             |

2. Установите соответствие между группами овощей

|                               |                   |
|-------------------------------|-------------------|
| 1. вегетативная группа овощей | луковье           |
|                               | корнеплоды        |
|                               | зерновье          |
|                               | тыквеннье         |
|                               | десертнье         |
| 2. плодовая группа овощей     | прянье            |
|                               | томатнье          |
|                               | клубнеплоды       |
|                               | бобовье           |
|                               | салатно-шпинатнье |

3. Установите соответствие между группами овощей

|                   |             |
|-------------------|-------------|
| клубнеплоды       | шалот       |
| корнеплоды        | кольраби    |
| капустнье         | кресс-салат |
| луковье           | брюква      |
| салатно-шпинатнье | фенхель     |
| десертнье         | брокколи    |
| прянье            | чайот       |
| тыквеннье         | батат       |
| томатнье          | спаржа      |
| бобовье           | кукуруза    |
| зерновье          | фасоль      |

4. Установите соответствие между группами плодов

|                              |                       |
|------------------------------|-----------------------|
| Семечковье                   | фейхоа, цитрон, хурма |
| Косточковье                  | абрикось, вишня       |
| субтропическье и тропическье | 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. Верны ли следующие утверждения:

А) Срок хранения диетических яиц 10 суток

Б) Столовые яйца хранят не более 10 суток

В) Хранение яиц в холодильнике допускается до 120 суток

а) верно А

б) верно А Б

в) верно В

г) все ответы верны

8. Перечислить основные требования к продовольственному снабжению:

1 \_\_\_\_\_

2 \_\_\_\_\_

3 \_\_\_\_\_

4 \_\_\_\_\_

9. Впишите название видов приемки товаров:

\_\_\_\_\_ - определяется вес брутто

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

10. Определите сроки окончательной приемки для товаров:

Для скоропортящихся товаров \_\_\_\_\_

Для нескоропортящихся \_\_\_\_\_

11. 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                            |

12. 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

13. 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           |

14. Определить последовательность мероприятий при приемки тары:

\_\_\_ проверить целостность тары

\_\_\_ проверить наличие сертификата

\_\_\_ проверить внешний вид, наличие сертификата

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

15. Верны ли утверждения:

- А) Многооборотная тара, стоимость которой не включается в стоимость товара, возвращается поставщику  
 Б) Тара, стоимость которой включена в стоимость товара, возвращается поставщику

- а) верно только утверждение А  
 б) верно только утверждение Б  
 в) верны оба утверждения  
 г) нет верных утверждений

16. 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 |

17. Установите соответствие между продуктами и условиями хранения:

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

18. 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

19. 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

20. Установите последовательность действий кладовщика при отпуске товара

- проводит сортировку товара
- вскрывает тару
- проверяет качество товара

## УСЛОВИЯ

Каждый обучаемый получает вариант тестового задания.

Время выполнения задания - 1,5 час.

## КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

150 вопросов(1 уровня);

16 вопросов (2 уровня);

20 вопросов (3 уровня)

Время на выполнение 1,5 часа.

**Баллы:**

За 1 задание 1-го уровня выполненного правильно – 1 балл

За 1 задание 2-го уровня выполненного правильно – 3 балла

За 1 задание 3-го уровня выполненного правильно – 5 баллов

**Оценка:**

Менее 10 баллов – «2»

10-20 баллов- « 3»

21-39 баллов-«4»

40-48 баллов-«5»

**Примечание:** обучающийся получает зачет по дисциплине, если набирает не менее 10 баллов.

В результате итоговой аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка общих компетенций (ФГОС НПО) по обозначенным показателям (таблица). Если экспертная оценка – 0 баллов, то компетенция считается не сформирована, необходимо рекомендовать обучающемуся способы ее формирования.

| Компетенции  | Баллы | Показатели  |
|--|-------|---|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.       | 2     | Проявляет устойчивый интерес к будущей профессии, активно участвует в профессиональных мероприятиях (конкурсах, конференциях, олимпиадах и пр.)                     |
|  | 1     | Проявляет интерес к будущей профессии, участвует в профессиональных мероприятиях (конкурсах, конференциях, олимпиадах и пр.)  |
|  | 0     | Отсутствует интерес к будущей профессии   |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем | 2     | Четко организована собственная деятельность для выполнения, задание выполнено в соответствии с целями и средствами ее достижения                                    |
|  | 1     | Организована собственная деятельность с помощью преподавателя для выполнения задания, задание выполнено   |
|  | 0     | Собственная деятельность неорганизована, задание не выполнено   |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной     | 2     | Способен четко анализировать рабочую ситуацию, осуществлять контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы |
|  | 1     | Способен анализировать рабочую ситуацию с   |



|  |   |  |
|--|---|--|
| деятельности, нести ответственность за результаты своей работы                                       |   | помощью преподавателя, осуществлять контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы              |
|  | 0 | Неспособен анализировать и контролировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы                                     |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | 2 | Самостоятельно осуществлен поиск необходимой информации для выполнения задания, задание выполнено  |
|  | 1 | Осуществлен поиск информации с помощью преподавателя для выполнения задания, задание выполнено   |
|  | 0 | Не осуществлен поиск информации, задание не выполнено  |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности         | 2 | Эффективно использует информационные технологии при выполнении задания, задание выполнено  |
|  | 1 | Использует информационные технологии при выполнении задания с помощью преподавателя, задание выполнено   |
|  | 0 | Не использует информационные технологии при выполнении заданий, задание не выполнено   |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами                   | 2 | Бесконфликтно и эффективно умеет организовывать свою работу в команде для выполнения задания, задание выполнено  |
|  | 1 | Свою работу умеет организовывать в команде для выполнения задания с помощью преподавателя, задание выполнено   |
|  | 0 | Не умеет организовывать свою работу в команде для выполнения задания, задание не выполнено   |
| ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.          | 2 | Всегда умеет готовить к работе производственное помещение и поддерживать его состояние в соответствии с санитарными нормами и правилами                  |
|  | 1 | Умеет готовить к работе производственное помещение и поддерживать его состояние в соответствии с санитарными нормами и правилами с помощью преподавателя |
|  | 0 | Не умеет готовить производственное помещение к работе и поддерживать его санитарное состояние  |
| ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе полученных профессиональных знаний ( для юношей).  | 2 | Проявляет устойчивый интерес к воинской службе, готов исполнять воинскую обязанность   |
|  | 1 | Готов исполнять воинскую обязанность   |
|  | 0 | Отсутствует интерес и не готов исполнять воинскую обязанность  |

## Список литературы

### Основные источники: учебники и учебные пособия

1. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник.- М.: издательский центр «Академия», 2007г.- 415с.
2. Драмшева С. Т. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров: Учебное пособие - М.: Экономика, 2005г.
3. Карташова Л. В., Николаева М. А., Печникова Е. Н. Товароведение товаров растительного происхождения: Учебник для ССУЗов. М.: Деловая литература, 2005г.
4. Николаева М.Н., Паранова Т. Н. Пути совершенствования органолептической оценки качества пищевых продуктов: Учебное пособие.- М.: Экономика 2005г.
5. Справочник товароведа продовольственных товаров.- М.: «Колос» , 2006г.
6. Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учебное пособие.- М.: Инфра-М, 2005г.
7. Николаева М, А. Классификация продовольственных товаров: Учебное пособие. –М.: ОЦПКРТ, 2006г.
8. Радченко Л.А. Организация производства общественного питания: Учебник.- Р.: «Феникс», 2005г.
9. Справочник руководителя общественного питания: - М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2005г.
10. Авт. сост. Сдобнов А. И., Цыганенко М. И., Пересичный М. И. Сборник рецептов и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- К.: А.С.К., 2005г.
11. Панова Л.А. Организация производства на предприятия общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: Учебное пособие – М.: «Дашков и К», 2007г.
12. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании: Учебное пособие - Ростов-на-Дону, Феникс ОАО «Московские учебники», 2009г.

### Дополнительные источники:

1. Журналы: питание и общество, ресторанный бизнес.
2. Нормативные документы и федеральные законы:
  - ФЗ о качестве и безопасности пищевых продуктов от 02.01.00г. № 29 ФЗ
  - ФЗ-2 от 09.01.96. с изменениями и дополнениями от 17.12.99г. ФЗ – 212
  - ФЗ – 29 от 02. 01. 00. о качестве и безопасности пищевых продуктов
  - СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению продовольственного сырья и пищевых продуктов»
  - СанПиН 1.1. 1058-01 «Организация проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий

- ГОСТ Р 51740-2001 «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению»
- СанПиН № 42-123-4117-86 «Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»
- СанПиН 2.3.2. 1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

3. Интернет ресурсы:

[www.legpromsme.ru](http://www.legpromsme.ru)

[www.businesspravo.ru](http://www.businesspravo.ru)

[www.ecobest.ru](http://www.ecobest.ru)

[www.sebusiness.ru](http://www.sebusiness.ru)

[www.twinpx.com/file/149691/](http://www.twinpx.com/file/149691/)

[belobshepit.ru/nod/106](http://belobshepit.ru/nod/106)

[psbatishev.narod.ru](http://psbatishev.narod.ru)

[biblior.ru](http://biblior.ru)

[sklad-zakonov.narod.ru](http://sklad-zakonov.narod.ru)

[www.tehbez.ru](http://www.tehbez.ru)