

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА

УТВЕРЖДЕН
на заседании ПЦК

«17» 08 2019 г., протокол № 1

 Председатель ПЦК
Ш.А. Мусостов

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

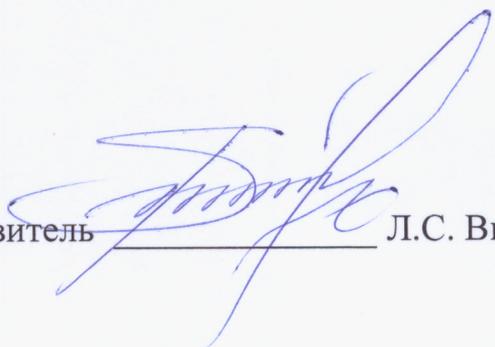
ОП. 02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Составитель _____  Л.С. Виситаева

Грозный – 2019 г.

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
«Организация хранения и контроль запасов и сырья»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Классификация продовольственных товаров	ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Коллоквиум, Доклад
2.	Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Коллоквиум
3.	Товароведная характеристика зерновых товаров	ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Коллоквиум
4.	Товароведная характеристика молочных товаров	ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Коллоквиум
5.	Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Коллоквиум
6.	Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6	Коллоквиум, Доклад

		ПК 6.1-6.4	
7.	Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Коллоквиум
8.	Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Коллоквиум
9.	Организация продовольственного и материально-технического снабжения	ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Коллоквиум, Доклад
10.	Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Коллоквиум
11.	Организация хранения различных видов продовольственных товаров	ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Коллоквиум
12.	Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Коллоквиум, Доклад
13.	Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	ОК 01-07 ОК 09-10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7	Коллоквиум

		ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	
--	--	--	--

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1.	<i>Коллоквиум</i>	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися	Вопросы по темам / разделам дисциплины
2.	<i>Доклад</i>	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы	Тематика докладов
3.	<i>Экзамен</i>	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к экзамену

ВОПРОСЫ ДЛЯ КОЛЛОКВИУМОВ

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вопросы
-------	---------------------------------	---------

1	Классификация продовольственных товаров	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.
2	Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.
3.	Товароведная характеристика зерновых товаров	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.
4.	Товароведная характеристика молочных товаров	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов.
5.	Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов.
6.	Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов. Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов.

7.	Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров. Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров.
8.	Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров. Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров.
9.	Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами. Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками. Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.). Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия. Подбор технического оснащения складских помещений.
10.	Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей. Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе. Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров. Определение наличия запасов на складе.

11.	Организация хранения различных видов продовольственных товаров	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. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов. Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции. Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции.
12.	Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада. Оформление заказа на сырье и продукты со склада.
13.	Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков. Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе. Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд. Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения. Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи. Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.

Критерии оценки ответов на коллоквиумах:

На **«отлично»** оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по основам экономики организации.

Оценка **«хорошо»** выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

ТЕМЫ ДОКЛАДОВ

1. Организация внутреннего контроля в области хранения запасов.
2. Изучение регионального рынка продовольственных товаров.
3. Нормы потребления продовольственных товаров.
4. Кондитерские товары региональных производителей.
5. Региональный рынок кондитерских товаров.
6. Ассортимент и оценка качества кондитерских товаров.
7. Состояние регионального рынка зерномучных товаров.
8. Товары-новинки зерномучных товаров региональных производителей.

Критерии оценки:

- «5» баллов ставится, в случае если выполнены все требования к написанию и защите доклада: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы

выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

- «4» балла – основные требования к докладу и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём доклада; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

- «3» балла – имеются существенные отступления от требований к эссе.

В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании доклада или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

- «2» балла – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

**ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ
ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АКАДЕМИКА
М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА**

Факультет СПО

**ПЦК «Строительство и эксплуатация зданий и сооружений, Пожарная
безопасность»**

**Вопросы на первую рубежную аттестацию по дисциплине
«Организация хранения и контроль запасов сырья»**

1. Какое значение имеет рациональная организация снабжения в общественном питании?
2. Какие требования предъявляются к организации продовольственного снабжения?
3. Что является источником продовольствия для предприятий общественного питания?
4. Назовите разновидности оптовых баз по специализации и назначению?
5. В чем состоит функция брокеров, торговых агентов?
6. Какой основной документ определяет права и обязанности сторон по поставкам всех видов продукции?
7. Какие основные разделы имеет договор поставки?
8. Кто занимается организацией снабжения на предприятиях общественного питания?
9. Что означает логистический подход к работе предприятия и его значение?

10. Какие необходимо решить задачи и выполнить работы для обеспечения продуктами предприятий общественного питания?
11. Какие критерии необходимо учитывать при выборе поставщиков?
12. Основные принципы товародвижения?
13. Перечислите основные операции товародвижения в общественном питании?
14. Что означает понятие «складская звенность»?
15. Какие формы снабжения применяются в общественном питании?
16. Какие способы снабжения применяются в общественном питании?
17. Назовите виды маршрутов завоза продуктов, их особенности?
18. Какую роль выполняет в снабжении продуктами транспорт и требования к нему?
19. Как организуется приемка продовольственных товаров?
20. Дайте характеристику этапов при приемке продовольствия.
21. Какие товары запрещается принимать?
22. Какие товарные запасы рекомендуется иметь на предприятиях общественного питания?
23. Как организуется материально-техническое снабжение предприятий общественного питания?
24. Какие требования предъявляются к организации материально-технического снабжения?
25. В чем особенность ярмарочной формы снабжения?
26. Назовите группы овощей?
27. Назовите группы плодов?
28. Перечислите плодовые овощи?
29. Перечислите вегетативные овощи?
30. Какие плоды называются семечковыми?

Критерии оценки:

- оценка **«неудовлетворительно»**, если обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы, в результате необходимые практические компетенции не сформированы;
- оценка **«удовлетворительно»**, если обучающийся выполнил большинство предусмотренных программой заданий, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос Обучающийся допускает неточности при выборе методики исследования, не может полностью оценить достоверность и точность;
- оценка **«хорошо»**, если обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения Обучающийся правильно применяет теоретические положения при выборе методики исследования, оценивает достоверность и точность полученных результатов, дает их расшифровку;

- оценка **«отлично»**, если обучающийся свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, правильно обосновывает принятое решение, оценивает достоверность и точность полученных результатов, грамотно дает их расшифровку.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Аттестация

Билет № 1

1. Какие требования предъявляются к организации продовольственного снабжения?
2. Какие основные разделы имеет договор поставки?
3. Какие необходимо решить задачи и выполнить работы для обеспечения продуктами предприятий общественного питания?
4. Какой основной документ определяет права и обязанности сторон по поставкам всех видов продукции?

Преподаватель
Председатель ПЦК

Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Аттестация

Билет № 2

1. Назовите группы плодов?
2. Какие требования предъявляются к организации продовольственного снабжения?
3. Какие плоды называются семечковыми?
4. Какое значение имеет рациональная организация снабжения в общественном питании?

Преподаватель
Председатель ПЦК

Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Аттестация

Билет № 3

1. Какую роль выполняет в снабжении продуктами транспорт и требования к нему?
2. Назовите виды маршрутов завоза продуктов, их особенности?
3. Какие критерии необходимо учитывать при выборе поставщиков?
4. Как организуется материально-техническое снабжение предприятий общественного питания?

Преподаватель
Председатель ПЦК

Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Аттестация

Билет № 4

1. Назовите разновидности оптовых баз по специализации и назначению?
2. Какой основной документ определяет права и обязанности сторон по поставкам всех видов продукции?
3. Какие способы снабжения применяются в общественном питании?
4. В чем особенность ярмарочной формы снабжения?

Преподаватель
Председатель ПЦК

Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Аттестация

Билет № 5

1. В чем особенность ярмарочной формы снабжения?
2. Какие товары запрещается принимать?
3. Что означает понятие «складская звенность»?
4. Какие формы снабжения применяются в общественном питании?

Преподаватель
Председатель ПЦК

Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Аттестация**

Билет № 6

1. Назовите виды маршрутов завоза продуктов, их особенности?
2. Какие плоды называются семечковыми?
3. Дайте характеристику этапов при приемке продовольствия?
4. Какие основные разделы имеет договор поставки?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Аттестация**

Билет № 7

1. В чем состоит функция брокеров, торговых агентов?
2. Что означает логистический подход к работе предприятия и его значение?
3. Какие формы снабжения применяются в общественном питании?
4. Назовите виды маршрутов завоза продуктов, их особенности?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Аттестация**

Билет № 8

1. Какие требования предъявляются к организации продовольственного снабжения?
2. Перечислите вегетативные овощи?
3. Какое значение имеет рациональная организация снабжения в общественном питании?
4. Перечислите плодовые овощи?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Аттестация**

Билет № 9

1. Какие формы снабжения применяются в общественном питании?
2. Какие товарные запасы рекомендуется иметь на предприятиях общественного питания?
3. В чем особенность ярмарочной формы снабжения?
4. Назовите группы овощей?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Аттестация**

Билет № 10

1. Что означает понятие «складская звенность»?
2. Назовите группы овощей?
3. Какое значение имеет рациональная организация снабжения в общественном питании?
4. Какие плоды называются семечковыми?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Аттестация**

Билет № 11

1. В чем особенность ярмарочной формы снабжения?
2. Что означает логистический подход к работе предприятия и его значение?
3. Дайте характеристику этапов при приемке продовольствия?
4. Назовите группы плодов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Аттестация**

Билет № 12

1. Что является источником продовольствия для предприятий общественного питания?
2. В чем состоит функция брокеров, торговых агентов?
3. Какое значение имеет рациональная организация снабжения в общественном питании?
4. Кто занимается организацией снабжения на предприятиях общественного питания?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Аттестация**

Билет № 13

1. Что является источником продовольствия для предприятий общественного питания?
2. Назовите группы плодов?
3. Какие требования предъявляются к организации материально-технического снабжения?
4. Что означает логистический подход к работе предприятия и его значение?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Аттестация**

Билет № 14

1. Назовите группы плодов?
2. Какие требования предъявляются к организации материально-технического снабжения?
3. Кто занимается организацией снабжения на предприятиях общественного питания?
4. Назовите разновидности оптовых баз по специализации и назначению?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Аттестация**

Билет № 15

1. Перечислите вегетативные овощи?
2. В чем состоит функция брокеров, торговых агентов?
3. Какие требования предъявляются к организации продовольственного снабжения?
4. Какие критерии необходимо учитывать при выборе поставщиков?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Аттестация**

Билет № 16

1. Кто занимается организацией снабжения на предприятиях общественного питания?
2. Какие способы снабжения применяются в общественном питании?
3. Что является источником продовольствия для предприятий общественного питания?
4. Назовите виды маршрутов завоза продуктов, их особенности?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Аттестация**

Билет № 17

1. Основные принципы товародвижения?
2. Что означает понятие «складская звенность»?
3. Какие необходимо решить задачи и выполнить работы для обеспечения продуктами предприятий общественного питания?
4. Какую роль выполняет в снабжении продуктами транспорт и требования к нему?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Аттестация

Билет № 18

1. Как организуется материально-техническое снабжение предприятий общественного питания?
2. Перечислите основные операции товародвижения в общественном питании?
3. Какое значение имеет рациональная организация снабжения в общественном питании?
4. Назовите виды маршрутов завоза продуктов, их особенности?

Преподаватель
Председатель ПЦК

Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Аттестация

Билет № 19

1. Что означает логистический подход к работе предприятия и его значение?
2. Какие товарные запасы рекомендуется иметь на предприятиях общественного питания?
3. Назовите группы плодов?
4. Какие формы снабжения применяются в общественном питании?

Преподаватель
Председатель ПЦК

Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Аттестация

Билет № 20

1. Какие критерии необходимо учитывать при выборе поставщиков?
2. Что является источником продовольствия для предприятий общественного питания?
3. Назовите разновидности оптовых баз по специализации и назначению?
4. Перечислите основные операции товародвижения в общественном питании?

Преподаватель
Председатель ПЦК

Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов

Вопросы на вторую рубежную аттестацию по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

1. Дайте характеристику аукционной формы торговли?
2. Дайте характеристику действующих норм оснащения оборудованием, посудой и инвентарем?
3. В чем назначение складских помещений?
4. Как делятся по классификации склады?
5. Назовите последовательно складские операции?
6. Как рассчитывается площадь складских помещений?
7. От чего зависит количество складских помещений на предприятиях общественного питания? Перечислите их?
8. Перечислите оборудование складских помещений?
9. Перечислите инвентарь, инструменты складских помещений?
10. Какие требования предъявляются к планировке складских помещений?
11. Какие объемно-планировочные требования предъявляются к складским помещениям?
12. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к складским помещениям?
13. Условия хранения продуктов на предприятиях общественного питания?
14. Способы хранения продовольствия?
15. Какие потери при хранении продовольствия могут быть?
16. Правила отпуска продукции на производство?
17. Дайте определение, что такое тара и ее назначение?
18. Как классифицируется тара?
19. Какие требования предъявляются к таре?
20. Что включает в себя понятие «товарооборот»?
21. Правила приемки тары?
22. Правила вскрытия тары?
23. Правила возврата тары?
24. Порядок оплаты за тару?
25. Мероприятия по сокращению расходов по таре?
26. Какие плоды называются косточковыми?
27. Назовите подгруппы и виды ягод?
28. Обоснуйте высокую пищевую ценность плодов и овощей?
29. Назовите лечебные свойства свежих плодов и овощей?
30. Какие показатели определяют качество свежих овощей и плодов?

Критерии оценки:

- оценка «неудовлетворительно», если обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы, в

- результате необходимые практические компетенции не сформированы;
- оценка **«удовлетворительно»**, если обучающийся выполнил большинство предусмотренных программой заданий, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос Обучающийся допускает неточности при выборе методики исследования, не может полностью оценить достоверность и точность;
 - оценка **«хорошо»**, если обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения Обучающийся правильно применяет теоретические положения при выборе методики исследования, оценивает достоверность и точность полученных результатов, дает их расшифровку;
 - оценка **«отлично»**, если обучающийся свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, правильно обосновывает принятое решение, оценивает достоверность и точность полученных результатов, грамотно дает их расшифровку.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Аттестация

Билет № 1

1. Назовите лечебные свойства свежих плодов и овощей?
2. В чем назначение складских помещений?
3. От чего зависит количество складских помещений на предприятиях общественного питания? Перечислите их?
4. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к складским помещениям?

Преподаватель
Председатель ПЦК

Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Аттестация**

Билет № 2

1. Перечислите оборудование складских помещений?
2. Правила возврата тары?
3. Как рассчитывается площадь складских помещений?
4. Какие требования предъявляются к планировке складских помещений?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Аттестация**

Билет № 3

1. От чего зависит количество складских помещений на предприятиях общественного питания? Перечислите их?
2. Правила возврата тары?
3. Правила отпуска продукции на производство?
4. Назовите подгруппы и виды ягод?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Аттестация**

Билет № 4

1. Какие потери при хранении продовольствия могут быть?
2. Что включает в себя понятие «товароборот»?
3. Дайте характеристику действующих норм оснащения оборудованием, посудой и инвентарем?
4. В чем назначение складских помещений?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Аттестация

Билет № 5

1. Как классифицируется тара?
2. Правила возврата тары?
3. Мероприятия по сокращению расходов по таре?
4. Условия хранения продуктов на предприятиях общественного питания?

Преподаватель
Председатель ПЦК

Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Аттестация

Билет № 6

1. Как рассчитывается площадь складских помещений?
2. Правила возврата тары?
3. Какие требования предъявляются к планировке складских помещений?
4. Как делятся по классификации склады?

Преподаватель
Председатель ПЦК

Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Аттестация

Билет № 7

1. Дайте определение, что такое тара и ее назначение?
2. Правила возврата тары?
3. Какие объемно-планировочные требования предъявляются к складским помещениям?
4. Какие требования предъявляются к таре?

Преподаватель
Председатель ПЦК

Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Аттестация**

Билет № 8

1. Какие объемно-планировочные требования предъявляются к складским помещениям?
2. Способы хранения продовольствия?
3. Дайте характеристику действующих норм оснащения оборудованием, посудой и инвентарем?
4. Как делятся по классификации склады?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Аттестация**

Билет № 9

1. Порядок оплаты за тару?
2. Условия хранения продуктов на предприятиях общественного питания?
3. Назовите подгруппы и виды ягод?
4. Как классифицируется тара?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Аттестация**

Билет № 10

1. Порядок оплаты за тару?
2. Правила вскрытия тары?
3. Какие требования предъявляются к планировке складских помещений?
4. Перечислите оборудование складских помещений?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Аттестация**

Билет № 11

1. Как рассчитывается площадь складских помещений?
2. Правила отпуска продукции на производство?
3. Назовите последовательно складские операции?
4. Дайте характеристику действующих норм оснащения оборудованием, посудой и инвентарем?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Аттестация**

Билет № 12

1. Перечислите оборудование складских помещений?
2. Правила вскрытия тары?
3. Обоснуйте высокую пищевую ценность плодов и овощей?
4. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к складским помещениям?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Аттестация**

Билет № 13

1. Дайте характеристику аукционной формы торговли?
2. Дайте характеристику действующих норм оснащения оборудованием, посудой и инвентарем?
3. В чем назначение складских помещений?
4. Как рассчитывается площадь складских помещений?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Аттестация**

Билет № 14

1. Порядок оплаты за тару?
2. Как классифицируется тара?
3. Правила возврата тары?
4. Условия хранения продуктов на предприятиях общественного питания?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Аттестация**

Билет № 15

1. Назовите подгруппы и виды ягод?
2. От чего зависит количество складских помещений на предприятиях общественного питания? Перечислите их?
3. Мероприятия по сокращению расходов по таре?
4. Какие показатели определяют качество свежих овощей и плодов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Аттестация**

Билет № 16

1. Дайте определение, что такое тара и ее назначение?
2. Что включает в себя понятие «товароборот»?
3. Как классифицируется тара?
4. В чем назначение складских помещений?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Аттестация

Билет № 17

1. Какие требования предъявляются к таре?
2. Правила вскрытия тары?
3. Перечислите оборудование складских помещений?
4. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к складским помещениям?

Преподаватель
Председатель ПЦК

Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Аттестация

Билет № 18

1. Как рассчитывается площадь складских помещений?
2. Назовите подгруппы и виды ягод?
3. Правила возврата тары?
4. Мероприятия по сокращению расходов по таре?

Преподаватель
Председатель ПЦК

Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Аттестация

Билет № 19

1. Условия хранения продуктов на предприятиях общественного питания?
2. Обоснуйте высокую пищевую ценность плодов и овощей?
3. Дайте характеристику аукционной формы торговли?
4. Как рассчитывается площадь складских помещений?

Преподаватель
Председатель ПЦК

Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

**Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Аттестация**

Билет № 20

1. Дайте определение, что такое тара и ее назначение?
2. Назовите лечебные свойства свежих плодов и овощей?
3. Какие требования предъявляются к планировке складских помещений?
4. Дайте характеристику действующих норм оснащения оборудованием, посудой и инвентарем?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов**

**Вопросы к экзамену по учебной дисциплине
«Организация хранения и контроль запасов и сырья»**

1. Общая классификация продовольственных товаров, характеристика плодоовощных товаров, товаров животного происхождения, вспомогательных продовольственных товаров, зерномучных товаров, вкусовых товаров, кондитерских товаров?
2. Химический состав продовольственных товаров?
3. Пути совершенствования ассортимента продовольственных товаров?
4. Основные понятия, термины и определения в области качества продуктов и сырья?
5. Органолептические показатели сырья и продуктов?
6. Физико-химические показатели сырья и продуктов?
7. Безопасность продовольственных товаров?
8. Оценка и подтверждение соответствия продовольственных товаров?
9. Номенклатура показателей качества?
10. Хранение и отпуск различных видов продовольственных продуктов?
11. Процессы, происходящие при хранении сырья и продуктов?
12. Условия и сроки хранения пищевых продуктов?
13. Контроль за качеством и режимами хранения на складах?
14. Организация тарного хозяйства, транспортировка продовольственных продуктов?

15. Экспериментальные (технические) методы определения качества?
Органолептический метод контроля качества? Социологический метод определения качества?
16. Экспериментальный метод определения качества?
17. Проведение инструктажа работающих по безопасным приемам и методам работы?
18. Противопожарный инструктаж персонала?
19. Государственный и ведомственный надзор и общественный контроль по безопасному ведению работ?
20. Виды и источники снабжения, поставщики?
21. Хозяйственные отношения поставщиков и получателей?
22. Формы организации снабжения?
23. Основные требования к складским помещениям?
24. Операции складского типа?
25. Характеристика и классификация тары, требования к ней?
26. Холодильное оборудование для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание?
27. Механическое оборудование (подъемно-транспортное) для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание?
28. Весоизмерительные устройства для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание?
29. Программное обеспечение управления расхода продуктов на производстве и движения блюд?
30. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расходов продуктов на производстве?
31. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве?
32. Учет продуктов и товаров в местах хранения?
33. Товарные потери при хранении, порядок их оформления, списания и учета?
34. Нормы естественной убыли на складах?
35. Общие правила проведения инвентаризации?
36. Порядок проведения инвентаризации?
37. Оформление инвентаризационных материалов?
38. Определение результатов инвентаризации?
39. Приемка товаров на складе?
40. Прием товара на складе поставщика?

Критерии оценки:

- «зачтено» выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при

решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

- **«не зачтено»** - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 1

1. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расходов продуктов на производстве?
2. Химический состав продовольственных товаров?
3. Пути совершенствования ассортимента продовольственных товаров?

Преподаватель
Председатель ПЦК

Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 2

1. Хранение и отпуск различных видов продовольственных продуктов?
2. Холодильное оборудование для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание?
3. Противопожарный инструктаж персонала?

Преподаватель
Председатель ПЦК

Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 3

1. Приёмка товаров на складе?
2. Учёт продуктов и товаров в местах хранения?
3. Формы организации снабжения?

Преподаватель
Председатель ПЦК

Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 4

1. Холодильное оборудование для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание?
2. Хозяйственные отношения поставщиков и получателей?
3. Основные требования к складским помещениям?

Преподаватель
Председатель ПЦК

Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 5

1. Формы организации снабжения?
2. Приёмка товаров на складе?
3. Безопасность продовольственных товаров?

Преподаватель
Председатель ПЦК

Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 6

1. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расходов продуктов на производстве?
2. Определение результатов инвентаризации?
3. Экспериментальный метод определения качества?

Преподаватель
Председатель ПЦК

Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 7

1. Приём товара на складе поставщика?
2. Основные требования к складским помещениям?
3. Экспериментальные (технические) методы определения качества? Органолептический метод контроля качества? Социологический метод определения качества?

Преподаватель
Председатель ПЦК

Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 8

1. Основные требования к складским помещениям?
2. Нормы естественной убыли на складах?
3. Товарные потери при хранении, порядок их оформления, списания и учёта?

Преподаватель
Председатель ПЦК

Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 9

1. Общая классификация продовольственных товаров, характеристика плодоовощных товаров, товаров животного происхождения, вспомогательных продовольственных товаров, зерномучных товаров, вкусовых товаров, кондитерских товаров?
2. Общие правила проведения инвентаризации?
3. Весоизмерительные устройства для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание?

Преподаватель
Председатель ПЦК

Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 10

1. Определение результатов инвентаризации?
2. Безопасность продовольственных товаров?
3. Пути совершенствования ассортимента продовольственных товаров?

Преподаватель
Председатель ПЦК

Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 11

1. Оценка и подтверждение соответствия продовольственных товаров?
2. Органолептические показатели сырья и продуктов?
3. Товарные потери при хранении, порядок их оформления, списания и учёта?

Преподаватель
Председатель ПЦК

Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 12

1. Экспериментальные (технические) методы определения качества? Органолептический метод контроля качества? Социологический метод определения качества?
2. Приёмка товаров на складе?
3. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расходов продуктов на производстве?

Преподаватель
Председатель ПЦК

Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 13

1. Нормы естественной убыли на складах?
2. Учёт продуктов и товаров в местах хранения?
3. Государственный и ведомственный надзор и общественный контроль по безопасному ведению работ?

Преподаватель
Председатель ПЦК

Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 14

1. Приём товара на складе поставщика?
2. Проведение инструктажа работающих по безопасным приёмам и методам работы?
3. Хранение и отпуск различных видов продовольственных продуктов?

Преподаватель
Председатель ПЦК

Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 15

1. Оценка и подтверждение соответствия продовольственных товаров?
2. Приём товара на складе поставщика?
3. Операции складского типа?

Преподаватель
Председатель ПЦК

Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 16

1. Приёмка товаров на складе?
2. Оформление инвентаризационных материалов?
3. Проведение инструктажа работающих по безопасным приёмам и методам работы?

Преподаватель
Председатель ПЦК

Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 17

1. Основные понятия, термины и определения в области качества продуктов и сырья?
2. Определение результатов инвентаризации?
3. Формы организации снабжения?

Преподаватель
Председатель ПЦК

Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 18

1. Физико-химические показатели сырья и продуктов?
2. Организация тарного хозяйства, транспортировка продовольственных продуктов?
3. Холодильное оборудование для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание?

Преподаватель
Председатель ПЦК

Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования
Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья
Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 19

1. Экспериментальные (технические) методы определения качества? Органолептический метод контроля качества? Социологический метод определения качества?
2. Хранение и отпуск различных видов продовольственных продуктов?
3. Оформление инвентаризационных материалов?

Преподаватель
Председатель ПЦК

Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 20

1. Физико-химические показатели сырья и продуктов?
2. Общие правила проведения инвентаризации?
3. Механическое оборудование (подъемно-транспортное) для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**Л.С. Виситаева
Ш.А. Мусостов**
