

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

Г.И. Софина

2020 г.

Приказ № 25.06 от 25.06 2020 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01 CD507400BBB02FAC49F694BA10A42772
Подписан: Софина Галина Ивановна
Действителен с 25.09.2020 по 25.12.2024

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

ОПД.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

**программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОГЛАСОВАНО

Эксперт(ы) от работодателя: _____



Санкт-Петербург

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ КОС ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
2. СПЕЦИФИКАЦИИ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
3. ВАРИАНТЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
4. КРИТЕРИИ ФОРМИРОВАНИЯ ОЦЕНКИ ПО КАЖДОМУ ОЦЕНОЧНОМУ
СРЕДСТВУ

ПАСПОРТ

комплекта контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине « Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья».

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

Код	Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результатов
У1	Определять наличие запасов и расход продуктов.	Соблюдение профессиональных правил и последовательности подготовки ассортимента основных групп товаров в предприятиях общественного питания.
У2	Оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов.	Соответствие качества полученного продукта и товара требованиям ГОСТа.
У3	Проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов.	Соответствие проводимых инструктажей способам и формам инструктирования.
У4	Принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов.	Соответствие организации процессов контроля расхода и хранения продуктов установленным критериям.
У5	Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	Соответствие соблюдения требований при разработке и оформлении документации предприятия
31	Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров.	Соответствие определения наличия запасов и расхода продуктов установленным критериям.
32	Общие требования к качеству сырья и продуктов.	Соблюдение требований качества ассортимента пищевых продуктов и напитков на предприятиях общественного питания
33	Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации	Соответствие условий ,режимов хранения установленным критериям.

	различных видов продовольственных продуктов.	
34	Методы контроля качества продуктов при хранении.	Соблюдение требований качества ассортимента пищевых продуктов и напитков на предприятиях общественного питания.
35	Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.	Соответствие проводимых инструктажей способам и формам инструктирования.
36	Виды снабжения.	Соответствие определения наличия запасов и расхода продуктов установленным критериям.
37	Виды складских помещений и требования к ним.	Соблюдение требований качества ассортимента пищевых продуктов и напитков на предприятиях общественного питания.
38	Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	Соответствие определения наличия запасов и расхода продуктов установленным критериям.
39	Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания.	Соответствие организации процессов контроля расхода и хранения продуктов установленным критериям.
310	Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.	Соответствие оформления технологической документации и отчетов с использованием АСУ требованиям нормативной документации.
311	Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов на производстве.	Соответствие оформления технологической документации и отчетов с использованием АСУ требованиям нормативной документации.
312	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.	Соответствие организации процессов контроля расхода и хранения продуктов установленным критериям.
313	Правила оценки состояния запасов на производстве.	Соответствие условий, режимов хранения установленным критериям.
314	Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов.	Соответствие данных бухгалтерского учета и фактического наличия запасов продуктов.

315	Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.	Правильность заполнения и оформления документов поступления и отпуска продуктов.
316	Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	Правильность заполнения и оформления документов по денежным и расчетным операциям, подтверждающих соответствие обязательным требованиям нормативной документации.

Код	Общие компетенции	Основные показатели оценки результатов
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- активность и инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - участие в профессиональных конкурсах и конференциях; - участие в профориентационной работе
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- своевременность сдачи практических заданий, отчетов по лабораторным работам; - рациональность организации рабочего места во время лабораторных работ, учебной практики; - соблюдение норм и правил внутреннего распорядка колледжа; - осуществление самоанализа и самооценки в процессе учебной деятельности и учебной (производственной) практики;-
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- осуществление анализа ситуаций, возникающих в процессе учебной и производственной деятельности; - прогнозирование результатов собственной деятельности; - рациональность распределения времени на выполнение практических и лабораторных работ;
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- использование различных источников, включая электронные источники информации для изучения профессиональных задач и профессионального личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования	- оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ в виде презентация, реферат, докладов

	профессиональной деятельности.	
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- соблюдение норм деловой культуры; - соблюдение этических норм.
ОК 7	Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- положительная динамика в организации деятельности команды по результатам выполненных заданий, своевременность и качество выполнения;
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-самоанализ и самооценка личностных и профессиональных достижений; - планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня;
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	-ориентироваться и принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях с учетом инновации в области профессиональной деятельности.
ОК 10	Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	- поиск необходимой информации в процессе прохождения учебной и производственной практики; - отбор и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Код	Формы текущего контроля										Форма промежуточной аттестации	
	Самостоятельные работы			Практические занятия			Лабораторные работы			Конт-рольные работы		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	1
У1-У3	4,5,6						1,2,3,4			3		дз
У4-У5	3,4						1,2,3,4			3		дз
31	1,2,3									1		дз
32	1,2,6						1,2,3,4			1		дз
33	6						1,2,3,4					дз
34	6						1,2,3,4			3		дз
35	3											дз
36	4									3		дз
37										3		дз
38										2,3		дз
39-312										4		дз
313	7											дз
314-315	4,5									3		дз
OK1	1									1		дз
OK2..	6						1,2,3,4					дз
OK3	1,7						1,2,3,4			1		дз
OK4	2,5											дз
OK5	2,5											дз
OK6	2,5											дз
OK7	1,7						1,2,3,4			1		дз
OK8							1,2,3,4			1		дз

OK9							1,2,3,4			2		дз
OK10	3,4,5						1,2,3,4			1,2,3,4		дз

2. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ

САМОСТОЯТЕЛЬНЫЕ РАБОТЫ

3.3. Задания текущего контроля

Перечень объектов контроля и оценки

Код	Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата
У1-У3	Самостоятельные работы №4,5,6	Соблюдение профессиональных правил и последовательности подготовки ассортимента основных групп товаров в предприятиях общественного питания. Соответствие качества полученного продукта и товара требованиям ГОСТа. Соответствие проводимых инструктажам способам и формам инструктирования.
У4-У5	Самостоятельные работы №3,4	Соответствие организации процессов контроля расхода и хранения продуктов установленным критериям. Соответствие соблюдения требований при разработке и оформлении документации предприятия.
31	Самостоятельные работы №1,2,3	Соответствие определения наличия запасов и расхода продуктов установленным критериям.
32	Самостоятельные работы №1,2,6	Соблюдение требований качества ассортимента пищевых продуктов и напитков на предприятиях общественного питания
33	Самостоятельные работы №6	Соответствие условий ,режимов хранения установленным критериям.
34	Самостоятельные работы №6	Соблюдение требований качества ассортимента пищевых продуктов и напитков на предприятиях общественного питания.
35	Самостоятельные работы №3	Соответствие проводимых инструктажам способам и формам инструктирования.
36	Самостоятельные работы №4	Соответствие определения наличия запасов и расхода продуктов установленным критериям.
313	Самостоятельные работы №7	Соответствие условий ,режимов хранения установленным критериям.
314-15	Самостоятельные работы №4,5	Соответствие данных бухгалтерского учета и фактического наличия запасов продуктов. Правильность заполнения и оформления документов поступления и отпуска продуктов.

Текст задания

Самостоятельная работа 1.

Составление конспекта:

«Состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров».

Самостоятельная работа 2.

Подготовка сообщений по теме: «Нерыбные продукты моря»

Самостоятельная работа 3. Заполнение закупочного акта. Заполнение таблицы «Источники продовольственного снабжения» (по базе практики). Заполнение сводной ведомости потребности предприятия в продовольственном снабжении.

Самостоятельная работа 4.

- ✓ Определите состав складских помещений по заданным условиям.
- ✓ Изучите нормативный документ «Строительные нормы и правила проектирования предприятий общественного питания».
- ✓ Составление по меню сырьевой ведомости.
- ✓ Распределите сырье по складским помещениям.
- ✓ Составьте требование-накладную.
- ✓ Изучите нормативный документ «Нормы естественной убыли продуктов» и рассчитайте норму естественной убыли продуктов по заданным условиям.

Самостоятельная работа 5.

Изучение ФЗ о бухгалтерском учете. Изучение договора о материальной ответственности. Разработка комплекта учетной документации работы производства за день Оформление выписки из товарной книги (по данным практики). Оформление дневного заборного листа, акта о реализации готовых изделий (по базе практики).

Самостоятельная работа 6.

Подготовка

презентаций на тему «Контроль качества пищевых продуктов». Подготовка сообщений по заданным условиям.

Самостоятельная работа 7.

Оформление инвентаризационной описи (по кладовой)

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если работа выполнена в полном объеме но имеются незначительные замечания .

и соответствует требованиям предъявляемым к выполнению задания.

- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если работа выполнена в полном объеме

- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если работа выполнена частично и имеются незначительные замечания по оформлению отчета по работе.

- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если выполненная работа не соответствует заданию и отсутствует отчет.

Время выполнения 180 минут.

КОНТРОЛЬНЫЕ РАБОТЫ

3.4. Задания текущего контроля

Перечень объектов контроля и оценки

Код	Наименование объектов контроля и оценки	Основные показатели оценки результата
У1-У5	Контрольная работа №3	Соблюдение профессиональных правил и последовательности подготовки ассортимента основных групп товаров в предприятиях общественного питания. Соответствие качества полученного продукта и товара требованиям ГОСТа. Соответствие проводимых инструктажам способам и формам инструктирования. Соответствие организации процессов контроля расхода и хранения продуктов установленным критериям. Соответствие соблюдения требований при разработке и оформлении документации предприятия.
31-32	Контрольная работа №1	Соответствие определения наличия запасов и расхода продуктов установленным критериям. Соблюдение требований качества ассортимента пищевых продуктов и напитков на предприятиях общественного питания
34	Контрольная работа №3	Соблюдение требований качества ассортимента пищевых продуктов и напитков на предприятиях общественного питания.
36-37	Контрольная работа №3	Соответствие определения наличия запасов и расхода продуктов установленным критериям.
38	Контрольная работа №2,3	Соблюдение требований качества ассортимента пищевых продуктов и напитков на предприятиях общественного питания. Соответствие определения наличия запасов и расхода продуктов установленным критериям.
39-312	Контрольная работа №4	Соответствие организации процессов контроля расхода и хранения продуктов установленным критериям. Соответствие оформления технологической документации и отчетов с использованием АСУ требованиям нормативной документации.
314-315	Контрольная работа №3	Соответствие данных бухгалтерского учета и фактического наличия запасов продуктов. Правильность заполнения и оформления документов поступления и отпуска продуктов.

Текст задания

Контрольная работа №4 «Учет продуктов на производстве».

Вариант 1

1. Дайте определения и ответьте на вопросы:

1. Как осуществляется приемка товаров от поставщика непосредственно на производство?
2. Что учитывают при отпуске продуктов из кладовой на производство?
3. Для чего предназначен дневной заборный лист?

4. В каком случае составляется «Акт о реализации и отпуске изделий кухни»?
2. Выполните задание:

Составьте дневной заборный лист на отпуск изделий, пользуясь расчетами из гл.4 рабочей тетради «Калькуляция и учет» (бланк дневного заборного листа выдается).

Вариант 2

1. Какие виды материальной ответственности применяются на производстве?
2. Кто имеет право на получение товаров из кладовой?
3. Как оформляют дневной заборный лист?
4. В каких случаях составляется «Акт о реализации изделий кухни за наличный расчет»?

2. Выполните задание:

Составьте «Акт о реализации и отпуске изделий кухни», пользуясь расчетами, произведенными в гл.4 рабочей тетради «Калькуляция и учет» и документами, заполненными в этой главе.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если работа выполнена в полном объеме и соответствует требованиям предъявляемым к выполнению задания.
- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если работа выполнена в полном объеме но имеются незначительные замечания .
- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если работа выполнена частично и имеются незначительные замечания по оформлению отчета по работе.
- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если выполненная работа не соответствует заданию и отсутствует отчет.

Время выполнения 90 минут.

3.5. УСЛОВИЯ ДОПУСКА К ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

К промежуточной аттестации по дисциплине допускаются обучающиеся, отработавшие лабораторные работы, выполнившие все контрольные работы и обязательные самостоятельные работы (объем учебных работ должен быть не менее 70%).

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Учебная группа делится на две подгруппы.

Вариантов задания – 4, формируются из предложенной базы тестовых заданий. Каждый вариант состоит из 30 заданий. Студенту достается один из вариантов.

Ответы предоставляются письменно.

Время выполнения задания – 1 час.

Инструкция для обучающихся

Внимательно прочитайте задание. Выберите один правильный ответ из четырех предложенных вариантов.

Задание №1

Вопрос:

Завоз продуктов должен осуществляться

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) Со стороны главного входа
- 2) С бокового фасада
- 3) Со стороны хозяйственного двора
- 4) С любой стороны

Задание №2

Вопрос:

Норма искусственного освещения в складских помещениях составляет

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) 20 Вт/м²
- 2) 30 Вт/м²
- 3) 25 Вт/м²
- 4) 15 Вт/м²

Задание №3

Вопрос:

Помещение заведующего хозяйством проектируется рядом с

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) Складской группой помещений
- 2) Производственной группой помещений
- 3) Торговой группой помещений
- 4) Технической группой помещений

Задание №4

Вопрос:

Загрузочная проектируется в предприятиях вместимостью

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) 30 п.м.
- 2) 45 п.м.
- 3) 50 п.м.
- 4) 75 п.м.

Задание №5

Вопрос:

Предполагаемая форма складских помещений

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) Квадратная
- 2) Прямоугольная
- 3) Любая
- 4) Трапециевидная.

Задание №6

Вопрос:

Ширина коридоров складской группы помещений на предприятиях вместимостью от 100 до 200 п.м. составляет

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) 1.3 м
- 2) 1.8 м
- 3) 1.5 м
- 4) 1.2 м

Задание №7

Вопрос:

Коэффициент естественного освещения складских помещений должен быть

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) 1:6
- 2) 1:8
- 3) 1:10
- 4) 1:15

Задание №8

Вопрос:

Генеральная уборка в складских помещениях проводится

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) Ежедневно
- 2) Раз в неделю
- 3) Раз в две недели
- 4) Раз в месяц

Задание №9

Вопрос:

Складские помещения ориентированы на

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) Юг
- 2) Восток
- 3) Запад
- 4) Север

Задание №10

Вопрос:

Высота складских помещений расположенных в подвальных и цокольных этажах составляет

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) 2,4 м
- 2) 2,7 м
- 3) 3,0 м
- 4) 3,3 м

Задание №11

Вопрос:

Требования, предъявляемые к организации продовольственного снабжения

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) Сокращение пути продвижения товара
- 2) Правильный выбор формы снабжения
- 3) Бесперебойность
- 4) Надежность и высокое качество поставок

Задание №12

Вопрос:

Продолжите фразу: " Текущие товарные запасы - это..."

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) Запасы, связанные с сезонностью спроса и производства
- 2) Запасы не менее гарантийного (страхового) запаса
- 3) Поставки товаров в районы крайнего севера
- 4) Простые запасы

Задание №13

Вопрос:

Назовите способы доставки продуктов

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) Центральный
- 2) Транзитный
- 3) Децентрализованный
- 4) Упрощенный

Задание №14

Вопрос:

Выберите маршруты завоза продуктов

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) Линейный
- 2) Круговой
- 3) Маятниковый
- 4) Социальный

Задание №15

Вопрос:

Допустимый уровень шума в производственных цехах:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) 50-60 Дб
- 2) 60-75 Дб
- 3) 75-90 Дб
- 4) 40-50 Дб

Задание №16

Вопрос:

Для нормализации состава крови необходимо

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) Кальций
- 2) Железо
- 3) Йод
- 4) Калий

Задание №17

Вопрос:

Вещества, обуславливающие вяжущий (терпкий) вкус

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) Ароматические
- 2) Дубильные
- 3) Красящие
- 4) Гликозиды

Задание №18

Вопрос:

Углеводы, относящиеся к дисахаридам

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) Крахмал, клетчатка
- 2) Сахароза, лактоза
- 3) Глюкоза, фруктоза
- 4) Галактоза, манноза

Задание №19

Вопрос:

При квашении капусты образуется кислота

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) Уксусная
- 2) Молочная
- 3) Лимонная
- 4) Винная

Задание №20

Вопрос:

Овощи, содержащие повышенное содержание фитонцидов

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) Помидоры, баклажаны
- 2) Лук, чеснок
- 3) Капуста, морковь
- 4) Горох, фасоль

Задание №21

Вопрос:

Вещество, обуславливающее оранжевый цвет моркови

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) Хлорофилл
- 2) Каротиноиды
- 3) Антоцианы
- 4) Бетацианы

Задание №22

Вопрос:

Рыбы, относящиеся к семейству осетровых

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) Треска, минтай
- 2) Севрюга, белуга
- 3) Судак, окунь
- 4) Карп, лещ

Задание №23

Вопрос:

Консервы, относящиеся к группе натуральных

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) Килька пряного посола
- 2) Уха черноморская
- 3) Шпроты в масле
- 4) Треска в томатном соусе

Задание №24

Вопрос:

Балычные изделия из осетровых рыб подразделяются на товарные сорта

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) 1, 2 сорт

- 2) 1,2,3 сорт
- 3) Высший и 1 сорт
- 4) Высший, 1 и 2 сорт

Задание №25

Вопрос:

Ткань мяса, имеющая высокую пищевую ценность

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) Мышечная
- 2) Соединительная
- 3) Костная
- 4) Жировая

Задание №26

Вопрос:

Бараньи туши в зависимости от упитанности подразделяются на категории

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) На две
- 2) На три
- 3) На четыре
- 4) На пять

Задание №27

Вопрос:

Наиболее ценная составная часть молока

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) Молочный жир
- 2) Молочный сахар
- 3) Молочный белок
- 4) Минеральные вещества

Задание №28

Вопрос:

Колбасы, содержащие наименьшее количество влаги и имеющие больший срок хранения

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) Полукопчёные
- 2) Варено-копченые
- 3) Сырокопченые
- 4) Вареные

Задание №29

Вопрос:

Полуфабрикаты, относящиеся к порционным натуральным

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) Лангет, антрекот
- 2) Гуляш, шашлык
- 3) Рагу, поджарка
- 4) Корейка, грудинка

Задание №30

Вопрос:

Наиболее распространенный вид домашней птицы

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) Бройлеры
- 2) Гуси

- 3) Утки
 - 4) Индейки
- Задание №31

Вопрос:

Субпродукты, относящиеся к первой категории

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) Сердце, язык
- 2) Селезенка, желудок
- 3) Ножки свиные, уши
- 4) Легкое, свиной рубец

Задание №32

Вопрос:

Сыры, созревающие под действием плесени

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) Рокфор
- 2) Чеддер
- 3) Сулугуни
- 4) Гауда

Задание №33

Вопрос:

Диетическим яйцом 1 категории называется яйцо, срок хранения и масса которого

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) 7 суток - масса 45 грамм
- 2) 10 суток - масса 65 грамм
- 3) 7 суток - масса 55 грамм
- 4) 7 суток - масса 45 грамм

Задание №34

Вопрос:

Прибор, используемый при проверке свежести яиц

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) Овоскоп
- 2) Светоскоп
- 3) Люминоскоп
- 4) Термостат

Задание №35

Вопрос:

Гвоздика относится к группе пряностей

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) Плодовой
- 2) Корковой
- 3) Цветочной
- 4) Семенной

Задание №36

Вопрос:

Первичный документ - это:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) письменное сидетельство о совершенной хозяйственной операции
- 2) документ установленной формы, свидетельствующий о конкретной хозяйственной операции
- 3) справка о совершенной хозяйственной операции

4) регистр учета финансово-хозяйственной деятельности организации

Задание №37

Вопрос:

По порядку составления документы бывают:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) первичными и сводными
- 2) простыми и комбинированными
- 3) материальными, денежными и расчетными
- 4) внутренними и внешними

Задание №38

Вопрос:

К учетным регистрам относится

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) счет-фактура
- 2) платежное поручение
- 3) расходный кассовый ордер
- 4) журнал-ордер

Задание №39

Вопрос:

В зависимости от строения регистры делятся

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) на ведомости и таблицы
- 2) хронологические и систематические
- 3) простые и унифицированные
- 4) аналитические и группировочные

Задание №40

Вопрос:

Для исправления ошибок в первичных документах применяется способ

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) пунктировки
- 2) "красное сторно"
- 3) дополнительной бухгалтерской записи
- 4) корректурный

Задание №41

Вопрос:

Накладная на отпуск товара является документом

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) накопительным
- 2) разовым
- 3) сводным
- 4) распорядительным

Задание №42

Вопрос:

Инвентаризация это

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) сверка фактического наличия имущества с данными бухгалтерского учета
- 2) выявление остатков незавершенного производства
- 3) сверка фактического наличия имущества с информацией от налоговых органов
- 4) сверка состоявшихся и приведенных в текущем учете хозяйственных операций

Задание №43

Вопрос:

Инвентаризация имущества проводится:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) по его местонахождению и материально-ответственному лицу
- 2) после контрольных проверок наличия имущества
- 3) в бухгалтерии и на складе
- 4) по мере необходимости

Задание №44

Вопрос:

Инвентаризация при смене материально-ответственных лиц:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) не обязательна
- 2) может быть по решению руководителя
- 3) обязательна
- 4) проводится по мере необходимости

Задание №45

Вопрос:

Перед составлением годового бухгалтерского отчета проводят инвентаризации:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) полные
- 2) частичные
- 3) контрольные
- 4) выборочные

Задание №46

Вопрос:

К нормируемым видам товарных потерь относятся:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) порча продуктов по небрежности материально-ответственного лица
- 2) усушка, утруска сахара
- 3) недостача продуктов в буфете из-за невнимательности буфетчика
- 4) убытки от хищений, виновники которых не установлены

Задание №47

Вопрос:

К ненормируемым товарным потерям относятся:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) усушка, утруска крупы
- 2) потери при тепловой обработке сырья
- 3) технологические потери при обработке сырья
- 4) недостача продуктов на складе по вине кладовщика

Задание №48

Вопрос:

Учет сырья и продуктов на производстве ведется по ценам:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) по покупным
- 2) по учетным
- 3) по продажным
- 4) по оптовым

Задание №49

Вопрос:

Постоянный отпуск материалов на производство оформляют:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) лимитно-заборной картой
- 2) требованием-накладной
- 3) накладной на отпуск на сторону
- 4) наряд-заказом

Задание №50

Вопрос:

Работник несет полную материальную ответственность, если:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) выполняет работу, связанную с хранением и обработкой материальных ценностей
- 2) выполняет работу, связанную с постоянным присутствием на производстве
- 3) выполняет работу по оформлению документов в бухгалтерии
- 4) выполняет работу, связанную с приготовлением пищи

Задание №51

Вопрос:

Договор коллективной материальной ответственности переоформляют:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) при смене бригадира
- 2) при смене более половины членов бригады
- 3) при смене всей бригады
- 4) при смене одного члена бригады

Задание №52

Вопрос:

Учет сырья и продуктов на производстве ведется:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) по покупным ценам
- 2) по учетным
- 3) по продажным
- 4) по розничным

Задание №53

Вопрос:

Цена на готовую продукцию собственного производства определяется методом:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) исчисления себестоимости
- 2) калькуляции
- 3) расчета средневзвешенных цен
- 4) расчета продажной цены

Задание №54

Вопрос:

Передача готовой продукции из производства в буфет оформляется:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) товарным отчетом
- 2) накладной
- 3) дневным заборным листом
- 4) актом о списании

Задание №55

Вопрос:

Товарные запасы - это:

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) товары
- 2) деньги
- 3) оборудование
- 4) целевые товарные запасы

Ключ (ответы):

- 1) (1 б.) Верные ответы: 3;
- 2) (1 б.) Верные ответы: 1;
- 3) (1 б.) Верные ответы: 1;
- 4) (1 б.) Верные ответы: 1;
- 5) (1 б.) Верные ответы: 1;
- 6) (1 б.) Верные ответы: 3;
- 7) (1 б.) Верные ответы: 4;
- 8) (1 б.) Верные ответы: 2;
- 9) (1 б.) Верные ответы: 4;
- 10) (1 б.) Верные ответы: 1;
- 11) (1 б.) Верные ответы: 1;
- 12) (1 б.) Верные ответы: 2;
- 13) (1 б.) Верные ответы: 3;
- 14) (1 б.) Верные ответы: 1;
- 15) (1 б.) Верные ответы: 2;
- 16) (1 б.) Верные ответы: 2;
- 17) (1 б.) Верные ответы: 2;
- 18) (1 б.) Верные ответы: 2;
- 19) (1 б.) Верные ответы: 2;
- 20) (1 б.) Верные ответы: 2;
- 21) (1 б.) Верные ответы: 2;
- 22) (1 б.) Верные ответы: 2;
- 23) (1 б.) Верные ответы: 2;
- 24) (1 б.) Верные ответы: 4;

- 25) (1 б.) Верные ответы: 2;
26) (1 б.) Верные ответы: 1;
27) (1 б.) Верные ответы: 3;
28) (1 б.) Верные ответы: 3;
29) (1 б.) Верные ответы: 1;
30) (1 б.) Верные ответы: 1;
31) (1 б.) Верные ответы: 1;
32) (1 б.) Верные ответы: 1;
33) (1 б.) Верные ответы: 3;
34) (1 б.) Верные ответы: 1;
35) (1 б.) Верные ответы: 3;
36) (1 б.) Верные ответы: 1;
37) (1 б.) Верные ответы: 1;
38) (1 б.) Верные ответы: 4;
39) (1 б.) Верные ответы: 2;
40) (1 б.) Верные ответы: 4;
41) (1 б.) Верные ответы: 2;
42) (1 б.) Верные ответы: 1;
43) (1 б.) Верные ответы: 1;
44) (1 б.) Верные ответы: 3;
45) (1 б.) Верные ответы: 1;
46) (1 б.) Верные ответы: 2;
47) (1 б.) Верные ответы: 4;
48) (1 б.) Верные ответы: 2;
49) (1 б.) Верные ответы: 2;
50) (1 б.) Верные ответы: 1;
51) (1 б.) Верные ответы: 1;

52) (1 б.) Верные ответы: 1;

53) (1 б.) Верные ответы: 1;

54) (1 б.) Верные ответы: 3;

55) (1 б.) Верные ответы: 1;

ШБ. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он ответил правильно на 25-30 вопросов.

- оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он ответил правильно на 20-25 вопросов.

- оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он ответил правильно на 15-20 вопросов.

- оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он ответил правильно на менее 15 вопросов.

Время выполнения 45 минут.

Процент результативности %	Оценка уровня подготовки	
	отметка	вербальный аналог
90÷100	5	отлично
70 ÷89	4	хорошо
50÷70	3	удовлетворительно
Менее 50	2	неудовлетворительно