|  |  |
| --- | --- |
| РАССМОТРЕНОна заседании предметной(цикловой) комиссии дисциплин общественного питания исферы обслуживанияпротокол № \_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_ 2021г.Председатель предметной (цикловой) комиссии \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_И.В. Хоменко | УТВЕРЖДАЮЗаместитель директорапо учебно-производственной работе\_\_\_\_\_\_\_ Е.В. Чапаева«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_2021г. |

**Перечень вопросов к экзамену по учебной дисциплине**

**ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья**

**специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**2 курс, 4 семестр**

1. Качество и безопасность продовольственных товаров.
2. Общие требования к качеству продовольственных товаров.
3. Подтверждение соответствия продовольственных товаров.
4. Маркировка потребительских товаров.
5. Методы определения качества и безопасности.
6. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов
7. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.
8. Условия и сроки хранения, кулинарное назначениесвежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.
9. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.
10. Условия и сроки хранения, кулинарное назначениезерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.
11. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов.
12. Условия и сроки хранения, кулинарное назначениемолока и молочных продуктов.
13. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов.
14. Условия и сроки хранения, кулинарное назначениерыбы, рыбных продуктов.
15. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов.
16. Условия и сроки хранения, кулинарное назначениемяса, мясных продуктов.
17. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров.
18. Условия и сроки хранения, кулинарное назначениеяичных продуктов, пищевых жиров.
19. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров.
20. Условия и сроки хранения, кулинарное назначениекондитерских и вкусовых товаров.
21. Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами.
22. Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации.
23. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков.
24. Организация договорных отношений с поставщиками.
25. Способы доставки продовольственных товаров и продуктов.
26. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров.
27. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).
28. Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений.
29. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям.
30. Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота.
31. Требования, предъявляемые к таре.
32. Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов.
33. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.
34. Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей.
35. 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.
36. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.
37. Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров.
38. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи.
39. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов.
40. Нормируемые и ненормируемые потери.
41. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов.
42. Методы контроля качества продуктов при хранении.
43. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов.
44. Правила оформления заказа на продукты со склада.
45. Правила отпуска сырья и продуктов на производство.
46. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.
47. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство.
48. Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве.
49. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов
50. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов.
51. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков.
52. Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе.
53. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.

Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.В. Хоменко