

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г. И. Носова»
Многопрофильный колледж



**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья
Программы подготовки специалистов среднего звена СПО
по специальности 19.02.10 Технологии продукции общественного
питания
базовой подготовки**

Магнитогорск, 2017

ОДОБРЕНО:

Предметно-цикловой
комиссией
Сферы обслуживания

Председатель 
И.В. Авдюшина
Протокол №7 от 14.03.2017 г.

Методической комиссией МнК
протокол №4 от 23.03.2017 г.

Разработчик:

преподаватель ФГБОУ ВО МГТУ МнК, М.А. Ильина

Комплект контрольно-оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине составлен на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 г. № 384, и рабочей программы учебной дисциплины Организация хранения и контроль запасов и сырья

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Учебная дисциплина Организация хранения и контроль запасов и сырья относится к общепрофессиональной дисциплине профессионального цикла.

В результате освоения дисциплины обучающийся *должен уметь*:

- У1определять наличие запасов и расход продуктов;
- У2оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- У3проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- У4принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
- У5оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- З1ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- З2общие требования к качеству сырья и продуктов;
- З3условия хранения, упаковки, транспортирования, и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- З4методы контроля качества продуктов при хранении;
- З5способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- З6виды снабжения;
- З7виды складских помещений и требований к ним;
- З8периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- З9методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- З10программное обеспечение управление расходом продуктов на производстве и движение блюд;
- З11современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- З12методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- З13правила оценки состояния запасов на производстве;
- З14процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;

- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительных документов на различные группы продуктов.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ППССЗ по специальности и овладению профессиональными компетенциями:

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Организация работы структурного подразделения.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В качестве форм и методов текущего контроля используются, практические занятия, тестирование,

Промежуточная аттестация в форме экзамена и
дифференцированного зачета

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Таблица 1

Паспорт оценочных средств

№	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины*	Контролируемые умения, знания	Контролируемые компетенции	Наименование оценочного средства	
				Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	Основы Товароведения продовольственных товаров	ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования, и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении;	ПК1.1- ПК5.2 ОК1-ОК9	Контрольная работа	<i>экзамен</i>
2	Организация	периодичность	ПК1.1-ПК		

	продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства	технического методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управление расходом продуктов на производстве и движении блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов из запасов; проводить инструктажи по безопасности	6.5 ОК 1.- ОК9.		Дифференцированный зачет
--	--	--	----------------------------	--	---------------------------------

		хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;			
3	Контроль запасов и расхода продуктов	-способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; -виды снабжения; -виды складских помещений и	ПК6.1- ПК6.5. ОК6. ОК7.. ОК8.	Контрольная работа	Дифференцированный зачет

		требований к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; -методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; -программное обеспечение управление расходом продуктов на производстве и движение блюд;			
--	--	---	--	--	--

1. ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ

Спецификация

Входной контроль проводится с целью определения готовности обучающихся к освоению учебной дисциплины, базируется на дисциплинах, предшествующих изучению данной учебной дисциплины:

- ЕН.01 математика,
- ЕН.03 химия,
- ЕН.02 экологические основы природопользования.

По результатам входного контроля планируется осуществление в дальнейшем дифференцированного и индивидуального подхода к обучающимся. При низком уровне знаний проводятся корректирующие курсы, дополнительные занятия, консультации.

Примеры заданий входного контроля

1. Входной тест

№	Вопрос	варианты ответов
1	Назовите формулу воды	1. CO ₂ 2. C ₁₂ H ₂₂ O ₁₁ 3. H ₂ O 4. HO ₂
2	Закончите фразу: Сахароза относится к	1. Белкам 2. Жирам 3. Витаминам 4. Углеводам
3	Какие химические вещества не растворяются в воде?	1. Жиры 2. Сахароза 3. Кислоты 4. фруктоза
4	Что мы понимаем под оценкой качества товаров?	1. Выбор показателей качества 2. Определение фактического значения 3. Сопоставление с базовым значением 4. Выбор показателей качества определение фактического значения, сопоставление с базовым значением

5	Какие продукты Вы должны хранить при температуре 0°C	1. Карамельные изделия 2. Крупы 3. Картофель 4. Мука
6	Укажите, как расшифровать ГОСТ	1 Государственный стандарт 2 Межгосударственный стандарт 3. Государственный стандарт России 4. Отраслевой стандарт
7	Укажите, что может являться объектом стандартизации:	1 Товары 2. Услуги 3. Технологические процессы 4. Одновременно все пункты.
8	Укажите методы классификации товаров	1. Фасетный 2. Иерархический 3. Смешанный 4. Фасетный и иерархический
9	Какие показатели качества определяют при сертификации товаров	1. Органолептические показатели 2. Показатели безопасности 3. Лабораторные показатели 4. Микробиологические показатели
10	Какие методы оценки качества вы знаете?	1. Социологические 2. Экспертные 3. Органолептические 4. Лабораторные

2. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

Текущий контроль успеваемости осуществляется в ходе повседневной учебной работы по курсу дисциплины. Данный вид контроля должен стимулировать стремление к систематической самостоятельной работе по изучению учебной дисциплины, овладению профессиональными и общими компетенциями, позволяет отслеживать положительные/отрицательные результаты и планировать предупреждающие/корректирующие мероприятия.

Формы текущего контроля

2.1 Тестирование

Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров

1. Основная зерновая культура.

- А) пшеница
- Б) овёс
- В) рожь

2. От чего зависит пищевая ценность крупы

- А) от вида и характера обработки
- Б) от химического состава
- В) от вида зерна.

3. Из пшеницы вырабатывают

- А) толокно
- Б) манную крупу
- В) геркулес

4. Побочный продукт при изготовлении ядрицы

- А) гречиха
- Б) продел

5. Прогоркание крупы это....

- А) плесневение
- Б) порча в результате длительного хранения
- В) окисление жира

6. Важные составные части муки

- А) углеводы
- Б) крахмал и белки
- В) витамины

7. Порошкообразный продукт, используемый в хлебопечении

- А) мука
- Б) сахар
- В) соль

8. По какому признаку делятся макаронные изделия

- А) по виду
- Б) по форме
- В) по размеру

9. Ответственная операция при изготовлении макарон

- А) замес теста
- Б) формование
- В) сушка

10. высушенные продукты растительного происхождения

- А) приправы
- Б) молодые побеги растений
- В) пряности

11. Что произойдет с тестом, если увеличить время расстойки

- А) ничего
- Б) расплывается и киснет
- В) получается пористое изделие

12. время выпечки хлеба

- А) 30 мин.
- Б) от 8 до 80 мин.
- В) от 50 до 120 мин.

13. опара составляет:

- А) 40% воды – 60% муки
- Б) 50% воды – 50% муки
- В) 60% воды – 40% муки

15. К группе тыквенных овощей относятся:

- А) патиссоны
- Б) шпинат
- В) арбуз

16. К группе десертных овощей относятся:

- А) сельдерей
- Б) спаржа
- В) щавель

17. К группе томатных овощей относятся:

- А) перец
- Б) патиссоны
- В) пастернак

18. К группе семечковых относятся:

- А) вишня
- Б) яблоки

В) смородина

19. К группе косточковых относятся:

А) сливы

Б) ежевика

В) айва

20. Земляника относится к...

А) сложным ягодам

Б) настоящим ягодам

В) ложным ягодам

21. апельсин относится к...

А) тропическим плодам

Б) субтропическим плодам

В) экзотическим плодам

22. Более ценная часть гриба.

А) весь гриб

Б) шляпка

В) ножка

23. Какие пищевые вещества обуславливают аромат и приятный вкус грибных блюд.

А) витамины

Б) углеводы

В) экстрактивные вещества

24. Какие пищевые вещества обуславливают вяжущий и терпкий вкус.

А) дубильные вещества

Б) органические кислоты

В) ароматические вещества

25. Моховик относится к:

А) трубчатым грибам

Б) пластинчатым грибам

В) сумчатым грибам

26. Опенок является:

А) трубчатым грибом

Б) пластинчатым грибом

В) сумчатым грибом

27. Отличительные особенности сумчатых грибов

А) на нижней стороне шляпки имеются пластинки

Б) на нижней стороне шляпки имеется губчатый слой из множества трубочек

В) грибы в виде сумочек

Г) на поверхности шляпки имеются складки.

28.Продукт, который при взаимодействии с йодом окрашивается в синий цвет.

А) крахмал

Б) сахар

В) мёд

29.Продукт, который обладает высокой пищевой ценностью, полностью усваивается организмом.

А) кондитерские изделия

Б) сахар

В) безалкогольные напитки

30. Продукт, который обладает лечебными свойствами, укрепляет нервную систему, улучшает работу кишечника.

А) водка

Б) фрукты

В) мёд

31. Продукт, приготовленный из сахара с добавлением органических кислот.

А) карамель

Б) искусственный мёд

В) сироп.

32. Это мучные кондитерские изделия разнообразной формы

А) торт

Б) пирожное

В) пряники

33.из чего получают чай.

А) из шиповника, мяты и т.д.

Б) из молодых побегов многолетнего вечнозеленого кустарника.

В) из молодых побегов смородины, малины.

34.Самый калорийный продукт питания, используемый организмом как источник энергии.

А) жир

Б) хлеб

В) овощи

35. Ценный пищевой продукт, в котором содержится более 100 необходимых для организма веществ.

А) масло сливочное

Б) молоко

В) рыба

36.Молоко со специфическим запахом

- А) молоко кобылицы
- Б) молоко коровье
- В) молоко верблюдицы

37. Кисломолочный диетический продукт

- А) сметана
- Б) сливки
- В) йогурт

38. Молочный продукт, обладающий приятным и освежающим вкусом и ароматом, хорошо усваивается организмом.

- А) мороженное
- Б) сливки
- В) йогурт

39. Высушенная смесь яйца

- А) омлет
- Б) яичный порошок
- В) меланж

40. Можно ли использовать в общественном питании гусиные и утиные яйца.

- А) можно.
- Б) нельзя
- В) не имеет значения

41. Главная ткань мяса

- А) соединительная
- Б) жировая
- В) мышечная

42. Мясо, выдержанное в естественных условиях не менее 6 час.

- А) парное
- Б) мороженное
- В) остывшее.

43. Субпродукт, который освобождают от кровеносных сосудов, лимфатических узлов и желчного пузыря.

- А) печень.
- Б) сердце
- В) желудок.

44. Продукты из говядины, баранины, свинины, подготовленные к кулинарной обработке.

- А) мясо птицы
- Б) мясные полуфабрикаты
- В) котлеты

45. Для сохранения цвета в эти изделия добавляют селитру.

А) мясная гастрономия

Б) консервы

В) колбасы

46. Мясной продукт, посоленный и термически обработанный до полной готовности к употреблению.

А) копчености

Б) мясные консервы

В) колбаса

47. К семейству осетровых относится:

А) семга

Б) белуга

В) сом

48. К семейству карповых относится:

А) лещ

Б) стерлядь

В) окунь

49. Как можно определить качество живой рыбы.

А) держится на поверхности аквариума

Б) плавает по всему аквариуму

В) держится на дне

50. Наиболее эффективный способ консервирования рыбы

А) засол

Б) замораживание

В) копчение

51. Просоленная и медленно обезвоженная в естественных условиях рыба.

А) копченая

Б) сушеная

В) вяленая

52. Обработка рыбы продуктами теплового разложения древесины

А) копчение

Б) вяление

В) охлаждение

53. Ценный питательный продукт, содержит углеводы и белки

А) мясо

Б) икра

В) рыба

54. Продукты, не имеющие большой пищевой ценности.

А) вкусовые вещества

Б) алкогольные напитки

В) крупы

55. Минеральная вода относится к:

А) безалкогольным напиткам

Б) алкогольным напиткам

В) слабоалкогольным напиткам.

56. Обжаренные, размолотые и смешанные по рецептуре хлебные злаки и другие продукты

А) Вкусовые товары

Б) кофейные напитки

В) чайные напитки

57. К каким пряностям относится перец душистый

А) семенным

Б) плодовым

В) листовым

58.Какую крупу получают из пшеницы

А) манную

Б) пшеничную

В) перловую

59. Из чего получают крупу перловую

А) из овса

Б) из ячменя

В) из овса

60. Незрелые плоды оливкового дерева

А) маслины

Б) оливки

В) каперсы

Критерии оценивания результатов тестирования:

70–90 баллов – 5 «отлично».

50-60 баллов – 4 «хорошо».

30- 40 баллов – 3 «удовлетворительно».

баллов и менее – 2 «неудовлетворительно».

Раздел 2. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства

Тема 2.1. Виды продовольственного снабжения

1. Рациональная организация снабжения ПОП – это:

а) заключение договоров на поставку;

б) своевременная доставка продуктов;

в) наличие графика завоза сырья и продуктов;

г) все ответы верны.

2. Источниками снабжения предприятий общественного питания являются:

- а) фермерские хозяйства;
- б) супермаркеты;
- в) оптовые базы;
- г) магазины-кулинарии.

3. Предприятие общественного питания для закупки сырья и продуктов с продавцом заключает договор:

- а) купли-продажи;
- б) аренды;
- в) поставки;
- г) трудовой договор.

4. Договор поставки – это документ на поставку сырья и продуктов, который, как правило, имеет:

- а) четыре основных раздела;
- б) шесть основных разделов;
- в) пять основных разделов;
- г) все ответы верны.

5. Любой договор, заключённый между двумя и более партнёрами представляет собой:

- а) перечень разногласий между сторонами;
- б) соглашение двух и более лиц об установлении прав и обязанностей;
- в) список взаимных претензий, предъявляемых партнёрами друг другу;
- г) все ответы верны.

6. Задачи, которые необходимо решить для обеспечения ПОП продовольственными продуктами, заключаются в следующем:

- а) что и сколько купить;
- б) как сэкономить;
- в) сколько потратить;
- г) где найти денег, на покупку сырья.

7. Как называется форма доставки, когда продукты на предприятие поступают непосредственно от поставщика?

- а) централизованная;
- б) транзитная;
- в) складская;
- г) децентрализованная.

8. Как называется форма доставки, когда продукты на предприятие поступают от поставщика через оптовые базы и склады?

- а) централизованная;
- б) транзитная;
- в) складская;
- г) децентрализованная.

9. Как называется способ доставки продуктов силами и средствами поставщика?

- а) транзитный;
- б) централизованный;
- в) складской;
- г) децентрализованный.

10. Как называется способ доставки продуктов силами и средствами предприятия общественного питания?

- а) транзитный;
- б) централизованный;
- в) складской;
- г) децентрализованный.

Тема 2.2 Организация складского и тарного хозяйства

1. Приёмку сырья и продуктов от поставщика принимают:

- а) в три этапа;
- б) в два этапа;
- в) в четыре этапа;
- г) все ответы верны.

2. Приёмку сырья и продуктов от поставщика проводят:

- а) по товарно-транспортным накладным;
- б) по требованиям-накладным;
- в) по счетам-фактурам;
- г) по сертификатам качества.

3. Срок проверки качества для скоропортящихся товаров составляет:

- а) 48 часов;
- б) 72 часа;
- в) 24 часа;
- г) все ответы верны.

4. Срок проверки качества для нес скоро портящихся товаров составляет:

- а) до 15 дней;
- б) до 10 дней;
- в) до 5 дней;
- г) все ответы верны.

5. При обнаружении недостатчи или брака в товаре составляется односторонний акт:

- а) в трёх экземплярах;
- б) в пяти экземплярах;
- в) в четырёх экземплярах;
- г) все ответы верны.

6. Приёмка сырья и продовольственных товаров от поставщика производится:

- а) по химическим показателям;
- б) по органолептическим показателям;

в) по физическим показателям;

г) все ответы верны.

7. В соответствии с каким законом запрещается принимать на ПОП товар опасный для здоровья потребителей?

а) «Об обеспечении единства измерений»;

б) «О защите прав потребителей»;

в) «О конкуренции»;

г) «О техническом регулировании».

8. Товарные запасы на предприятии общественного питания должны быть:

а) сверхнормативными;

б) минимальными; в

г) нормированными;

г) все ответы верны.

9. Складские помещения в ПОП служат:

а) для обработки сырья и продуктов;

б) для приёмки и кратковременного хранения;

в) для приготовления полуфабрикатов;

г) все ответы верны.

10. Определите последовательность складских операций:

а) размещение на хранение;

б) приёмка товаров;

в) разгрузка транспорта;

г) отпуск товаров из мест хранения.

1. Тара – это:

а) материал для склеивания поверхностей;

б) чистящее средство;

в) товарная упаковка;

г) все ответы верны.

2. Упаковка – это:

а) потребительская тара;

б) чистящее средство;

в) материал для склеивания поверхностей;

г) все ответы верны.

3. Тара предназначена для:

а) обеспечения сохранности продуктов при транспортировке; б) проверки качества товара;

в) уничтожения продуктовых отходов;

г) сжигания мусора.

4. Сколько признаков классификации тары Вы знаете:

а) четыре;

б) шесть;

в) восемь;

- г) десять.
5. Классификация тары производится по основным признакам:
- а) по степени жёсткости;
 - б) по кратности использования;
 - в) по степени специализации;
 - г) все ответы верны.
6. Приёмка, вскрытие, хранение и возврат тары называется: а) товарооборот;
- б) тарооборот;
 - в) кругооборот;
 - г) все ответы верны.
7. Какой документ предусматривает порядок возврата тары? а) договор купли-продажи;
- б) договор аренды;
 - в) договор поставки;
 - г) все ответы верны.
8. К деревянной таре можно отнести:
- а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;
 - б) бутылки, банки и др.;
 - в) мешки;
 - г) сухотарные решетки, бочки заливные, клетки и др.
9. К металлической таре можно отнести:
- а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;
 - б) бутылки, банки и др.;
 - в) мешки;
 - г) сухотарные решетки, бочки заливные, клетки и др.
10. К стеклянной таре можно отнести:
- а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;
 - б) бутылки, банки и др.;
 - в) мешки;
 - г) сухотарные решетки, бочки заливные, клетки и др.
- Критерии оценивания результатов тестирования:**
- 70–90 баллов** – 5 «отлично».
- 50-60 баллов** – 4 «хорошо».
- 30- 40 баллов** – 3 «удовлетворительно».
- баллов и менее** – 2 «неудовлетворительно».

2.1 КОНТРОЛЬНЫЕ РАБОТЫ

Раздел 1 Основы товароведения продовольственных товаров

Спецификация

Контрольная работа входит в состав комплекта контрольно-оценочных средств и предназначена для текущего контроля и оценки умений и знаний обучающихся 2 курса по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе учебной дисциплины ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Контрольная работа выполняется в письменном виде после изучения темы

Время выполнения:

- подготовка 2 мин.;
- выполнение 40 мин.;
- оформление и сдача 3 мин.;
- всего 45 мин.

Контрольная работа № 1

I вариант

1. Классификация, ассортимент зерномучных товаров
2. Показатели качества, условия хранения, транспортирования мясных товаров

II вариант

1. Классификация, ассортимент молочных товаров
2. Показатели качества, условия хранения, транспортирования мясных товаров

Задания

1. В среднем образце сливочного масла несоленого обнаружены следующие дефекты: крупные капли влаги, неоднородный цвет.

Дайте заключение о качестве. Выявить причины возникновения дефектов.

2. После хранения на складе общественного питания сахара прессованного колотого установлено наличие мелочи в верхних мешках - 2%, в нижних - 5%. Высота укладки 4 м. Соответствует ли качество сахара требованиям стандарта? Каковы причины изменения качества сахара в нижних мешках, если партия сахара была однородной?

Раздел 3 Контроль запасов и расхода продуктов

Спецификация

Контрольная работа входит в состав комплекта контрольно-оценочных средств и предназначена для текущего контроля и оценки умений и знаний обучающихся 2 курса по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе учебной дисциплины ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Контрольная работа выполняется в письменном виде после изучения темы

Время выполнения:

- подготовка 2 мин.;
- выполнение 40 мин.;
- оформление и сдача 3 мин.;
- всего 45 мин.

Контрольная работа № 2

1 вариант

1. Классификация тары и упаковочных материалов, характеристика
2. Режимы хранения. Срок хранения.

2 вариант

1. Товарные потери, классификация, характеристика
2. Условия хранения. Срок годности

3 вариант

1. Факторы, влияющие на качество продуктов
2. Методы оценки качества товаров. Инструментальный метод оценки, классификация, характеристика.

4 вариант

1. Основные свойства производственных товаров, характеризующих качество товаров.

2. Оценка уровня качества товаров. Органолептический метод оценки, классификация, характеристика

5вариант

1. Классификация складских помещений по температурному режиму.
2. Виды оборудования на складе, характеристика.

6 вариант

1. Способы хранения и укладки сырья и продуктов, характеристика
2. Инвентаризация, правила проведения, сроки проведения, виды инвентаризации, ответственные

Критерии оценки

Оценка **"отлично"** выставляется студенту, если обучаемый глубоко изучил учебный материал, правильно, исчерпывающе и в установленное нормативом время отвечает на поставленные теоретические вопросы и практические задания.

Оценки **"хорошо"** выставляется студенту, если обучаемый хорошо знает материал и отвечает правильно, без наводящих вопросов.

Оценки **"удовлетворительно"** выставляется студенту, если обучаемый на заданные вопросы отвечает не достаточно четко и полно, а при выполнении практических заданий, если задание выполнено с наводящими вопросами, но допускались ошибки, не отразившиеся на качестве.

Оценка **"неудовлетворительно"** выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

3.Разно уровневые практико-ориентированные задачи

Раздел 2 Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства

Раздел 3 Контроль запасов и расхода продуктов

- заполнение акта о порче, бое, ломе товарно – материальных ценностей;
- оформление закупочного акта;

- оформление требования в кладовую;
- оформление накладной на отпуск товара;
- оформление дневного заборного листа;
- оформление Акта о реализации изделий кухни за наличный расчёт;
- оформление Акта о реализации и отпуске изделий кухни;
- оформление Акта о порядке и отпуске изделий кухни;
- оформление товарного отчёта.

Задача 1 - На складе, расположенном во второй зоне, свинина морожена в количестве 300 кг хранилась 15 суток. Рассчитать норму и размер естественной убыли. Ответ: 0,155%; 0,465.

Задача 2 - Судак мороженный неглазированный хранится на складе 10 суток. Склад находится в первой зоне. Определить норму естественной убыли. Ответ: 0,056%.

Задача 3 - Ежедневная потребность предприятия ОП в мясе составляет 50 кг в день. Сколько мяса и как часто надо заказывать у поставщиков, если в специальных камерах хранения на складе может поместиться 140 кг мяса. Ответ: 100 кг через 2 дня

Задача 4 - Ежедневная потребность предприятия ОП в муке составляет 30 кг. Сколько муки и как часто надо заказывать у поставщиков, если при нормальных условиях сроки хранения муки на складе составляют 8-10 дней. Ответ: через 9 дней 300 кг.

Задача 5 - На начало отчётного периода (10 дней) остаток товаров на складе составил 16800 руб. На склад по товарным накладным поступило: Мясо – 6200 руб. Крупа – 2100 руб. Х/б изделия – 680 руб. Овощи – 560 руб. Со склада в производство отдано: Мясо – 5900 руб. Мука – 380 руб. Х/б изделия – 680 руб. Крупа – 630 руб. Рыба – 1120 руб. Определить товарные остатки на конец отчётного периода. Ответ: 17630 руб. Задача 6 - Остаток по товарному отчёту в производстве составил 482 – 30. При проведении инвентаризации обнаружено: Деньги в кассе – 118-40 Продукты – 209-50 Готовые изделия – 126-70 Задача 7. Определить результаты инвентаризации. Ответ: недостача 27-70 З

4. Задачи творческого уровня

35 – разработать инструкции по безопасности хранения пищевых продуктов на основе нормативных документов.

Критерии оценки

Оценка "отлично" выставляется студенту, если обучаемый глубоко изучил учебный материал, правильно, исчерпывающе и в ус-

тановленное нормативом время отвечает на поставленные теоретические вопросы и практические задания.

Оценки **"хорошо"** выставляется студенту, если обучаемый хорошо знает материал и отвечает правильно, без наводящих вопросов.

Оценки **"удовлетворительно"** выставляется студенту, если обучаемый на заданные вопросы отвечает не достаточно четко и полно, а при выполнении практических заданий, если задание выполнено с наводящими вопросами, но допускались ошибки, не отразившиеся на качестве.

Оценка **"неудовлетворительно"** выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

5. Доклад, сообщение

3.1 Контроль наличия запасов и продуктов

1.Изучение современных тенденций в области обеспечения сохранности запасов на предприятиях.

2.Изучение возможных рисков в области сохранности запасов, основные причины их возникновения.

3.Изучение порядка списания продуктов (потерь при хранении), документальное оформление списания.

4.Документальное оформление инвентаризации продуктов.

Тема 3.2. Контроль расходов продуктов на производстве

1.Изучение современных тенденций в области обеспечения правильного расхода продуктов на производстве

Рекомендации по выполнению:

В сообщении выделяются три основные части:

1) Вступительная часть, в которой показывается, как она отражена в трудах ученых.

2) Основная часть содержит изложение изучаемой темы / вопроса / проблемы (желательно в проблемном плане).

3) Обобщающая – заключение, выводы.

Формы контроля: выступление на занятии

Критерии оценки: актуальность, глубина, научность теоретического материала; четкость выступления, уровень самостоятельности; использование мультимедийной презентации, ее качество; время выступления

3. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Промежуточная аттестация обучающихся по учебной дисциплине, осуществляется по завершении изучения данной дисциплины и позволяет определить качество и уровень ее освоения. Предметом оценки освоения учебной дисциплины являются умения и знания.

Спецификация

Экзамен является формой промежуточной аттестации для оценки умений и знаний обучающихся 2 курса специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе учебной дисциплины Организация хранения и контроль запасов и сырья.

Экзамен проводится после изучения всего программного материала в устной форме и состоит из 1 теоретического вопроса и 1 практического задания.

Контрольные вопросы и задания экзамена

№	Контрольные вопросы	Тема
1	Пищевая ценность пищевых продуктов	Тема 1.1
2	Оценка качества пищевых продуктов. Методы оценки качества	
3	Сертификация пищевых продуктов. Правила проведения сертификации пищевых продуктов	Тема 1.1
4	Хранение пищевых продуктов. Условия хранения пищевых: продуктов. Контроле за качеством при хранении	Тема 1.1
5	Консервирование продовольственных товаров. Методы консервирования	Тема 1.1
6	Крупа. Конъюнктура рынка. Пищевая ценность. Классификация, ассортимент, качество, хранение	Тема1. 2.
7	Мука. Классификация. Качество. Факторы ,сохраняющие качество	Тема 1.2.
8	Хлебобулочные изделия, Классификация. Пищевая- ценность Ассортимент. Качество, Факторы, сохраняющие качество.	Тема 1.2
9	Макаронные изделия. Классификация. Факторы, формирующие качество. Факторы,	Тема 1.2

	влияющие на цену макаронных изделий Качество хранения.	
10	Конъюнктура рынка плодовоовощных товаров. Классификация свежих плодов и овощей.	Тема 1.2
11	Товароведная характеристика клубнеплодов.	Тема 1.2
12	Товароведная характеристика корнеплодов.	Тема1.2
13	Товароведная характеристика луковых овощей	Тема 1.2
14	Товароведная характеристика капустных овощей.	Тема1.2
15	Товароведная характеристика генеративных овощей	Тема 1.2

16	Состояние и перспективы развития рынка пищевых жиров. Классификация.	Тема 1.2
17	Пищевые топленые жиры. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Факторы, формирующие качество товаров. Ассортимент, качество, хранение,	
18	Растительные масла. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Ассортимент, качество, хранение.	Тема1.2
19	Маргарин. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Классификация, ассортимент, качество, хранение.	Тема 1.2
20	Кулинарный жир. Химический состав и пищевая ценность. Факторы, формирующие качество. Ассортимент. Качество. Хранение	Тема 1.2
21	Состояние и перспективы развития рынка молочных товаров. Товароведная характеристика молока, сливок.	Тема 1.2
22	Сыры. Химический состав, пищевая ценность. Факторы, формирующие качество,	Тема1.2

	-ч, Ассортимент твердых сычужных сыров Качество, хранение.	
23	Классификация и характеристика ассортимента молочных консервов. Ваши предложения об улучшении и оптимизация ассортимента в магазине.	Тема 1.2
24	Кисломолочные напитки. Классификация. Ассортимент. Качество. Хранение. Качество.	Тема 1.2
25	Масло коровье. Факторы, формирующие качество. Классификация. Ассортимент. Качество. Хранение.	Тема 1.2
26	Мороженое. Классификация. Ассортимент. Факторы:, влияющие на цену. Качество. Факторы, сохраняющие качество.	Тема 1.2
27	Сметана. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Ассортимент. Качество. Хранение.	Тема 1.2
28	Состояние и перспективы развития сегмента рынка яичных товаров. Яйцо куриное. Классификация Строение. Пищевая ценность. Дефекты, маркировка, качество	Тема 1.2
29	Состояние и перспективы развития рынка мясных товаров. Классификация мяса по различным признакам.	Тема 1.2
30	Колбасные изделия. Химический состав . Пищевая ценность. Классификация. Факторы, формирующие качество варёных колбас. Ассортимент. Качество, Дефекты. Хранения.	Тема 1.2
31	Стандартный разруб говядины. Процентный выход по сортам. Принципы деления	Тема 1.2
32	Стандартный разруб свинины. Процентный выход по сортам. Принципы деления. Мясные полуфабрикаты и кулинарные	Тема 1.2

	изделия. Классификация. Товароведная характеристика. Качество. Хранение.	
33	Мясо домашней птицы. Классификация. Товароведная характеристика. Качество. Хранение.	Тема1.2
34	Мясные консервы. Классификация. Ассортимент. Качество. Хранение.	Тема 1.2
35	Состояние и перспективы развития сегмента рынка рыбных товаров.	Тема 1.2
36	Основные семейства рыб. Отличительные особенности. Использование.	Тема 1.2
37	Сегментация рынка мороженой рыбы. Способы замораживания. Ассортимент. Способы разделки. Факторы, сохраняющие качество..	Тема 1.2
38	.Копчёная рыба. Классификация. Факторы, формирующие качество. Ассортимент, качество, хранение.	Тема 1.2
39	Рыбные консервы и пресервы. Классификация, ассортимент, качество, дефекты. Факторы, сохраняющие качество.	Тема 1.2
40	Солёная рыба. Способы посола. Классификация, ассортимент, качество, дефекты, хранения.	Тема 1.2
41	Икра рыб. Химический состав и пищевая ценность. Классификация. Ассортимент. Качество. Хранение. Нерыбные водные продукты. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Ассортимент, качество, хранение.	Тема 1.2
42	Пищевые концентраты. Классификация. Ассортимент Качество, хранение.	Тема 1.2

43	Классификация продуктов детского питания. Краткая характеристика	Тема 1.2
44	Снабжение: понятие, значение. Виды снабжения и основные требования к организации снабжения. Источники снабжения и поставщики.	Тема 2.1
45	Виды поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.	Тема 2.1
46	Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения.	Тема 2.1
47	Организация приемки продовольственных товаров, особенности приемки. Порядок приемки продовольственных товаров по количеству и качеству.	Тема 2.1
48	Технологический процесс товародвижения, повышение его эффективности.	Тема 2.1
49	Складское хозяйство: понятие, назначение. Виды складских помещений и требования к ним..	Тема 2.2
50	Виды оборудования складских помещений. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	Тема 2.2
51	Тарное хозяйство: понятие, назначение. Организация тарного хозяйства. Тара: понятие, функции, назначение, классификация, требования. Организация товарооборота: приемка, вскрытие, хранение и возврат.	Тема 2.2
52	Условия хранения, упаковки, транспортирование и реализация различных видов продовольственных продуктов..	Тема 2.3
53	Методы контроля качества продуктов при хранении. Возможные риски при хранении и способы их устранения. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов. Современные способы обеспечения правильной сохранности продовольственных продуктов на предприятиях общественного питания	Тема 2.3
54	Товарные запасы: понятие, значение.	Тема 3.1

	Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. Правила оценки состояния запасов сырья. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.	
55	Способы инструктирования персонала в области обеспечения ответственности за сохранность запасов. Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов.	Тема 3.1
56	Программное обеспечение по управлению запасами на производстве. Степень ответственности работника в области контроля наличия запасов на производстве. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов поступающих со склада и от поставщиков.	Тема 3.1
57	Методы контроля сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания. Риски отклонения от нормативов расхода продуктов и причины их возникновения. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движение блюд. Правила составления отчетов реализации продукции и блюд. Способы и формы инструктирования персонала в области правильного расхода продуктов. Степень ответственности работника в области контроля расхода продуктов.	Тема 3.2

Тема Организация хранения и контроль запасов и сырья

№	Типовые задания	Тема
1	Определите сорт <u>хлебопекарной муки</u> , если она имеет цвет белый, зольность 0,55%, сырая клейковина 30%, влажность 14%. Определить вид и сорт риса, если крупа имеет глянцевую поверхность. В навеске весом 2 г. оказалось 0,1 г пожелтевших зерен	Тема 1.2

	и 0,01 г. испорченных зерен.	
2	Дайте заключение о качестве поступившего <u>картофеля</u> сорта Лорх, если при анализе среднего образца весом 20 кг оказалось: позеленевших 1 кг, с механическими повреждениями 0,5 кг, загнивших 0,5 кг.	Тема1.2
3	Дайте заключение о качестве <u>кофе в зернах</u> сорта Вьетнамский Арабика, если зерна равномерно обжаренные, коричневого цвета.	Тема1.2
4	Дайте заключение о качестве <u>белокочанной капусты</u> сорта Амагер, если вес капусты 1,2 кг, кочан плотный, размер черенка 2 см.	Тема1.2
5	В кафе поступила партия <u>картофеля</u> сорта Краснопольский в количестве 2т. Отобрать средний образец для органолептической оценки.	Тема1.2
6	Дайте заключение о качестве <u>моркови</u> сорта «Несравненная», если в среднем образце весом 6 кг оказалось уродливая 0,2 кг., треснувшая 0,1 кг.	Тема1.2
7	18. Дайте заключение о качестве <u>макарон</u> развесных 1 класса группа А, если в среднем , образце 8 кг. оказалось 0,6 кг лома и 0,3 кг крошки.	Тема1.2
8	Дайте заключение о качестве <u>свеклы</u> сорта Бордо, если в среднем образце, весом 16 кг. оказалось: свекла с механическими повреждениями 0,8 кг., загнившая 0,4 кг.	Тема1.2
9	Дайте заключение о качестве <u>сахара-песка</u> , если сахар сыпучий, имеет белый цвет со слегка голубоватым оттенком, растворимость полная, содержание сахарозы 99,98%.	Тема1.2

10	Определите сорт чая, если уборка ровная, чайники хорошо скрученные, вкус и аромат полный, гармоничный, настой интенсивный.	Тема1.2
11	Расшифруйте маркировку <u>12 05 11</u> <u>2003 K 98</u>	Тема1.2
12	Дайте заключение о качестве печенья «Шахматное», если в среднем образце весом 1,5 кг оказалось 0,3 кг поломанного печенья 24. При приёмке в оптовом складе ТК «Класс» г. Магнитогорска партии <u>карамельных изделий</u> «Москвичка» глазированных шоколадной глазурью в количестве 500 кг, расфасованной в картонные коробки, полученные от Московской фабрики «Красный Октябрь» в объединённой пробе выявили следующие показатели: Вкус и запах свойственные данному виду карамельного изделия, без посторонних привкусов и запаха. Поверхность сухая, с наличием жирового поседения. В отдельных карамельных изделиях обнаружены деформация и перекося. Сделайте заключения о качестве данной партии карамели. Укажите методы исследования качества карамельных изделий, дефекты. Укажите порядок отбора проб.	Тема1.2
13	Дайте заключение о качестве конфетных изделий если поступило 150 упаковочных единиц с <u>конфетами «Ассорти»</u>. В каждой упаковочной единице 24 коробки, массой нетто 450г. При органолептической оценке было обнаружено сахарное поседение и плесневение на поверхности конфет. Определите чему равна выборка и объединённая проба, составленные из этой партии конфет? Возможна ли реализация данной партии конфет? Каковы причины возникновения дефектов?	Тема1.2

14	При приёмке в оптовом складе партии <u>сахарного печенья</u> в количестве 200кг, расфасованной в картонные коробки, полученные от Московской фабрики «Бабаевской» в объединённой пробе выявили следующие показатели: вкус и запах свойственный данному виду печенья, без посторонних привкусов и запахов, вид в изломе – обнаружена неравномерная пористость, форма правильная, соответствующая данному наименованию печенья. Сделайте заключения о качестве данной партии печенья. Укажите методы исследования качества мучных кондитерских изделий, дефекты. Укажите правила отбора	Тема1.2
----	---	---------

15	3. Определите качество <u>сыра Голландского</u> , если сыр имеет нежную пластичную консистенцию, вкус и запах слабовыраженный, слегка горьковатый, консистенция	Тема1.2
16	Определите качество <u>сметаны 30% жирности</u> , если консистенция неоднородная, имеются творожистые образования, цвет белый, вкус кисломолочный.	Тема1.2
17	Определите категорию <u>диетических яиц</u> , если вес яйца 65 г. Белок плотный, \ желток занимает центральное положение, скорлупа чистая, целая.	Тема1.2
18	Расшифруйте маркировку <u>мясных консервов</u> 10 04 13 1В 01 А 47	Тема1.2
19	Определите количество кг <u>свинины 1 и 2 сорта</u> , если поступило 200 кг свинины.	Тема1.2
20	Определите качество <u>Воронежского окорока</u> , если окорок имеет остатки щетины, дряблую	Тема1.2

	консистенцию.	
21	Дайте заключение о качестве <u>колбасы «Русской»</u> , если колбаса имеет прямой батон, на батоне имеются загрязнения, слипы длиной 10 см.	Тема1.2
22	Дайте заключение о качестве <u>сливочного масла</u> , если масло имеет слабовыраженный вкус, крошливую консистенцию, цвет неоднородный.	Тема1.2
23	Дайте заключение о качестве <u>мороженой скумбрии</u> , если длина рыбы 25 см., рыба имеет потускневшую поверхность, ослабевшую консистенцию, ощущается запах окислившегося жира.	Тема1.2
24	. При оценке качества 3-х банок по 50 смл <u>сосисевой зернистой икры</u> обнаружено, что икринки чистые, целые, в банке содержится незначительное количество лопанца, имеются слабый привкус горечи и остроты, запах приятный, содержание соли 6,5 %. Объём 1 банки – 51 см, 2 банки – 48см, 2 банки – 49см. Дайте заключение о качестве икры. Возможна ли реализация данной икры? Ваши действия как товароведа, если в качественном удостоверен	Тема1.2
25	Составить схему получения продуктов на склад от поставщиков и получение продуктов со склада в производство, используя слова – опоры: склад, заключение договоров, заказ необходимого по расчётам товара и сопроводительных документов на складе у поставщика, приёмка, оприходование товара на складе предприятия ОП, сортировка товара, запись в товарной книге, отпуск товаров в производство с оформлением накладной на отпуск товара; производство, составление плана – меню с использованием	Тема 2.1

	Сборника рецептов, подсчёт необходимого количества продуктов, оформление требования в кладовую, производство готовых блюд на основе Сборника рецептов.	
26	На складе, расположенном во второй зоне, свинина мороженная в количестве 300 кг хранилась 15 суток. Рассчитать норму и размер естественной убыли	Тема2.1
27	Судак мороженный неглазированный хранится на складе 10 суток. Склад находится в первой зоне. Определить норму естественной убыли.	Тема 2.1
28	Кажодневная потребность предприятия ОП в мясе составляет 50 кг в день. Сколько мяса и как часто надо заказывать у поставщиков, если в специальных камерах хранения на складе может поместиться 140 кг мяса.	Тема2.1
29	Кажодневная потребность предприятия ОП в муке составляет 30 кг. Сколько муки и как часто надо заказывать у поставщиков, если при нормальных условиях сроки хранения муки на складе составляют 8-10 дней.	Тема2.2
30	По документам на складе предприятия ОП значится остаток на сумму 20600 руб. при проведении инвентаризации обнаружился остаток на сумму 18100 руб. Комиссией выявлена порча крупы от вредителей на сумму 500 руб. по расчётам бухгалтера размер естественной убыли за отчётный период составил 2300 руб. Задание: принять решение по результатам инвентаризации, определить ответственность кладовщика.	Тема3.1
31	На начало отчётного периода (10 дней) остаток товаров на складе составил 16800 руб. На склад по товарным накладным поступило: Мясо – 6200 руб. Крупа – 2100 руб. Х/б изделия – 680 руб. Овощи – 560 руб. Со склада в производство отдано: Мясо – 5900 руб. Мука – 380 руб. Х/б изделия – 680 руб. Крупа – 630 руб. Рыба – 1120 руб. Определить товарные остатки на конец отчётного периода	Тема3.2

32	Расчёт сырья по массе брутто и нетто на 250 порций салата «Столичный», рецептура № 98/1.	Тема 3.2
33	Остаток по товарному отчёту в производстве составил 482 – 30. При проведении инвентаризации обнаружено: Деньги в кассе – 118-40 Продукты – 209-50 Готовые изделия – 126-70 Определить результаты инвентаризации	Тема 3.2

Критерии оценки

Оценки **"отлично"** заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки **"хорошо"** заслуживает студент обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки **"удовлетворительно"** заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка **"неудовлетворительно"** выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка

"неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании колледжа без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Вопросы для дифференцированного зачёта по дисциплине
ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

1. Значение рациональной организации снабжения в общественном питании.
2. Требования, предъявляемые к организации продовольственного снабжения.
3. Основные источники продовольствия для предприятия общественного питания.
4. Назовите разновидности оптовых баз по специализации и назначению.
5. В чём состоит функция брокеров и торговых агентов?
6. Основной документ, определяющий права и обязанности сторон по поставкам всех видов продуктов.
7. Кто занимается организацией снабжения на предприятиях общественного питания?
8. Какие функции выполняет складское хозяйство?
9. Какие критерии необходимо учитывать при выборе поставщиков?
10. Перечислите основные операции товародвижения в общественном питании.
11. Какие формы снабжения применяются в общественном питании?
12. Какие способы снабжения применяются в общественном питании?
13. Какую роль в снабжении продуктами, выполняет транспорт и каковы требования к нему.
14. Как организуется приёмка продовольственных товаров?
15. Дайте характеристику этапов при приёмке продовольствия.
16. Какие требования предъявляются к организации материально-технического снабжения?
17. Назовите последовательность складских операций.
18. Перечислите оборудование складских помещений.
19. Перечислите требования, предъявляемые к складским помещениям.
20. Назовите санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к складским помещениям.
21. Назовите условия хранения продуктов на предприятиях общественного питания.
22. Перечислите способы хранения продовольствия.
23. Виды потери при хранении продовольственных товаров.
24. Сформулируйте правила отпуска продукции в производство.
25. Понятие тары, и её назначение.

26. Классификация тары.
27. Требования, предъявляемые к таре.
28. Назовите правила приёмки, возврата и оплаты тары.
29. Перечислите основные мероприятия по сокращению расходов по таре.
30. Назовите виды весоизмерительного оборудования, используемого на предприятиях общественного питания.

Критерии оценки: - оценка

-«отлично» выставляется студенту, если он полно излагает изученный материал, дает правильное определение языковых понятий, обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1 - 2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1 - 2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого, ученик обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он обнаруживает незнание большей части соответствующего изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Пример экзаменационного билета по учебной дисциплине

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И. Носова»
Многопрофильный колледж

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Дисциплина ОП.03 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Отделение № 4 Экономика, земельно-имущественные отношения и
товароведения

Часов: 148

Экзаменаторы: Ильина М.А.
(*Фамилия И.О.*)

1. Теоретический вопрос

Оценка качества пищевых продуктов. Методы оценки качества

2. Практическое задание

Определите категорию диетических яиц, если вес яйца 65 г. Белок плотный, \ желток занимает центральное положение, скорлупа чистая, целая.

Экзаменатор _____ (Ильина М.А.)