Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Лениногорский политехнический колледж»

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для оценки итоговых образовательных результатов по учебной дисциплине

ОП. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
по программе базовой подготовки

Квалификация: Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 3 года и 10 мес. на базе основного общего образования

2023

Рассмотрено
на заседании ПЦК
Сервис и машиностроение
Председатель _____ Е.Н.Салимгараева
Протокол №_4_ от "17" _04_ 2023г

Утверждаю
Заместитель директора по НМР
_____Н.Б.Щербакова
«_17_» _04_ 2023г

Комплект контрольно-оценочных средств рабочей программы учебной дисциплины разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело укрупненной группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм по программе базовой подготовки

Разработчик: Ваструкова Нина Ильинична, преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
I. Паспорт комплекта оценочных средств (КОС)	4
1.1 Область применения	4
1.2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке	4
1.3 Формы контроля и оценивания результатов освоения учебной дисциплины	7
1.4. Организация контроля и оценки освоения программы	10
1.5. Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных процедур	10
II Комплект материалов для оценки освоения УД	12
2.1 Оценочные средства для текущего контроля	12
2.2 Оценочные средства для рубежного контроля	15
2.3 Оценочные средства для итогового контроля (промежуточной аттестации)	16
Лист согласования	25

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств рабочей программы учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья основной профессиональной образовательной программы (далее -ОПОП) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по программе базовой подготовки

КОС разработан в соответствии основной профессиональной образовательной программой по специальности по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по программе базовой подготовки программой учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность ОК и ЛР:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию,

демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 6 Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации

Специалист по поварскому и кондитерскому делу должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПК1.1 Организовать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовление сложной кулинарной продукции.

ПК2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе ,легких и сложных холодных закусок.

ПК2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней)птицы.

ПК2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней)птицы.

ПК4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничного торта.

ПК4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов. использовать их в оформлении.

ПК5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК6.1Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК6.2Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК6.3Организовывать работу трудового коллектива.

ПК6.4Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК6.5 Вести утвержденную учетно – отчетную документацию

1.3 Требования к умениям, знаниям обучающихся и соответствующие формы, и методы оценивания

Образовател. результаты	**Формулировка умения/знания**	**Код ОК, ПК**	**текущий контроль**		**промежуточная аттесатция**	
			№ лабораторного, практического занятия	**№ самостоятельной работы**	**№ вопроса**	**№ практического задания**
Умение 1	определять наличие запасов и расход продуктов;	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	п/з 10	2	54,55, 56, 56,57	6,7,8,9,10, 12,13,23
Умение 2	оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	л/р1,2,3,4,5,6, 7	2	15,16, 17	1,2,11, 16,18,19
Умение 3	проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	п/з 5		30,31, 32	11,15
Умение 4	принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	п/з 8,9	2	8,51, 60	3,4,5,12,13, 20,23
Умение 5	оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированно	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	п/з 8,9	2	44,56, 57,54	8,9,10, 12,13

	го программного обеспечения.					
Знание 1	ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	л/р1,2,3,4,5,6, 7	1	1,2,3, 4,18,	
Знание 2	общие требования к качеству сырья и продуктов;	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	л/р1,2,3,4,5,6, 7	1	19,60	14,17,23
Знание 3	условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;	ОК 1,2,4 ПК 1,1,2.1, 3.1,4.1	л/з1,2,3,4,5,6, 7	1	7,8,9, 10,11, 12.13, 14,28, 29	14,17,23
Знание 4	методы контроля качества продуктов при хранении;	ОК 1,2,4,10 ПК 1.1, 2.1,3.1, 4.1	л/р1,2,3,4,5,6, 7	1	22,24 25,26, 27	14,17,23
Знание 5	способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	ОК1,2,3 9.10 ПК 6.2,6.3, 6.4	п/з 5		28,29, 30	11, 15
Знание 6	виды снабжения;	ОК 7, 9 ПК 6.2,6.3, 6.4	п/з 1		30,31	11,23
Знание 7	виды складских помещений и требования к ним;	ОК 9 ПК 6.2,6.3, 6.4	п/з 2		25,33, 34,35, 36,37, 38	8,9,10,20
Знание 8	периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;	ОК 7, 9 ПК 6.2,6.3, 6.4	п/з 2		5,41,4 2,43	11
Знание 9	методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах	ОК 7,9 ПК 6.2,6.3, 6.4	п/з 10		45,46, 47,48	11,24,25

	питания;					
Знание 10	программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;	ОК 9 ПК 6.2,6.3, 6.4	п/з 8,9		44	8,9,10
Знание 11	современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;	ОК 9 ПК 6.2,6.3, 6.4	п/з 6,7, 10	1	20,21, 22,23, 45	6,7
Знание 12	методы контроля возможных хищений запасов на производстве;	ОК 9 ПК 6.2,6.3, 6.4	п/з 6,7, 10		6,46,	
Знание 13	правила оценки состояния запасов на производстве;	ОК 9 ПК 6.2,6.3, 6.4	п/з 6,7, 10	2	47,48, 49	5
Знание 14	процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;	ОК 9 ПК 6.2,6.3, 6.4	п/з 9	2	13,15, 16.17, 58	6,7
Знание 15	правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;	ОК 9 ПК 6.2,6.3, 6.4	п/з 6,7, 10	1	47,48, 56,59	12,13
Знание 16	виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;	ОК 9 ПК 6.2,6.3, 6.4	п/з 6,7, 10	2	56,59	12,13
Знание 17	требования к хранению продукции по стандартам WorldSkills;	ОК 9 ПК 6.2,6.3, 6.4 ПК 2.1,3.1, 4.1	л/р1,2,3,4,5,6, 7	1,2	36,38	16
Знание 18	ассортимент, назначение, правила обращения с упаковочными	ОК 9 ПК 6.2,6.3, 6.4	л/р1,2,3,4,5,6, 7	1,2	39,40	17

	материалами, посудой, контейнерами для хранения;	ПК 2.1,3.1, 4.1				
Знание 19	требования к безопасности пищевого сырья.	ОК 9 ПК 6.2,6.3, 6.4 ПК 2.1,3.1, 4.1	л/р1,2,3,4,5,6, 7	1,2	12	21,22

1.4 Организация контроля и оценки освоения программы УД

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения аудиторных и практических занятий, тестирования, а так же выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Таблица 2

Виды	Содержание	Методы	
Текущий	Освоение учебного материала по теме, учебной единице	Диагностические задания: опросы, практические работы, тестирование.	Коррекция – ликвидация пробелов. Повторные тесты, индивидуальные консультации.
Рубежный	Освоение учебного материала по разделу.	Диагностические задания: опросы, практические работы, тестирование.	
Итоговый	Контроль выполнения поставленных задач.	Проведение экзамена по всем разделам дисциплины	

1.5 Материально-техническое обеспечение контрольно-оценочных процедур

Кабинеты: Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами

аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

II. Комплект материалов для оценки освоения

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

2.1. Оценочные средства для текущего контроля

ВАРИАНТ 1

Инструкция к выполнению: ответить письменно на вопросы.

№	Бал-лы	Вопросы	Варианты ответа
1.	5	Укажите, классификацию пищевых продуктов по условиям хранения:	**1)** **2)** **3)** **4)** **5)**
2.	**2**	**Дубильные вещества**	**Придают цвет продуктам**
		1. Каротин	
		2. Хлорофилл	
3.	**3**	**Название овощей**	**Группа**
		1. Морковь, репа, хрен, редис	
		2. Кольраби, брокколи	
		3. Горох, чечевица, соя	
4.	**5**	**Название группы овощей**	**Примеры овощей**
		1. Клубнеплоды	
		2. Тыквенные	
		3. Капустные	
		4. Салатно-шпинатные	
		5. Пряные	
5.	**3**	**Показатель качества**	**Дефект рыбы**
		1. Появление на поверхности рыбы желтого налета в результате окисления жира.	
		2. Покраснение мяса рыбы вокруг позвоночника.	
		3. Мясо рыбы с неприятным запахом и ослабленной консистенцией.	
6.	**4**	**Наименование рыбы**	**Семейства**
		1. Осетр, стерлядь, калуга, белуга, севрюга.	
		2. Сардина, сардинелла, салака, килька, тюлька.	
		3. Судак, ёрш, берш.	
		4. Камбала, палтус.	
7.	**4**	**Субпродукты**	**Категория**
		1. Язык, почки, хвосты говяжьи	

		2. Головы говяжьи, селезенка	
		3. Печень, вымя, мясная обрезь	
		4. Уши, хвосты свиные, желудок	
8.	**2**	**Характеристика яичного продукта**	**Название продукта**
		1. Смесь замороженных яичного белка и желтка	
		2. Высушенная смесь белка и желтка	
9.	**4**	**Показатель качества куриного яйца**	**Дефект**
		1. Яйцо с посторонним запахом.	
		2. Яйцо с частичным смешиванием белка с желтком.	
		3. Яйцо с поврежденной скорлупой.	
		4. Яйцо с однообразной рыжеватой окраской содержимого.	
10.	**4**	**Наименование крупы**	**Группа круп**
		1. Ядрица, продел.	
		2. Пшено.	
		3. Пионерская, здоровье, спортивная.	
		4. Полтавская, Артек.	
11.	**4**	**Макаронные изделия**	**Тип макаронных изделий**
		1. Макароны, перья, рожки.	
		2. Вермишель	
		3. Лапша гладкая, лапша рифленая.	
		4. «ушки», «ракушки», «звездочки».	

ВАРИАНТ 2

№	Баллы	Вопросы	Варианты ответа
1.	4	Укажите, главные факторы вызывающие изменение качества продукции при хранении:	**1.**
			2.
			3.
			4.
2.	3	**Название овощей**	**Группа**
		1. Огурец, кабачок, патиссон	
		2. Спаржа, артишок, ревень	
		3. Баклажаны, перец стручковый	

3.	4	**Название группы овощей**	**Примеры овощей**
		1. Корнеплоды	
		3. Десертные	
		4. Бобовые	
		5. Луковые	
4.	3	**Показатель качества**	**Дефект рыбы**
		1. Привкус и запах сырой рыбы.	
		2. Заражение личинкой сырной мухи при хранении рыбы без тузлука.	
		3. Лопнувшее брюшко рыбы.	
5.	4	**Наименование рыбы**	**Семейства**
		1. Кета, горбуша, семга, форель, нельма.	
		2. Сазан, лещ, толстолобик, вобла, тарань.	
		3. Пикша, навага, налим, минтай.	
		4. Корюшка, мойва, снеток.	
6.	4	**Субпродукты**	**Категория**
		1. Легкое, головы бараньи, губы	
		2. Хвосты бараньи, сердце	
		3. Ножки свиные, рубец свиной	
		4. Язык, мозги.	
7.	2	**Вид куриного яйца**	**Срок хранения**
		1. Диетическое	
		2. Столовое	
8.	4	**Показатель качества куриного яйца**	**Дефект**
		1. Яйцо с белком зеленого цвета и резким запахом.	
		2. Яйцо, изъятое из инкубатора как неоплодотворенное.	
		3. Яйцо с присохшим к скорлупе желтком.	
		4. Яйцо с гнилостным запахом.	
9.	4	**Наименование крупы**	**Группа круп**
		1. Горох, фасоль, чечевица.	
		2. Перловая, ячневая.	
		3. Манная, пшеничная.	
		4. Геркулес, толокно.	
10.	4	**Характеристика макаронных изделий**	**Наименование изделия**
		1. Трубки с прямым срезом, длиной	

		45-50см. и толщиной не более 1,5 мм.	
		2. Трубки с косым срезом, длиной 3-10см.	
		3. Прямые нити длиной 1,5-4см.	
		4. Длинные, нитевидные изделия, формируются в «гнезда».	
11.	4	**Кисломолочные продукты**	**Срок реализации**
		1. Сливки	
		2. Творог	
		3. Кефир	
		4. Ряженка	

Эталоны ответов

ВАРИАНТ 1

№	Бал-лы	Вопросы	Варианты ответа
1.	5	Укажите, классификацию пищевых продуктов по условиям хранения (Температурное):	**1)** Замороженные 2)Переохлажденные 3)Охлажденные 4) умеренные 5) Широкого диапазона температур
2.	**2**	**Дубильные вещества**	**Придают цвет продуктам**
		1. Каротин	пигменты желтого, оранжевого, красного цвета
		2. Хлорофилл	Зеленый
3.	**3**	**Название овощей**	**Группа**
		1. Морковь, репа, хрен, редис	Корнеплоды
		2. Кольраби, брокколи	Капустные
		3. Горох, чечевица, соя	Бобовые
4.	**5**	**Название группы овощей**	**Примеры овощей (3 примера)**
		1. Клубнеплоды	Картофель, батат, топинамбур
		2. Тыквенные	Тыква, кабачки, паттисоны
		3. Капустные	Цветная капуста, белокочанная, китайская
		4. Салатно-шпинатные	Шпинат, салаты, Щавель
		5. Пряные	Травы
5.	**3**	**Показатель качества**	**Дефект рыбы**
		1. Появление на поверхности рыбы желтого налета в результате окисления жира.	Окисление
		2. Покраснение мяса рыбы вокруг позвоночника.	Загар
		3. Мясо рыбы с неприятным запахом и ослабленной консистенцией.	Затяжка
6.	**4**	**Наименование рыбы**	**Семейства**
		1. Осетр, стерлядь, калуга, белуга, севрюга.	Осетровые
		2. Сардина, сардинелла, салака, килька, тюлька.	Сельдевые
		3. Судак, ёрш, берш.	Окуневые
		4. Камбала, палтус.	Камбаловые

7.	**4**	**Субпродукты**	**Категория**
		1. Язык, почки, хвосты говяжьи	1
		2. Головы говяжьи, селезенка	2
		3. Печень, вымя, мясная обрезь	1
		4. Уши, хвосты свиные, желудок	2
8.	**2**	**Характеристика яичного продукта**	**Название продукта**
		1. Смесь замороженных яичного белка и желтка	Меланж
		2. Высушенная смесь белка и желтка	Порошок
9.	**4**	**Показатель качества куриного яйца**	**Дефект**
		1. Яйцо с посторонним запахом.	Запашистые
		2. Яйцо с частичным смешиванием белка с желтком.	Выливка
		3. Яйцо с поврежденной скорлупой.	Бой
		4. Яйцо с однообразной рыжеватой окраской содержимого.	красюк
10.	**4**	**Наименование крупы**	**Группа круп**
		1. Ядрица, продел.	Гречневые
		2. Пшено.	Просо
		3. Пионерская, здоровье, спортивная.	Пшеница
		4. Полтавская, Артек.	Пшеница
11.	**4**	**Макаронные изделия**	**Тип макаронных изделий**
		1. Макароны, перья, рожки.	Трубчатые
		2. Вермишель	Ленточные
		3. Лапша гладкая, лапша рифленая.	Лентообразные
		4. «ушки», «ракушки», «звездочки».	Фигурные

ВАРИАНТ 2

№	Баллы	Вопросы	Варианты ответа
1.	4	Укажите, главные факторы вызывающие изменение качества продукции при хранении:	1. Температура
			2. ОВВ
			3. Срок хранения
			4. Срок Годности
2.	3	**Название овощей**	**Группа**
		1. Огурец, кабачок, патиссон	Тыквенные
		2. Спаржа, артишок, ревень	Десертные
		3. Баклажаны, перец стручковый	Томатные
3.	4	**Название группы овощей**	**Примеры овощей (3 примера)**
		1. Корнеплоды	Морковь, Свекла, петрушка корень
		3. Десертные	Спаржа, артишок, ревень
		4. Бобовые	Горох, чечевица, соя
		5. Луковые	Лук, лук порей, чеснок
4.	3	**Показатель качества**	**Дефект рыбы**
		1. Привкус и запах сырой рыбы.	Сырость
		2. Заражение личинкой сырной мухи	Прыгун

		при хранении рыбы без тузлука.	
		3. Лопнувшее брюшко рыбы.	Лопанец
5.	4	**Наименование рыбы**	**Семейства**
		1. Кета, горбуша, семга, форель, нельма.	Лососевые
		2. Сазан, лещ, толстолобик, вобла, тарань.	Карповые
		3. Пикша, навага, налим, минтай.	Тресковые
		4. Корюшка, мойва, снеток.	Корюшковые
6.	4	**Субпродукты**	**Категория**
		1. Легкое, головы бараньи, губы	2
		2. Хвосты бараньи, сердце	1
		3. Ножки свиные, рубец свиной	2
		4. Язык, мозги.	1
7.	2	**Вид куриного яйца**	**Срок хранения**
		1. Диетическое	До 7 сут
		2. Столовое	От 8 до 25 суток
8.	4	**Показатель качества куриного яйца**	**Дефект**
		1. Яйцо с белком зеленого цвета и резким запахом.	Зеленая гниль
		2. Яйцо, изъятое из инкубатора как неоплодотворенное.	Миражное
		3. Яйцо с присохшим к скорлупе желтком.	Присушка
		4. Яйцо с гнилостным запахом.	Тумак
9.	4	**Наименование крупы**	**Группа круп**
		1. Горох, фасоль, чечевица.	Бобовые
		2. Перловая, ячневая.	Ячменная
		3. Манная, пшеничная.	Пшеница
		4. Геркулес, толокно.	Овес
10.	4	**Характеристика макаронных изделий**	**Наименование изделия**
		1. Трубки с прямым срезом, длиной 45-50см. и толщиной не более 1,5 мм.	Макароны
		2. Трубки с косым срезом, длиной 3-10см.	Перья
		3. Прямые нити длиной 1,5-4см.	Вермишель
		4. Длинные, нитевидные изделия, формируются в «гнезда».	Вермишель
11.	4	**Кисломолочные продукты**	**Срок реализации**
		1. Сливки	От 36 часов до 4хмес
		2. Творог	5 суток
		3. Кефир	3-7 суток
		4. Ряженка	14 суток

Критерии оценивания: Итого – 40 баллов

«Отлично» - 33-40 баллов

«Хорошо» - 26-32 баллов

«Удовлетворительно» - 18-25 баллов

«Неудовлетворительно» - менее 17 баллов

2. 2 Оценочные средства для рубежного контроля

Перечень практических занятий и лабораторных работ

п/п	Практические занятия и лабораторные работы
1	Лабораторная работа №1. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки
2	Лабораторная работа №2. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки
3	Лабораторная работа № 3. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов
4	Лабораторная работа №4. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов
5	Лабораторная работа №5. Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов
6	Лабораторная работа №6. Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров
7	Лабораторная работа №7. Органолептическая оценка качества кондитерских и вкусовых товаров
8	Практическое занятие №1. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.
9	Практическое занятие №2. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия. Подбор технического оснащения складских помещений.
10	Практическое занятие №3. Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров. Определение наличия запасов на складе.
11	Практическое занятие №4. Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов. Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции
12	Практическое занятие №5. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции
13	Практическое занятие №6. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада
14	Практическое занятие №7. Оформление заказа на сырье и продукты со склада
15	Практическое занятие №8 . Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения
16	Практическое занятие №9. Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи.
17	Практическое занятие №10. Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.

Перечень самостоятельных работ

№ п/п	Самостоятельные работы
1	Самостоятельная работа №1. Подготовка сообщений на различные группы товаров.
2	Самостоятельная работа №2. Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по оценке состояния запасов на производстве и на складе

2.3 Оценочные средства для итогового контроля (промежуточной аттестации)

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ (ЗАДАЧ) ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ЭКЗАМЕНУ

по учебной дисциплине ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Теоретические вопросы

1. Классификация, ассортимент зерномучных товаров.
2. Классификация, ассортимент молочных товаров.
3. Классификация, ассортимент кондитерских товаров.
4. Классификация, ассортимент вкусовых товаров.
5. Классификация тары и упаковочных материалов, характеристика.
6. Товарные потери, классификация, характеристика
7. Перечислите основные свойства продуктов.
8. Основные понятия, термины и определения в области качества продуктов и сырья.
9. Органолептические показатели сырья и продуктов.
10. Физико-химические показатели сырья и продуктов.
11. Охарактеризуйте инструментальный метод определения качества продуктов.
12. Безопасность продовольственных товаров. Охарактеризуйте понятие «безопасность продукции».
13. Оценка и подтверждение соответствия продовольственных товаров.
14. Номенклатура показателей качества.
15. Дайте определение понятия «дефект продовольственных товаров».
16. Перечислите виды дефектов, приведите примеры.
17. Назовите причины возникновения брака продуктов.
18. Перечислите основные признаки классификации продовольственных товаров.
19. Перечислите основные виды мучных кондитерских изделий.

20. Хранение и отпуск различных видов продовольственных продуктов.
21. Процессы, происходящие при хранении сырья и продуктов.
22. Условия и сроки хранения пищевых продуктов.
23. Контроль за качеством и режимами хранения на складах.
24. Организация тарного хозяйства, транспортировка продовольственных продуктов.
25. Назовите виды снабжения предприятий общественного питания.
26. Назовите критерии, которые необходимо соблюдать при выборе поставщика.
27. Перечислите требования, предъявляемые к доставке товаров.
28. Экспериментальные (технические) методы определения качества. Органолептический метод контроля качества. Социологический метод определения качества.
29. Экспериментальный метод определения качества.
30. Проведение инструктажа, работающих по безопасным приёмам и методам работы.
31. Противопожарный инструктаж персонала.
32. Государственный и ведомственный надзор и общественный контроль по безопасному ведению работ.
33. Виды и источники снабжения, поставщики.
34. Хозяйственные отношения поставщиков и получателей.
35. Формы организации снабжения.
36. Основные требования к складским помещениям.
37. Операции складского типа.
38. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к складским помещениям. Требования к хранению продукции по стандартам WorldSkills.
39. Перечислите способы хранения продуктов.
40. Характеристика и классификация тары, требования к ней.
41. Холодильное оборудование для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание.
42. Механическое оборудование (подъёмно-транспортное) для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание.
43. Весоизмерительные устройства для складских и подсобных помещений, техническое обслуживание.
44. Программное обеспечение управления расхода продуктов на производстве и движения блюд.
45. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расходов продуктов на производстве.
46. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве.
47. Учёт продуктов и товаров в местах хранения.
48. Товарные потери при хранении, порядок их оформления, списания и учёта.

49. Нормы естественной убыли на складах.
50. Общие правила проведения инвентаризации.
51. Порядок проведения инвентаризации.
52. Назовите цель проведения инвентаризации и опишите порядок ее проведения.
53. Виды материальной ответственности.
54. Оформление инвентаризационных материалов.
55. Определение результатов инвентаризации.
56. Приёмка товаров на складе.
57. Приём товара на складе поставщика.
58. Товарные запасы: понятие, значение.
59. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.
60. Перечислите продукты, которые запрещено принимать на предприятиях общественного питания.

Практические задания:

Решить задачи:

1. На складе, расположенном во второй зоне, свинина мороженая в количестве 300 кг хранилась 15 суток. Рассчитать норму и размер естественной убыли.

Ответ: 0,155%; 0,465.

2. Судак мороженый неглазированный хранится на складе 10 суток. Склад находится в первой зоне. Определить норму естественной убыли.

Ответ: 0,056%.

3. Каждодневная 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

4. Каждодневная 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

5. 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.

Ответ: ответственность кладовщика 500 руб., так как порча от вредителей не относится к нормам естественной убыли.

6. 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.

7. 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.

Ответ: недостача 27-70

8. Рассчитать сырье по массе брутто и нетто на заданное количество порций

Технологическая карта№1
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий Н.Э. Харченко, 2008 год.
Рецепт № 162. Картофельное пюре

Наименование продуктов	Брутто на 1 пор	Нетто на 1пор	Брутто на 25 пор	Нетто на 25пор.
Картофель	300	225		
Молоко	40	38		
Готовое пюре	-	250		
Лук репчатый	36	30		
Маргарин столовый	5	5		
Лук пассерованный	-	15		
Выход с луком	-	265		

9. Рассчитать сырье по массе брутто и нетто на заданное количество порций

Технологическая карта№1
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Санкт-Петербург, 2008 год.
Рецепт № 291. Пудинг рисовый

Наименование продуктов	Брутто	Нетто	На 25 пор	На 25 пор

крупа рисовая	50	140		
молоко	100	100		
вода	85	85		
соль	2	2		
сахар	15	15		
яйцо	1 шт.	40		
сливочное масло	10	10		
изюм	10,5	10		
сухари панировочные	5	5		
сметана	5	5		
ванилин	0,01	0,01		
Джем абрикосовый	10	10		
корица	1	1		
Выход	-	200/10		

10. Рассчитать сырье по массе брутто и нетто на заданное количество порций

Технологическая карта№2
«Тирамису классический»

Наименование продуктов	Брутто	Нетто	На 15 пор	На 15 пор
Сыр сливочный (Маскарпоне)	125	125		
Сливки 35% жирности	40	40		
Сахарная пудра	21	20		
Какао-порошок	6	5		
Кофе молотый черный	6	6		
Вода	100	100		
Бисквитное печенье	4 шт.	10		
Выход	-	200		

11. Задание: 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 Сборника рецептур, подсчёт необходимого количества продуктов, оформление требования в кладовую, производство готовых блюд на основе Сборника рецептур.

12. Задание: Необходимо заполнить требование в кладовую на следующие продукты:

Курица 4,5кг, картофель-8 кг, огурцы сорленые-0,75 кг, салат листовой-1,1 кг, крабы- 0,18 кг, яйца-15 шт, курага-0,1 кг, сметана 1,5 кг, крахмал-0,2 кг,

сахар-песок-2кг, кислота лимонная- 0,1 кг.

Требование в кладовую

№ п/п	Наименование продуктов и товаров	Единицы измерения	Кол-во

Затребовал зав.производством_____
Отпуск разрешил:
Руководитель организации_____

13.Задание:
Необходимо отпустить следующие продукты из кладовой и заполнить все необходимые документы:
Курица 4,5кг, картофель-8 кг, огурцы сорленые-0,75 кг, салат листовой- 1,1 кг, крабы- 0,18 кг, яйца-15 шт, курага-0,1 кг, сметана 1,5 кг, крахмал-0,2 кг, сахар-песок-2кг, кислота лимонная- 0,1 кг.

Накладная на отпуск товара

Отпущено на основании_____
(наименование, номер, дата документа)
Время отпуска_____ч_____мин_____
Через_____
(Ф.И.О. материально-ответственного лица)

№ п/п	Наименование товара	Единица измерения	Кол-во	Цена	Сумма
	Итого:	-		-	

14.Задание: Идентифицировать товар согласно предложенной маркировке.

15. Задача: Студенты «ТКСТП» Иванов Николай Иванович (17 лет) и Петров Сергей Иванович (17 лет), обучающиеся по профессии «Повар, кондитер», после удачной сдачи зимней сессии, прибыли на производственную практику в дочернюю организацию ОАО «ЛГОК» ООО «Рудстрой». Им были проведены необходимые инструктажи. Выдана соответствующая спецодежда. Практиканты приступили к работе.
Какие виды инструктажей были проведены студентам? Какие ошибки допущены при допуске студентов к работе с опасными и вредными производственными факторами?

16.Установите соответствие между продуктами и условиями хранения:

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

17. Установить соответствие видов тары

По виду материала	однооборотная
	универсальная
По степени жесткости	пластмассовая
	жесткая
По степени специализации	специализированная
	многооборотная
По кратности использования	деревянная
	мягкая
	бумажная

18. Установите соответствие между классификационными группами и товаром

Зерномучные товары	Чай, кофе, пряности
Плодоовощные товары	Макароны, хлебобулочные изделия
Вкусовые товары	Десертные, пряные овощи
Молочные товары	сыр

19. Установите соответствие между группами плодов

Семечковые	фейхоа, цитрон, хурма
Косточковые	абрикосы, вишня
субтропические и тропические	лечи, папайя, лайм
Экзотические	айва, груши

20. Установите соответствие требований к складским помещениям

Объемно-планировочные	Для спуска товара в подвальные помещения должны быть люки с дверями и пандусами
	Складские помещения должны быть компактными
Санитарно-гигиенические	Вентиляция должна быть искусственной и механической
	Высота складских помещений должна быть не менее 2,5 м.
	Стены должны быть защищены от проникновения грызунов

21. Заполните таблицу, укажите причины появления дефектов и разработайте мероприятия по их профилактике:

Дефекты мясных консервов	Причины появления дефекта	Мероприятия по предупреждению дефектов
Физический бомбаж		
Подтеки		
Ржавчина на поверхности банок		
Деформация банок		

22. Заполните таблицу, укажите причины появления дефектов и разработайте мероприятия по их профилактике:

Дефекты пшеничного хлеба	Причины появления дефекта	Мероприятия по предупреждению дефектов
Хлеб зачерствел		
Затхлый запах		
Появление плесени		

23. Ситуация: В городе открывается закусочная на 30 посадочных мест. У предприятия нет своего транспорта для поставки сырья. Предложите варианты выхода из этой ситуации укажите требования к транспорту.

24. Ситуация: В кондитерский цех поступила мука пшеничная высшего сорта. При приемке установлено, что из общего количества поставленной муки 10 мешков оказались 1-го сорта. Опишите Ваши действия.

25. Ситуация: При проведении ревизии на складе столовой установлена недостача некоторых видов товаров. Опишите Ваши действия и предложите меры профилактики по предотвращению недостач.

Лист согласования

Дополнения и изменения к комплекту КОС на учебный год

Дополнения и изменения к комплекту КОСна 2023 учебный год по ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья

В комплект КОС внесены следующие изменения: _____

_____

Дополнения и изменения в комплекте КОС обсуждены на заседании ПЦК Сервис и машиностроение

«_____» _____ 20_____г. (протокол № _____).

Председатель ПЦК _____ /_____/

Экспертное заключение
комплекта оценочных средств
по общепрофессиональным дисциплинам
по ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья
основной профессиональной образовательной программы
по специальности
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Представленный фонд оценочных средств (ФОС) по ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья **соответствует требованиям ФГОС СПО.**

Предполагаемые рабочей группой колледжа формы и средства текущего и промежуточного контроля адекватны целям и задачам реализуемым основной образовательной программой по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Оценочные средства для итогового контроля и успеваемости, учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств включенных в представленный фонд отвечают основным принципам формирования ФОС.

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств рекомендуется к использованию в процессе обучения по ППССЗ специальности.

Эксперт: - Фархутдинова Р.М. генеральный директор ООО «Алмаз»

_____