

**ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет  
народного хозяйства»**

*Утвержден решением  
Ученого совета ДГУНХ,  
протокол №13  
от 06 июля 2020 г.*

**Кафедра «Маркетинг и коммерция»**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
«ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ  
И СЫРЬЯ»**

**Специальность 19.02.10 «Технология продукции  
общественного питания»**

**Квалификация – Техник – технолог**

**УРОВЕНЬ ОБРАЗОВАНИЯ – СРЕДНЕЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ**

**Махачкала – 2020**

**УДК 620.2**  
**ББК 30.609**

**Составитель** – Гаджибекова Ирада Аслановна, кандидат технических наук, доцент кафедры Маркетинга и коммерции ДГУНХ.

**Внутренний рецензент** – Дибирова Мадина Магомедрасуловна, кандидат экономических наук, доцент кафедры менеджмента ДГУНХ

**Внешний рецензент** – Абдурашидовна Аминат Магомедкалильевна, директор межрегионального маркетингового центра «Москва – Дагестан»

**Представитель работодателя** – Мустафаева Фариза Ахмедовна, начальник производства сети кофеен «3&M»

*Фонд оценочных средств по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья» разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г., № 384, в соответствии с приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 июня 2013 г. №464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»*

Фонд оценочных средств по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья» размещен на официальном сайте [www.dgunh.ru](http://www.dgunh.ru)

**Гаджибекова И.А.** Фонд оценочных средств по дисциплине «Метрология и стандартизация» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. – Махачкала: ДГУНХ, 2020 - 38 с.

Рекомендован к утверждению Учебно – методическим советом ДГУНХ 03 июля 2020 г.

Рекомендован к утверждению руководителем образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, Атаева Т.А.

Одобен на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 30 июня 2020 г., протокол № 11

## СОДЕРЖАНИЕ

Назначение фонда оценочных средств.....	4
<b>I. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>5</b>
1.1. Перечень формируемых компетенций.....	5
1.2. Компонентный состав компетенций.....	5
<b>II. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ.....</b>	<b>9</b>
2.1. Структура фонда оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	9
2.2. Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования по видам оценочных средств.....	12
2.3. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине зачете .....	26
<b>III. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>17</b>
3.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля успеваемости обучающихся.....	17
3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся.....	35
<b>IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....</b>	<b>36</b>
Лист актуализации фонда оценочных средств по междисциплинарному курсу /дисциплине.....	38

## Назначение фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) разрабатывается для текущего контроля успеваемости (оценивания хода освоения дисциплины), для проведения промежуточной аттестации (оценивания промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплине) обучающихся по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья» в целях определения соответствия их учебных достижений поэтапным требованиям образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

ФОС по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья» включают в себя: перечень компетенций, формируемых в процессе освоения ППССЗ; описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания; типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ППССЗ; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций.

ФОС сформирован на основе ключевых принципов оценивания:

- валидности: объекты оценки должны соответствовать поставленным целям обучения;
- надежности: использование единообразных стандартов и критериев для оценивания достижений;
- объективности: разные обучающиеся должны иметь равные возможности для достижения успеха.

Основными параметрами и свойствами фонда оценочных средств являются:

- предметная направленность (соответствие предмету изучения конкретной дисциплины);
- содержание (состав и взаимосвязь структурных единиц, образующих содержание теоретической и практической составляющих дисциплины);
- объем (количественный состав оценочных средств, входящих в ФОС);
- качество фонда оценочных средств в целом, обеспечивающего получение объективных и достоверных результатов при проведении контроля с различными целями.

# I. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

## 1.1. Перечень формируемых компетенций

код компетенции	формулировка компетенции
<b>ОК</b>	<b>ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ</b>
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
<b>ПК</b>	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ</b>
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

## 1.2 Компонентный состав компетенций

Код и формулировка компетенции	Компонентный состав компетенции		
	Знать	уметь	иметь практический опыт
<b>ОК 04.</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	З1 Способы решения профессиональных задач	У1 Находить информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; У2 Использовать информацию для эффективного	

		выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	
<b>ОК 07.</b> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	32 Способы решения профессиональных задач	У3 Оценить результат выполнения заданий	
<b>ОК 08.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	33 Способы решения профессиональных задач; 34 Экономическую эффективность стандартизации; 35 Терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	У4. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития; У5 Заниматься самообразованием, У6 Осознанно планировать повышение квалификации	
<b>ОК 09.</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	36 Новые технологии в профессиональной деятельности	У7 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	
<b>ПК 6.1.</b> Участвовать в планировании основных показателей производства	37 Основные понятия метрологии; 38 Задачи стандартизации; 39 Формы подтверждения соответствия; 310 Основные положения систем (комплексов) общетехнических и	У8 Использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества	ПО1 Планирования основных показателей производства: - расчет выхода продукции в ассортименте; - расчет сырья для производственной программы

	<p>организационно-методических стандартов;</p>		<p>структурного подразделения;</p> <p>-обоснование использования документов, при расчетах производственной программы предприятия.</p>
<p><b>ПК 6.2.</b> Планировать выполнение работ исполнителями.</p>	<p>311 Основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;</p> <p>312 Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов</p>	<p>У9 Планировать выполнение работ исполнителями;</p> <p>У10 применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов</p>	<p>ПО2</p> <p>Разработки и обоснования плана выполнения работ исполнителями.</p>
<p><b>ПК 6.3.</b></p> <p>Организовывать работу трудового коллектива</p>	<p>313 Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>314 Общие требования к качеству сырья и продуктов;</p> <p>315 Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</p> <p>316 Основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов</p>	<p>У11 Распределять функциональные обязанности в коллективе;</p> <p>У12 Прорабатывать организационные мероприятия для выполнения работ в трудовом коллективе</p>	<p>ПО3</p> <p>Распределения функциональных обязанностей;</p> <p>ПО8 Проработки организационных мероприятий для выполнения работ в трудовом коллективе</p>

<p><b>ПК 6.4.</b> Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p>	<p>317 Способы и формы инструкторования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; 318 Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования</p>	<p>У13 Контролировать ход выполнения работ исполнителями</p>	<p>ПО4 Оценивания результатов выполнения работ исполнителями</p>
<p><b>ПК 6.5.</b> Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p>	<p>319 Виды технологической документации; 320 Виды документации по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения</p>	<p>У14 Оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения; У15 оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой</p>	<p>ПО5 Ведения учетно-отчетной документации ПО6 Использования в профессиональной деятельности документации систем качества</p>



## II. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

### 2.1. Структура фонда оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	контролируемые разделы, темы дисциплины	код контролируемой компетенции или ее части	Планируемые результаты обучения (знать, уметь, владеть)	Наименование оценочного средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Основы товароведения продовольственных товаров	<b>ОК-4</b> <b>ОК-8</b> <b>ОК-9</b>	<b>ОК 04</b> Знать: 31 Уметь: У1, У2 <b>ОК-8</b> Знать: 33 Уметь: У4, У5 <b>ОК-9</b> Знать: 36 Уметь: У7	– вопросы для обсуждения; – тестовые задания; – реферат	Вопросы к зачету №1-4
2	Организация снабжения складского хозяйства предприятий общественного питания	<b>ОК-4</b> <b>ОК-7</b> <b>ОК-8</b> <b>ОК-9</b> <b>ПК-6.1</b> <b>ПК-6.2</b> <b>ПК-6.5</b>	<b>ОК-4</b> Знать: 31 Уметь: У1,У2 <b>ОК-7</b> Знать: 32 Уметь: У3 <b>ОК-8</b> Знать: 35 Уметь: У6 <b>ОК-9</b> Знать: 36 Уметь: У7 <b>ПК-6.1</b> Знать: 37 Уметь: У8 <b>ПК-6.2</b> Знать: 311,312 Уметь: У10,У9 <b>ПК-6.5</b> Знать: 319, 320 Уметь: У14, У15	– вопросы для обсуждения; – тестовые задания; реферат	Вопросы к зачету №5-12
3	Основы холодильной технологии пищевых продуктов	<b>ОК-4</b> <b>ОК-7</b> <b>ОК-8</b> <b>ОК-9</b> <b>ПК-6.1</b>	<b>ОК-4</b> Знать: 31 Уметь: У1,У2 <b>ОК-7</b> Знать: 32	– вопросы для обсуждения; – тестовые задания;	Вопросы к зачету №13-20

		<b>ПК-6.2</b> <b>ПК-6.5</b>	Уметь: У3 <b>ОК-8</b> Знать: 34,35 Уметь: У6,У5 <b>ОК-9</b> Знать: 36 Уметь: У7 <b>ПК-6.1</b> Знать: 37, 38 Уметь: У8 <b>ПК-6.2</b> Знать: 311,312 Уметь: У10,У9 <b>ПК-6.5</b> Знать: 319, 320 Уметь: У14, У15	реферат	
4	Организация труда и система управления складскими помещениями	<b>ОК-4</b> <b>ОК-7</b> <b>ОК-8</b> <b>ОК-9</b> <b>ПК-6.1</b> <b>ПК-6.2</b> <b>ПК-6.3</b> <b>ПК-6.4</b>	<b>ОК-4</b> Знать: 31 Уметь: У1,У2 <b>ОК-7</b> Знать: 32 Уметь: У3 <b>ОК-8</b> Знать: 33,34,35 Уметь: У4,У5,У6 <b>ОК-9</b> Знать: 36 Уметь: У7 <b>ПК-6.1</b> Знать: 37, 38 Уметь: У8 <b>ПК-6.2</b> Знать: 311, 312 Уметь: У10,У9 <b>ПК-6.3</b> Знать: 313, 314,315 Уметь: У11,У12 <b>ПК-6.4</b> Знать: 317,318 Уметь: У13	– вопросы для обсуждения; – тестовые задания; реферат	Вопросы к зачету №21-23
5	Требования к качеству сырья. Методы контроля качества продуктов при хранении	<b>ОК-4</b> <b>ОК-7</b> <b>ОК-8</b> <b>ОК-9</b> <b>ПК-6.2</b> <b>ПК-6.3</b> <b>ПК-6.4</b>	<b>ОК-4</b> Знать: 31 Уметь: У1,У2 <b>ОК-7</b> Знать: 32 Уметь: У3 <b>ОК-8</b> Знать: 33,34,35 Уметь: У4,У5,У6 <b>ОК-9</b> Знать: 36 Уметь: У7	– вопросы для обсуждения; – тестовые задания; реферат	Вопросы к зачету №24-33

			<b>ПК-6.2</b> Знать: 311,312 Уметь: У10,У9 <b>ПК-6.3</b> Знать: 313, 314, 315 Уметь: У11,У12 <b>ПК-6.4</b> Знать: 317,318 Уметь: У13		
6	Особенности хранения основных групп продовольственных товаров	<b>ОК-4</b> <b>ОК-7</b> <b>ОК-8</b> <b>ОК-9</b> <b>ПК-6.1</b> <b>ПК-6.2</b> <b>ПК-6.3</b> <b>ПК-6.4</b>	<b>ОК-4</b> Знать: 31 Уметь: У1,У2 <b>ОК-7</b> Знать: 32 Уметь: У3 <b>ОК-8</b> Знать: 33,34,35 Уметь: У4,У5,У6 <b>ОК-9</b> Знать: 36 Уметь: У7 <b>ПК-6.1</b> Знать: 31, 32,33,34 Уметь: У1 <b>ПК-6.2</b> Знать: 311,312 Уметь: У10,У9 <b>ПК-6.3</b> Знать: 313,314,315,316 Уметь: У11,У12 <b>ПК-6.4</b> Знать: 317, 318 Уметь: У13	– вопросы для обсуждения; – тестовые задания; реферат	Вопросы к зачету №34-51
7	Учет сырья, продуктов и тары в складских помещениях предприятий общественного питания	<b>ПК-6.4</b> <b>ПК-6.5</b>	<b>ПК-6.4</b> Знать: 317, 318 Уметь: У13 <b>ПК-6.5</b> Знать: 319, 320 Уметь: У14, У15	– вопросы для обсуждения; – тестовые задания; реферат	Вопросы к зачету №52-54

## 2.2. Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования по видам оценочных средств

Балльно-рейтинговая система является базовой системой оценивания сформированности компетенций обучающихся.

Итоговая оценка сформированности компетенции(й) обучающихся в рамках балльно-рейтинговой системы осуществляется в ходе текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и определяется как сумма баллов, полученных обучающимися в результате прохождения всех форм контроля.

Оценка сформированности компетенций по дисциплине складывается из двух составляющих:

✓ первая составляющая – оценка преподавателем сформированности компетенции(й) в течение семестра в ходе текущего контроля успеваемости (максимум 100 баллов). Структура первой составляющей определяется технологической картой дисциплины, которая в начале семестра доводится до сведения обучающихся;

✓ вторая составляющая – оценка сформированности компетенций обучающихся на зачете (максимум – 20 баллов).

Бинарная шкала	Зачтено	Не зачтено
----------------	---------	------------

### ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОСе
<b>УСТНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА</b>			
1.	Устный опрос	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы для обсуждения по темам дисциплины
<b>ПИСЬМЕННЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА</b>			
1.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
2.	Реферат	Продукт самостоятельной работы аспиранта, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов

**А) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ ОТВЕТОВ  
НА УСТНЫЕ ВОПРОСЫ**

<i>№ п/п</i>	<i>Критерии оценивания</i>	<i>Шкала оценок</i>	
		<i>Количество баллов</i>	<i>Оценка</i>
1.	1) обучающийся полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно	10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно, но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет	8	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки	5	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
4.	обучающийся обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал; отмечаются такие недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом	0	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

**Б) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ  
ТЕСТИРОВАНИЯ**

<i>№ п/п</i>	<i>Критерии оценивания</i>	<i>Шкала оценок</i>	
		<i>Количество баллов</i>	<i>Оценка</i>
1.	90-100 % правильных ответов	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	80-89% правильных ответов	7-8	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	70-79% правильных ответов	5-6	
4.	60-69% правильных ответов	3-4	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)

5.	50-59% правильных ответов	1-2	
6.	менее 50% правильных ответов	0	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

### В) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕФЕРАТОВ

№ п/п	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	Выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности и компетенции)
2.	Основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.	7-8	Хорошо (достаточный уровень сформированности и компетенции)
3.	Имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы.	4-6	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности и компетенции)
4.	Тема освоена лишь частично; допущены грубые ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.	1-3	
5.	Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.	0	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности и компетенции)

### **3) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ НА ЗАЧЕТЕ**

<i>№ n/n</i>	<i>Критерии оценивания</i>	<i>Шкала оценок</i>	
		<i>Количес тво баллов</i>	<i>Оценка</i>
1.	<p>Дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на поставленный вопрос, где обучающийся продемонстрировал знание дисциплины в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину, самостоятельно и исчерпывающе отвечает на дополнительные вопросы, приводит собственные примеры по проблематике поставленного вопроса, решил предложенные практические задания без ошибок.</p> <p>Дан развернутый ответ на поставленный вопрос, где студент демонстрирует знания, приобретенные на занятиях, а также полученные посредством изучения обязательных учебных материалов по курсу, дает аргументированные ответы, приводит примеры, в ответе присутствует свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается неточность в ответе. Решил предложенные практические задания с небольшими неточностями.</p> <p>Дан ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой дисциплины, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы, знанием основных вопросов теории, слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры, недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа и решении практических заданий.</p>	10-20	Зачтено (достаточный уровень сформирован ности компетенции)
2.	<p>Дан ответ, который содержит ряд серьезных неточностей, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы, незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов, неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Выводы поверхностны. Решение практических заданий не выполнено, т.е. студент не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.</p>	0-9	Не зачтено  (недостаточн ый уровень сформирован ности компетенции)

### 2.3. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине при зачете

<i>№ п/п</i>	<i>Критерии оценивания</i>	<i>Шкала оценок</i>	
		<i>Сумма баллов по дисциплине</i>	<i>Оценка</i>
1.	<p>Обучающийся глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал различной литературы, правильно обосновывает принятое нестандартное решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач по формированию компетенций.</p> <p>Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения, а также имеет достаточно полное представление о значимости знаний по дисциплине.</p> <p>Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает сложности при выполнении практических работ и затрудняется связать теорию вопроса с практикой.</p>	51 и выше	Зачтено (достаточный уровень сформированности компетенции)
2.	Обучающийся не знает значительной части программного материала, неуверенно отвечает, допускает серьезные ошибки, не имеет представлений по методике выполнения практической работы, не может продолжить обучение без дополнительных занятий по данной дисциплине.	менее 51	Не зачтено (недостаточный уровень сформированности компетенции)



### **III. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля успеваемости обучающихся**

##### **Тема 1. Основы товароведения продовольственных товаров**

###### **Задание 1. Перечень вопросов по теме для устного обсуждения**

1. Основы стандартизации продовольственных товаров
2. Штриховое кодирование товаров
3. Классификация продовольственных товаров
4. Правила маркировки продовольственных товаров
5. Назначение товарного штрих кода.
6. Информация, содержащаяся в товарном штрих коде
7. Информация, которую получает рядовой потребитель из товарного штрих кода
8. Известные виды товарных штрих кодов.

###### **Задание 2. Тесты по теме**

###### **1. К объектам сертификации относятся**

- А) продукция
- Б) продукция, процессы, услуги
- С) система качества

###### **2. Сертификат соответствия — это**

- А) документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов и условиям договоров.
- Б) обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту.

###### **3. Знак соответствия - это**

- А) документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов и условиям договоров.
- Б) обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту.

###### **4. Формы сертификации**

- А) добровольная и обязательная
- Б) необязательная и обязательная
- С) добровольная и принудительная

###### **5. Классификация — это**

- А) параллельное разделение множества объектов на независимые классификационные группировки
- Б) последовательное разделение множества объектов на подчиненные классификационные группировки
- С) систематизированное разделение множества объектов на подмножества в зависимости от их признаков

**6.Основными методами классификации являются**

- А) иерархический и фасетный
- Б) систематизация и типизация
- С) унификация и селекция

**7.Иерархический метод-это**

- А) параллельное разделение множества объектов на независимые классификационные группировки
- Б) последовательное разделение множества объектов на подчиненные классификационные группировки
- С) систематизированное разделение множества объектов на подмножества в зависимости от их признаков

**8.Фасетный метод — это**

- А) параллельное разделение множества объектов на независимые классификационные группировки
- Б) последовательное разделение множества объектов на подчиненные классификационные группировки
- С) систематизированное разделение множества объектов на подмножества в зависимости от их признаков

**9.Степень классификации определяется**

- А) количеством использованных признаков
- Б) специфическими признаками товаров
- С) этапом разделения множества на подмножества по одному из признаков

**10. Классификационные группировки на одной ступени должны**

- А) дополнять друг друга
- Б) исключать друг друга

**11.Классификация на одной ступени должна осуществляться**

- А) по одному признаку
- Б) по двум признакам
- С) по трем признакам

**12.Деление множества на подмножества должно идти**

- А) от общего к частному
- Б) от частного к общему

**13.В товароведении различают**

- А) общегосударственную, учебную и торговую классификацию
- Б) биологическую, учебную и торговую классификацию
- С) экономико-статистические классификации

**14.Целью учебной классификации является**

- А) методически правильное изучение потребительских свойств товаров и выявление общих принципов формирования этих свойств
- Б) облегчение изучения широкого ассортимента, правильная организация реализации товаров
- С) улучшение организации торговли, совершенствование учета и планирование ассортимента

**15.Целью торговой классификации является**

- А) методически правильное изучение потребительских свойств товаров и выявление общих принципов формирования этих свойств
- Б) облегчение изучения широкого ассортимента, правильная организация реализации товаров
- С) улучшение организации торговли, совершенствование учета и планирование ассортимента

**16.Ассортимент товаров -это**

- А) набор видов и разновидностей товаров, объединенных по какому-либо признаку

Б) совокупность товаров, выпускаемых определенной отраслью промышленности или предприятием

С) совокупность товаров, находящихся на предприятиях розничной и оптовой торговли

**17. Производственный ассортимент-это**

А) набор видов и разновидностей товаров, объединенных по какому-либо признаку

Б) совокупность товаров, выпускаемых определенной отраслью промышленности или предприятием

С) совокупность товаров, находящихся на предприятиях розничной и оптовой торговли

**18. Торговый ассортимент-это**

А) набор видов и разновидностей товаров, объединенных по какому-либо признаку

Б) совокупность товаров, выпускаемых определенной отраслью промышленности или предприятием

С) совокупность товаров, находящихся на предприятиях розничной и оптовой торговли

**19. Простой ассортимент- это**

А) совокупность товаров, включающая значительное количество групп, видов и разновидностей, которые удовлетворяют разнообразные потребности

Б) совокупность товаров, объединенных по признаку единства производственного происхождения или потребительского назначения

С) совокупность товаров, представленных по ограниченному количеству признаков небольшим количеством групп, видов и наименований, которые удовлетворяют ограниченное число потребностей

**20.Сложный ассортимент-это**

А) совокупность товаров, включающая значительное количество групп, видов и разновидностей, которые удовлетворяют разнообразные потребности

Б) совокупность товаров, объединенных по признаку единства производственного происхождения или потребительского назначения

С) совокупность товаров, представленных по ограниченному количеству признаков небольшим количеством групп, видов и наименований, которые удовлетворяют ограниченное число потребностей

**Задание 3. Темы рефератов**

1. Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров
2. Общие требования к качеству сырья и продуктов
3. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров

**Тема 2. Организация снабжения складского хозяйства предприятий общественного питания**

**Задание 1. Перечень вопросов по теме для устного обсуждения**

1. Основные источники снабжения.
2. Характеристика основных видов поставок.
3. Основные функции и задачи складского хозяйства
4. Характеристика основных видов оборудования, применяемых в складских помещениях
5. Организация работы складских помещений

## Задание 2. Тесты по теме

### 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.

**11. Кто является посредником между изготовителем и потребителем?**

- а) зав. складом;
- б) торговый агент;
- в) продавец на рынке;
- г) все ответы верны.

**12. Какова главная функция посредников между изготовителем и потребителем?**

- а) содействие купле-продаже;
- б) получение прибыли;
- в) найти покупателя и продавца;
- г) получить комиссионное вознаграждение.

**13. Какова основная задача посредников?**

- а) содействие купле-продаже;
- б) получение прибыли;
- в) найти покупателя и продавца;
- г) получить комиссионное вознаграждение.

**14. За услуги, оказываемые изготовителю и потребителю, посредник получает:**

- а) выговор;
- б) прибыль;
- в) штраф;
- г) комиссионное вознаграждение.

**15. Специализированный транспорт, для перевозки продуктов, должен иметь маркировку:**

- а) «Овощи»;
- б) «Хлеб»;
- в) «Молоко»;
- г) «Продукты».

**16. Машины для перевозки продуктов должны иметь:**

- а) санитарный паспорт;
- б) медицинский паспорт;
- в) разрешение на перевозку продуктов;
- г) заключение Роспотребнадзора.

**17. Каким видом транспорта перевозятся особо скоропортящиеся продукты?**

- а) транзитным;
- б) изотермическим;
- в) термостойким;
- г) охлаждаемым.

**18. Какая форма доставки используется для скоропортящихся продуктов?**

- а) транзитная;
- б) складская;
- в) смешанная;
- г) кольцевая.

**19. Какая форма доставки используется для не скоропортящихся продуктов?**

- а) транзитная;
- б) складская;
- в) смешанная;
- г) кольцевая.

### **Задание 3. Темы рефератов**

1. Методы контроля качества продуктов при хранении
5. Современные способы безопасного хранения пищевых продуктов
6. Снабжение предприятий оптовой, розничной торговли и предприятий общественного питания
7. Виды складских помещений и требования к ним
8. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования

### **Тема 3. Основы холодильной технологии пищевых продуктов**

#### **Задание 1. Перечень вопросов по теме для устного обсуждения**

1. Хладагенты и хладоносители
2. Технология замораживания отдельных групп товаров
3. Отопление и размораживание пищевых продуктов
4. Технологические приемы холодильной обработки и хранения пищевых продуктов
5. Характеристика процессов охлаждения, замораживания и переохлаждения
6. Что такое охлаждение? Какова его цель и задача?
7. Какие факторы влияют на скорость замораживания?
8. Назовите способы охлаждения.
9. Какие виды замораживания бывают в зависимости от скорости?
10. Что такое замораживание? Какова его цель и результаты.
11. Какие факторы влияют на скорость охлаждения?
12. Как изменяются теплофизические характеристики продукта при замораживании?
13. Какие теплоотводящие среды используют при охлаждении?

#### **Задание 2. Тесты по теме**

**1. В современной практике существуют два вида основных хладагентов:**

- А) аммиак и фреоны
- Б) аммиак и хладоны
- В) фреоны и хладоны

**2. Не нашло широкого применения вследствие своей дороговизны**

- А) Замораживание в воздушной среде.
- Б) Замораживание с погружением
- В) Замораживание с орошением
- Г) Замораживание в криогенных жидкостях

**3. Переохлаждение – это**

- А) понижение температуры объекта ниже криоскопической без кристаллизации содержащейся в нём воды.
- Б) процесс повышения температуры охлажденного пищевого продукта со скоростью, исключающей образование конденсата на поверхности продукта.
- В) Процесс понижения температуры продукта не ниже криоскопической.

**4. Шоковое охлаждение – используется для полуфабрикатов и готовой продукции при предполагаемом сроке хранения**

- А) 4-5 дней
- Б) 30 дней
- В) 15 дней

**5. Технологически процессу замораживания предшествует**

- А) процесс охлаждения продукта до криоскопической температуры
- Б) процесс льдообразования
- В) процесс переохлаждения

**6. Тканевую жидкость, превратившуюся в лед называют**

- А) вымороженной
- Б) вымоченной
- В) криоскопической

**7. Относительную влажность воздуха в камерах хранения скоропортящихся продуктов поддерживают на уровне**

- А) 80-85 %
- Б) 85-90 %
- В) 75-80 %

**8. При хранении жиров животного происхождения микроорганизмы и ферменты вызывают**

- А) распад ненасыщенных жирных кислот, что приводит к образованию кетонов, способствующих появлению горького привкуса продукта
- Б) распад белковых молекул с образованием аминокислот, в частности триметиламина, присутствие которого свидетельствует о начале порчи.
- В) выпадения твердой фазы (кристаллов) из тканевой жидкости продукта

**9. Температура, при которой происходит выравнивание температур поверхностных и глубинных слоев продукта, называется**

- А) криотемпературой
- Б) конечной температурой замораживания
- В) температурой переохлаждения

**Задание 3. Темы рефератов**

1. История развития холодильной техники и технологии
2. Современные технологические приемы холодильной обработки и хранения пищевых продуктов
3. Замораживание отдельных групп товаров

**Тема 4. Организация труда и система управления складскими помещениями**

**Задание 1. Перечень вопросов по теме для устного обсуждения**

1. Решение каких задач должно обеспечивать управление торгово-технологическим процессом на складе?
2. Что включает в себя управление движением товарных потоков на складе?
3. Методы повышения эффективности работы склада.
4. Признаки разделения труда на складах
5. Управление хранением на складе. Цели.
6. Основными статьями издержек обращения на товарных складах

## Задание 2. Тесты по теме

### 1. Основные операционные зоны общетоварных складов:

- а) разгрузки транспортных средств, приемки товаров по количеству и качеству, хранения, фасовки, комплектования заказов, погрузки автомобильного транспорта
- б) погрузки автомобильного транспорта, фасовки, хранения, разгрузки транспортных средств

### 2. Виды товарных складов в зависимости от выполняемых функций:

- а) открытые и закрытые склады
- б) специального и подсобного назначения
- в) основного производственного назначения и вспомогательные
- г) подсортировочно-распределительные, транзитно-перевалочные, сезонного хранения, долгосрочного хранения и накопительные
- д) общепроизводственного и социального назначения

### 3. Основные функции большинства складов:

- а) получение товаров от поставщиков и осуществление контроля за их качеством, накопление товарных запасов и обеспечение надлежащих условий их хранения, расчет за отобранные товары, подсортировку и подготовку товаров к продаже, комплектование заказов оптовых покупателей
- б) получение товаров от поставщиков и осуществление контроля за их качеством, накопление товарных запасов и обеспечение надлежащих условий их хранения, подсортировку и подготовку товаров к продаже, комплектование заказов оптовых покупателей, товароснабжение розничной торговой сети

### 4. Складские помещения делят на следующие группы:

- а) основного производственного назначения, вспомогательные, подсобного назначения, подсортировочно – распределительные
- б) основного производственного назначения, вспомогательные, подсобного назначения

### 5. Основными конструктивными элементами складского здания являются

- а) фундамент, стены, опорные колонны, междуэтажные перекрытия, полы, [кровля](#), рампы и козырьки над ними (навесы), двери и окна
- б) стены, опорные колонны, междуэтажные перекрытия, полы, кровля, двери и окна
- в) фундамент, стены, опорные колонны, междуэтажные перекрытия, полы, кровля, рампы и козырьки над ними (навесы), двери и окна, междуэтажные перекрытия

### 6. Товароснабжение - это...

- а) комплекс коммерческих и технологических операций по доведению товаров до предприятий розничной торговли
- б) комплекс коммерческих и технологических операций по доведению товаров до потребителя
- в) комплекс коммерческих и технологических операций по производству товаров народного потребления
- г) система мероприятий по снабжению производственных предприятий сырьем и материалами

### 7. Товароснабжение розничных торговых предприятий основывается на следующих основных принципах:

- а) планомерность, ритмичность, технологичность
- б) конкретность, комплектность, ритмичность, целенаправленность
- в) правдивость, оперативность, централизация
- г) планомерность, ритмичность, оперативность, экономичность, централизация, технологичность
- д) ритмичность, экономичность, технологичность, целенаправленность

### 8. Операции, связанные с куплей-продажей товаров и выполняемые по поручению производителя торговым посредником на основе заключенного между ними соглашения или отдельного поручения:



- а) посреднические услуги
- б) торгово-посреднические операции

**9. В основу рациональной организации складского технологического процесса положены следующие важнейшие принципы:**

- а) планомерность и ритмичность
- б) рациональная организация товарного потока
- в) эффективное использование средств труда и полная сохранность свойств товаров
- г) механизация и автоматизация складских операций
- д) все вышеперечисленные варианты

**10. Отпуск товаров включает следующие основные операции:**

- а) оформление продажи (отпуска), отборку товаров с мест хранения в) подсортировку и подготовку товаров к продаже г) подготовку к отпуску д) отгрузку по назначению
- б) оформление продажи (отпуска) отборку товаров с мест хранения, подготовку к отпуску, отгрузку по назначению

**11. При увеличении среднего срока хранения товаров коэффициент использования емкости склада...**

- а) увеличивается
- б) уменьшается
- в) не изменяется

**12. Емкость склада - это...**

- а) площадь складских помещений, занимаемая стеллажами, поддонами, предназначенными для хранения товаров
- б) максимальное расчетное количество грузов, которое может быть размещено для хранения на данном складе
- в) общий объем складских помещений, предназначенный для хранения грузов
- г) количество грузов, которое размещено для хранения на данном складе в данный момент времени

**13. Грузооборот склада - это...**

- а) количество грузов, которые были переработаны на складе за определенный период времени
- б) максимальное количество грузов, которое может быть размещено для хранения на данном складе
- в) оптимальное количество грузов, которое может быть размещено для хранения на данном складе
- г) количество грузов, отправленных получателю за определенный период времени
- д) количество грузов, принятых на хранение за определенный период времени

**14. По ассортиментному признаку склад делят на:**

- а) общетоварные и специальные
- б) универсальные и специализированные
- в) экспедиционные и накопительные
- г) открытые и закрытые
- д) открытые, полужакрытые и закрытые
- е) универсальные, специализированные и смешанные

### **Задание 3. Темы рефератов**

1. Методы повышения эффективности работы склада
2. Система научной организации труда на складе
3. Методы и приемы оперативного управления работой складов

## **Тема 5. Требования к качеству сырья. Методы контроля качества продуктов при хранении**

### **Задание 1. Перечень вопросов по теме для устного обсуждения**

1. Из каких трех операций состоит оценка качества товаров?
2. Какие градации качества выделяют в результате оценки качества?
3. Дайте определение понятию дефекты товаров.
4. Дайте характеристику дефектов товаров по степени значимости.
5. Дайте характеристику дефектов товаров по месту возникновения.
6. Дайте характеристику дефектов товаров по наличию методов и средств обнаружения и устранения.
7. Показатели пищевой и биологической ценности и показателями безопасности
8. Методы определения качества товаров
9. Какие требования включает в себя климатический режим хранения?
10. На какие группы подразделяют товары по температурному режиму хранения?
11. На какие группы подразделяют товары по влажностному режиму хранения?
12. Что такое воздухообмен и каким он может быть?
13. На какие группы по срокам годности делят продовольственные товары?

### **Задание 2. Тесты по теме**

#### **1. Качество товаров — это**

- А) объективная особенность продукции, проявляющаяся при ее изготовлении, хранении, транспортировке и потреблении
- Б) свойства продукции, благодаря которым он удовлетворяет ту или иную потребность человека.
- В) совокупность свойств продукции, обуславливающих пригодность удовлетворять потребности человека в соответствии с назначением

#### **2. Пищевая ценность продукта**

- А) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям в аминокислотах для синтеза белка
- Б) количество энергии в килокалориях, высвобождаемой из продовольственного товара в организме
- В) включает всю полноту полезных свойств продовольственных товаров, включая степень обеспечения физиологических потребностей организма, энергию и органолептические показатели

#### **3. Биологическая ценность продукта**

- А) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям в аминокислотах для синтеза белка
- Б) количество энергии в килокалориях, высвобождаемой из продовольственного товара в организме
- В) включает всю полноту полезных свойств продовольственных товаров, включая степень обеспечения физиологических потребностей организма, энергию и органолептические показатели

#### **4. Энергетическая ценность продукта**

- А) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям в аминокислотах для синтеза белка

- Б) количество энергии в килокалориях, высвобождаемой из продовольственного товара в организме
- В) включает всю полноту полезных свойств продовольственных товаров, включая степень обеспечения физиологических потребностей организма, энергию и органолептические показатели

**5.Эргономические свойства характеризуют**

- А) степень вредного воздействия продукции на окружающую среду
- Б) приспособленность товаров к использованию человеком в производственных и бытовых условиях
- В) способность выражать признаки социально-культурной значимости товаров, степень их полезности, технического совершенства.

**6. Эстетические свойства характеризуют**

- А) вредного воздействия продукции на окружающую среду
- Б) приспособленность товаров к использованию человеком в производственных и бытовых условиях
- В) способность выражать признаки социально-культурной значимости товаров, степень их полезности, технического совершенства.

**7.Экологические свойства характеризуют**

- А) степень вредного воздействия продукции на окружающую среду
- Б) приспособленность товаров к использованию человеком в производственных и бытовых условиях
- В) способность выражать признаки социально-культурной значимости товаров, степень их полезности, технического совершенства.

**8.При определении уровня качества товаров применяют следующие методы**

- А) дифференциальный или комплексный
- Б) органолептический или лабораторный
- В) социологический или экспертный

**9.Оценка качества — это**

- А) сравнение совокупности показателей качества товара соответствующей совокупности базовых показателей
- Б) Количественная и качественная оценка свойств, составляющих его полезность путем использования соответствующих методов.
- В) проверка соответствия показателей качества требованиям, установленным в стандартах

**10. Органолептический метод основан**

- А) определении качества продуктов с помощью органов чувств
- Б) определении качества продуктов с помощью реактивов
- В) на учете мнений высококвалифицированных специалистов

**11.Измерительный метод основан**

- А) определении качества продуктов с помощью органов чувств
- Б) определении качества продуктов с помощью реактивов
- В) на учете мнений высококвалифицированных специалистов

**12.Какой из перечисленных показателей нельзя определить органолептическим методом**

- А) влажность
- Б)внешний вид
- В)запах

**13.Какой из перечисленных показателей нельзя определить измерительным методом**

- А) кислотность
- Б) зольность
- В) вкус

**14.Сертификат- это**

А) документ, устанавливающий комплекс норм, правил и требований к продукции  
Б) документ подтверждения соответствия качества продукции  
В) маркировка, нанесенная на продукте

**15. Входной контроль качества продукции на предприятии — это**

А) контроль всего технологического процесса  
Б) проверка качества сырья и материалов  
В) контроль качества готовой продукции

**16. Межоперационный контроль качества продукции на предприятии — это**

А) контроль всего технологического процесса  
Б) проверка качества сырья и материалов  
В) контроль качества готовой продукции

**17. Выходной контроль качества продукции на предприятии — это**

А) контроль всего технологического процесса  
Б) проверка качества сырья и материалов  
В) контроль качества готовой продукции

**18. Выборочный контроль — это**

А) предупредительный для предупреждения брака  
Б) контроль всей продукции  
В) контроль части продукции

**19. Статистический контроль - это**

А) предупредительный для предупреждения брака  
Б) контроль всей продукции  
В) контроль части продукции

**20. Сорт — это**

А) градация товара по одному или нескольким показателям качества, установленным в стандартах  
Б) совокупность свойств, обуславливающих их пригодность для удовлетворения потребностей человека в соответствии с назначением  
В) количественная характеристика свойств товара

**21. По возможности выявления дефекты бывают**

А) критические, значительные, малозначительные  
Б) исправимые, неисправимые  
В) явные, скрытые

**22. По возможности исправления дефекты бывают**

А) критические, значительные, малозначительные  
Б) исправимые, неисправимые  
В) явные, скрытые

**23. По степени значимости выявления дефекты бывают**

А) критические, значительные, малозначительные  
Б) исправимые, неисправимые  
В) явные, скрытые

**24. В торговле контроль качества продукции осуществляют**

А) представители изготовителя продукции  
Б) эксперты  
В) товароведы по качеству оптовых и розничных предприятий

### Задание 3. Темы рефератов

1. Физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции.
2. Микробиологические показатели качества сырья и готовой продукции
3. Методы контроля качества продуктов при хранении

## Тема 6. Особенности хранения основных групп продовольственных товаров

### Задание 1. Перечень вопросов по теме для устного обсуждения

1. Опишите основные процессы, происходящие при хранении зерномучных товаров.
2. Опишите основные условия и сроки хранения, транспортировки зерномучных товаров.
3. Перечислите процессы, происходящие при хранении рыбы охлажденной и мороженой.
4. Дайте характеристику основным процессам в рыбе охлажденной и мороженой.
5. Какие процессы свойственны рыбе вяленой и сушеной.
6. Дайте характеристику основным процессам в рыбе соленой и копченой.
7. В чем основное отличие по технологии производства консервов от пресервов?
8. Какие процессы характерны для консервов и пресервов?
9. Дайте характеристику условий и сроков хранения рыбных товаров.
10. Изменения в мясе охлажденном, мороженом.
11. Дайте характеристику условиям и срокам хранения, транспортировки охлажденного и мороженого мяса.
12. Дайте характеристику условиям и срокам хранения, транспортировки субпродуктов, мяса птицы.
13. Дайте характеристику условиям и срокам хранения, транспортировки мяскопченостей и колбасных изделий.
14. Опишите основные процессы при хранении консервов мясных.
15. Опишите процессы, происходящие при хранении молочных товаров
16. Дайте характеристику условий хранения молочных товаров
17. Размещение на хранение молочных товаров.
18. Сроки хранения молочных товаров.
19. На какие виды по срокам хранения делят яйца?
20. Какие дефекты могут развиваться в яйцах?
21. При каких условиях и сколько хранят яйца.
22. Какие процессы происходят при хранении яичных продуктов.
23. Какие процессы, происходят при хранении вкусовых товаров.
24. Дайте характеристику условий и сроков хранения пива, безалкогольных напитков.
25. Дайте характеристику условий и сроков хранения чая и кофе.
26. Дайте характеристику условий и сроков хранения пряностей и табачных изделий.
27. Какие процессы происходят при хранении пищевых жиров.
28. Опишите, как размещают на хранение пищевые жиры.
29. Дайте характеристику условия и сроки хранения пищевых жиров.
30. Опишите основные процессы, происходящие при хранении в кондитерских товарах.
31. Дайте характеристику условиям и срокам хранения кондитерских товаров.

### Задание 2. Тесты по теме

#### 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 нескоро портящихся товаров составляет:**

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

**5. При обнаружении недостачи 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) нормированными;
- г) все ответы верны.

**9. Режим хранения сырья и продуктов – это:**

- а) определённая температура и относительная влажность;
- б) хорошая вентиляция и естественное освещение;
- в) искусственное освещение и влажная уборка;
- г) все ответы верны.

**10. Для хранения продуктов навалом в закромах, используют способ хранения:**

- а) стеллажный;
- б) штабельный;
- в) ящичный;
- г) насыпной.

**11. Для хранения продуктов в ящиках, используют способ хранения:**

- а) стеллажный;
- б) штабельный;
- в) ящичный;
- г) насыпной.

**12. Для хранения продуктов на полках, стеллажах, в шкафах, используют способ хранения:**

- а) стеллажный;
- б) штабельный;
- в) ящичный;
- г) насыпной.

**13. Для хранения продуктов на крючьях, используют способ хранения:**

- а) стеллажный;
- б) штабельный;
- в) ящичный;
- г) подвесной.

**14. Для хранения продуктов на подтоварниках, высотой не более 2-х метров, используют способ хранения:**

- а) стеллажный;
- б) штабельный;
- в) ящичный;
- г) насыпной.

**15. Нарушение установленных правил и режимов хранения может привести:**

- а) к нормируемым потерям;
- б) к нормируемым излишкам;
- в) к ненормируемым потерям;
- г) к ненормируемым излишкам.

**16. Нормируемые потери – это:**

- а) потери в пределах норм естественной убыли;
- б) порча продуктов материально-ответственными лицами;
- в) потери в случае стихийных бедствий;
- г) потери в случае неудовлетворительных условий перевозки.

### **Задание 3. Темы рефератов**

Современные способы обеспечения правильной сохранности продовольственных продуктов  
(по выбору)

#### **Тема 7. Учет сырья, продуктов и тары в складских помещениях предприятий общественного питания**

##### **Задание 1. Перечень вопросов по теме для устного обсуждения**

1. Дайте определение естественной убыли товаров.
2. Перечислите виды естественной убыли
3. Пути сокращения потерь продовольственных товаров при хранении и реализации
4. Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары
5. Материальная ответственность, ее материальное оформление

##### **Задание 2. Тесты по теме**

**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..

**11. К тканевой таре можно отнести:**

- а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;
- б) бутылки, банки и др.;
- в) мешки;
- г) сухотарные решетки, бочки заливные, клетки и др..

**12. По принадлежности тара подразделяется:**

- а) общего пользования;
- б) предприятий общественного питания;
- в) тара поставщика;
- г) все ответы верны.

**13. Что относится к разной таре?**

- а) банки, бутылки;
- б) корзины плетёные, короба, кули и др.;
- в) мешки и паковочная ткань;



г) ящики из гофр картона, коробки бумажные и др.

**14. За несвоевременный возврат тары поставщику, предусматривается:**

- а) выговор;
- б) расторжение договора;
- в) отказ от услуг поставщика;
- г) штраф в зависимости от вида тары.

**15. От чего зависит сохранность и качество тары?**

- а) от времени года;
- б) от влажности воздуха;
- в) от условий хранения;
- г) от температуры воздуха.

**16. Каковы способы маркировки тары?**

- а) выжигание номера;
- б) нанесение несмываемой краски;
- в) крепление ярлыка или бирки;
- г) все ответы верны.

**17. Приёмку сырья и продуктов от поставщика принимают:**

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

**18. Приёмку сырья и продуктов от поставщика проводят:**

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

**19. Срок проверки качества для скоропортящихся товаров составляет:**

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

**20. Срок проверки качества для нескоро портящихся товаров составляет:**

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

**21. При обнаружении недостачи или брака в товаре составляется односторонний акт:**

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

**22. Приёмка сырья и продовольственных товаров от поставщика производится:**

- а) по химическим показателям;
- б) по органолептическим показателям;
- в) по физическим показателям;
- г) все ответы верны.

**23. 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».

**24. Товарные запасы на предприятии общественного питания должны быть:**

- а) сверхнормативными;
- б) минимальными;
- в) нормированными;
- г) все ответы верны.

**25. 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.

**26. Определите последовательность складских операций:**

- а) размещение на хранение;
- б) приёмка товаров;
- в) разгрузка транспорта;
- г) отпуск товаров из мест хранения.

**27. Организация снабжения ПОП предполагает:**

- а) поставку строительных материалов;
- б) поставку сырья и продуктов;
- в) поставку оборудования;
- г) все ответы верны.

**28. Режим хранения сырья и продуктов – это:**

- а) определённая температура и относительная влажность;
- б) хорошая вентиляция и естественное освещение;
- в) искусственное освещение и влажная уборка;
- г) все ответы верны.

**29. Для хранения продуктов навалом в закромах, используют способ хранения:**

- а) стеллажный;
- б) штабельный;
- в) ящичный;
- г) насыпной.

**30. Для хранения продуктов в ящиках, используют способ хранения:**

- а) стеллажный;
- б) штабельный;
- в) ящичный;
- г) насыпной.

**31. Нарушение установленных правил и режимов хранения может привести:**

- а) к нормируемым потерям;
- б) к нормируемым излишкам;
- в) к ненормируемым потерям;
- г) к ненормируемым излишкам.

**32. Нормируемые потери – это:**

- а) потери в пределах норм естественной убыли;
- б) порча продуктов материально-ответственными лицами;
- в) потери в случае стихийных бедствий;
- г) потери в случае неудовлетворительных условий перевозки.

### **Задание 3. Темы рефератов**

1. Пути сокращения потерь продовольственных товаров при хранении и реализации
2. Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары
3. Материальная ответственность, ее материальное оформление

## **3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся**

### **Перечень вопросов к зачету**

1. Сертификация как подтверждение соответствия
2. Маркировка продовольственных товаров
3. Штриховое кодирование товаров
4. Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных продуктов
5. Виды и источники снабжения. Поставщики предприятий общественного питания
6. Источники снабжения и поставщики ПОП
7. Основные подходы организации снабжения
8. Основные формы и способы доставки продуктов питания
9. Приемка продовольственных товаров
10. Организация работы складских помещений и требования к ним
11. Организация работы складских помещений
12. Характеристика основных видов оборудования, применяемых в складских помещениях
13. История развития холодильной техники
14. Холодильное хранение пищевых продуктов
15. Охлаждение пищевых продуктов
16. Технологические приемы холодильной обработки и хранения пищевых продуктов
17. Отепление и размораживание пищевых продуктов
18. Технология охлаждения пищевых продуктов
19. Технология замораживания продуктов
20. Хладагенты и хладоносители
21. Оперативное управление работой складов
22. Система научной организации труда на складе
23. Методы повышения эффективности работы склада
24. Понятие хранения и способы хранения продуктов
25. Хранение как предварительный этап производства продуктов питания
26. Способы хранения: понятие, их классификация по способам регулирования факторов хранения
27. Упаковка продуктов питания
28. Требования к качеству сырья. Методы контроля качества продуктов при хранении
29. Качество: понятие. Потребительские свойства, показатели качества пищевых продуктов
30. Методы определения качества товаров
31. Градации пищевых продуктов: по качеству и размеру
32. Гигиенические требования, предъявляемые к пищевым продуктам
33. Безопасность пищевых продуктов
34. Условия хранения, упаковки и транспортировки рыбных товаров
35. Процессы, происходящие при хранении рыбных товаров
36. Условия и сроки хранения рыбных товаров
37. Условия хранения, упаковки транспортировки мясных товаров
38. Процессы, происходящие при хранении мясных товаров
39. Процессы при хранении, условия хранения, транспортировки колбасных изделий
40. Процессы при хранении, условия хранения, транспортировки консервов
41. Условия хранения, упаковки и транспортировки молочных товаров
42. Процессы, происходящие при хранении молочных товаров
43. Условия хранения молочных товаров
44. Условия хранения, упаковки транспортировки яичных товаров

45. Условия хранения, упаковки и транспортировки пищевых жиров
46. Условия хранения, упаковки транспортировки вкусовых товаров
47. Хранение чая
48. Хранение кофе и напитков
49. Хранение пряностей
50. Условия хранения, упаковки транспортировки кондитерских товаров
51. Условия хранения, упаковки транспортировки зерномучных товаров
52. Основные задачи учета запасов и сырья и их документальное оформление. Организация количественного учета
53. Документальное оформление поступления товара
54. Товарные потери и порядок их списания. Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары. Товарные потери и порядок их списания

#### **IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

**Тестовая форма** - позволяет охватить большое количество критериев оценки и допускает компьютерную обработку данных. Как правило, предлагаемые тесты оценки компетенций делятся на психологические, квалификационные (в учебном процессе эту роль частично выполняет педагогический тест) и физиологические.

Современный тест, разработанный в соответствии со всеми требованиями теории педагогических измерений, может включать задания различных типов (например, эссе или сочинения), а также задания, оценивающие различные виды деятельности учащихся (например, коммуникативные умения, практические умения).

В обычной практике применения тестов для упрощения процедуры оценивания как правило используется простая схема:

- отметка «3», если правильно выполнено 50 –70% тестовых заданий;
- «4», если правильно выполнено 70 –85 % тестовых заданий;
- «5», если правильно выполнено 85 –100 % тестовых заданий.

Параметры оценочного средства

Предел длительности контроля	45 мин.
Предлагаемое количество заданий из одного контролируемого подэлемента	30, согласно плана
Последовательность выборки вопросов из каждого раздела	Определенная по разделам, случайная внутри раздела
Критерии оценки:	Выполнено верно заданий
«5», если	(85-100)% правильных ответов
«4», если	(70-85)% правильных ответов
«3», если	(50-70)% правильных ответов

**Промежуточная аттестация** – это элемент образовательного процесса, призванный определить соответствие уровня и качества знаний, умений и навыков обучающихся, установленным требованиям согласно рабочей программе дисциплины. Промежуточная аттестация осуществляется по результатам текущего контроля.

Конкретный вид промежуточной аттестации по дисциплине определяется рабочим учебным планом и рабочей программой дисциплины.

Зачет, как правило, предполагает проверку усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, выполнения лабораторных работ, а также проверку результатов учебной, производственной или преддипломной практик. Зачет, как правило, выставляется без опроса студентов по результатам контрольных работ, рефератов, других работ выполненных студентами в течение семестра, а также по результатам текущей успеваемости на семинарских занятиях, при условии, что итоговая оценка студента за работу в течение семестра (по результатам контроля знаний) больше или равна 60%. Оценка, выставляемая за зачет - качественное типа (по шкале наименований «зачтено»/ «не зачтено»).

Содержание форм текущего и промежуточного контроля корректируется исходя из учебного плана и процедур оценивания представленных в таблицах «Показатели и критерии оценивания компетенций» Фонда оценочных средств дисциплины.

**Лист актуализации фонда оценочных средств по дисциплине  
«Организация хранения и контроль запасов и сырья»**

Фонд оценочных средств пересмотрен,  
обсужден и одобрен на заседании кафедры

Протокол от «20» мая 2021 г. № 10

Зав. кафедрой *Маша*

Фонд оценочных средств пересмотрен,  
обсужден и одобрен на заседании кафедры

Протокол от «    »                      20   г. №   

Зав. кафедрой