

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

*Утверждена решением
Ученого совета ДГУНХ,
протокол №6 от 21 марта 2025 г.*

Кафедра «Маркетинг и коммерция»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

**ОП.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПОДГОТОВКИ И КОНТРОЛЬ
ЗАПАСОВ СЫРЬЯ»**

**СПЕЦИАЛЬНОСТЬ - 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И
КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**

**КВАЛИФИКАЦИЯ – СПЕЦИАЛИСТ ПО ПОВАРСКОМУ И
КОНДИТЕРСКОМУ ДЕЛУ**

Махачкала – 2025

УДК 620.2
ББК 30.609

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

Внутренний рецензент – Дибирова Мадина Магомедрасуловна, кандидат экономических наук, доцент кафедры «Менеджмент» ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет народного хозяйства».

Внешний рецензент - Козлов Богдан Игоревич, заведующий производством кофейни «Ched».

Представитель работодателя - Савва Денис Иванович, шеф-повар ресторана «Сыроварня»

Фонд оценочных средств по дисциплине ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.12.2016 N 1565, , в соответствии с приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 24 августа 2022 г. №762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

Фонд оценочных средств по дисциплине ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» размещен на официальном сайте www.dgunh.ru

Гаджибекова И.А. Фонд оценочных средств по дисциплине ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. – Махачкала: ДГУНХ, 2025 г., 31 с.

Рекомендована к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 10 марта 2025 г.

Рекомендована к утверждению руководителем образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, Атаева Т.А.

Одобрена на заседании кафедры «Маркетинг и коммерция» 24 февраля 2025 г., протокол № 6

СОДЕРЖАНИЕ

Назначение фонда оценочных средств.....	4
I. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ	5
ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
1.1. Перечень формируемых компетенций	5
1.2 Компонентный состав компетенций.....	5
II. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА	
РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ	7
2.1. Структура фонда оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной	
аттестации	7
2.2. Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования по видам оценочных	
средств	8
2.3. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по междисциплинарному курсу при	
экзамене.....	15
III. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ	
ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ	
ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ	
ПРОГРАММЫ	17
3.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля успеваемости обучающихся	17
3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся	28
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ,	
УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ	
КОМПЕТЕНЦИЙ	30

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 ОП.02 «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 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

ФОС по дисциплине ОП.02 «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.

І. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Перечень формируемых компетенций

Код компетенции	Формулировка компетенции
ПК	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ
ПК 1.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

1.2 Компонентный состав компетенций

Код и формулировка компетенции	Компонентный состав компетенции	
	Знает	умеет
ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	31. организацию и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.	У1.организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности санитарии и пожарной безопасности; У2. оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; выполнять все видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	32. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции	У3.организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		весомизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	33.требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов	У4.обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производств
ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	35.требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; 36.санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); 36.методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; 37.важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции	У5.оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; У6.распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; У7.объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; У8.разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; У9.контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в

		соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; У10.контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте
--	--	---

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	ПК 2.1	ПК 2.1 Знать: 32 Уметь: У3	– вопросы для обсуждения; – тестовые задания; – реферат	Вопросы к зачету №1-4
2	Организация снабжения складского хозяйства предприятий общественного питания	ПК-2.1 ПК-5.1	ПК-2.1 Знать: 32 Уметь: У3 ПК-5.1 Знать: 35,36,37 Уметь: У5, У6, У7,у8,У9.У10	– вопросы для обсуждения; – тестовые задания; реферат	Вопросы к зачету №5-12
3	Основы холодильной технологии пищевых продуктов	ПК-2.1 ПК-5.1	ПК-2.1 Знать: 32 Уметь: У3 ПК-5.1 Знать: 35,36,37 Уметь: У5, У6, У7,у8,У9.У10	– вопросы для обсуждения; – тестовые задания; реферат	Вопросы к зачету №13-20
4	Организация труда и система управления складскими помещениями	ПК-2.1 ПК-1.1 ПК-4.1	ПК-2.1 Знать: 32 Уметь: У3 ПК-1.1	– вопросы для обсуждения; – тестовые	Вопросы к зачету №21-23

			Знать: 31 Уметь: У1,У2 ПК-4.1 Знать: 33 Уметь: У4	задания; реферат	
5	Требования к качеству сырья. Методы контроля качества продуктов при хранении	ПК-2.1 ПК-3.1 ПК-4.1	ПК-2.1 Знать: 32 Уметь: У3 ПК-3.1 Знать: 33, 34,35, 36 Уметь: У3,У4 ПК-4.1 Знать: 33 Уметь: У4	– вопросы для обсуждения; – тестовые задания; реферат	Вопросы к зачету №24-33
6	Особенности хранения основных групп продовольственных товаров	ПК-2.1 ПК-3.1 ПК-4.1	ПК-2.1 Знать: 32 Уметь: У1,У2 ПК-3.1 Знать: 33, 34,35, 36 Уметь: У3,У4 ПК-4.1 Знать: 33 Уметь: У4	– вопросы для обсуждения; – тестовые задания; реферат	Вопросы к зачету №34-51
7	Учет сырья, продуктов и тары в складских помещениях предприятий общественного питания	ПК-4.1 ПК-5.1	ПК-4.1 Знать: 33 Уметь: У4 ПК-5.1 Знать: 35, 36, 37 Уметь: У5, У6, У7,У8,У9.У10	– 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 компетенции(й) по дисциплине складывается из двух составляющих:

первая составляющая – оценка преподавателем сформированности компетенций 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 экзамене (максимум – 30 баллов)

4-балльная шкала	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
------------------	---------	--------	-------------------	---------------------

балльная шкала	85 и ≥	70-84	51-69	0-50
-------------------	--------	-------	-------	------

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	наименование оценочного средства	характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
УСТНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА			
1	собеседование, 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 по темам/разделам дисциплины
2	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
3	Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты, симпозиум	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии, полемики, диспута, дебатов
4.	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы докладов, сообщений
ПИСЬМЕННЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА			
1	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
2	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и	Фонд тестовых заданий

		умений, обучающегося.	
5	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	комплект контрольных заданий по вариантам
4	Лабораторная работа	Средство для закрепления и практического освоения материала по определенному разделу	Комплект лабораторных заданий
5	Деловая игра	Совместная деятельность группы обучающихся под управление преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи	Тема (проблема), концепция, роли и ожидаемый результат по каждой игре
6	Кейс-задача	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагается осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.	задания для решения кейс-задачи
7	Задача	Это средство раскрытия связи между данными и искомым, заданные условием задачи, на основе чего надо выбрать, а затем выполнить действия, в том числе арифметические, и дать ответ на вопрос задачи.	задания по задачам

А) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ ОТВЕТОВ НА УСТНЫЕ ВОПРОСЫ

№ п/п	критерии оценивания	количество баллов	оценка/зачет
1.	1) полно и аргументированно 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
2.	студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.	8	хорошо
3.	ставится, если студент 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	5	удовлетворительно

	обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.		
4.	студент 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 студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.	0	неудовлетворительно

Б) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ТЕСТИРОВАНИЯ

№ п/п	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
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 РЕЗУЛЬТАТОВ РЕШЕНИЯ ЗАДАЧ

№ п/п	критерии оценивания	количество баллов	оценка/зачет
1	Полное верное решение. В логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом. Получен правильный ответ. Ясно описан способ решения.	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2	Верное решение, но имеются небольшие недочеты, в целом не влияющие на решение, такие как небольшие логические пропуски, не связанные с основной идеей решения. Решение оформлено не вполне аккуратно, но это не мешает пониманию решения.	7-8	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3	Решение в целом верное. В логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена неоптимальным способом или допущено не более двух незначительных ошибок. В работе присутствуют арифметическая ошибка, механическая ошибка или описка при переписывании выкладок или ответа, не	5-6	

	искажившие экономическое содержание ответа.		
4	В логическом рассуждении и решении нет ошибок, но допущена существенная ошибка в математических расчетах. При объяснении сложного экономического явления указаны не все существенные факторы.	3-4	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
5	Имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и в решении. Рассчитанное значение искомой величины искажает экономическое содержание ответа. Доказаны вспомогательные утверждения, помогающие в решении задачи.	2-3	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)
6	Рассмотрены отдельные случаи при отсутствии решения. Отсутствует окончательный численный ответ (если он предусмотрен в задаче). Правильный ответ угадан, а выстроенное под него решение - безосновательно.	1	
7	Решение неверное или отсутствует.	0	

Г) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕФЕРАТОВ

№ п/п	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количес тво 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 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 объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.	7-8	Хорошо (достаточный уровень сформированности 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 компетенции)
4.	Тема освоена лишь частично; допущены грубые ошибки в содержании реферата или при ответе на	1-3	

	дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.		
5.	Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.	0	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

Ж) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ ДОМАШНЕГО ЗАДАНИЯ

№ п/п	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	Задание выполнено полностью: цель домашнего задания успешно достигнута; основные понятия выделены; наличие схем, графическое выделение особо значимой информации; работа выполнена в полном объеме.	9-10	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	Задание выполнено: цель выполнения домашнего задания достигнута; наличие правильных эталонных ответов; однако работа выполнена не в полном объеме.	8-7	Хорошо (достаточный уровень сформированности компетенции)
3.	Задание выполнено частично: цель выполнения домашнего задания достигнута не полностью; многочисленные ошибки снижают качество выполненной работы.	6-5	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
4.	Задание не выполнено, цель выполнения домашнего задания не достигнута.	менее 5	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)

З) КРИТЕРИИ И ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ КЕЙС-ЗАДАЧ

№ п/п	критерии оценивания	количество баллов	оценка/зачет
1	умение анализировать ситуацию и находить оптимальное количества решений	1	
2	умение работать с информацией, в том числе умение затребовать дополнительную информацию, необходимую для уточнения ситуации	1	
3	умение моделировать решения в соответствии с заданием, представлять различные подходы к разработке планов действий, ориентированных на	1	

	конечный результат		
4	умение принять правильное решение на основе анализа ситуации;	1	
5	навыки четкого и точного изложения собственной точки зрения в устной и письменной форме, убедительного отстаивания своей точки зрения;	1	
6	навык критического оценивания различных точек зрения, осуществление самоанализа, самоконтроля и самооценки.	1	
7	адекватность и соответствие ответов специалиста современным тенденциям рынка, конструктивность.	1	
8	креативность, нестандартность предлагаемых решений;	1	
9	количество альтернативных вариантов решения задачи (версионность мышления);	1	
10	наличие необходимых навыков, их выраженность (в зависимости от <i>требований</i>).	1	
	Количество баллов в целом		

И) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

№ п/п	критерии оценивания	Шкала оценок	
1	исключительные знания, абсолютное понимание сути вопросов, безукоризненное знание основных понятий и положений, логически и лексически грамотно изложенные, содержательные, аргументированные и исчерпывающие ответы	Количество баллов	Оценка
2	глубокие знания материала, отличное понимание сути вопросов, твердое знание основных понятий и положений по вопросам, структурированные, последовательные, полные, правильные ответы	28-30	Отлично (высокий уровень сформированности компетенции)
3	глубокие знания материала, правильное понимание сути вопросов, знание основных понятий и положений по вопросам, содержательные, полные и конкретные ответ на вопросы. Наличие несущественных или технических ошибок	25-27	
4	твердые, достаточно полные знания, хорошее понимание сути вопросов, правильные ответы на вопросы, минимальное количество неточностей, небрежное оформление	22-24	
5	твердые, но недостаточно полные знания, по сути верное понимание вопросов, в целом правильные ответы на вопросы, наличие неточностей, небрежное оформление	19-21	
6	общие знания, недостаточное понимание сути вопросов, наличие большого числа	16-17	Хорошо (достаточный

	неточностей, небрежное оформление		уровень сформированности компетенции)
7	относительные знания, наличие ошибок, небрежное оформление	13-15	
8	поверхностные знания, наличие грубых ошибок, отсутствие логики изложения материала	10-12	Удовлетворительно (приемлемый уровень сформированности компетенции)
9	непонимание сути, большое количество грубых ошибок, отсутствие логики изложения материала	7-9	
10	не дан ответ на поставленные вопросы	4-6	Неудовлетворительно (недостаточный уровень сформированности компетенции)
11	отсутствие ответа, дан ответ на другие вопросы, списывание в ходе выполнения работы, наличие на рабочем месте технических средств, в том числе телефона	1-3	
		0	

2.3. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по междисциплинарному курсу при экзамене

№ п/п	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Сумма баллов по дисциплине / междисциплинарному курсу	Оценка
1.	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.	51 и выше	Отлично (зачтено) (высокий уровень сформированности компетенции)
2.	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.		Хорошо (зачтено) (достаточный уровень сформированности компетенции)

3.	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.		Удовлетворительно (зачтено) (приемлемый уровень сформированности компетенции)
4.	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	Неудовлетворительно (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

Задание 1. Тестовые задания

Вариант 1.

1. Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. К объектам сертификации относятся

продукция

продукция, процессы, услуги

система качества

2. Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Сертификат соответствия — это

документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов и условиям договоров.

обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту

3. Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Знак соответствия - это документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов и условиям договоров.

обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту

4. Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Формы сертификации добровольная и обязательная

необязательная и обязательная

добровольная и принудительная

5. Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Основными методами классификации являются

иерархический и фасетный

систематизация и типизация

унификация и селекция

6. Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Иерархический метод - это параллельное разделение множества объектов на независимые классификационные группировки

последовательное разделение множества объектов на подчиненные классификационные группировки

систематизированное разделение множества объектов на подмножества в зависимости от их признаков цвет:

7.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Классификационные группировки на одной ступени должны
дополнять друг друга
исключать друг друга

8.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Классификация на одной ступени должна осуществляться
по одному признаку
по двум признакам
по трем признакам

9.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Деление множества на подмножества должно идти
от общего к частному
от частного к общему
обсушивают салфеткой
промывают под струей холодной воды
прогревают в собственном соку

10.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. В товароведении различают
общегосударственную, учебную и торговую классификацию
биологическую, учебную и торговую классификацию
экономико-статистические классификации

11.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Целью учебной классификации является
методически правильное изучение потребительских свойств товаров и выявление общих принципов формирования этих свойств
облегчение изучения широкого ассортимента, правильная организация реализации товаров
улучшение организации торговли, совершенствование учета и планирование ассортимента

12.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Целью торговой классификации является
методически правильное изучение потребительских свойств товаров и выявление общих принципов формирования этих свойств
облегчение изучения широкого ассортимента, правильная организация реализации товаров
улучшение организации торговли, совершенствование учета и планирование ассортимента

13.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Ассортимент товаров -это
набор видов и разновидностей товаров, объединенных по какому-либо признаку
совокупность товаров, выпускаемых определенной отраслью промышленности или предприятием
совокупность товаров, находящихся на предприятиях розничной и оптовой торговли

14.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Торговый ассортимент-это
набор видов и разновидностей товаров, объединенных по какому-либо признаку
совокупность товаров, выпускаемых определенной отраслью промышленности или предприятием
совокупность товаров, находящихся на предприятиях розничной и оптовой торговли

15.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Простой ассортимент- это

совокупность товаров, включающая значительное количество групп, видов и разновидностей, которые удовлетворяют разнообразные потребности
совокупность товаров, объединенных по признаку единства производственного происхождения или потребительского назначения
совокупность товаров, представленных по ограниченному количеству признаков небольшим количеством групп, видов и наименований, которые удовлетворяют ограниченное число потребностей

16.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Сложный ассортимент-это совокупность товаров, включающая значительное количество групп, видов и разновидностей, которые удовлетворяют разнообразные потребности
совокупность товаров, объединенных по признаку единства производственного происхождения или потребительского назначения
совокупность товаров, представленных по ограниченному количеству признаков небольшим количеством групп, видов и наименований, которые удовлетворяют ограниченное число потребностей

17.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Рациональная организация снабжения ПОП – это:
заключение договоров на поставку;
своевременная доставка продуктов;
наличие графика завоза сырья и продуктов;
все ответы верны.

18.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Как называется способ доставки продуктов силами и средствами поставщика?
транзитный;
централизованный;
складской;
децентрализованный.

19.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Кто является посредником между изготовителем и потребителем?
зав. складом;
торговый агент;
продавец на рынке;
все ответы верны.

20.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какова главная функция посредников между изготовителем и потребителем?
содействие купле-продаже;
получение прибыли;
найти покупателя и продавца;
получить комиссионное вознаграждение.

21.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Специализированный транспорт, для перевозки продуктов, должен иметь маркировку:
«Овощи»;
«Хлеб»;
«Молоко»;
«Продукты».

22.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Каким видом транспорта перевозятся особо скоропортящиеся продукты?

транзитным;
изотермическим;
термостойким;
охлаждаемым.

23.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Виды товарных складов в зависимости от выполняемых функций:

открытые и закрытые склады
специального и подсобного назначения
основного производственного назначения и вспомогательные
подсортировочно-распределительные, транзитно-перевалочные, сезонного хранения,
долгосрочного хранения и накопительные
общепроизводственного и социального назначения

24.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Относительную влажность воздуха в камерах хранения скоропортящихся продуктов поддерживают на уровне

80-85 %
85-90 %
75-80 %

25.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. При хранении жиров животного происхождения микроорганизмы и ферменты вызывают

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

Вариант 2.

1.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Температура, при которой происходит выравнивание температур поверхностных и глубинных слоев продукта, называется

криотемпературой
конечной температурой замораживания
температурой переохлаждения

2.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Фасетный метод — это параллельное разделение множества объектов на независимые классификационные группировки

последовательное разделение множества объектов на подчиненные классификационные группировки
систематизированное разделение множества объектов на подмножества в зависимости от их признаков

3.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Производственный ассортимент-это

набор видов и разновидностей товаров, объединенных по какому-либо признаку
совокупность товаров, выпускаемых определенной отраслью промышленности или предприятием
совокупность товаров, находящихся на предприятиях розничной и оптовой торговли

4.Прочитайте задание и выберите два правильных варианта ответа. Источниками снабжения предприятий общественного питания являются:

фермерские хозяйства;
супермаркеты;
оптовые базы;
магазины-кулинарии.

5.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Предприятие общественного питания для закупки сырья и продуктов с продавцом заключает договор:

купли-продажи;
аренды;
поставки;
трудовой договор

6.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Договор поставки – это документ на поставку сырья и продуктов, который как правило имеет:

четыре основных раздела;
шесть основных разделов;
пять основных разделов;
все ответы верны.

7.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Любой договор, заключённый между двумя и более партнёрами представляет собой:

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

8.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Задачи, которые необходимо решить для обеспечения ПОП продовольственными продуктами, заключаются в следующем:

что и сколько купить;
как сэкономить;
сколько потратить;
где найти денег, на покупку сырья.

9.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Как называется форма доставки, когда продукты на предприятие поступают непосредственно от поставщика?

централизованная;
транзитная;
складская;
децентрализованная.

10.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. За услуги, оказываемые изготовителю и потребителю, посредник получает:

выговор;
прибыль;
штраф;
комиссионное вознаграждение.

11.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Машины для перевозки продуктов должны иметь:

санитарный паспорт;
медицинский паспорт;
разрешение на перевозку продуктов;
заключение Роспотребнадзора.

12.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какая форма доставки используется для скоропортящихся продуктов?

транзитная;
складская;
смешанная;
кольцевая.

13.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. В современной практике существуют два вида основных хладагентов:

аммиак и фреоны
аммиак и хладоны
фреоны и хладоны.

14.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Не нашло широкого применения вследствие своей дороговизны

Замораживание в воздушной среде.
Замораживание с погружением
Замораживание с орошением
Замораживание в криогенных жидкостях

15.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Переохлаждение – это понижение температуры объекта ниже криоскопической без кристаллизации содержащейся в нём воды.

процесс повышения температуры охлажденного пищевого продукта со скоростью, исключающей образование конденсата на поверхности продукта.
Процесс понижения температуры продукта не ниже криоскопической.

16.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Шоковое охлаждение – используется для полуфабрикатов и готовой продукции при предполагаемом сроке хранения

4-5 дней
30 дней
15 дней

17.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Технологически процессу замораживания предшествует

процесс охлаждения продукта до криоскопической температуры
процесс льдообразования
процесс переохлаждения

18.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Тканевую жидкость, превратившуюся в лед называют

вымороженной
вымоченной
криоскопической

19.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Как называется форма доставки, когда продукты на предприятие поступают от поставщика через оптовые базы и склады?

централизованная;
транзитная;
складская;
децентрализованная.

20.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Как называется способ доставки продуктов силами и средствами поставщика?

транзитный;
централизованный;
складской;
децентрализованный.

21.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Как называется способ доставки продуктов силами и средствами предприятия общественного питания?

транзитный;
централизованный;
складской;
децентрализованный.

22.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Организация материально – технического снабжения ПОП – это:

снабжение предметами материально-технического оснащения;
своевременная доставка предметов материально-технического оснащения;
списание предметов материально-технического оснащения;
ремонт предметов материально-технического оснащения.

23.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. К предметам материально-технического оснащения относятся:

различные виды технологического оборудования;
кухонная и столовая посуда, различный инвентарь;
спецодежда, форменная одежда, моющие и дезинфицирующие средства;
все ответы верны.

24.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Для приобретения материально-технического оснащения ПОП с продавцом заключает договор:

купли-продажи;
аренды;
поставки;
трудовой договор.

25.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Потребность в материально-технических средствах определяется на основе:

норм и правил проектирования;
санитарных норм и правил;
норм расходов и потерь;
норм оснащения.

Вариант 3.

- 1.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Нормы столовой посуды на одно посадочное место составляют:
- 2 – 2,5 комплекта;
 - 3 – 3,5 комплекта;
 - 4 – 4,5 комплекта;
 - 1 комплект.
- 2.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Нормы спецодежды для работников общественного питания составляют:
- 1 комплект на год;
 - 2 комплекта на год;
 - 3 комплекта на год;
 - 4 комплекта на год.
- 3.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. В соответствии, с каким законом запрещается принимать на ПОП товар опасный для здоровья потребителей?
- «Об обеспечении единства измерений»;
 - «О защите прав потребителей»;
 - «О конкуренции»;
 - «О техническом регулировании».
- 4.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Товарные запасы на предприятии общественного питания должны быть:
- сверхнормативными;
 - минимальными;
 - нормированными;
 - все ответы верны.
- 5.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Складские помещения в ПОП служат:
- для обработки сырья и продуктов;
 - для приёмки и кратковременного хранения;
 - для приготовления полуфабрикатов;
 - все ответы верны.
- 6.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Организация снабжения ПОП предполагает:
- поставку строительных материалов;
 - поставку сырья и продуктов;
 - поставку оборудования;
 - все ответы верны.
- 7.Прочитайте задание и выберите правильный вариант ответа. Какой вид весов, на сегодняшний день не используется на ПОП:
- циферблатные;
 - проекционные;
 - гирные;
 - шкальные.
- 8.Прочитайте задание и определите последовательность складских операций:
- размещение на хранение;
 - приёмка товаров;

разгрузка транспорта;
отпуск товаров из мест хранения.

9.Прочитайте задание и установите соответствие между товаров по термическому состоянию и требованиям к температуре

1. замороженные
2. переохлажденные
3. охлажденные
4. умеренные

- а) -2 ... -10
- б) - 1 6
- в) -10....- 30
- г) не выше 10....12

10Прочитайте задание и установите соответствие между группами товаров по влажности и диапазоном относительной влажности воздуха, %

1. сухие
2. умеренные
3. влажные
4. повышенной влажности

- б) не выше 65
- г) 70... 80
- в) 80...85
- а) 90...95

11.Прочитайте задание и вставьте пропущенное слово в требуемом контексте.

_____ - объективная особенность продукции, проявляющаяся при её создании , оценке качества, хранении, потреблении.

12.Прочитайте задание и вставьте пропущенное слово в требуемом контексте.

_____ - совокупность характеристик объекта, относящихся к его способности удовлетворять установленные или предполагаемые потребности

13.Прочитайте задание и вставьте пропущенное слово в требуемом контексте.

_____ – не выполнение заданного или ожидаемого требования, а также требования, относящегося к безопасности

14.Прочитайте задание и вставьте пропущенное слово в требуемом контексте.

_____ – этап технологического цикла товародвижения от выпуска до потребления готовой продукции.

15.Прочитайте задание и вставьте пропущенное слово в требуемом контексте.

_____ – состояние объектов хранения и окружающей среды, которое характеризуются загрязнениями, не превышающими установленные нормы.

16.Прочитайте задание и вставьте пропущенное слово в требуемом контексте.

_____ – деятельность по обеззараживанию микроорганизмов, вызывающих микробиологическую порчу товаров.

17.Прочитайте задание и вставьте пропущенное слово в требуемом контексте.
_____ – одна из основных причин убыли товаров содержащих воду в небольших количествах. (кондитерские товары, хлебобулочные, мясо, рыба).

18.Прочитайте задание и вставьте пропущенное слово в требуемом контексте.
_____ – количественные потери, свойственные мелкоизмельченным товарам, происходит при перетаривании, фасовке, взвешивании(крупы, мука, соль, сахар).

19.Прочитайте задание и вставьте пропущенное слово в требуемом контексте.
_____ – количественные потери жидких товаров за счет прилипания частиц к стенкам тары (масло растительное, напитки, реализуемые на разлив).

Задание 2. Перечень вопросов 2 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.
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
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?
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
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?
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 основных процессов 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 мясокопченостей 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 3. Темы рефератов

1. Ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров
2. Общие требования к качеству сырья и продуктов

Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров

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
1. История развития холодильной техники и технологии
2. Современные технологические приемы холодильной обработки и хранения пищевых продуктов
3. Замораживание отдельных групп товаров
1. Методы повышения эффективности работы склада
2. Система научной организации труда на складе
3. Методы и приемы оперативного управления работой складов
1. Физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции.
2. Микробиологические показатели качества сырья и готовой продукции
3. Методы контроля качества продуктов при хранении

3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся

Вопросы для подготовки к экзамену

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. Отапливание 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

Тестовые задания. 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 компетентностного подхода, может включать задания различных типов.

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

–отметка «удовлетворительно», если правильно выполнено 50 –70% тестовых заданий;

–«хорошо», если правильно выполнено 70 –85 % тестовых заданий;

–«отлично», если правильно выполнено 85 –100 % тестовых заданий.

Решение заданий в тестовой форме проводится в течение изучения дисциплины. Преподаватель должен определить студентам исходные данные для подготовки к тестированию: назвать разделы (темы, вопросы), по которым будут задания в тестовой форме, нормативные акты и теоретические источники для подготовки.

При прохождении тестирования пользоваться конспектами лекций, учебниками, и иными материалами не разрешено.

Тестирование проводится в письменной форме. На тестирование отводится 15-20 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 20 вопросов. За каждый правильный ответ на вопрос дается 0,5 баллов.

Перевод баллов в оценку. Согласно технологической карте на выполнение теста выделяется 10 баллов. Таким образом, $10 \text{ баллов} / 20 \text{ вопросов} = 0,5 \text{ баллов}$

Реферат – форма письменной работы, которую рекомендуется применять при освоении вариативных (профильных) дисциплин профессионального цикла. Как правило, реферат представляет собой краткое изложение содержания научных трудов, литературы по определенной научной теме.

Шкала оценивания:

«отлично» - 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;

«хорошо» - 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 объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

«удовлетворительно» - 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; тема освоена лишь частично; допущены грубые ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

«неудовлетворительно» - тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины позволяет оценить уровень сформированности компетенций и осуществляется в форме – экзамена.

Экзамен письменный. Продолжительность 60 минут. Рекомендуется распределять время таким образом: 15 мин – задача (кейс) и по 15 мин на три теоретических вопроса. Изложение должно быть кратким, но содержать все необходимые определения и формулировки. Для получения отличной оценки ответ должен содержать практические примеры.

Экзамен позволяет проверить способность экзаменуемого в использовании приобретенных знаний в виде устного собеседования по билету.