

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВАЛУЙСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Комплект
контрольно-оценочных средств
по учебной дисциплине

ОП. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Валуйки 2021г.

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержденного приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 № 1565, и рабочей программы по ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

РАССМОТРЕНО:

на заседании ЦМК

Протокол № 1 от 31.08. 2021 г

Председатель ЦМК

Сееф Г. В. Тютюнникова

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по УР

Сурова О.А. Сурова
« 31 » 08 2021 года

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по УМР

Сержанова Сержанова А.С.
« 31 » 08 2021 года

Организация-разработчик:

ОГА ПОУ «Валуйский индустриальный техникум»

Разработчик:

Стадникова К.Г. преподаватель специальных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно - оценочных средств
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке
3. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
 - 3.1 Оценка освоения учебной дисциплины.
 - 3.2 Оценка освоения теоретического курса общепрофессиональной дисциплины (дифференцированный зачет)
4. Пакет экзаменатора

1. Паспорт комплекта контрольно - оценочных средств

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «**Организация хранения и контроль запасов и сырья**».

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета

КОС разработаны на основании положений:

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<p>определять наличие запасов и расход продуктов;</p> <p>оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</p> <p>проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</p> <p>оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения</p>	<p>ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>общие требования к качеству сырья и продуктов;</p> <p>условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</p> <p>методы контроля качества продуктов при хранении;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>виды снабжения;</p> <p>виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</p> <p>методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</p> <p>программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>правила оценки состояния запасов на производстве;</p> <p>процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</p> <p>правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</p>

		виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.
--	--	---

2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:		
У 1 определять наличие запасов и расход продуктов;	Практические задания	Тестовые задания
У 2 оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;	Практические задания	Тестовые задания
У 3 проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;	Практические задания	Тестовые задания
У 4 принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;	Практические задания	Тестовые задания
У 5 оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;	Практические задания	Тестовые задания
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:		
З 1 ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов	Теоретические задания	Тестовые задания
З 2 условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении	Теоретические задания	Тестовые задания
З 3 способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;	Теоретические задания	Тестовые задания
З 4 виды снабжения	Теоретические задания	Тестовые задания
З 5 виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	Теоретические задания	Тестовые задания

3 6 методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;	Теоретические задания	Тестовые задания
3 7 современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве	Теоретические задания	Тестовые задания
3 8 правила оценки состояния запасов на производстве	Теоретические задания	Тестовые задания
3 9 методы контроля возможных хищений запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов	Теоретические задания	Тестовые задания
3 10 правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	Теоретические задания	Тестовые задания
3 11 виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	Теоретические задания	Тестовые задания

3. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

3.1 Оценка освоения теоретического курса общепрофессиональной дисциплины (дифференцированный зачет)

Выбрать правильный ответ:

1 вариант

1. Совокупность свойств продукции – это показатель:

- а) пищевой ценности
- б) сохраняемости
- в) качества продукции

2. Наличие в продуктах биологически активных веществ – это показатель:

- а) сохраняемости
- б) энергетической ценности
- в) усвояемости
- г) биологической ценности

3. Физиологическая ценность продуктов обусловлена:

- а) наличием биологически активных веществ: аминокислот, витаминов, микро и макро элементов
- б) наличием веществ, активно влияющих на организм человека: кофеин, теобромин
- в) энергией, которую получает организм
- г) свойствами сохранять потребительские качества

4. Усвояемость продуктов зависит:

- а) от состава и активности ферментов
- б) внешнего состояния продуктов
- в) от доброкачественности продуктов
- г) от кулинарно - технологических свойств

5. Внешний вид продуктов относится:

- а) к специфическим показателям качества
- б) определяющим показателям качества
- в) единичному показателю
- г) к сохраняющим показателям

6. К формирующим показателям качества продуктов относятся:

- а) тара и упаковка
- б) условия хранения
- в) условия реализации
- г) качество исходного сырья

7. Контроль готовой продукции относится:

- а) к формирующим качествам, влияющим на качество
- б) к сохраняющим факторам
- в) определяющим показателям
- г) специфическим показателям

8. Важнейшим потребительским свойством продовольственных товаров являются:

- а) внешний вид продукции
- б) вкусовые качества продукции
- в) безопасность продукции
- г) усвояемость продукции

9. Отсутствие в продуктах тяжелых металлов, пестицидов относится:

- а) к санитарно-гигиенической безопасности
- б) к химической безопасности
- в) к биологической безопасности
- г) к физической безопасности

10. Отсутствие патогенных микроорганизмов относится:

- а) к санитарно-гигиенической безопасности
- б) к химической безопасности
- в) к биологической безопасности
- г) к физической безопасности

11. Цвет, запах вкус продуктов определяют с помощью:

- а) измерительного метода
- б) физического метода
- в) органолептического метода
- г) химического метода

12. Наличие болезнетворных микробов в продуктах, определяющихся лабораторным методом, относится:

- а) к физическим показателям
- б) к химическим показателям

- в) к органолептическим показателям
- г) к микробиологическим показателям

13. Не соответствие товара установленным требованиям – это:

- а) дефект продукции
- б) брак продукта
- в) химическая безопасность продукта
- г) санитарно-гигиеническая безопасность продукта

14. Плесневение, гниение продукта относится:

- а) скрытому дефекту
- б) явному дефекту
- в) малозначительному дефекту
- г) устранимому дефекту

15. Накопление токсина ботулинуса относится:

- а) скрытому дефекту
- б) явному дефекту
- в) малозначительному дефекту
- г) устранимому дефекту

16. Дефекты, которые не влияют на использование продукта, являются:

- а) устранимыми
- б) неустраняемыми
- в) малозначительными
- г) критическим

17. Дефекты, при которых использовать продукты нельзя называются:

- а) критические
- б) значительные
- в) устранимые
- г) малозначительные

18. Брак, при котором нельзя устранить хотя бы один дефект называют:

- а) исправимый
- б) малозначительный
- в) значительный
- г) неисправимый

19. Сертификация – это деятельность

- а) по оценке товара требованиям
- б) по установлению правил и характеристик
- в) по выявлению дефектов продукции
- г) по установлению методов контроля за качеством продукции

20. Сертификат выдается на срок:

- а) 1 год
- б) полгода
- в) на 3 года
- г) на 5 лет

2 вариант

1. Классификация продовольственных товаров это:
 - а) определение классов по качеству
 - б) распределение товаров по характерным признакам
 - в) определение классов по безопасности
 - г) определение классов по внешнему виду

2. Крупа, мука, макароны относятся:
 - а) к гастрономической группе
 - б) к группе мучных изделий
 - в) к бакалейной группе
 - г) к хлебобулочной группе

3. Какое допустимое количество металлопримесей в муке на 1кг. продукта:
 - а) не более 3мл.
 - б) не допустимо
 - в) не более 5 мл.
 - г) не более 10 мл.

4. В какой муке определяют количество и качество клейковины:
 - а) ржаной
 - б) пшеничной
 - в) соевой
 - г) кукурузной

5. Каковы нормы, установленной влажности для крупы для текущего потребления:
 - а) 5%
 - б) 10%
 - в) 12-17%
 - г) 20%

6. Колбасы, сыры относятся:
 - а) к гастрономической группе
 - б) к группе мучных изделий
 - в) к бакалейной группе
 - г) к хлебобулочной группе

7. Картофель, морковь, свекла относятся:
 - а) корнеплодам
 - б) клубнеплодам
 - в) томатным
 - г) бахчевым

8. К десертным овощам относятся:
 - а) салат
 - б) кинза
 - в) базилик
 - г) артишок

9. Тыквенные овощи относятся к группе овощей:
 - а) плодовые

- б) десертные
- в) вегетативные
- г) пряные

10. Ржаная мука вырабатывается из:

- а) пшеницы
- б) овса
- в) ячменя
- г) ржи

11. Фасоль, чечевица, нут относятся к группе:

- а) зерномучных товаров
- б) овощных
- в) плодовых
- г) пряных

12. Предварительная приемка товара на производство осуществляется по документам:

- а) договор
- б) акт
- в) заборный лист
- г) накладная

13. Сдобные хлебные изделия отличаются большим содержанием:

- а) жира, сахара, яиц
- б) дрожжей
- в) творога
- г) жидкости

14. Продукт, получаемый путем высушивания молока

- а) сухие молочные продукты
- б) сливки натуральные
- в) молоко сгущенное
- г) молоко стерилизованное

15. Проверка соответствия сертификату принимаемого товара является приемкой:

- а) по количеству
- б) по качеству
- в) по весу брутто
- г) по весу нетто

16. Если принимаемое мясо не имеет ветеринарного клейма то:

- а) его запрещается принимать
- б) можно принять и использовать
- в) принять, предварительно оценив качество
- г) принять с составлением акта

17. Для приготовления десертов используют:

- а) ревень
- б) фенхель
- в) базилик
- г) майоран

18. Требования к расположению складских помещений:

- а) не имеет значения
- б) только на первых этажах
- в) цокольных, подвальных, первых этажах
- г) только в подвальных помещениях

19. Содержанием, каких веществ особенно ценятся молоко и молочные продукты:

- а) белков
- б) жиров
- в) минеральных веществ: калия, кальция, железа
- г) витаминов

20. Пастеризация молока проводится при температуре:

- а) 100° С
- б) менее 100° С
- в) 150° С
- г) 120° С

Ключ к ответу

Вариант 1		Вариант 2	
№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1	в	1	б
2	г	2	в
3	б	3	а
4	а	4	б
5	б	5	в
6	г	6	а
7	а	7	б
8	в	8	г
9	б	9	а
10	а	10	г
11	в	11	а
12	г	12	г
13	а	13	в
14	б	14	а
15	а	15	б
16	в	16	а
17	а	17	а
18	г	18	в
19	а	19	в
20	в	20	б

Компетенции	Баллы	Показатели
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	2	Проявляет устойчивый интерес к будущей профессии, активно участвует в профессиональных мероприятиях (конкурсах, конференциях, олимпиадах и пр.)
	1	Проявляет интерес к будущей профессии, участвует в профессиональных мероприятиях (конкурсах, конференциях, олимпиадах и пр.)
	0	Отсутствует интерес к будущей профессии
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	2	Четко организована собственная деятельность для выполнения, задание выполнено в соответствии с целями и средствами ее достижения
	1	Организована собственная деятельность с помощью преподавателя для выполнения задания, задание выполнено
	0	Собственная деятельность неорганизована, задание не выполнено
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	2	Способен четко анализировать рабочую ситуацию, осуществлять контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
	1	Способен анализировать рабочую ситуацию с помощью преподавателя, осуществлять контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
	0	Неспособен анализировать и контролировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	2	Самостоятельно осуществлен поиск необходимой информации для выполнения задания, задание выполнено
	1	Осуществлен поиск информации с помощью преподавателя для выполнения задания, задание выполнено
	0	Не осуществлен поиск информации, задание не выполнено
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	2	Эффективно использует информационные технологии при выполнении задания, задание выполнено
	1	Использует информационные технологии при выполнении задания с помощью преподавателя, задание выполнено
	0	Не использует информационные технологии при выполнении заданий, задание не выполнено
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с	2	Бесконфликтно и эффективно умеет организовывать свою работу в команде для

коллегами, руководством, клиентами		выполнения задания, задание выполнено
	1	Свою работу умеет организовывать в команде для выполнения задания с помощью преподавателя, задание выполнено
	0	Не умеет организовывать свою работу в команде для выполнения задания, задание не выполнено
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.	2	Всегда умеет готовить к работе производственное помещение и поддерживать его состояние в соответствии с санитарными нормами и правилами
	1	Умеет готовить к работе производственное помещение и поддерживать его состояние в соответствии с санитарными нормами и правилами с помощью преподавателя
	0	Не умеет готовить производственное помещение к работе и поддерживать его санитарное состояние
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе полученных профессиональных знаний (для юношей).	2	Проявляет устойчивый интерес к воинской службе, готов исполнять воинскую обязанность
	1	Готов исполнять воинскую обязанность
	0	Отсутствует интерес и не готов исполнять воинскую обязанность