

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Макаров Алексей Владимирович  
Должность: И.о. директора технологического колледжа  
Дата подписания: 25.03.2024 11:42:12  
Уникальный программный ключ:  
7f14295cc243663512787ff1135f9c1203eca75d

Приложение к ППССЗ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Российский государственный аграрный университет –  
МСХА имени К.А. Тимирязева»  
(ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева)  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ**

## **КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

**по дисциплине «ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья»**

**специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

форма обучения: очная

*Москва, 2022*

## Содержание

1. Общие положения	3
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке	3
3. Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля и промежуточной аттестации	5

## 1. Общие положения

**1.1. Форма промежуточной аттестации:** диф.зачет в 4 семестре, зачет в 3 семестре

### 1.2. Система оценивания результатов выполнения заданий

Оценивание результатов выполнения заданий промежуточной аттестации осуществляется на основе следующих принципов:

достоверности оценки – оценивается уровень сформированности знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций, продемонстрированных обучающимися в ходе выполнения задания;

адекватности оценки – оценка выполнения заданий должна проводиться в отношении тех компетенций, которые необходимы для эффективного выполнения задания;

надежности оценки – система оценивания выполнения заданий должна обладать высокой степенью устойчивости при неоднократных оценках уровня сформированности знаний, умений, практического опыта, общих и профессиональных компетенций обучающихся;

комплексности оценки – система оценивания выполнения заданий должна позволять интегративно оценивать общие и профессиональные компетенции обучающихся;

объективности оценки – оценка выполнения конкурсных заданий должна быть независимой от особенностей профессиональной ориентации или предпочтений преподавателей, осуществляющих контроль или аттестацию.

При выполнении процедур оценки заданий используются следующие основные методы:

- метод расчета первичных баллов;
- метод расчета сводных баллов.

Результаты выполнения заданий оцениваются в соответствии с разработанными критериями оценки.

Используется пятибалльная шкала для оценивания результатов обучения.

Перевод пятибалльной шкалы учета результатов в пятибалльную оценочную шкалу:

Оценка	Количество баллов, набранных за выполнение теоретического и практического задания, средний балл по итогам аттестации
Оценка 5 «отлично»	4,6-5
Оценка 4 «хорошо»	3,6-4,5
Оценка 3 «удовлетворительно»	3-3,5
Оценка 2 «неудовлетворительно»	≤ 2,9

## 2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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 01-07 ОК 09 ОК 10	определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и	ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; общие требования к качеству сырья и продуктов; условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения;

	<p>документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения</p>	<p>виды складских помещений и требования к ним; периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>
--	---	---

### 3. Контрольно-оценочные материалы для текущего контроля и промежуточной аттестации

#### Структура контрольного задания

#### Тестирование

1. Для хранения запасов сырья на предприятии необходимо обеспечить требуемые условия хранения в соответствии с:

а) ГОСТ Р

**б) СанПиН**

в) Закон РФ «О защите прав потребителей»

г) Закон РФ «О техническом регулировании»

2. При хранении товаров необходимо обеспечивать допустимое товарное \_\_\_\_\_

Правильный ответ: **соседство**

3. В перечень документов, необходимых для контроля организации хранения, качества запасов и сырья не входит:

а) СанПиН

б) ГОСТ Р «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования»

в) «Нормы естественной убыли продовольственных товаров при хранении на складах и базах розничных торговых организаций»

**г) Закон РФ «О техническом регулировании»**

4. Работники склада при инструктаже должны знать \_\_\_\_\_ характеристику продуктов

Правильный ответ: **товароведческую**

5. Для повышения уровня знаний работникам складов проводят:

а) вводный инструктаж

б) первичный инструктаж

**в) повторный инструктаж**

г) внеплановый инструктаж

6. Повторный инструктаж должны проходить все работники склада не реже, чем \_\_\_\_\_ месяцев после проведения очередного инструктажа

Правильный ответ: **6**

7. Приемка товаров должна осуществляться заведующими складами или \_\_\_\_\_

Правильный ответ: **товароведами**

8. Вводный инструктаж на предприятии проводит:

а) кладовщик

б) товаровед

в) мастер производственного цеха

**г) инженер по охране труда**

9. Какую визу руководитель организации должен поставить на закупочном акте при передаче его в отдел закупок?

**а) «Утверждаю»**

б) «На рассмотрение»

в) «На согласование»

г) «Для предложений»

10. На рабочем месте до начала производственной деятельности инженером по охране труда проводится \_\_\_\_\_

Правильный ответ: **первичный инструктаж**

11. Учет движения товаров на предприятиях общественного питания осуществляется в программе:

а) PDF document

б) PowerPoint

**в) Excel**

г) CDR

12. Первичные учетные документы составляют в программе \_\_\_\_\_

Правильный ответ: **Word**

13. Количество экземпляров закупочного акта:

а) 1

**б) 2**

в) 3

г) 4

14. Оправдательный документ по совершению хозяйственной операции (письменное доказательство) на

основании которого ведется учет – это \_\_\_\_\_

Правильный ответ: **первичный документ**

15. Выберите основной признак классификации товаров

- а) потребительские качества
- б) реологические свойства
- в) происхождение товаров**
- г) температура кулинарной готовности

16. Согласно торговой классификации продовольственных товаров какая группа не относится к бакалейной группе?

- а) крупа, мука, макаронные изделия
- б) консервы**
- в) чай, кофе
- г) пряности

17. Выберите группу товаров, относящихся к группе гастрономия согласно торговой классификации продовольственных товаров

- а) колбасы, мясо**
- б) чай, кофе
- в) соль, сахар, растительное масло
- г) пряности

18. Чай и кофе относятся к классификационной группе \_\_\_\_\_

Правильный ответ: **вкусовые товары**

19. Маргарин относится к классификационной группе \_\_\_\_\_

Правильный ответ: **пищевые жиры**

20. Распределение товаров на группы или классы по общим и наиболее характерным признакам – это \_\_\_\_\_

Правильный ответ: классификация продовольственных товаров

21. Наиболее оптимальной температурой для хранения томатов, семечковых и косточковых овощей является:

- а) +15...+20 С°
- б) +10...+15 С°
- в) +5...+10 С°
- г) 0...+1 С°**

22. К основным факторам сохранения качества плодов и овощей при хранении не относится:

- а) температура
- б) относительная влажность воздуха
- в) давление воздушной среды**
- г) газообмен

23. К основным газовым средам, применяемым в процессе хранения плодов и овощей, относят:

- а) регулируемая газовая среда (РГС)**
- б) модифицированная газовая среда (МГС)
- в) кислородная среда
- г) водородная среда

24. Физиологические повреждения плодов и овощей при оценке их качества подразделяют на допустимые и \_\_\_\_\_

Правильный ответ: **недопустимые**

25. К дефектам плодов и овощей относят: повреждения сельскохозяйственными вредителями, микробиологические, физиологические и \_\_\_\_\_

Правильный ответ: **механические**

26. Большая группа соединений, основными из которых являются хлорофилл, окрашивающий ткани в зеленый цвет, а также пигменты каротиноидного типа, придающие плодам и овощам желтую окраску – это...

Правильный ответ: **красящие вещества**

27. Основная классификационная категория муки – это:

- а) сорт**
- б) класс
- в) вид
- г) род

28. К зерномучным товарам не относится:

- а) крупа
- б) макароны
- в) хлебобулочные изделия
- г) **кондитерские изделия**

29. Пищевой продукт из цельных или дробленых зерен крупяных, зерновых и бобовых культур – это \_\_\_\_\_

Правильный ответ: **крупа**

30. В помещении для хранения хлебобулочных изделий должна поддерживаться температура:

- а) +6...+10 С°
- б) **+18...+20 С°**
- в) +25...+30 С°
- г) + 35...+40 С°

31. Дефект хлеба, характеризующийся беспористой массой мякиша – это \_\_\_\_\_

Правильный ответ: **закал**

32. Основной метод экспертизы качества сухарных изделий - \_\_\_\_\_

Правильный ответ: **органолептический**

33. Перевариваемость молока и молочных продуктов колеблется в пределах:

- а) от 60 до 70%
- б) от 70 до 80%
- в) от 85 до 90%
- г) **от 95 до 98%**

34. Сливки – это пресный молочный продукт с массовой долей жира от \_\_\_\_\_

- а) **10%**
- б) 30%
- в) 50%
- г) 70%

35. Какой процесс развивается в молочном жире при хранении?

- а) денатурация
- б) **гидролиз**
- в) автолиз
- г) ферментация

36. Молоко или кисломолочные продукты на складах хранят в металлических бочках или \_\_\_\_\_

Правильный ответ: **флягах**

37. В случае длительного хранения молока перед заквашиванием необходимо проводить его повторную \_\_\_\_\_

Правильный ответ: **пастеризацию**

38. Основным белком молока – это \_\_\_\_\_

Правильный ответ: **казеин**

39. Пищевые продукты, целиком состоящие из рыбы или отдельных ее частей, нерыбных объектов водного промысла, а также с добавлением других видов дополнительного и вспомогательного сырья – это \_\_\_\_\_

Правильный ответ: **рыбные товары**

40. Живую рыбу, поступающую в продажу, подразделяют на озерноречную и \_\_\_\_\_

Правильный ответ: **прудовую**

41. Ценнейший рыбный продукт, содержащий большое количество легкоусвояемых белков и жиров, а также витамины А, D, Е и группы В – это \_\_\_\_\_

Правильный ответ: **икра**

42. Температура хранения рыбных консервов на складе:

- а) **0...+15 С°**
- б) +18...+25 С°
- в) +25...+30 С°
- г) +30...+40 С°

43. Срок хранения соленой рыбы зависит от наличия:

- а) хладогентов
- б) пряностей
- в) **тузлуков**
- г) гепарина

44. При оптимальной температуре  $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$ ,  $-5\text{ }^{\circ}\text{C}$  рыба в тузлуке хранится:

- а) 1 – 2 месяца
- б) 2 – 4 месяца
- в) 4 – 6 месяцев
- г) **6 – 8 месяцев**

45. Изделия, большая часть которых состоит из сахара или другого сладкого вещества, а также патоки, различных фруктов, ягод, молока, сливочного масла, какао-бобов, ядер орехов и других компонентов – это \_\_\_\_\_

Правильный ответ: **кондитерские товары**

46. Основное требование при хранении кондитерских изделий – не допускать перепадов температуры и \_\_\_\_\_

Правильный ответ: **влажности**

47. Упаковка способствует созданию необходимых \_\_\_\_\_ условий, предупреждению загрязнений продуктов, обсеменения их микрофлорой, поражения вредителями

Правильный ответ: **санитарных**

48. Сроки хранения шоколада в зависимости от вида колеблются:

- а) **от 1 до 6 месяцев**
- б) от 6 месяцев до 1 года
- в) от 1 года до 2 лет
- г) от 2 лет до 3 лет

49. Влажность конфет в зависимости от вида конфетных масс составляет:

- а) **от 2 до 45%**
- б) от 45 до 55%
- в) от 60 до 70%
- г) от 70 до 75%

50. Хранят мармелад в сухих чистых вентилируемых помещениях при температуре:

- а) от  $-6$  до  $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$
- б) от 0 до  $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$
- в) **от  $+5$  до  $+15\text{ }^{\circ}\text{C}$**
- г) от  $+20$  до  $+30\text{ }^{\circ}\text{C}$

### Критерии оценки знаний при проведении тестирования

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 90 % тестовых заданий;

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70 % тестовых заданий;

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента не менее 51 %;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента менее чем на 30 % тестовых заданий.

### Устный опрос

#### Инструкция по проведению устного опроса

- 1. Внимательно выслушайте вопрос
  - 2. Излагайте своими словами, подтверждайте конкретными примерами
  - 3. Время выполнения: 20 минут
1. Как отчитываются заведующие кондитерским цехом?
  2. Что такое наряд- заказ?
  3. Как проводится инвентаризация на производстве?
  4. Как проводят списание соли и специй?
  5. Как определяют реализацию за наличный расчет?
  6. Какой отчет составляют материально- ответственные лица на производстве?
  7. Что такое дневной заборный лист?
  8. Как оформляется поступление сырья на производство?



9. Как организована материальная ответственность на производстве?  
10. Как производят сдачу готовых кондитерских изделий в экспедицию?

### **Эталон ответа**

1. Заведующие кондитерским цехом составляют отчет о движении готовых изделий и с приложением соответствующих документов представляют его в бухгалтерию.
2. Заведующие кондитерским цехом составляет наряд-заказ на изготовление кондитерских изделий, который утверждается руководителем предприятия. На его основании заведующий цехом проводит расчет потребности сырья по установленным нормам и определяет количество сырья, подлежащего отпуску из кладовой с последующей проверкой бухгалтерией.
3. Проводится не реже одного раза в месяц. Путем перевешивания и пересчета материальных ценностей. Начиная с подсобных помещений. Проверенные помещения опечатывают. Результаты отражают в учете и отчетности того месяца, в котором она была окончена.
4. Составляется контрольный расчет. Остаток соли и специй на начало отчетного периода получают из предыдущего отчета. Поступление на основании ведомости учета движения продуктов на производстве и накладных. Фактический остаток на основании акта инвентаризации.
5. При самообслуживании с предварительной оплатой продукции и через официантов - по данным справки о реализации готовых изделий за наличный расчет, составленной на основании кассовых чеков; при самообслуживании с последующей оплатой - по заборным листам или по показаниям счетчиков контрольно-кассовых машин
6. Отчет о движении продуктов и тары на производстве
7. В заборном листе указывается наименование блюд, единицы измерения, количество отпущенных и возвращенных блюд, может быть указано два вида цен: цена продажная и учетная. В конце дня определяют общее количество и стоимость отпущенной на раздачу продукции. Составляется в двух экземплярах, указывая время отпуска блюд. Подписываются зав. производством и лицом, получившим готовые изделия.
8. Ежедневно заведующий производством составляет требование в кладовую для получения продуктов, необходимых для приготовления блюд на следующий день. Отпуск продуктов кладовщик оформляет накладной.
9. Применяется индивидуальная и бригадная материальная ответственность
10. По письменному разрешению руководителя предприятия и бухгалтера и оформляется приемной накладной.

### **Критерии оценки**

Оценка «5»- полностью освоил учебный материал, умеет изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4»- в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами, подтверждает ответ конкретными примерами правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3»- не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки при его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2»- почти не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может подтвердить ответ конкретными примерами, не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1»- полностью не усвоил учебный материал, не может изложить знания своими словами, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

### **Устный опрос**

#### **Инструкция по проведению устного опроса**

- 1. Внимательно выслушайте вопрос
  - 2. Излагайте своими словами, подтверждайте конкретными примерами
  - 3. Время выполнения: 20 минут
1. Как записываются блюда в план-меню?
  2. Как определяется суточная потребность сырья на производстве?
  3. Какой документ служит основой для получения сырья из кладовой?
  4. Кто составляет план- меню?
  5. Как устанавливаются розничные цены?
  6. Как исчисляется стоимость сырьевого набора блюда в калькуляции?
  7. Как исчисляется величина наценки?
  8. Как устанавливается продажная цена блюда?
  9. При расчете цены на блюда вес сырья берут по брутто или по нетто
  10. При расчете гарниров, соусов норма закладки продуктов дана в рецептуре на 1000г. выхода на какое количество составляется калькуляция?

#### **Эталон ответа**

1. Блюда группируются по видам и по составу сырья
2. На основе плана-меню и с учетом остатка сырья на производстве
3. Требование
4. Заведующий производством.
5. В бухгалтерии на основании плана-меню составляется калькуляция блюд
6. Путем умножения количества сырья каждого наименования на продажную цену и суммирования полученного результата
7. Путем умножения стоимости сырьевого набора на наценку в процентном выражении
8. Путем сложения стоимости сырьевого набора и наценки в денежном выражении
9. Брутто
10. На 10 кг. с последующим определением цены за 1 кг.

#### **Критерии оценки**

Оценка «5»- полностью освоил учебный материал, умеет изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4»- в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные

ошибки при его изложении своими словами, подтверждает ответ конкретными примерами правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3»- не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки при его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2»- почти не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может подтвердить ответ конкретными примерами, не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1»- полностью не усвоил учебный материал, не может изложить знания своими словами, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.