



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам. начальника колледжа
по учебно-методической работе
М.С. Агеева

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе дисциплины)


ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело


МО-43 02 15-ОП.02.ФОС

РАЗРАБОТЧИК	С.С. Макарова
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Н.А. Судьбина
ГОД РАЗРАБОТКИ	2021
ГОД ОБНОВЛЕНИЯ	2022

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15.ОП.02.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.2/9

Содержание

1 Паспорт фонда оценочных средств	3
1.1 Область применения фонда оценочных средств.....	3
1.2 Результаты освоения дисциплины.....	3
2 Перечень оценочных средств и критерии оценивания	3
3 Оценочные средства текущего контроля и промежуточной аттестации.....	5
4 Сведения о фонде оценочных средств и его согласовании	9

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15.ОП.02.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.3/9

1 Паспорт фонда оценочных средств

1.1 Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья.

1.2 Результаты освоения дисциплины

В результате контроля и оценки по дисциплине осуществляется комплексная проверка частичного освоения следующих профессиональных компетенций:

ПК 1.2. Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.

ПК 1.3. Управлять товарными запасами и потоками

ПК 1.4. Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров

2 Перечень оценочных средств и критерии оценивания

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
<p>ПК 1.2 Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.</p>	<p>Способен: - знать виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; - связи с поставщиками и потребителями продукции.</p>	<p>Знать: - принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; Уметь: - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; - общие требования к качеству сырья и продуктов; - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</p>
<p>ПК 1.3 Управлять товарными запасами и потоками</p>	<p>Способен: - знание методов контроля возможных хищений запасов на производстве; - проводить процедуры инвентаризации запасов продуктов;</p>	<p>Знать: - проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; Уметь: - методы контроля качества продуктов при хранении; - способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - виды снабжения, 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;
ПК 1.4 Оформлять документацию на поставку и реализацию товаров	Способен: <ul style="list-style-type: none"> - правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; - демонстрировать оценку условий хранения и состояние продуктов и запасов; 	Знать: <ul style="list-style-type: none"> - оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения Уметь: <ul style="list-style-type: none"> - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

2.1 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- контрольные вопросы к темам практических занятий.

2.2 К оценочным средствам для промежуточной аттестации относятся:


- тестовые задания открытого и закрытого типа;

2.3 Критерии оценки результатов освоения дисциплины

Критерии оценивания теоретических знаний:

«Отлично» - ставится, если обучающийся:

- а) точно формулирует ответы на поставленные в задании вопросы;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15.ОП.02.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.5/9

б) дает правильные формулировки понятий и терминов по изученной дисциплине;

в) демонстрирует понимание материала, что выражается в умении обосновать свой ответ;

г) свободно обобщает и дифференцирует признаки и понятия;

д) правильно отвечает на дополнительные вопросы;

е) свободно владеет речью (демонстрирует связанность и последовательность в изложении) и т.п.

«Хорошо» - ставится, если обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает единичные ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся демонстрирует знание и понимание основных положений данной темы, но:

а) неточно и неуверенно воспроизводит ответы на поставленные в задании вопросы;

б) дает неточные формулировки понятий и терминов;

в) затрудняется обосновать свой ответ;

г) затрудняется обобщить или дифференцировать признаки и понятия;

д) затрудняется при ответах на дополнительные вопросы;

е) излагает материал недостаточно связано и последовательно с частыми заминками и перерывами и т.п.

«Неудовлетворительно» - ставится, если обучающийся демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

Критерии оценивания по учебной дисциплине в форме тестирования:

«Отлично» - 81-100 % правильных ответов;

«Хорошо» - 61- 80 % правильных ответов;

«Удовлетворительно» - 41- 60% правильных ответов;

«Неудовлетворительно» - 0 - 40% правильных ответов.

3 Оценочные средства текущего контроля и промежуточной аттестации

Контрольные вопросы к практическим занятиям

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15.ОП.02.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.6/9

Практическое занятие № 1. Распознавание ассортимента основных групп продовольственных товаров. Оценка качества продовольственных товаров по органолептическим показателям

Контрольные вопросы

1. Как оценить качество продовольственных товаров по органолептическим показателям?

Практическое занятие № 2. Оценка качества свежих плодов и овощей и плодов по стандарту

Контрольные вопросы

1. Требования к качеству клубней.
2. Правила отбора проб.

Практическое занятие № 3. Определение качества сыров

Контрольные вопросы

1. Правила и сроки хранения кисломолочных продуктов.

Практическое занятие № 4. Составление договора поставки на продовольственные товары

Контрольные вопросы

1. правила заключения договора поставки на продовольственные товары?

Практическое занятие № 5. Компонировка складских помещений


Контрольные вопросы

1. Назовите способы складирования продуктов. Приведите примеры.

Практическое занятие № 6. Оформление документации по контролю расхода и хранения продуктов

Контрольные вопросы

1. Правила заполнения закупочного акта.
2. Правила заполнения дневного заборного листа?

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15.ОП.02.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.7/9

Практическое занятие № 7. Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов

Контрольные вопросы

1. Алгоритм расчета потерь в результате естественной убыли продуктов.
2. Каким способом можно уменьшить потери в результате естественной убыли продуктов?

Практическое занятие № 8. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада

Контрольные вопросы

1. Правила оформления документов на отпуск сырья и продуктов со склада

Практическое занятие № 9. Оформление заказа на сырье и продукты со склада

Контрольные вопросы

1. Как производится приемка товаров по качеству.

Практическое занятие № 10. Оснащение оборудованием, инвентарем вспомогательных цехов, компоновка помещений

Контрольные вопросы

1. Какие требования соблюдаются при компоновке помещений.
2. Какое оборудование и инвентарь используются в моечной кухонной посуде.

Практическое занятие № 11. Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов


Контрольные вопросы

1. Виды инвентаризаций.
2. Порядок проведения инвентаризации.

Практическое занятие №12. Управление расходом продуктов на производстве и движением блюд с использованием специализированного программного обеспечения

Контрольные вопросы

1. Каковы возможности программы «1С: Бухгалтерия 7.7».

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15.ОП.02.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.8/9

2. Какие вкладки представлены в программе.

Задания открытого типа

Ключи правильных ответов выделены жирным шрифтом

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 1.2 ОСУЩЕСТВЛЯТЬ СВЯЗИ С ПОСТАВЩИКАМИ И ПОТРЕБИТЕЛЯМИ ПРОДУКЦИИ

Задания открытого типа

1. Централизованная доставка товаров предполагает доставку транспортными средствами ...

Ответ: поставщиков

2. Срок проверки качества для не скоропортящихся товаров составляет ... дней

Ответ: 10

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 1.3 УПРАВЛЯТЬ ТОВАРНЫМИ ЗАПАСАМИ И ПОТОКАМИ

Задания открытого типа

1. Проведение инвентаризации не обязательно после каждой ... товара

Ответ: приемки

2. При приемке товара в случае обнаружения несоответствия по количеству или качеству составляется ...

Ответ: акт дефектации

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 1.4 ОФОРМЛЯТЬ ДОКУМЕНТАЦИЮ НА ПОСТАВКУ И РЕАЛИЗАЦИЮ ТОВАРОВ


Задания открытого типа

1. Программа, предназначенная для автоматизации ведения оперативного учета товаров на складе - ...

Ответ: 1 С

2. Основным документом, определяющим права и обязанности сторон по поставкам всех видов продукции является ... поставки

Ответ: Договор

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО-43 02 15.ОП.02.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ	С.9/9

4 Сведения о фонде оценочных средств и его согласовании

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» представляет собой компонент основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании методической комиссии «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 9 от «11» мая 2021 г.

Фонд оценочных средств актуализирован. Изменения, дополнения рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 9 от «18» мая 2022 г.

Председатель методической комиссии _____



/А.В. Червяковская/