КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ

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

УТВЕРЖДАЮ
Врио заместителя начальника колледжа по учебно-методической работе
М.Ю. Никишин

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 00861698655D171818D836B833A86412BD
Владелец: НИКИШИН МИХАИЛ ЮРЬЕВИЧ
Действителен: с 13.02.2026 до 09.05.2027

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	2023
ГОД ОБНОВЛЕНИЯ	2026

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

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
ПК 1.2 Осуществлять связи с поставщиками и потребителями продукции.	***Способен:*** - знать виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; - связи с поставщиками и потребителями продукции.	***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;
ПК 1.3 Управлять товарными запасами и потоками	***Способен:*** - знание методов контроля возможных хищений запасов на производстве; -проводить процедуры инвентаризации запасов продуктов;	***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; − виды снабжения, виды складских помещений и требования к ним;

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
		− 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:*** - правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и о поставщиков; - демонстрировать оценку условий хранения и состояние продуктов и запасов;	***Знать:*** - оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения ***Уметь:*** − 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;

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 связанно 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

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. Компоновка 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?

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 посуды.

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».

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

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 «10» мая 2023 г.

Председатель методической комиссии _____/А.В. Червяковская/