**Правительство Ленинградской области**

**Комитет общего и профессионального образования**

**Ленинградской области**

**Автономное образовательное учреждение высшего образования Ленинградской области**

**«ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ, ФИНАНСОВ, ПРАВА И ТЕХНОЛОГИЙ»**

**(АОУ ВО ЛО «ГИЭФПТ»)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья**

**Уровень профессионального образования**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки специалистов среднего звена

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

Гатчина

2024

Фонд оценочных средствдля проведения процедур внутренней и внешней оценки качества образовательной деятельности по дисциплине ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 43.02.15Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565.

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Разработчики: Шишелова С.С. преподаватель специальных дисциплин

Рассмотрена на заседании педагогического совета

протокол №1 от 14 января 2024 г.

**1 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования,**

**описание шкал оценивания**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Шкала оцени­вания** | **Планируемые результаты обучения** | **Критерии оценивания результатов обучения** | | | |
| **Оценка «неудовлетво­рительно» / «незачет»** | **Оценка «удовлетвори­тельно» / «зачтено»** | **Оценка «хорошо» / «зачтено»** | **Оценка «отлично» / «зачтено»** |
| **ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии**  **для выполнения задач профессиональной деятельности.** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ОК-2** | **Знает:**  - актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;  - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;  - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;  - методы работы в профессиональной и смежных сферах;  - структуру плана для решения задач, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. | Не знает.  Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| **Умеет:**  - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;  - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;  - определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  - составлять план действия;  - определять необходимые ресурсы;  - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;  - реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень умений |
| **Владеет:**  - решением задач и проблем в профессиональном и социальном контексте | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |
| **ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ОК-3** | **Знает:**  - содержание актуальной нормативно-правовой документации;  - современная научная и профессиональная терминология;  - возможные траектории профессионального развития и самообразования | Не знает.  Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| **Умеет:**  - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;  - применять современную научную профессиональную терминологию;  - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень умений |
| **Владеет**:  - современной научной и профессиональной терминологией | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |
| **ПК.1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК.1.1** | **Знает:**  - оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;  - распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;  - объяснять правила и демонстрировать приемы безо обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения | Не знает.  Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| **Умеет:**  - выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; | Не умеет. Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень умений |
| **Владеет:**  - безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;  - обеспечением наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;  - осуществлением контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности;  - упаковки и хранения полуфабрикатов | Не владеет. Демонстрирует низкий уровень владения, допуская | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |

**2. Оценочные средства для проведения процедур внутренней и внешней оценки качества**

**образовательной деятельности**

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии**

**для выполнения задач профессиональной деятельности.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Промышленное производство товаров относится к:**  а) основным источникам снабжения  б) дополнительным источникам снабжения  в) источником снабжения не является | | а |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Оптовые базы являются:**  а) основным поставщиком  б) вспомогательным поставщиком | | б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Поставка товара от производителя к потребителю через торговые базы называется:**  а) поставка через посредника  б) прямая поставка  в) обратная поставка | | а |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Предварительная приемка товара на производство осуществляется по документам:**  а) накладная  б) акт  в) заборный лист | | а |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Указать виды охлаждения, применяемые на предприятиях общественного питания:**  1. Естественное.  2.Комбинированное.  3.Искусственное  4. Все ответы верны | | 1,2,3 |
|  | **Установите соответствие пищевых продуктов и их классификационной группы** | | |
| 1) макаронные изделия, крупа  2) сыры, коровье масло  3) соль, уксус | а) пищевые концентраты  б) зерно – мучные товары  в) молочные товары | 1 – б.  2 – в.  3 – г. |
|  | **Установите соответствие понятий и их основных характеристик** | | |
| 1)характеризуется содержанием биологически-активных веществ (витаминов, минералов, и в первую очередь содержанием незаменимых аминокислот и жирных кислот, витаминов (незаменимые эссециальные)  2)характеризуется воздействием на органы чувств человека, возбуждает или подавляет аппетит  3)характеризуется влиянием веществ, содержащих в продуктах, на нервную систему, сердечно-сосудистую, пищеварительную, на сопротивляемость организма к инфекционным заболеваниям. | а) физиологическая ценность  б) органолептическая ценность  в) биологическая ценность | 1 – в.,  2 – б.,  3 – а. |
|  | **Установите соответствие между методом определения качества и основами метода** | | |
| 1) Методы исследования, основанные на установлении некоторых физических показателей  2) Методы анализа продуктов питания, основанные на восприятии их свойств органами чувств  3) Методы исследования, основанные на химическом превращении исследуемого вещества. | а) физические.  б) органолептические  в) химические | 1 – а.,  2 – б.,  3 – в. |
|  | **Установите соответствие понятий и их основных характеристик** | | |
| 1) запас сырья для бесперебойного обеспечения производства необходимыми ресурсами между поставками  2) Документ для описания технологического процесса  3) Совокупность внешних воздействий окружающей среды, обусловленных режимом хранения и размещением товаров в хранилище | а) условия хранения;  б) текущий запас  в) технологическая карта | 1 – б.,  2 – в.,  3 – а. |
|  | **Установите соответствие между методом и классом измерительных методов анализа** | | |
| 1) К физическим методам идентификации относится  2) К биологическим методам идентификации относится  3) К физико-химическим методам идентификации относится  4) К химическим методам идентификации относится | а) хроматография.  б) рефрактометрия.  в) титриметрия  г) микробиология | 1-б.,  2-г.,  3-а.,  4-в. |
|  | *Вставьте пропуски*:  **Метод осушения относится к методам хранения, основанным на регулировании режима…** | | влажности |
|  | *Дополните пропуски***:**  **…-это несоответствие товара установленным требованиям** | | дефект |
|  | *Ответ на вопрос:*  **При повышении этого фактора хранения может ускоряться прогорание** | | освещение |
|  | *Ответ на вопрос:*  **Совокупность внешних воздействий окружающей среды, обусловленных**  **режимом хранения и размещением товаров в хранилище - это** | | условия хранения |
|  | *Дополните пропуски:*  **…..это совокупность свойств товара, обусловливающих его способность удовлетворять определенные потребности в соответствии с его назначением.** | | качество |
|  | *Дополните пропуски***:**  **Способность продуктов оказывать влияние на нервную, сердечно-сосудистую, пищеварительную систему человека характеризует…..** | | физиологическую ценность продукта |
|  | *Дополните пропуски:*  **…-это комплекс веществ, определяющих их биологическую и энергетическую ценность. Характеризуется массовой долей питательных и биологических активных веществ, а также соотношением их, доброкачественностью, усвояемостью органической и физической ценностью** | | пищевая ценность продукта |
|  | *Дайте определение:*  **Продукты, выработанные по традиционной технологии и предназначенные для питания основных групп населения** **– это …** | | продукты массового потребления |
|  | *Ответьте на вопрос:*  **Укажите, какие процессы обусловленные действием ферментов, находящихся в продуктах?** | | биохимические |
|  | *Дайте определение:*  **Хранение – это…** | | этап обращения товара, который должен проходить в условиях, обеспечивающих минимальное изменение его количества и качества |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность**

**в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | | | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Рациональная организация снабжения ПОП – это:**  а) заключение договоров на поставку;  б) своевременная доставка продуктов; | | | б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Предприятие общественного питания для закупки сырья и продуктов с продавцом**  **заключает договор:**  а) купли-продажи;  б) поставки; | | | в |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Задачи, которые необходимо решить для обеспечения ПОП продовольственными**  **продуктами, заключаются в следующем:**  а) что и сколько купить?  б) как сэкономить?  в) сколько потратить?  г) где найти денег на покупку сырья? | | | а |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Как называется форма доставки, когда продукты на предприятие поступают**  **непосредственно от поставщика?**  а) централизованная;  б) транзитная;  в) складская;  г) децентрализованная | | | б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Какова основная задача посредников?**  а) содействие купле-продаже;  б) получение прибыли;  в) найти покупателя и продавца;  г) получить комиссионное вознаграждение | | | в |
|  | **Установите соответствие между материалом и тарой:** | | | |
| Материал  1.Стеклянная  2.Тканевая  3.Деревянная  4.Металлическая | Тара  а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;  б) бутылки, банки и др.  в) мешки;  г) сухотарные решетки, бочки заливные, клетки и др. | | 1-г.,  2-а.,  3-б.,  4-в. |
|  | **Установите соответствие между измерительными методами и определением** | | | |
| Измерительные методы  1.Физические  2.Химические  3.Микробиологические  4.Физиологические | Определение  а) Удельная масса, плотность продуктов, температура их плавления и застывания, вязкость.  б) массовая доля влаги, белков, жиров, углеводов, органических кислот, минеральных веществ, вредных и ядовитых примесей  в) Наличие болезнетворных и портящих пищевые продукты микробов.  г) Энергетическая ценность, усвояемость, пищевая безвредность продукта и т. д | | 1-б.,  2-а.,  3-г.,  4-г. |
|  | **Установите соответствие:** | | | |
| Складское хозяйство  1.Склад снабжения  2.Производственный склад  3.Склад сбыта | Виды складов  а) склад остатков  б) склад сырья  в) склад готовой продукции | | 1-б.,  2-а.,  3-в. |
|  | **Установите соответствие методов оценки качества и их основных характеристик:** | | | |
| 1) органолептический  2) измерительный  3) социологический | а) это метод определения показателей качества с помощью различных приборов, аппаратуры, химических реактивов и посуды  б) это метод где показатели качества продукции определяют на основе сбора и анализа мнений ее фактических или возможных потребителей  в) это метод определения показателей качества продукции на основе анализа восприятий органов чувств - зрения, обоняния, слуха, осязания, вкуса | | 1 – в.,  2 – а.,  3 – б. |
| 10 | **Установите соответствие понятий и их основных характеристик** | | | |
| 1) номенклатура товаров, реализуемых через оптовую и розничную сеть  2) изделия, вырабатываемые на данном предприятии (ассортимент предприятия) или определенной отраслью промышленности (ассортимент отрасли)  3) набор (совокупность) товаров, объединенных по какому-либо признаку | а) ассортимент  б) торговый ассортимент  в) промышленный ассортимент | | 1 – б.,  2 – в.,  3 – а |
| 11 | Открытый вопрос с развернутым ответом:  **Как называется образец, по которому судят о качестве всей**  **партии?** | | Средней пробой называется образец, по которому можно судить о качестве всей партии товаров | |
| 12 | Открытый вопрос с развернутым ответом:  **Какие свойства продуктов определяют с помощью**  **измерительных методов исследования продуктов?** | | **Физические**  **Химические**  **Микробиологические**  **Физиологические** | |
| 13 | Открытый вопрос с развернутым ответом:  **Приемка тары включает в себя следующие операции:** | | **Приёмка по количеству, приёмка по качеству** | |
| 14 | Открытый вопрос с развернутым ответом:  **Организационно – технические мероприятия по сокращению расходов по таре включают в себя следующие операции:** | | строгое соблюдение всех условий договора, соблюдение правил вскрытия, хранения, возврата тары, своевременный ремонт возвратной тары, бережное обращение с тарой при погрузке, перевозке, разгрузке | |
| 15 | *Открытый вопрос с развернутым ответом:*  **Хранение тары проводят следующим образом:** | | Хранение тары осуществляется в специально отведенных кладовых или отдельно стоящих помещениях штабельным или стеллажным способом | |
| 16 | *Открытый вопрос с развернутым ответом:*  **В каких случаях заполняется накладная на отпуск товаров?** | | Она заполняется при отпуске товара и тары из кладовой в производство (кухню), буфеты, мелкорозничную сеть, а также при одноразовом отпуске готовых изделий. | |
| 17 | *Открытый вопрос с развернутым ответом:*  **Для чего оформляется калькуляционная карточка?** | | Калькуляционная карточка оформляется **для расчёта себестоимости и цены блюда** | |
| 18 | *Открытый вопрос с развернутым ответом:*  **На основании, каких документов происходит снятие продуктов на кухни?** | | При снятии с учета остатков продуктов, полуфабрикатов и нереализованных готовых изделий на предприятиях общепита составляют соответствующий акт по форме ОП - 15 | |
| 19 | *Дайте определение:*  **Режим питания – это** | | распределение пищи по времени, калорийности и объёму | |
| 20 | Дайте определение:  **Ассимиляция – это** | | процесс накопления питательных веществ и энергии в организме | |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

**ПК.1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов**

**в соответствии с инструкциями и регламентами**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Научная дисциплина, изучающая потребительские качества товаров**  1) Квалиметрия  2) Товароведение  3) Товарная экспертиза | | 2 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Количество энергии, выделяющееся при расщеплении 1 грамма углеводов в организме человека?**  1) 4,1 ккал  2) 3,75ккал  3) 9,7ккал | | 2 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Свойство пищевых продуктов, показывающее какая часть продукта в целом используется организмом**  1) Усвояемость  2) Сохраняемость  5) Биологическая ценность | | 1 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Пищевые продукты, содержащие в большом количестве витамин «С»**  1) Рыбий жир, печень, грибы  2) Черная смородина, капуста, цитрусовые плоды  3) Морковь, капуста, печень | | 2 |
|  | *Выберите не более трех вариантов ответов*  **Какую пряность используют в изготовлении кондитерских изделий:**  а) ванилин;  б) горчицу;  в) шафран.  г ) корица | | а,в,г |
|  | **Установите соответствие болезни плодов** | | |
| Виды плодов  1.Яблоко  2.Слива  3.Апельсин | Виды заболеваний  а) Парша  б) Голубая и зеленая плесень  в) Плодовая гниль | 1- а,  2- в;  3-б; |
|  | **Установите соответствие болезни овощей.** | | |
| Виды овощей  4. Картофель  5.Лук  6.Морковь | Виды заболеваний  а) Черная плесень  б) Сердцевинная гниль  в) Кольцевая гниль | 4-в,  5- а;  6-б |
|  | **Установите соответствие между названием и типом макаронных изделий** | | |
| 1) трубчатые  2) нитеобразные  3) ленточные  4) фигурные | а) Вермишель  б) Лапша  в) Перья  г) Ракушки | 1-в  2 - а  3-б  4-г |
|  | **Установите соответствие между пряностями по группам в зависимости от используемой части растения.** | | |
| Группы пряностей:  1. плодовые;  2. семенные;  3. цветочные;  4. листовые;  5. коровые;  6. корневые. | Пряности:  а) анис, бадьян, ваниль, кардамон, тмин;  б) горчица, мускатные орех и цвет, укроп;  в) гвоздика, шафран.  г) лавровый лист; розмарин;  д) корица;  е) имбирь; | 1-а  2-б  3-в  4-г  5-д  6-е |
|  | **Установите соответствие между семействами рыб и характеристиками к ним** | | |
| Семейства рыб  1. Осетровые  2. Окуневые  3. Камбаловые  4. Сомовые  5. Миноговые | Характеристика  а) Имеют два спинных плавника: колючий и мягкий.  б) Имеют плоское несимметричное тело. Верхняя сторона окрашена под цвет дна, нижняя – светлая. Глаза расположены на верхней стороне головы, зачастую несимметрично.  в) Имеют удлиненное змеевидное тело, покрытое слизью, скелет хрящевой, грудных, брюшных и анальных плавников нет.  г) Хрящекостный скелет, вдоль тела расположены пять рядов жучек, а между ними мелкие костные зерна и пластины.  д) Имеют удлиненное голое тело, голова слегка сплющена сверху, на верхней и нижней челюстях имеются усики. | 1-г.,  2-а.,  3-б.,  4-д.,  5-в. |
|  | **Расположите в правильном порядке этапы засолки огурцов** | | |
| 1. Промыть 2. Закупорить отверстие 3. Закрыть бочки 4. Оставить на брожение 5. Через шпунтованное отверстие влить рассол 6. Сортировка 7. Уложить в бочки | | 6, 1, 7, 3, 5, 2, 4 |
|  | *Открытый вопрос с развернутым ответом:*  **Какой процесс происходит с сахаром во время нагревания?** В результате этого процесса сахар приобретает коричневый цвет и горьковатый вкус. | | карамелизация |
|  | *Открытый вопрос с развернутым ответом:*  **На какие группы делятся пряности в зависимости от части растения?** | | Семенные, листовые, цветочные, плодовые, коровые, корневые |
|  | ***Упорядочите технологию изготовления чая:*** | | |
| 1. Скручивают 2. Ферментация 3. Предварительная сортировка 4. Завяливание 5. Сушка 6. Окончательная сортировка 7. Упаковывают 8. Сбор | | 8, 3, 4, 2, 5, 6, 7 |
|  | *Открытый вопрос с развернутым ответом:*  **Почему у савойской капусты гофрированные литься?** | Потому, что листовая мякоть растет быстрее, чем жилки листа | |
|  | *Открытый вопрос с развернутым ответом:*  **Какие два основных биологических вида кофе культивируют в промышленных масштабах?** | арабика и робуста | |
|  | *Впишите не достающие слова:*  **…-это объекты растительного, животного, микробиологического, а также минерального происхождения, используемые для производства пищевых продуктов** | продовольственное сырье | |
|  | *Открытый вопрос с развернутым ответом:*  **Срок проверки качества для скоропортящихся товаров составляет** | 24 часа | |
|  | *Открытый вопрос с развернутым ответом:*  **Срок проверки качества для нескоро портящихся товаров составляет** | до 10 дней | |
|  | *Открытый вопрос с развернутым ответом*:  **В соответствии, с каким законом запрещается принимать на ПОП товар опасный для здоровья потребителей?** | О защите прав потребителей | |