

ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения промежуточной аттестации

по учебной дисциплине

**ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ
ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

программы подготовки специалистов среднего звена

специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма проведения оценочной процедуры

Экзамен

Советск
2020 год

СОГЛАСОВАНО

зав. по УМР

Н.А. Ивашкина
Н.А. Ивашкина

27 августа 2020 года


Фонды оценочных средств по специальности среднего профессионального образования
43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработаны на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 года № 1565 (Зарегистрирован в Минюсте России 20 декабря 2016 года №44828), укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм;
- примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение
Калининградской области профессиональная образовательная организация
«Технологический колледж»

Разработчик:

Кустова Я.В. преподаватель первой квалификационной категории

Рассмотрены на заседании кафедры «Технологии продуктов питания и торговли»,
протокол №1 от 27 августа 2020 года 

Рекомендованы Методическим советом государственного бюджетного учреждения
Калининградской области профессиональной образовательной организацией
«Технологический колледж»

Протокол Методического совета №1 от 28 августа 2020 года

СОГЛАСОВАНО:

работодатель

ООО «ЛЮВИЮР»

генеральный директор



Л.И. Гаврилова
Л.И. Гаврилова

I. Паспорт фонда оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональные и общие компетенции:

умения:

- 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 документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения

знания:

- 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;
 - 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.

общие компетенции

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

профессиональные компетенции

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,

видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного

персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Формой аттестации по учебной дисциплине является **Экзамен**

II. Комплект фонда оценочных средств.

Задание № 1

I вариант

1. Классификация, ассортимент зерномучных товаров
2. Показатели качества, условия хранения, транспортирования мясных товаров

II вариант

1. Классификация, ассортимент молочных товаров
2. Показатели качества, условия хранения, транспортирования мясных товаров

Задание № 2

I вариант

1. Классификация тары и упаковочных материалов, характеристика
2. Режимы хранения. Срок хранения.

II вариант

1. Товарные потери, классификация, характеристика
2. Условия хранения. Срок годности

Задание № 3

I вариант

1. Факторы, влияющие на качество продуктов
2. Методы оценки качества товаров. Инструментальный метод оценки, классификация, характеристика.

II вариант

1. Основные свойства производственных товаров, характеризующих качество товаров.
2. Оценка уровня качества товаров. Органолептический метод оценки, классификация, характеристика

Задание № 4

I вариант

1. Классификация складских помещений по температурному режиму.
2. Виды оборудования на складе, характеристика.

II вариант

1. Способы хранения и укладки сырья и продуктов, характеристика

2. Инвентаризация, правила проведения, сроки проведения, виды инвентаризации, ответственные

Задание № 5

Составить схему получения продуктов на склад от поставщиков и получение продуктов со склада в производство, используя слова – опоры: склад, заключение договоров, заказ необходимого по расчётам товара и сопроводительных документов на складе у поставщика, приёмка, оприходование товара на складе предприятия ОП, сортировка товара, запись в товарной книге, отпуск товаров в производство с оформлением накладной на отпуск товара; производство, составление плана – меню с использованием Сборника рецептур, подсчёт необходимого количества продуктов, оформление требования в кладовую, производство готовых блюд на основе Сборника рецептур.

2.2. Разноуровневые задачи и задания

а) репродуктивного уровня

- заполнение акта о порче, бое, ломе товарно – материальных ценностей;
- оформление закупочного акта;
- оформление требования в кладовую;
- оформление накладной на отпуск товара;
- оформление дневного заборного листа;
- оформление Акта о реализации изделий кухни за наличный расчёт;
- оформление Акта о реализации и отпуске изделий кухни;
- оформление Акта о порядке и отпуске изделий кухни;
- оформление товарного отчёта.

б) реконструктивного уровня

2.2.1.б. Решение задач.

Задача № 1

На складе, расположенном во второй зоне, свинина мороженая в количестве 300 кг хранилась 15 суток. Рассчитать норму и размер естественной убыли.

Ответ: 0,155%; 0,465.

Судак мороженный неглазированный хранится на складе 10 суток. Склад находится в первой зоне. Определить норму естественной убыли.

Ответ: 0,056%.

Задача № 2

Кажодневная потребность предприятия ОП в мясе составляет 50 кг в день. Сколько мяса и как часто надо заказывать у поставщиков, если в специальных камерах хранения на складе может поместиться 140 кг мяса.

Ответ: 100 кг через 2 дня

Кажодневная потребность предприятия ОП в муке составляет 30 кг. Сколько муки и как часто надо заказывать у поставщиков, если при нормальных условиях сроки хранения муки на складе составляют 8-10 дней.

Ответ: через 9 дней 300 кг

Задача № 3

По документам на складе предприятия ОП значится остаток на сумму 20600 руб. при проведении инвентаризации обнаружился остаток на сумму 18100 руб. Комиссией выявлена порча крупы от вредителей на сумму 500 руб. по расчётам бухгалтера размер естественной убыли за отчётный период составил 2300 руб.

Задание: принять решение по результатам инвентаризации, определить ответственность кладовщика.

Ответ: ответственность кладовщика 500 руб., так как порча от вредителей не относится к нормам естественной убыли.

На начало отчётного периода (10 дней) остаток товаров на складе составил 16800 руб. На склад по товарным накладным поступило:

Мясо – 6200 руб.

Крупа – 2100 руб.

Х/б изделия – 680 руб.

Овощи – 560 руб.

Со склада в производство отдано:

Мясо – 5900 руб.

Мука – 380 руб.

Х/б изделия – 680 руб.

Крупа – 630 руб.

Рыба – 1120 руб.

Определить товарные остатки на конец отчётного периода.

Ответ: 17630 руб.

Задача № 4

Расчёт сырья по массе брутто и нетто на 250 порций салата «Столичный», рецептура № 98/1.

Задача № 5

Остаток по товарному отчёту в производстве составил 482 – 30.

При проведении инвентаризации обнаружено:

Деньги в кассе – 118-40

Продукты – 209-50

Готовые изделия – 126-70

Определить результаты инвентаризации.

Ответ: недостача 27-70

2.2.2б. Задания на анализ, синтез, оценку

- на анализ и оценку маркировки продовольственного товара на соответствие требованиям нормативных документов;

- на анализ и оценку качества продукта по органолептическим показателям в соответствии с требованиями нормативных документов;

- на анализ структуры договора поставки;

- на анализ – проведение приёмки продовольственного товара в соответствии с Инструкциями, договором

- на анализ и определение видов сопроводительных документов;

- на анализ и синтез – разработка инструкции по безопасности хранения пищевых продуктов на основе нормативных документов.