

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Зав. ОСПО

 Н.С. Зайцева

«18» октября 2017 г.

Торгово-экономический институт

Отделение среднего профессионального образования

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

По дисциплине ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья

Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Красноярск
2017

Организация хранения и контроль запасов сырья: фонд оценочных средств

Разработан в соответствии с ПВД ФЭС-2017 Университета, ФГОС СПО и учебным планом специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Разработчик



Р.И. Шадпалова

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы, описание показателей и критериев оценивания компетенций

Курс	Семестр	Код и содержание компетенции	Результаты обучения (компоненты компетенции)	Оценочные средства
1	1	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Знать:	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий; - тестовые задания; - экзаменационные билеты.
			<ul style="list-style-type: none"> - сущность и социальную значимость своей будущей профессии; - требования, предъявляемые к знаниям, умениям, навыкам работника общественного питания; - роли, функции и задачи техника-технолога в современных организациях общественного питания. 	
Уметь:	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать интерес к своей будущей профессии через: участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях; участие в органах студенческого самоуправления; участие в социально-проектной деятельности; портфолио студента; - обосновать выбор профессии. 			
			Владеть:	
			<ul style="list-style-type: none"> - методами проведения органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов; 	
		ОК 2. Организовывать собственную деятельность,	Знать:	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос;
			<ul style="list-style-type: none"> - ассортимент и характеристики основных групп 	

		<p>выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>продовольственных товаров;</p> <ul style="list-style-type: none"> - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; - методы контроля качества продуктов при хранении 	<ul style="list-style-type: none"> - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий;
			<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать правильную последовательность выполнения действий по организации собственной деятельности; - корректировать профессиональное поведение на основе оценки эффективности и качества выполнения работы; - демонстрировать выполнение профессиональных задач. 	<ul style="list-style-type: none"> - тестовые задания; - экзаменационные билеты.
			<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками оценивания условий хранения и состояния продуктов и запасов; - навыками оценки эффективности и качества выполнения профессиональных задач. 	
		<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических

				занятий; - тестовые задания;
			Уметь: - демонстрировать способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях; - понимать ответственность за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по организации снабжения и контроля запасов сырья.	- экзаменационные билеты.
			Владеть: - навыками решения стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процессов контроля расхода и хранения продуктов.	
		ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Знать: - состав источников информации, необходимых для решения профессиональных задач; - приёмы поиска информации в профессиональной деятельности.	- опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий;
			Уметь: - использовать различные источники, включая электронные и Интернет – ресурсы; - обосновывать выбор и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленных задач;	- тестовые задания; - экзаменационные билеты.

			<ul style="list-style-type: none"> - получать и эффективно использовать необходимую информацию. 	
			<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками эффективного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач; - навыками использования информации в области профессиональной деятельности. 	
		<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; - программы, необходимые для профессиональной деятельности. 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий; - тестовые задания; - экзаменационные билеты.
			<p>Уметь:</p> <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; - оформлять результаты самостоятельной работы с использованием информационно-коммуникационных технологий. 	
			<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками освоения программ, необходимых для профессиональной деятельности. 	

		<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемы самоконтроля, самоанализа, бесконфликтного общения; - способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; - принципы толерантного отношения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, руководителями практики, потребителями. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; - проявлять коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения; - эффективно взаимодействовать со студентами, преподавателями в ходе выполнения заданий; - соблюдать этические нормы (уважение, вежливость и т.п.); - участвовать в студенческом самоуправлении. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемами самоконтроля, самоанализа, бесконфликтного общения для работы в команде; - правилами деловой культуры при общении с коллегами, руководством, потребителями. 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий; - тестовые задания; - экзаменационные билеты.
--	--	--	---	--

		<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы и стили руководства. 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий; - тестовые задания; - экзаменационные билеты.
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; - принимать мнения других членов команды; - отстаивать свое мнение; - своевременно оказывать помощь членам команды при выполнении профессиональных задач; - проявлять ответственность за работу членов коллектива, результат выполнения заданий. 				
<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - самоанализом и коррекцией результатов собственной работы; - тактикой аргументирования при проведении собраний коллектива. 				
		<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - информацию о дополнительных занятиях, дополнительных рабочих профессиях, курсах дополнительного профессионального образования 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий;
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать самостоятельные занятия при изучении 				

			<p>дисциплины:</p> <p>а) самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (курсовых, рефератов, докладов и т. п.);</p> <p>б) посещение дополнительных занятий;</p> <p>в) освоение дополнительных рабочих профессий;</p> <p>г) обучение на курсах дополнительного профессионального образования.</p>	<p>- тестовые задания;</p> <p>- экзаменационные билеты.</p>
		<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - расход суточной энергии; - о новых технологиях в области физиологии питания 	<p>- опросы: устный, письменный, блиц-опрос;</p> <p>- тематика докладов, выступлений;</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических занятий;</p> <p>- тестовые задания;</p> <p>- экзаменационные билеты.</p>
			<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проявлять постоянный интерес к инновациям в области физиологии питания. 	
			<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками использования «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератах, докладах и т. п.). 	
		<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент и характеристику мяса и мясных продуктов; - требования к качеству мяса и мясных продуктов; - условия хранения, упаковки, транспортирования мяса и 	<p>- опросы: устный, письменный, блиц-опрос;</p> <p>- тематика докладов, выступлений;</p>

			<p>мясных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы контроля качества мяса и мясных продуктов при хранении; - виды снабжения; - требования к складским помещениям; - 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 мясные продукты. <p>Уметь:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических занятий; - тестовые задания; - экзаменационные билеты.
--	--	--	---	--

			<ul style="list-style-type: none"> - определять наличие запасов и расход продуктов; - оценивать условия хранения и состояние мяса и мясных продуктов. 	
			<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформления технологической документации по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. 	
		<p>ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент и характеристику рыбы; - требования к качеству рыбы; - условия хранения, упаковки, транспортирования рыбы; - методы контроля качества рыбы при хранении; - виды снабжения; -требования к складским помещениям; - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий; - тестовые задания; - экзаменационные билеты.

			<ul style="list-style-type: none"> - 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 рыбу. 	
			<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять наличие запасов и расход продуктов; - оценивать условия хранения и состояние рыбы. 	
			<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформления технологической документации по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. 	
		<p>ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент и характеристику домашней птицы; - требования к качеству домашней птицы; - условия хранения, упаковки, транспортирования домашней птицы; - методы контроля качества домашней птицы при хранении; 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий;

			<ul style="list-style-type: none"> - виды снабжения; - требования к складским помещениям; - 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 домашнюю птицу. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять наличие запасов и расход продуктов; - оценивать условия хранения и состояние домашней птицы. 	<ul style="list-style-type: none"> - тестовые задания; - экзаменационные билеты.
--	--	--	--	--

			<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформления технологической документации по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. 	
		<p>ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок</p> <p>ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов</p> <p>ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов</p> <p>ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов</p> <p>ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей,</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -ассортимент и характеристику 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; -требования к складским помещениям; - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий; - тестовые задания; - экзаменационные билеты.

	<p>грибов и сыра</p> <p>ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы</p> <p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять наличие запасов и расход продуктов; - оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; - проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов. 	
		<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принятия решений по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; - оформления технологической документации по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. 	

		сложных холодных десертов ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов		
		ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды снабжения; - требования к складским помещениям; - периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; - программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов 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>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять наличие запасов и расход продуктов; 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий; - тестовые задания; - экзаменационные билеты.

			<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оформления технологической документации по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. 	
		<p>ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; - способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; - виды снабжения; - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, брифинг; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий; - тестовые задания; - экзаменационные билеты.

			<p>- виды сопроводительной документации на мясные продукты.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов. 	
			<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принятия решений по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; - оформления технологической документации по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. 	
		ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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; 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий; - тестовые задания; - экзаменационные билеты.

			<ul style="list-style-type: none"> - 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 мясные продукты. 	
			<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять наличие запасов и расход продуктов; - оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; - проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов. 	
			<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принятия решений по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; - оформления технологической документации по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. 	
		<p>ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; 	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, блиц-опрос; - тематика докладов,

		<p>исполнителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - методы контроля качества продуктов при хранении; - способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; - 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 мясные продукты. 	<p>выступлений;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических занятий; - тестовые задания; - экзаменационные билеты.
			<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять наличие запасов и расход продуктов; - оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; - проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов. 	

			<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принятия решений по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; - оформления технологической документации по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. 	
		ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 мясные продукты. <p>Уметь:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - опросы: устный, письменный, брифинг-опрос; - тематика докладов, выступлений; - экспертная оценка выполнения практических занятий; - тестовые задания; - экзаменационные билеты.

			<ul style="list-style-type: none">- определять наличие запасов и расход продуктов;- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов.	
			<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none">- принятия решений по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;- оформления технологической документации по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	

2 МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ВЛАДЕНИЙ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Предметом оценки освоения дисциплины ОП. 03 «Организация хранения и контроль запасов сырья» являются знания, умения, навыки, общие и профессиональные компетенции.

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляется с использованием следующих форм и методов: текущего и рубежного контроля (устный опрос, письменный опрос, собеседование), экспертной оценки (в ходе практических занятий, выполнение творческих заданий), дифференцированного зачета.

2.1 Опросы: устный, письменный, блиц-опрос

Функция контроля за содержательностью, глубиной и систематичностью самостоятельной работы студентов эффективно реализуется при устном и письменном опросе, собеседовании, заслушивании докладов и выступлений. Данные формы контроля раскрывают сильные и слабые стороны в постижении студентами вопросов организации хранения и контроля запасов сырья, задолго до рубежного и итогового контроля знаний, что дает преподавателю возможность систематически анализировать и оценивать как уровень работы группы в целом, так и каждого студента в отдельности и соответствующим образом реагировать на негативные стороны в освоении учебной дисциплины.

Собеседования, опросы проводятся после изучения определенной темы (раздела) на практических занятиях по дисциплине.

Устные опросы проводятся во время практических занятий. Вопросы опроса не должны выходить за рамки объявленной для данного занятия темы. Устные опросы необходимо строить так, чтобы вовлечь в тему обсуждения максимальное количество обучающихся в группе, проводить параллели с уже пройденным учебным материалом данной дисциплины и смежными курсами, находить удачные примеры из современной действительности, что увеличивает эффективность усвоения материала на ассоциациях.

Основные вопросы для устного опроса доводятся до сведения студентов на предыдущем практическом занятии.

Письменные опросы проводятся в целях проверки усвояемости значительного объема учебного материала, например, во время проведения контрольной работы, когда необходимо проверить знания студентов по всей теме и разделу.

При оценке опросов анализу подлежат точность формулировок, связность изложения материала, обоснованность суждений.

Рекомендации по оцениванию ответов студентов

С целью контроля и подготовки студентов к изучению новой темы вначале каждого практического занятия преподавателем проводится

индивидуальный или фронтальный устный опрос по выполненным заданиям предыдущей темы. Критерии оценки:

- правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);

- полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);

- сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);

- логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);

- рациональность использованных приемов и способов решения поставленной учебной задачи (учитывается умение использовать наиболее прогрессивные и эффективные способы достижения цели);

- своевременность и эффективность использования наглядных пособий и технических средств при ответе (учитывается грамотно и с пользой применять наглядность и демонстрационный опыт при устном ответе);

- использование дополнительного материала (обязательное условие);

- рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей студентов).

Критерии оценки ответов студентов

Оценка «5» ставится, если студент:

- 1) полно и аргументировано отвечает по содержанию задания;

- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;

- 3) излагает материал последовательно и правильно.

Оценка «4» ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.

Оценка «3» ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке студента, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

2.2 Доклады и выступления

Доклад понимается как пространная работа на основе первоисточников и литературы, предназначенная для обсуждения на практической работе. Доклад представляется в устной форме в ходе практического занятия, может сопровождаться мультимедийными презентациями. Доклад является дополнительным по отношению к лекциям и учебным пособиям источником информации для слушателей, он не может основываться исключительно на лекционном материале или на учебниках.

Тематика докладов и выступлений определяется программой учебной дисциплины и предоставляется преподавателем заблаговременно. Темы для докладов, предлагаемые в методических пособиях, не являются единственно возможными. Студент вправе представить преподавателю собственный вариант тематики, связанной с изучаемым материалом.

Подготовка к практическим занятиям строится на самостоятельной работе студентов с учебником, учебными пособиями, материалами хрестоматий и первоисточниками.

Требования к докладам и выступлениям студентов на практическом занятии

Одним из условий, обеспечивающих успех практических занятий, является совокупность определенных конкретных требований к выступлениям, докладам, рефератам студентов. Эти требования должны быть достаточно четкими и в то же время не настолько регламентированными, чтобы сковывать творческую мысль, насаждать схематизм.

Перечень требований к любому выступлению студента примерно таков:

1. Связь выступления с предшествующей темой или вопросом.
2. Раскрытие сущности проблемы.
3. Методологическое значение для научной, профессиональной и практической деятельности.

Разумеется, студент не обязан строго придерживаться такого порядка изложения, но все аспекты вопроса должны быть освещены, что обеспечит выступлению необходимую полноту и завершенность.

Важнейшие требования к выступлениям студентов - самостоятельность в подборе фактического материала и аналитическом отношении к нему, умение рассматривать примеры и факты во взаимосвязи и взаимообусловленности, отбирать наиболее существенные из них.

Выступление студента должно соответствовать требованиям логики. Четкое вычленение излагаемой проблемы, ее точная формулировка, неукоснительная последовательность аргументации именно данной проблемы, без неоправданных отступлений от нее в процессе обоснования, безусловная доказательность, непротиворечивость и полнота аргументации, правильное и содержательное использование понятий и терминов.

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полнота и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «отлично» ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«хорошо» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«удовлетворительно» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Примерный перечень тем докладов к практическим занятиям:

Форма организации товароснабжения предприятий общественного питания продовольственными ресурсами

Конкурентные предпочтения в организации транспортных услуг при снабжении предприятий общественного питания

Организация снабженческо-экспедиционной деятельности в предприятиях общественного питания (по типам предприятий на конкретных примерах)

Пути сокращения потерь при хранении и транспортировании различных групп пищевых продуктов.

2.3 Экспертная оценка выполнения практических заданий.

Целью практических занятий является формирование профессиональных компетенций будущих специалистов индустрии питания

с использованием современных направлений организации производства и обслуживания в организациях общественного питания. Формирование умений правильно применять знания и навыки в решении практических задач в области организации хранения и контроля запасов сырья, составления плана-меню, формирование навыков профессионально определять качество пищевых продуктов и оформлять соответствующую документацию, в том числе с применением специального программного обеспечения.

В процессе проведения практических работ студенты должны научиться:

- 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.

По окончании каждого занятия обучающиеся получают оценку.

2.4 Комплект тестов для текущего контроля знаний по разделам курса

Текущее тестирование по какому-либо разделу курса проводится после того, как на лекционных и практических занятиях был пройден учебный материал по данной теме. Тестирование проводится в учебной аудитории с использованием бланков тестовых заданий по вариантам. При проведении тестирования с использованием тестовых материалов по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов сырья» используются следующие критерии оценивания знаний студентов:

Таблица 1 – Критерии оценивания студентов при проведении текущего контроля знаний

Оценка			
Отлично	Хорошо	Удовл.	Неудовл.
100-85%	84-65%	64-50%	Менее 50%

Пример текущего контроля знаний в виде тестирования

Яично-жировые товары

Вариант 2

1. Срок реализации столовых яиц со дня сортировки, не более суток

1. 7
2. 10
3. 25
4. 15

2. Процесс удаления запаха у растительного масла называется...

3. Товарные сорта свиного топленого жира

1. 1 и 2с
2. в/с, 1
3. в/с, 1, 2
4. премиум. Высший.1

4. Сырье для кулинарных жиров

1. саломас, рафинированные растительные масла, соль, сахар
2. саломас, растительные масла, животные топленые жиры
3. саломас, растительное масло, молоко, соль, сахар
4. саломас, соль, сахар. красители

5. Марка мягкого маргарина

1. МТ
2. МТС
3. МЖК
4. ММ

6. Способ очистки растительных масел

1. гомогенизация
2. экстрагирование
3. эксгаустирование
4. вымораживание

7. Масса диетического яйца отборной категории, г, не менее

1. 45
2. 65
3. 55
4. 35

8. Столовые яйца хранят при температуре не более 20° С, суток

1. 7
2. 120
3. 25
4. 90

9. Соотнесите характеристику и вид дефекта яиц:

- | | |
|---|---------------|
| 1. непросвечиваемое на овоскопе... | а. красюк |
| 2. полное смешивание желтка с белком... | б. миражное |
| 3. яйцо изъятное из инкубатора... | в. Тумак |
| | г. Присушка |
| | д. запашистое |

10. Кулинарный жир, имеющий запах жареного лука называется ...

2.5 Экзамен

Итоговой формой контроля знаний по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов сырья» является экзамен.

Экзамен проводится в устной форме. В структуру экзаменационного билета входят 2 теоретических вопроса.

Посредством теоретических вопросов определяются знания в области организации хранения и контроля запасов сырья.

Количество экзаменационных билетов: 25.

Время выполнения письменного задания: 20 минут. Экзамен проводится в учебной аудитории с использованием бланков билетов.

Вопросы для подготовки к экзамену

1. Определение запасов сырья и продуктов на ПОП.
2. Расход продуктов на ПОП.
3. Условия хранения сырья и продуктов на ПОП.
4. Оборудование для складских помещений.
5. Перечислите основные группы продуктов питания и сырья.
6. Понятие полуфабрикаты, группы полуфабрикатов условия и сроки хранения.
7. Ответственный за организацию хранения сырья и продуктов в складских помещениях ПОП.
8. Профессиональные документы по приемке товаров и сырья по количеству(качеству),учету, инвентаризации, хранения.
9. Инструктаж по безопасности хранению пищевых продуктов и сырья вновь принятых работников на ПОП.
10. Организация процесса контроля расхода и хранения продуктов питания и сырья.
11. Технологическая документация по контролю качества (ТТК, ТК).
12. Использование специализированного программного обеспечения(мастер ТТК, Шеф- эксперт).
13. Характеристика ассортимента основных групп продовольственных товаров и сырья.
14. Общие требования к качеству сырья и продуктов.
15. Условия хранения в складских помещениях пищевых продуктов и сырья.
16. Работа с тарой, требования к качеству, условия хранения тары и возврат. Документы по возврату тары.
17. Тара определение, виды тары и характеристика.
18. Способы и формы обеспечения персонала ПОП по безопасности хранения пищевых продуктов.
19. Виды складских помещений и требования к ним.

20. Методы контроля сохранности и расхода пищевых продуктов и сырья на ПОП.
21. Меры по обеспечению управления расхода пищевых продуктов и сырья на ПОП. Современные способы.
22. Виды инвентаризации. Ответственные лица.
23. Методы контроля за возможными нарушениями в работе с пищевыми продуктами и сырьем.
24. Мероприятия по оценке запасов пищевых продуктов и сырья на ПОП.
25. Правила оформления заказа на продукты со склада (документы на приемку ТМЦ), на производство ПОП.
26. Виды документации по приему пищевых продуктов и сырья на складское хранение (учет, движение, остатков, сырья, тары).
27. Процедуры, связанные с проверкой запасов продуктов и сырья.
28. Дать характеристику документам по учету и расчету продуктов питания (счет-фактура, товарно-транспортная накладная и т.д.)
29. Назначение и функции складского хозяйства.
30. Состав и характеристика помещений для приема, хранения и отпуска товаров.
31. Организация складских операций. Документальное оформление и учет отпуска товаров.
32. Правовое обеспечение на ПОП по хранению и безопасности пищевых продуктов и сырья.
33. Задачи организации снабжения. Виды снабжения, источники, формы ПОП.
34. Организация продовольственного снабжения на предприятиях ПОП.
35. Способы доставки сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов.
36. Документы удостоверяющие качество пищевых продуктов.
37. Оборудование для внутрицехового и межцехового перемещения грузов на предприятиях общественного питания.
38. Лифты и подъемники, устройство, правила эксплуатации. Уравнительные площадки.
39. Типы весов, применяемых на предприятиях общественного питания, Пределы взвешивания.
40. Роботы, применяемые для погрузочно-разгрузочных работ на складах. Специализированный автотранспорт.
41. Электронные весы, устройство, правила эксплуатации. Штриховой код.
42. Весы, устройство, правила эксплуатации.
43. Программное обеспечение для расчета расхода сырья и продуктов.

Пример билета к экзамену по дисциплине

УТВЕРЖДАЮ

Зав. ОСПО Зайцева Н.С.

« ____ » _____ 2016г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10

Министерство образования и науки РФ	по дисциплине	ОП.03 Организация хранения и контроль запасов сырья
ФГАОУ ВО	специальность	19.02.10 Технология продукции общественного питания
«Сибирский федеральный университет»	институт	ТЭИ ОСПО
		курс 1

1. Виды складских помещений и требования к ним.
2. Использование специализированного программного обеспечения (мастер ТТК, Шеф- эксперт).

Составитель: _____ Р.И. Шадпалова

Одобрено на заседании ОСПО
Протокол № __ от «__» _____ 2016г.