

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 06.09.2023 16:35:47

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ:

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ
Т.А. Шебзухова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

По дисциплине	ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья
Специальность	43.02.15
Форма обучения	Очная
Учебный план	2022 г.
Объем занятий: Итого	90 ч.,
В т.ч. аудиторных	80 ч.
Лекций	40 ч.
Практических занятий	20 ч.
Курсовая работа	20 ч.
Самостоятельной работы	10 ч.
Дифференцированный зачет 4 семестр	- ч.

Вопросы к контрольным срезам

Контрольный срез № 1

Вариант 1.

1. Хранение продовольственных товаров и определение их качества?
2. Как производится учет сырья в складских помещениях?
3. Как осуществляется инвентаризация продуктов и тары на предприятиях общественного питания?
4. Какие условия соблюдаются для хранения пищевых продуктов?
5. Какие требования предъявляются к климатическому и санитарно-гигиеническому режиму хранения?

Вариант 2.

1. Товарные потери. Классификация товарных потерь.
2. Количественные потери.
3. Качественные потери.
4. Меры по предупреждению и снижению потерь.
5. Процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров.

Контрольный срез № 2

Вариант 1.

1. Порядок списания количественных и качественных потерь.
2. Упаковка товаров. Назначение и функции упаковки.
3. Элементы упаковки.
4. Классификация упаковки.
5. Требования к упаковке.
6. Классификация предприятий общественного питания по различным признакам.

Вариант 2.

1. Характеристика предприятий общественного питания.
2. Характеристика специализированных предприятий.
3. Основные правила работы предприятий общественного питания

4. Составление схем организации технологических процессов в заготовочных цехах.

1. Критерии оценивания компетенций

В системе оценки знаний и умений при оценивании устных ответов и письменных работ используются следующие критерии:

Оценка **«отлично»** выставляется студенту за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент легко ориентируется, владение понятийным аппаратом за умение связывать теорию с практикой, решать практические задачи, высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотное, логичное изложение ответа (как в устной, так и в письменной форме), качественное внешнее оформление;

Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, если студент полно освоил учебный материал, владеет понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет знания для решения практических задач, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют некоторые неточности;

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении знаний для решения практических задач, не умеет доказательно обосновать свои суждения;

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал, не может применять знания для решения практических задач; за полное незнание и непонимание учебного материала или отказ отвечать.

Темы курсовых работ

- Тема 1. Организация складского хранения сырья: рыба и рыбопродукты
- Тема 2. Организация складского хранения сырья: мясо и мясные продукты
- Тема 3. Организация складского хранения сырья: овощи и фрукты
- Тема 4. Организация складского хранения сырья: молоко, молочные и кисломолочные продукты
- Тема 5. Организация складского хранения сырья: яйца, крупы и бобовые
- Тема 6. Организация складского хранения полуфабрикатов и полуфабрикатов высокой степени готовности из рыбы и рыбопродуктов
- Тема 7. Организация складского хранения полуфабрикатов и полуфабрикатов высокой степени готовности из мяса и мясных продуктов
- Тема 8. Организация складского хранения полуфабрикатов и полуфабрикатов высокой степени готовности из овощей
- Тема 9. Организация складского хранения полуфабрикатов и полуфабрикатов высокой степени готовности из муки
- Тема 10. Организация складского хранения полуфабрикатов и полуфабрикатов высокой степени готовности из яиц, творога и круп
- Тема 11. Организация складского хранения готовой продукции: холодные блюда и закуски
- Тема 12. Организация складского хранения готовой продукции: первые блюда
- Тема 13. Организация складского хранения готовой продукции: вторые блюда из мяса и рыбы
- Тема 14. Организация складского хранения готовой продукции: вторые блюда из овощей
- Тема 15. Организация складского хранения готовой продукции: вторые блюда из яиц, творога и круп
- Тема 16. Особенности приготовления специальных блюд (для персонала ресторанов и баров классов люкс и высший или предприятий общественного питания соответствующего профиля)
- Тема 17. Особенности правил и приемов порционирования, оформления и подачи (декорирования) при обслуживании специальных мероприятий, а также при обслуживании определенного контингента потребителей

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка **«Отлично»** ставится при четком, полном понимании исследуемой проблемы. Задание выполнено в полном объеме. Программный продукт позволяет решать все поставленные задачи в полном объеме.

Оценка **«Хорошо»** ставится при значительном понимании проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены. Программный продукт позволяет решать поставленные задачи.

Оценка **«Удовлетворительно»** ставится при частичном понимании проблемы. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнено. Программный продукт не позволяет решать все поставленные задачи.

Оценка **«Неудовлетворительно»** ставится при не понимании проблемы. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. Программный продукт не позволяет решать поставленные задачи.

Темы рефератов

Тема 3. Сроки хранения полуфабрикатов и кулинарных изделий.

1. Условия хранения пищевых продуктов.
2. Требования к климатическому и санитарно-гигиеническому режиму хранения. Товарные потери.
3. Классификация товарных потерь.

Тема 5. Оценка качества продукции общественного питания.

1. Требования к качеству сырья.
2. Потребительские свойства, показатели качества пищевых продуктов.

Тема 7. Контроль и оценка качества полуфабрикатов.

1. Типы предприятий общественного питания.
2. Услуги общественного питания.

Тема 9. Безопасность пищевых продуктов.

1. Предельно-допустимая концентрация.
2. Токсичные вещества.

Тема 11. Товарные потери и порядок их списания.

1. Нормы естественной убыли.
2. Пути сокращения потерь продовольственных товаров при хранении и реализации.

Критерии оценивания компетенций

Оценка «**отлично**» выставляется студенту, если выставляется студенту, если в процессе защиты реферата он показывает исчерпывающие знания, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; использует в ответе дополнительный материал; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий.

Оценка «**хорошо**» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка «**удовлетворительно**» выставляется студенту, если при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка «**неудовлетворительно**» выставляется студенту, если он допускает существенные ошибки, необходимые практические компетенции не сформированы.