

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 10 от 10.06.2026

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГАПОУ «ККОТиП»
_____/Н. В. Журова/
Приказ № 01-55-1п от 29.06.2026

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

на базе основного общего образования

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ОПо.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Красноярск, 2026 г

СОСТАВ КОМПЛЕКТА

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
 - 1.1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
 - 3.1 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ЗАДАНИЯ
 - 3.2 ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ЗАДАНИЯ
 - 3.3 ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ
4. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ КУРСА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 - 4.1. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
 - 4.2. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы предназначены для проверки результатов освоения учебной дисциплины **ОПО.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья** основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности (профессии) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело.**

Контрольно-измерительные материалы предназначены для текущего и промежуточного контроля, оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины **ОПО.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья**. Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является экзамен в форме устного ответа., который оценивается по пятибалльной шкале оценок.

2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контролируемые темы (разделы) учебной дисциплины	Форма контроля и оценивания	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров Раздел 2. Организация продовольственного снабжения складского товара	Контрольная работа: «Организация продовольственного снабжения складского товара»	Экзамен
Раздел 3. Контроль запасов и наличия продуктов	Контрольная работа "Контроль запасов и наличия продуктов"	

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Профессиональные компетенции, подлежащие проверке при выполнении задания

В результате текущего контроля и оценки результатов освоения умений и знаний по учебной дисциплине **ОПО.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья** осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных компетенций:

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	точность применения знаний в общих вопросах организации хранения и контроля запасов сырья при организации подготовки сырья 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	точность применения знаний в общих вопросах организации хранения и контроля запасов сырья при обработке и подготовке экзотических и

	редких видов сырья
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	способность применения знаний в общих вопросах организации хранения и контроля запасов сырья при приготовлении и подготовке 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	правильность применения знаний в общих вопросах организации хранения и контроля запасов сырья при разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов, в соответствии с потребностями 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	точность применения знаний в общих вопросах организации хранения и контроля запасов сырья при организации подготовки сырья 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	способность применения знаний в общих вопросах организации хранения и контроля запасов сырья при приготовлении, творческом оформлении и подготовке 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	способность применения знаний в общих вопросах организации хранения и контроля запасов сырья при приготовлении, непродолжительном хранении 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	способность применения знаний в общих вопросах организации хранения и контроля запасов сырья при приготовлении, творческом оформлении и подготовке 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	способность применения знаний в общих вопросах организации хранения и контроля запасов сырья при приготовлении, творческом оформлении и подготовке 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	способность применения знаний в общих вопросах организации хранения и контроля запасов сырья при приготовлении, творческом оформлении и подготовке 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, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	способность применения знаний в общих вопросах организации хранения и контроля запасов сырья при приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, 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	правильность применения знаний в общих вопросах организации хранения и контроля запасов сырья при разработке, адаптации 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	точность применения знаний в общих вопросах организации хранения и контроля запасов сырья при организации подготовки сырья 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	способность применения знаний в общих вопросах организации хранения и контроля запасов сырья при приготовлении, непродолжительном хранении 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	способность применения знаний в общих вопросах организации хранения и контроля запасов сырья при приготовлении, творческом оформлении и подготовке 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	способность применения знаний в общих вопросах организации хранения и контроля запасов сырья при приготовлении, творческом оформлении и подготовке 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	способность применения знаний в общих вопросах организации хранения и контроля запасов сырья при приготовлении, творческом оформлении и подготовке к

потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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	способность применения знаний в общих вопросах организации хранения и контроля запасов сырья при приготовлении, творческом оформлении и подготовке 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	правильность применения знаний в общих вопросах организации хранения и контроля запасов сырья при разработке, адаптации 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	точность применения знаний в общих вопросах организации хранения и контроля запасов сырья при организации подготовки сырья 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	способность применения знаний в общих вопросах организации хранения и контроля запасов сырья при приготовлении, творческом оформлении и подготовке 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	способность применения знаний в общих вопросах организации хранения и контроля запасов сырья при приготовлении, творческом оформлении и подготовке 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	способность применения знаний в общих вопросах метрологии и стандартизации при приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5. Осуществлять приготовление,	способность применения знаний в общих

творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	вопросах организации хранения и контроля запасов сырья при приготовлении, творческом оформлении и подготовке 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	правильность применения знаний в общих вопросах организации хранения и контроля запасов сырья при разработке, адаптации 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	точность применения знаний в общих вопросах организации хранения и контроля запасов сырья при организации подготовки сырья 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	способность применения знаний в общих вопросах организации хранения и контроля запасов сырья при приготовлении, хранении 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	способность применения знаний в общих вопросах организации хранения и контроля запасов сырья при приготовлении, творческом оформлении и подготовке 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	способность применения знаний в общих вопросах организации хранения и контроля запасов сырья при приготовлении, творческом оформлении и подготовке 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	способность применения знаний в общих вопросах организации хранения и контроля запасов сырья при приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию	правильность применения знаний в общих

рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	вопросах организации хранения и контроля запасов сырья при разработке, адаптации 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	правильность применения знаний в общих вопросах организации хранения и контроля запасов сырья при разработке 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	правильность применения знаний в общих вопросах организации хранения и контроля запасов сырья при участии в планировании, координации деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	правильность применения знаний в общих вопросах организации хранения и контроля запасов сырья при организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	правильность применения знаний в общих вопросах организации хранения и контроля запасов сырья при организации и контроле текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте	правильность применения знаний в общих вопросах организации хранения и контроля запасов сырья при инструктировании, обучении поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте
ПК 7.1. Осуществлять приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	точность применения знаний в общих вопросах организации хранения и контроля запасов сырья при организации подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.2. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	способность применения знаний в общих вопросах организации хранения и контроля запасов сырья при приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.3. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	способность применения знаний в общих вопросах организации хранения и контроля запасов сырья при приготовлении, творческом оформлении и подготовке к

	реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 7.4. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	способность применения знаний в общих вопросах организации хранения и контроля запасов сырья при приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 7.5. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации изделий из теста разнообразного ассортимента	способность применения знаний в общих вопросах организации хранения и контроля запасов сырья при приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации изделий из теста разнообразного ассортимента
ПК 7.6. Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации диетических (лечебных) блюд	способность применения знаний в общих вопросах организации хранения и контроля запасов сырья при приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации диетических (лечебных) блюд

3.2. Общие компетенции, подлежащие проверке при выполнении задания

В результате текущего контроля и оценки по учебной дисциплине **ОПО.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья** осуществляется комплексная проверка следующих общих компетенций:

Код	Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	умение выражать свои мысли, грамотно аргументировать свою позицию; точность выполнения предложенных преподавателем заданий, а также рациональность организации собственной учебной деятельности, рациональность распределения времени; организовать и использовать деятельность, применяя методы и способы решения профессиональных задач
ОК.2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	способность нахождения и использования информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК.3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определение траектории профессионального развития и самообразования; применение современной научной иностранной профессиональной терминологии
ОК.4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	правильность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, брать на себя ответственность за работу команды; соблюдение норм профессиональной этики при работе в команде
ОК.5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотное устное и письменное изложение своих мыслей на по профессиональной тематике
ОК.6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	демонстрация представления своего мнения с соблюдением этических норм и общечеловеческих ценностей
ОК.7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	использование знаний в общих вопросах необходимости и принципах использования технологического оборудования кулинарного и кондитерского цеха для соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
ОК.8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры
ОК.9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности

3.3. Основные показатели оценки результатов

Перечень основных показателей оценки результатов знаний и умений, подлежащих текущему контролю и промежуточной аттестации

Результаты обучения: умения,	Показатели оценки результата
------------------------------	------------------------------

знания	
Умения	
определять наличие запасов и расход продуктов	анализировать наличие запасов и расхода продуктов; осуществлять подбор методов контроля запасов и расхода продуктов
оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов	анализировать условия хранения и состояние продуктов и запасов сырья; способность к рефлексии собственной деятельности
проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов	осуществлять инструктаж по безопасности хранения пищевых продуктов; осуществлять работу с коллективом; способность к рефлексии собственной деятельности
принимать решение организации процессов контроля расхода и хранения продуктов	точность принятия решений организации процессов контроля расхода и хранения продуктов
Знания	
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	демонстрация знаний ассортимента и характеристик основных групп продовольственных товаров
общие требования к качеству сырья и продуктов	демонстрация знаний общих требований к качеству сырья и продуктов
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	точность в использовании фактического материала; демонстрация знаний условий хранения, паковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов
методы контроля качества продуктов при их хранении	работа с нормативно-правовыми документами; соответствие использованных методов контроля качества продуктов при их хранении
способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	демонстрация знаний контроля безопасности хранения пищевых продуктов; точность применения требований нормативных документов к основным видам продукции и услуг; анализ собственной деятельности; грамотность изложения собственной позиции
виды снабжения	демонстрация знаний схем снабжения предприятий общественного питания; анализ собственной деятельности; грамотность изложения собственной позиции
виды складских помещений и требования к ним	демонстрация знаний требований к складским помещениям в соответствие с их видом; работа с нормативно-правовыми документами
периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	демонстрация знаний и умений технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; анализ собственной деятельности; грамотность изложения собственной позиции

методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания	соответствие методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания
программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	демонстрация знаний программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; работа со знаковыми системами; анализ собственной деятельности
современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве	работа с нормативно-правовыми документами; использование современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; способность к рефлексии собственной деятельности
методы контроля возможных хищений запасов на производстве	анализировать и использовать методы контроля возможных хищений запасов на производстве; способность к рефлексии собственной деятельности
правила оценки состояния запасов на производстве	работа с нормативно-правовыми документами; оформление технической документации в соответствии с нормативно-правовыми документами; способность к рефлексии собственной деятельности
процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов	контроль действий при процедуре инвентаризации запасов продуктов; анализ собственной деятельности
правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов, поступающих со склада от поставщиков	демонстрация знаний и умений правил оформления заказа на продукты со склада, приема продуктов, поступающих со склада от поставщиков; демонстрация знаний и умений оформления соответствующей документации
виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	работа с нормативно-правовыми документами; оформление технической документации в соответствии с нормативно-правовыми документами; способность к рефлексии собственной деятельности

4.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ КУРСА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование контроля	Тема	Форма контроля
Текущий контроль	Тема 1.2. Основы стандартизации и сертификации товаров	Контрольная работа №1 "Основы товароведения продовольственных товаров" в форме тестирования
	Тема 2.5. Основы холодильной технологии пищевых продуктов	Контрольная работа №2: «Организация продовольственного снабжения складского товара» в форме тестирования
	Тема 3.2. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	Контрольная работа №3: "Контроль запасов и наличия продуктов" в форме тестирования
Промежуточная аттестация		Дифференцированный зачёт в форме устного ответа

4.1. Задания для текущего контроля освоения учебной дисциплины

ОПО.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Контрольная работа №1

«Основы товароведения продовольственных товаров»

1. Рациональная организация снабжения ПОП – это:
 - а) заключение договоров на поставку;
 - б) своевременная доставка продуктов;
 - в) наличие графика завоза сырья и продуктов;
 - г) все ответы верны.
2. Источниками снабжения предприятий общественного питания являются:
 - а) фермерские хозяйства;
 - б) супермаркеты;
 - в) оптовые базы;
 - г) магазины-кулинарии.
3. Предприятие общественного питания для закупки сырья и продуктов с продавцом заключает договор:
 - а) купли-продажи;
 - б) аренды;
 - в) поставки;
 - г) трудовой договор.
4. Договор поставки – это документ на поставку сырья и продуктов, который как правило имеет:
 - а) четыре основных раздела;
 - б) шесть основных разделов;
 - в) пять основных разделов;
 - г) все ответы верны.
5. Любой договор, заключённый между двумя и более партнёрами представляет собой:
 - а) перечень разногласий между сторонами;
 - б) соглашение двух и более лиц об установлении прав и обязанностей;
 - в) список взаимных претензий, предъявляемых партнёрами друг другу;
 - г) все ответы верны.
6. 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.
7. Как называется форма доставки, когда продукты на предприятие поступают непосредственно от поставщика?
а) централизованная; б) транзитная;
в) складская; г) децентрализованная.
8. Как называется форма доставки, когда продукты на предприятие поступают от поставщика через оптовые базы и склады?
а) централизованная; б) транзитная;
в) складская; г) децентрализованная.
9. Как называется способ доставки продуктов силами и средствами поставщика?
а) транзитный; б) централизованный;
в) складской; г) децентрализованный.
10. Какова основная задача посредников?
а) содействие купле-продаже;
б) получение прибыли;
в) найти покупателя и продавца;
г) получить комиссионное вознаграждение.
11. Как называется способ доставки продуктов силами и средствами предприятия общественного питания?
а) транзитный; б) централизованный;
в) складской; г) децентрализованный.
12. Кто является посредником между изготовителем и потребителем?
а) зав. складом; б) торговый агент;
в) продавец на рынке; г) все ответы верны.

Условия выполнения задания:

1. Место (время) выполнения задания: задание выполняется в аудиторное время
2. Максимальное время выполнения задания: 45 мин.

Критерии оценивания:

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки балл (отметка) вербальный аналог
90 ÷ 100	«5»-отлично
75 ÷ 89	«4»- хорошо
60 ÷ 74	«3»- удовлетворительно
менее 60	«2»- неудовлетворительно

Эталоны ответов

№Вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Ответ	б	а	в	а	б	а	б	в	б	в	г	б

Контрольная работа №2

«Организация продовольственного снабжения складского товара»

1. Тара – это:
 - а) материал для склеивания поверхностей;
 - б) чистящее средство;
 - в) товарная упаковка;

- г) все ответы верны.
2. Упаковка – это:
- а) потребительская тара;
 - б) чистящее средство;
 - в) материал для склеивания поверхностей;
 - г) все ответы верны.
3. Тара предназначена для:
- а) обеспечения сохранности продуктов при транспортировке;
 - б) проверки качества товара;
 - в) уничтожения продуктовых отходов;
 - г) сжигания мусора.
4. Сколько признаков классификации тары Вы знаете:
- а) четыре;
 - б) шесть;
 - в) восемь;
 - г) десять.
5. Классификация тары производится по основным признакам:
- а) по степени жёсткости;
 - б) по кратности использования;
 - в) по степени специализации;
 - г) все ответы верны.
6. Приёмка, вскрытие, хранение и возврат тары называется:
- а) товарооборот;
 - б) тарооборот;
 - в) кругооборот;
 - г) все ответы верны.
7. Какой документ предусматривает порядок возврата тары?
- а) договор купли-продажи;
 - б) договор аренды;
 - в) договор поставки;
 - г) все ответы верны.
8. К деревянной таре можно отнести:
- а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;
 - б) бутылки, банки и др.;
 - в) мешки;
 - г) сухотарные решетки, бочки заливные, клетки и др..
9. К металлической таре можно отнести:
- а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;
 - б) бутылки, банки и др.;
 - в) мешки;
 - г) сухотарные решетки, бочки заливные, клетки и др..
10. К стеклянной таре можно отнести:
- а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;
 - б) бутылки, банки и др.;
 - в) мешки;
 - г) сухотарные решетки, бочки заливные, клетки и др..

Условия выполнения задания:

1. Место (время) выполнения задания: задание выполняется в аудиторное время
2. Максимальное время выполнения задания: 45 мин.

Критерии оценивания:

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки балл (отметка) вербальный аналог
90 ÷ 100	«5»-отлично
75 ÷ 89	«4»- хорошо
60 ÷ 74	«3»- удовлетворительно
менее 60	«2»- неудовлетворительно

Эталоны ответов

№вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ	в	а	а	а	г	б	в	г	а	б

**Контрольная работа № 3:
«Контроль запасов и наличия продуктов»**

1. Приёмку сырья и продуктов от поставщика принимают:
а) в три этапа; б) в два этапа;
в) в четыре этапа; г) все ответы верны.
2. Приёмку сырья и продуктов от поставщика проводят:
а) по товарно-транспортным накладным;
б) по требованиям-накладным;
в) по счетам-фактурам;
г) по сертификатам качества.
3. Срок проверки качества для скоропортящихся товаров составляет:
а) 48 часов; б) 72 часа;
в) 24 часа; г) все ответы верны.
4. Срок проверки качества для нескоро портящихся товаров составляет:
а) до 15 дней; б) до 10 дней;
в) до 5 дней; г) все ответы верны.
5. При обнаружении недостачи или брака в товаре составляется односторонний акт:
а) в трёх экземплярах;
б) в пяти экземплярах;
в) в четырёх экземплярах;
г) все ответы верны.
6. Приёмка сырья и продовольственных товаров от поставщика производится:
а) по химическим показателям;
б) по органолептическим показателям;
в) по физическим показателям;
г) все ответы верны.
7. В соответствии, с каким законом запрещается принимать на ПОП товар опасный для здоровья потребителей?
а) «Об обеспечении единства измерений»;
б) «О защите прав потребителей»;
в) «О конкуренции»;
г) «О техническом регулировании».
8. Товарные запасы на предприятии общественного питания должны быть:
а) сверхнормативными;
б) минимальными;

- в) нормированными;
- г) все ответы верны.

9. Складские помещения в ПОП служат:

- а) для обработки сырья и продуктов;
- б) для приёмки и кратковременного хранения;
- в) для приготовления полуфабрикатов;
- г) все ответы верны.

10. Определите последовательность складских операций:

- а) размещение на хранение;
- б) приёмка товаров;
- в) разгрузка транспорта;
- г) отпуск товаров из мест хранения.

Условия выполнения задания:

1. Место (время) выполнения задания: задание выполняется в аудиторное время

2. Максимальное время выполнения задания: 45 мин.

Критерии оценивания:

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки балл (отметка) вербальный аналог
90 ÷ 100	«5»-отлично
75 ÷ 89	«4»- хорошо
60 ÷ 74	«3»- удовлетворительно
менее 60	«2»- неудовлетворительно

Эталоны ответов

№вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ	б	а	в	б	а	б	б	в	б	а,б,в,г,

Условия выполнения задания:

1. Место (время) выполнения задания: задание выполняется в аудиторное время

2. Максимальное время выполнения задания: 45 мин.

4.2. Задания для проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОПО.02 Организация хранения и контроль запасов сырья сдается в виде дифференцированный зачет (трехступенчатое тестирование) экзаменационных билетов, включающих в себя 1 теоретический вопрос и практическое задание.

Форма аттестации:

Количество вопросов: 30 (10 – базовый уровень, 10 – средний уровень, 10 – продвинутый уровень)

Время выполнения: 60 минут

Критерии оценки:

«отлично» – 27–30 правильных ответов

«хорошо» – 22–26 правильных ответов

«удовлетворительно» – 18–21 правильный ответ

«неудовлетворительно» – менее 18 правильных ответов

УРОВЕНЬ 1. БАЗОВЫЙ (вопросы 1–10)

Выберите один правильный ответ.

1. Что такое товарные запасы?

А) Продукты, находящиеся в пути от поставщика

Б) Сырьё, полуфабрикаты и готовая продукция на складе и в производстве

- В) Денежные средства, зарезервированные для закупки продуктов
Г) Оборудование для хранения продуктов
- 2. Какой документ оформляется при приёмке товара с расхождением по количеству?**
А) ТОРГ-12 Б) ТОРГ-2 В) М-11 Г) ИНВ-3
- 3. Что означает принцип FIFO при хранении продуктов?**
А) Первым пришёл – последним ушёл
Б) Последним пришёл – первым ушёл
В) Первым пришёл – первым ушёл
Г) Продукты хранятся без учёта даты поступления
- 4. Какая температура должна быть в холодильной камере для хранения скоропортящихся продуктов?**
А) -10...-5°C Б) 0...+2°C В) +2...+6°C Г) +6...+10°C
- 5. Какой документ фиксирует фактические остатки продуктов при инвентаризации?**
А) Сличительная ведомость (ИНВ-19)
Б) Инвентаризационная опись (ИНВ-3)
В) Акт о списании (ТОРГ-16)
Г) Требование-накладная (М-11)
- 6. Что такое естественная убыль продуктов?**
А) Потери, возникшие из-за кражи
Б) Потери, возникшие из-за нарушения условий хранения
В) Допустимые потери массы при хранении и транспортировке
Г) Бой и лом товаров
- 7. Какой документ оформляется при отпуске продуктов со склада на производство?**
А) Приходная накладная Б) Требование-накладная (М-11)
В) Акт о порче (ТОРГ-15) Г) Счёт-фактура
- 8. Где должны храниться сухие сыпучие продукты (мука, крупы, сахар)?**
А) В холодильной камере при +2...+6°C Б) В сухом, хорошо вентилируемом помещении
В) В морозильной камере Г) В моечном отделении
- 9. Какое минимальное расстояние должно быть между стеллажами для свободного прохода персонала?**
А) 0,5 м Б) 1,0 м В) 1,2 м Г) 2,0 м
- 10. Что означает маркировка «МС» на разделочной доске?**
А) Мясо сырое Б) Мясо солёное В) Масло сливочное Г) Макароны сырые

УРОВЕНЬ 2. СРЕДНИЙ (вопросы 11–20)

Выберите один или несколько правильных ответов (где указано).

11. Какие из перечисленных продуктов НЕЛЬЗЯ хранить вместе (нарушение товарного соседства)? (Выберите 2 варианта)

- А) Мясо и рыба Б) Молоко и яйца
В) Рыба и кондитерские изделия Г) Крупы и макароны

12. Установите соответствие между формой документа и его назначением:

Форма документа	Назначение
1. ИНВ-19	А. Отпуск продуктов со склада
2. М-11	Б. Фиксация расхождений по итогам инвентаризации
3. ТОРГ-2	В. Приёмка товара с расхождением по качеству/количеству

Запишите ответ в виде сочетания цифр и букв (например: 1-А, 2-Б, 3-В).

13. Как часто должна проводиться плановая инвентаризация на складах предприятий общественного питания?

- А) Ежедневно Б) Не реже одного раза в месяц
В) Один раз в год Г) По требованию налоговой инспекции

14. Что из перечисленного относится к нормируемым потерям (естественной убыли)? (Выберите 3 варианта)

- | | |
|---|------------------------|
| А) Усушка мяса при хранении | Б) Бой стеклянной тары |
| В) Утруска муки при пересыпании | Г) Хищение продуктов |
| Д) Зачистка остатков масла со стенок тары | |
| Е) Порча овощей при нарушении температурного режима | |

15. Какая информация должна быть указана на маркировке складской тары с продуктом? (Выберите 3 варианта)

- | | |
|------------------------------|---------------------|
| А) Наименование продукта | Б) ФИО кладовщика |
| В) Дата поступления на склад | Г) Срок годности |
| Д) Цвет упаковки | Е) Количество (вес) |

16. Какой алгоритм действий при обнаружении просроченного продукта на складе? (Укажите правильную последовательность)

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____

Варианты действий:

- | | |
|--|--------------------------|
| А) Составить акт о списании (ТОРГ-16) | Б) Утилизировать продукт |
| В) Изолировать продукт от других товаров | Г) Доложить руководителю |

17. Что такое пересортица при инвентаризации?

- | | |
|--|-------------------|
| А) Недостача товара | Б) Излишек товара |
| В) Одновременное наличие излишка одного товара и недостачи другого сходного наименования | |
| Г) Естественная убыль | |

18. При какой максимальной температуре следует хранить замороженное мясо?

- | | | | |
|---------|----------|----------|----------|
| А) -5°C | Б) -12°C | В) -18°C | Г) -25°C |
|---------|----------|----------|----------|

19. Что из перечисленного относится к зонам складского помещения? (Выберите 3 варианта)

- | | |
|--------------------------------|--------------------------------|
| А) Зона приёмки товаров | Б) Зона хранения |
| В) Зона обжарки продуктов | Г) Зона комплектации (отпуска) |
| Д) Зона мойки посуды инвентаря | Е) Зона санитарной обработки |

20. Какие документы должны быть у поставщика при доставке мяса на предприятие? (Выберите 2 варианта)

- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| А) Товарно-транспортная накладная | Б) Декларация соответствия |
| В) Паспорт качества воды | Г) Ветеринарное свидетельство |

УРОВЕНЬ 3. ПРОДВИНУТЫЙ (вопросы 21–30)

Содержат ситуационные задачи, расчёты и открытые вопросы.

21. Рассчитайте остаток картофеля на складе на конец дня по формуле товарного баланса:

На начало дня – 80 кг. Поступило – 120 кг. Отпущено на производство – 150 кг. Списано по акту – 5 кг (порча).

Ответ: _____ кг

22. При инвентаризации выявлено: по документам муки – 100 кг, фактически – 95 кг. Норма естественной убыли – 0,5 кг. Какую сумму недостачи можно отнести на издержки, а какую – на материально-ответственное лицо?

- | |
|--|
| А) На издержки – 0,5 кг, на МОЛ – 4,5 кг |
| Б) На издержки – 5 кг, на МОЛ – 0 кг |
| В) На издержки – 4,5 кг, на МОЛ – 0,5 кг |
| Г) На издержки – 0 кг, на МОЛ – 5 кг |

23. Ситуационная задача: При приёмке творога установлено, что срок годности истёк 2 дня назад. Кладовщик подписал накладную, но повар отказался использовать продукт. Ваши действия как заведующего производством? Опишите алгоритм (3–4 предложения).

24. Нормы естественной убыли применяются только при хранении продуктов свыше ... (вставьте пропущенное слово).

25. Перечислите не менее 4 критических контрольных точек (ККТ) системы ХАССП при хранении скоропортящихся продуктов на складе.

26. Рассчитайте продажную цену блюда, если себестоимость набора сырья составляет 180 рублей, а наценка предприятия – 40%.

Ответ: _____ руб.

27. Ситуация: В сухом складе обнаружена плесень на стенах при влажности воздуха 85% и отсутствии вентиляции. Какие меры необходимо принять? Назовите не менее 3 действий.

28. Что из перечисленного является основанием для внеплановой инвентаризации? (Выберите 3 варианта)

А) Смена материально-ответственного лица

Б) Плановый отчёт за квартал

В) Кража или пожар

Г) Истечение срока годности продуктов

Д) Требование руководителя

29. Вставьте пропущенные слова:

«Для предотвращения перекрёстного загрязнения продукты с разными сроками годности должны храниться _____. Продукты с истекающим сроком годности маркируются _____ цветом или перемещаются на _____ полку».

30. Ситуационная задача (расчёт): На складе ресторана хранится 50 кг охлаждённой говядины. Норма естественной убыли за месяц – 0,25%. Рассчитайте максимально допустимую естественную убыль за 15 дней хранения.

Ответ: _____ кг (с точностью до 0,01)

ОТВЕТЫ (ключ)**Уровень 1 (базовый)**

№ вопроса	Ответ
1	Б
2	Б
3	В
4	В
5	Б
6	В
7	Б
8	Б
9	В
10	А

Уровень 2 (средний)

№ вопроса	Ответ
11	А, В
12	1-Б, 2-А, 3-В
13	Б
14	А, В, Д
15	А, В, Г (Е – количество, тоже верно, но в некоторых источниках добавляют; можно засчитывать А, В, Г как основные)
16	Правильная последовательность: 1-В, 2-Г, 3-А, 4-Б
17	В
18	В
19	А, Б, Г
20	А, Г (для мяса также обязательно ветсвидетельство, но декларация – для всех товаров; верный ответ: А, Г)

Уровень 3 (продвинутый)

№ вопроса	Ответ
21	$80 + 120 - 150 - 5 = 45$ кг
22	А
23	Алгоритм: 1) Изолировать творог; 2) Составить акт о несоответствии (ТОРГ-2) или акт списания (ТОРГ-16); 3) Вернуть поставщику (если возможно) или утилизировать; 4) Провести внеплановый инструктаж с кладовщиком.
24	1 суток (или «минимального срока хранения, установленного нормативными документами»)
25	Примеры ККТ: температура в холодильной камере, влажность воздуха, чистота оборудования, сроки годности продуктов, товарное соседство, герметичность упаковки, отсутствие вредителей.
26	$180 \times 1,4 = 252$ руб.
27	1) Обеспечить вентиляцию (установить вытяжку, проветривать); 2) Провести санитарную обработку стен (удалить плесень); 3) Снизить влажность (осушитель, регулировка отопления); 4) Пересмотреть условия хранения сыпучих продуктов.
28	А, В, Д
29	раздельно; ярким (или красным); ближнюю (или верхнюю)
30	$(50 \times 0,25 \times 15) / (100 \times 30) = 187,5 / 3000 = 0,0625$ кг $\approx 0,06$ кг (допускается 0,063)

Дифференцированный зачёт позволяет оценить знания студентов на трёх уровнях сложности: от базовых терминов до ситуационных задач и расчётов, что соответствует требованиям ФГОС по специальности «Поварское и кондитерское дело».

