Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гриб Владислав Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 18.11.2026 19:07:38
Уникальный программный ключ:
637517d24e103c3db032acf37e839d98ea1c5bb2f5eb89c29abfcd7f43985447

Образовательное частное учреждение высшего образования

«МОСКОВСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ А.С. ГРИБОЕДОВА»

(ИМПЭ им. А.С. Грибоедова)

ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
(МЕЖДУНАРОДНЫЙ ДИПЛОМАТИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ)

УТВЕРЖДАЮ
Директор Международного
дипломатического колледжа
_____ Н.И. Платонова
«16» февраля 2026г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Организация хранения и контроль

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

на базе основного общего образования

Москва

Фонд оценочных средств для дисциплины «Организация хранения и контроль». Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело / – М.: ИМПЭ им. А. С. Грибоедова.

Фонд оценочных средств является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины.

Организация-разработчик: Образовательное частное учреждение высшего образования «Московский университет имени А. С. Грибоедова»

Директор Международного дипломатического колледжа_____/Н.И. Платонова

1. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Настоящий Фонд оценочных средств (ФОС) по дисциплине «Организация хранения и контроль» является неотъемлемым приложением к рабочей программе дисциплины (РПД) «Организация хранения и контроль». На данный ФОС распространяются все реквизиты утверждения, представленные в РПД по данной дисциплине.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Для определения качества освоения обучающимися учебного материала по дисциплине используются следующие оценочные средства:

№ п/п	Оценочное средство	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Тестирование	Вид контроля, позволяющий оценить изученный теоретический материал.	Вопросы для проведения тестирования
2	Практические задания	Вид контроля, позволяющий оценить умение обучающегося применять осваиваемую компетенцию в практических ситуациях и при решении производственных задач	Задания к практическому занятию
3	Контрольная работа	Вид контроля, позволяющий определить результат освоения компетенций по дисциплине в рамках рассматриваемой темы, оцениваемый с помощью соответствующих индикаторов достижения компетенций	Задания контрольной работы
4	Самостоятельная работа	Вид контроля, позволяющий оценить проработку теоретического материала, изучение рекомендуемой литературы, выполнение практико-ориентированных заданий (заполнение таблиц, проведение сравнительного анализа, составление схем и др.), решение практических задач, создание презентаций, написание рефератов, подборку нормативного и иного материала и выполнение других заданий	Задания самостоятельной работы
5.	Зачет/Зачет с оценкой/Экзамен	Вид контроля, позволяющий выявить степень овладения знаниями, умениями и навыками, необходимыми для дальнейшего освоения образовательной программы подготовки	Вопросы для подготовки к зачету/зачету с оценкой/экзамену

3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

3.1 Темы для подготовки к промежуточной аттестации

1. Организация внутреннего контроля в области хранения запасов.
2. Изучение регионального рынка продовольственных товаров.
3. Нормы потребления продовольственных товаров.
4. Кондитерские товары региональных производителей.
5. Региональный рынок кондитерских товаров.
6. Ассортимент и оценка качества кондитерских товаров.
7. Состояние регионального рынка зерномучных товаров.
8. Товары-новинки зерномучных товаров региональных производителей.

3.2 Темы для подготовки к другим формам контроля (контрольной работе)

1. Какое значение имеет рациональная организация снабжения в общественном питании?
2. Какие требования предъявляются к организации продовольственного снабжения?
3. Что является источником продовольствия для предприятий общественного питания?
4. Назовите разновидности оптовых баз по специализации и назначению?
5. В чем состоит функция брокеров, торговых агентов?
6. Какой основной документ определяет права и обязанности сторон по поставкам всех видов продукции?
7. Какие основные разделы имеет договор поставки?
8. Кто занимается организацией снабжения на предприятиях общественного питания?
9. Что означает логистический подход к работе предприятия и его значение?
10. Какие необходимо решить задачи и выполнить работы для обеспечения продуктами предприятий общественного питания?
11. Какие критерии необходимо учитывать при выборе поставщиков?
12. Основные принципы товародвижения?
13. Перечислите основные операции товародвижения в общественном питании?
14. Что означает понятие «складская звенность»?
15. Какие формы снабжения применяются в общественном питании?
16. Какие способы снабжения применяются в общественном питании?
17. Назовите виды маршрутов завоза продуктов, их особенности?
18. Какую роль выполняет в снабжении продуктами транспорт и требования к нему?
19. Как организуется приемка продовольственных товаров?
20. Дайте характеристику этапов при приемке продовольствия.
21. Какие товары запрещается принимать?
22. Какие товарные запасы рекомендуется иметь на предприятиях общественного питания?
23. Как организуется материально-техническое снабжение предприятий общественного питания?

24.Какие требования предъявляются к организации материальнотехнического снабжения?
25.В чем особенность ярмарочной формы снабжения?
26.Назовите группы овощей?
27.Назовите группы плодов?
28.Перечислите плодовые овощи?
29.Перечислите вегетативные овощи?
30.Какие плоды называются семечковыми?

3.3 Темы для самостоятельной работы обучающихся

1. Дайте характеристику аукционной формы торговли?
2. Дайте характеристику действующих норм оснащения оборудованием, посудой и инвентарем?
3. В чем назначение складских помещений?
4. Как делятся по классификации склады?
5. Назовите последовательно складские операции?
6. Как рассчитывается площадь складских помещений?
7. От чего зависит количество складских помещений на предприятиях общественного питания? Перечислите их?
8. Перечислите оборудование складских помещений?
9. Перечислите инвентарь, инструменты складских помещений?
10.Какие требования предъявляются к планировке складских помещений?
11.Какие объемно-планировочные требования предъявляются к складским помещениям?
12.Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к складским помещениям?
13.Условия хранения продуктов на предприятиях общественного питания?
14.Способы хранения продовольствия?
15.Какие потери при хранении продовольствия могут быть?
16.Правила отпуска продукции на производство?
17.Дайте определение, что такое тара и ее назначение?
18.Как классифицируется тара?
19.Какие требования предъявляются к таре?
20.Что включает в себя понятие «товарооборот»?
21.Правила приемки тары?
22.Правила вскрытия тары?
23.Правила возврата тары?
24.Порядок оплаты за тару?
25.Мероприятия по сокращению расходов по таре?
26.Какие плоды называются косточковыми?
27.Назовите подгруппы и виды ягод?
28.Обоснуйте высокую пищевую ценность плодов и овощей?
29.Назовите лечебные свойства свежих плодов и овощей?
30.Какие показатели определяют качество свежих овощей и плодов?

3.4 Примерные варианты тестовых оценочных заданий (ТОЗ) для контрольного рубежа в рамках текущего контроля

1.Источником энергии и пищевых веществ является
а) вода
б) пищевые жиры и масла
в) пища
2.Пищевая ценность белка зависит от содержания
а) в нём заменимых аминокислот
б) в нём незаменимых аминокислот
в) и сбалансированности в нём незаменимых аминокислот
г) и сбалансированности в нём заменимых аминокислот
3.Какие жиры из перечисленных ниже имеют самую низкую усвояемость организмом человека?
а) свиной жир
б) говяжий жир
в) рыбий жир
4.Клетчатка в организме
а) стимулирует перистальтику кишок
б) растворяется в воде и полностью усваивается организмом
в) создаёт условия для подавления развития полезных бактерий
5. Укажите соответствие нормы потребления основных пищевых веществ из расчёта на 1кг массы человека
а) 1,2-1,6г 1.белки
б) 1,4-2,2г 2.жиры
в) 5-8,5г 3.углеводы
6.Определить энергетическую ценность 100г моркови, если в ней содержится 1,3г белка, 0,1г жира, 7г углеводов

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Критерии оценивания диагностической работы:

Оценка	Критерии оценивания
отлично	от 90 до 100 % правильно выполненных заданий
хорошо	от 70 до 89 % правильно выполненных заданий
удовлетворительно	от 50 до 69 % правильно выполненных заданий
неудовлетворительно	менее 50 % правильно выполненных заданий