



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ЮЖНО – УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО –
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)**

ПРОФЕССИОНАЛЬНО – ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

**КАФЕДРА ПОДГОТОВКИ ПЕДАГОГОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБУЧЕНИЯ И ПРЕДМЕТНЫХ МЕТОДИК**

**РАЗРАБОТКА СИСТЕМЫ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА ЗНАНИЙ
СТУДЕНТОВ В ПРОЦЕССЕ ПРЕПОДАВАНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ»**

**Выпускная квалификационная работа
По направлению 44.03.04 Профессиональное обучение
Направленность программы бакалавриата
«Производство продовольственных продуктов»**

Проверка на объем заимствований:
56,9 % авторского текста

Работа рекомендована к защите
рекомендована/не рекомендована

«10» 06 2017 г.
зав. кафедрой ПШО и ПМ

Корнеева Наталья Юрьевна

Выполнил(а):

Студент (ка) группы ОФ-409/083-4-1
Бибарсова Александра Альбертовна

Научный руководитель:

к.п.н., доцент

Савченков Алексей Викторович

**Челябинск
2017 год**

Содержание

Введение	3
Глава 1. Теоретико – методические аспекты тестов как контроль качества знаний студентов	8
1.1 Понятие и сущность системы контроля в СПО.....	8
1.2 Специфика системы контроля знаний в профессиональных образовательных организациях.....	22
1.3 Разработка системы контроля качества знаний студентов в профессиональной образовательной организации.....	32
Выводы по первой главе	37
Глава 2. Разработка и реализация системы контроля знаний студентов в ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»	39
2.1 Цели, задачи, методы экспериментальной работы.....	39
2.2 Экспериментальное внедрение системы контроля знаний студентов в процессе преподавания дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья».....	43
2.3 Анализ итогов экспериментальной работы.....	59
Выводы по второй главе	62
Заключение	63
Библиографический список	65
Приложения	70

Введение

Методы обучения в их традиционных вариантах подразделены на методы преподавания, методы учения и методы контроля.

История проверки знаний и способностей с помощью различных заданий насчитывает около 4 тыс. лет. Однако реальное использование педагогических тестов началось век назад, когда в педагогике и психологии была сформулирована проблема исследования индивидуальных различий.

Существуют крупнейшие научные центры в области педагогических измерений в разных странах, например «Служба тестирования в образовании» (ETS), США; «Национальный фонд исследований в области образования» (NFER), Англия; «Институт педагогических измерений» (CITO), Нидерланды; «Институт педагогических исследований», Дании; «Австралийский центр исследований в области образования» (ACER).

Педагогический контроль выполняет целый ряд функций в педагогическом процессе: оценочную, стимулирующую, развивающую, обучающую, диагностическую, воспитательную; базируется на принципах гласности (открытость всех этапов контроля), объективности (использование стандартных тестовых программ и технических средств), научности (надежность и валидность), систематичности и эффективности (минимальные затраты времени и средств контроля). В дополнение к педагогическому контролю целесообразно использовать методы психологической диагностики, например оценку внимательности, памяти, интеллектуальных и творческих способностей и др. [12].

В сложившемся педагогическом процессе различают несколько видов контроля качества знаний: вступительный, текущий, тематический, рубежный, итоговый [41].

Систему контроля знаний образуют экзамены и зачеты, устный опрос, контрольные работы, коллоквиумы, рефераты, семинары, лабораторные работы.

Такие методы контролирования качества полученных знаний студентов настоящее время используют большинство образовательных учреждений. Выбор форм контроля зависит от цели, содержания, методов, времени и места.

На современном этапе педагогический контроль качества знаний студентов проводится в виде тестирования. Тест – стандартизированная процедура объективного измерения образовательных достижений испытуемого или отдельных качеств его личности. Анализ опыта тестирования в зарубежных странах показывает, что в последнем столетии тестирование приобрело широкий масштаб во многих странах мира.

В отличие от традиционного контроля в форме опроса, устного экзамена или зачёта, которое отнимает много времени, тестирование позволяет сократить время, выделяемое на контроль многих показателей учебного процесса. Тестирование, как правило, проводится для всей группы одновременно. Вне зависимости от того, проводится оно в письменной форме или посредством компьютеров, психологически меньше травмирует студентов и преподавателей [36].

Валидность зависит от качества заданий, их числа, от степени полноты и глубины охвата содержания учебной дисциплины (по темам) в заданиях теста. Кроме того, валидность результатов зависит также от баланса и распределения заданий по трудности, от метода отбора заданий в тест из общего банка заданий, от интерпретации тестовых результатов, от организации сбора данных, от подбора выборочной совокупности испытуемых.

Объективность педагогического измерения означает одинаковые инструкции для всех испытуемых, одинаковая система оценки результатов тестирования, автоматизированный подсчет баллов испытуемых и все остальное, повышающее качество тестирования.

Тестирование знаний рассматривается в качестве приоритетного объекта исследования многими отечественными и зарубежными учеными и коллективами. Среди наиболее признанных авторитетов в этой предметной

области следует назвать В.С. Аванесова, К. Ингекамп, А.Н. Майорова, А.Г. Шмелева, В.А. Хлебникова. Здесь также следует признать, что современное состояние тестологии и педагогической диагностики характеризуется отсутствием устоявшейся и общепринятой терминологии, поэтому ученые вводят свои, наиболее удобные для них определения основополагающих терминов и понятий, исходя из конкретных, решаемых научных или практических задач.

Актуальность выбранной темы в том, что, во – первых, тестирование является средством получения достоверной информации о состоянии и качестве организации учебного процесса, во – вторых, оно выступает как важный элемент общероссийской системы оценки качества образования.

Проблема исследования в том, что необходимо разработать банк тестовых методик для качественного и разностороннего контроля качества знаний студентов в профессиональных учебных организациях.

Исходя из проблемы темы, следует противоречие между системой оценивания качества знаний студентов и их недостаточной изученности.

Из выше изложенного материала вытекает тема нашей выпускной квалификационной работы: «Разработка системы контроля качества знаний студентов в процессе преподавания дисциплины «Организация хранения и контроля запасов сырья».

Цель исследования: теоретически рассмотреть и разработать систему контроля качества знаний студентов в профессиональных учебных организациях и проверить ее надежность на практике.

Объект исследования – качество знаний студентов – технологов.

Предмет исследования – система оценки качества знаний студентов – технологов.

Изучение научно – педагогической литературы по теме исследования позволило выдвинуть следующую гипотезу: предполагаем, что разработка тестовых заданий отдельно на выявление качества знаний студентов и качества их умений и

навыков позволит более качественно проверить те моменты их обучения, в которых у студентов имеются успехи или же необходимость повторного изучения материала.

В соответствии с целью и гипотезой исследования были определены следующие **задачи**:

1. Проанализировать научную литературу по проблеме исследования.
2. Изучить понятие и сущность «тест» в педагогической литературе, его виды.
3. Определить особенности педагогической деятельности в учебных организациях.
4. Разработать и апробировать систему оценки качества знаний по теме исследования как систему контроля качества знаний студентов.

Теоретико – методологическая основа исследования: современные теории системы организации контроля в педагогической деятельности П.С. Гершунского, В.И. Зверевой, Ю.А. Конаржевского, М.И. Кондакова, В.С. Лазарева, С.Г. Молчанова, А.Я. Наина, М.М. Поташника, Г.Н. Серикова, В.П. Симонова, В.С. Татьянченко, П.И. Третьякова, П.В. Худоминского и других; теоретические исследования метода тестирования в педагогическом контроле Ю.К. Бабанского, Р.А. Инне, С.А. Репина, Г.Н. Серикова и других; изучение системы оценивания качества учебных достижений отмечалось в трудах А.Ф. Гусева, В.Я. Зинченко, Р.Я. Касимова, А.В. Левин, В.И. Огорелков, А.Ф. Сафонов, Ю.А. Афанасьев, В.П. Беспалько, Н.К. Гайдай, М.Т. Громова и др.

Для решения поставленных задач и проверки гипотезы были использованы следующие **методы исследования**:

- теоретические: ретроспективный анализ, систематизация, классификация, моделирование, обобщение и сравнение;
- эмпирические: изучение и осмысление опыта педагогической деятельности, педагогический эксперимент, включающий анкетирование;
- диагностические методы, математические методы: статистический и графический анализ результатов эксперимента.

Опытно – экспериментальная база исследования: ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

Практическая значимость заключается в том, что выводы и результаты дипломной работы могут быть использованы в учебном процессе профессиональных образовательных учреждений.

Структура и объем работы: работа состоит из введения, двух глав, заключения, библиографического списка, приложения. Работа включает таблицы, диаграммы.

Глава 1. Теоретико – методические аспекты тестов как контроль качества знаний студентов

1.1. Понятие и сущность системы контроля в СПО

История тестов началась в России в конце XIX — начала XX в. В этот период тесты широко применялись сторонниками экспериментальной педагогики, которые пропагандировали их наравне с другими психометрическими методиками в педологии. Видные специалисты того времени (А.П. Болтунов, А.Ф. Лазурский, А.П. Нечаев, Ф.Е. Рыбаков и др.) в своих исследованиях личности обучаемого широко использовали тесты. У истоков советской педологии, в рамках которой развивались тестовые методики, стояли известные ученые того времени (М.Я. Басо, Л.С. Выготский, А.П. Болтунов, П.П. Блонский, К.Н. Корнилов, А.П. Нечаев, А.Р. Лурия и др.), посвятившие ряд своих работ оценке результатов обучения и развития детей.

Промежуток времени с 60 – х гг. до начала 90 – х гг. XX в. был периодом постепенной либерализации, когда педагоги изыскивали различные резервы в борьбе за повышение качества обучения на фоне снижения авторитарного характера учебного процесса. В это время тесты разрабатывались без должного знания теории педагогических измерений, на основе опыта и здравого смысла, поэтому чаще всего тестами их было можно назвать лишь условно.

Инициатором второго рождения стало Гособразование СССР, а его основным исполнителем – кафедра педагогических измерений Исследовательского центра под руководством В.С. Аванесова. Здесь были собраны и проанализированы основные теоретические и практические результаты в данной области, полученные международным сообществом.

Главная трудность заключалась в том, что научно – обоснованные международные педагогические тесты не поддавались однозначной адаптации к отечественной системе образования в силу ее специфики. На эту работу потребовалось целое десятилетие [15].

Новая история тестов в России началась в 90 – е гг. XX в., когда стали больше говорить не о руководстве, а о научно – обоснованном управлении учебным процессом, в информационном обеспечении которого важная роль по праву принадлежит тестам. Новое понимание возможностей тестов в образовании способствовало росту научных исследований. В 90 – е гг. XX в. появляются работы по проблемам измерений и тестирования в образовании, защищаются многочисленные кандидатские и докторские диссертации, издаются монографии, учебные пособия, журналы, проводятся конференции и симпозиумы.

Начиная с 90 – х гг. XX в. практически во всех регионах России создаются центры тестирования и аттестации студентов, методические лаборатории по диагностике и центры качества образования.

Значимым событием в области подготовки кадров по педагогическим измерениям стало открытие в 2001 г. на факультете повышения квалификации Российского университета дружбы народов (декан Т.М. Балыхина) кафедры тестологии (заведующая кафедрой М.Б. Мельникова). На этой кафедре впервые в нашей стране началась реализация профессиональной образовательной программы, рассчитанной на 1480 часов, для получения дополнительной квалификации «Тестолог (специалист в области педагогических измерений)».

На сегодняшний день ученые – педагоги в нашей стране считают, что теория педагогических измерений — наука, обладающая своей методологией, методами и аппаратом, необходимым для разработки качественных педагогических тестов. Таким образом, можно считать, что на данный момент в России сформировалось сообщество профессионалов — специалистов по разработке и применению тестов.

Анализ психолого – педагогической литературы показывает, что существуют различные определения понятия «тест».

В психологическом словаре тест определяется как «краткое, стандартизированное, обычно ограниченное во времени психологическое испытание, предназначенное для установления в сравниваемых величинах межиндивидуальных различий» [19].

В словаре под ред. А.В. Петровского, М.Г. Ярошевского даётся следующее определение: «тест (от англ. test – проверка) – система знаний, позволяющая измерить уровень определённого психического качества (свойства) личности» [34].

В.Д. Шадриков определяет тест как стандартизированную психологическую методику, направленную на диагностику качеств, состояний и функциональных характеристик личности и их количественную оценку [36].

Г.А. Фетодова поясняет, что тест определяется как совокупность тестовых заданий, позволяющая по результатам их выполнения объективно измерить уровень подготовленности по конкретным разделам определенной области знаний [46].

Понятие «тест» употребляется в узком и широком смысле слова. В узком смысле под тестом подразумевается «краткое, строго стандартизированное испытание, которое позволяет количественно выразить результат и, следовательно, даёт возможность осуществить математическую обработку» [28].

В широком же смысле понятие «тест» интерпретируется как «средство, так как с дидактических позиций понятие «средство» охватывает весь инструментарий, который является связующим звеном между целью и результатом психолого – педагогической деятельности и включает в себя также различные методы, формы, приёмы» [11].

Слово «тест» в переводе с английского означает «задача, испытание». Тестирование – целенаправленное, одинаковое для всех обследование, которое

проводится в строго контролируемых условиях. Оно позволяет объективно измерять характеристики и результаты обучения, воспитания, развития учащихся, определять параметры педагогического процесса. От других способов обследования тестирование отличается точностью, простотой, доступностью, возможностью автоматизации [9].

Тест рассматривается именно как система, как упорядоченное множество тестовых заданий. Задания – это те элементы, из которых составляется педагогический тест. Тест, как правило, не требует большого количества учебного времени на его проверку [14].

Существует классификация тестов. Анализ зарубежной и отечественной литературы показывает, что существуют несколько подходов к этой проблеме.

Во – первых, педагогические тесты классифицируются по методологии интерпретации результатов тестирования на нормативно – ориентированные и критериально – ориентированные.

Во – вторых, педагогические тесты различаются на гомогенные и гетерогенные.

В – третьих, тесты в системе профессионального образования (ПО) подразделяются на виды: вступительные, текущие, на тесты промежуточной и итоговой аттестации.

В – четвертых, по форме предъявления тесты различаются на бланковые, когда испытуемому предоставляется распечатка теста на бумаге, и на компьютерные, когда студент должен отвечать на задания работая на компьютере.

Любой тест обладает составом, целостностью и структурой. Он состоит из заданий, правил их применения, оценок за выполнение каждого задания и рекомендаций по интерпретации тестовых результатов. Целостность теста означает взаимосвязь заданий, их принадлежность общему измеряемому фактору. Каждое задание теста выполняет отведенную ему роль и потому ни одно из них не может быть изъято из теста без потери качества измерения.

Структуру теста образует способ связи заданий между собой. В основном, это факторная структура, в которой каждое задание связано с другими через общее содержание и общую вариацию тестовых результатов.

Существуют два основных вида тестов: традиционные и нетрадиционные.

Традиционный тест представляет собой единство трех систем:

1. Содержательной системы знаний, описываемой языком проверяемой учебной дисциплины;
2. Формальной системы заданий возрастающей трудности;
3. Статистических характеристик заданий и результатов испытуемых.

Традиционный педагогический тест нужно рассматривать в двух существенных смыслах: как метод педагогического измерения и как результат применения теста.

Приведем краткое описание различных видов тестов.

Нормативно – ориентированный педагогический тест (по – английски *norm – referenced test*) позволяет сравнивать учебные достижения (уровень подготовки, уровень профессиональных знаний и умений) отдельных испытуемых друг с другом. Используется для того, чтобы получить надежные и нормально распределенные баллы для сравнения тестируемых.

Критериально – ориентированный педагогический тест (по – английски *criterion – referenced test*) позволяет оценивать, в какой степени испытуемые овладели необходимым учебным материалом. Применяется для того, чтобы интерпретировать результаты тестирования в соответствии уровнем обученности испытуемых на хорошо определенной области содержания.

Существенное значение приобретает использование критериально – ориентированных тестов в системе ПО для текущей, промежуточной и итоговой аттестации студентов. Преподаватели учебных заведений могут использовать результаты критериально – ориентированных тестов, чтобы правильно оценить уровень подготовки студентов, а также определить качество тех или иных

программ обучения. Тесты этого типа позволяют проводить мониторинг успеваемости студентов, вовремя определять недостатки в подготовке студентов. Преподаватели и руководители учебных заведений отмечают, что результаты критериально – ориентированных тестов особенно полезны при диагностике недостатков в обучении, а также в итоговой и промежуточной аттестации студентов. Критериально – ориентированные тесты также используются для оценки различных образовательных программ.

В последнее время в средних специальных учебных заведениях России однозначно определяют совокупность представлений, знаний, умений и навыков, которые студенты должны усвоить, чтобы получить соответствующий диплом. Эта совокупность получила свое воплощение в создании государственных образовательных стандартов (ГОС). Использование критериально – ориентированных тестов, основанных на государственных образовательных стандартах, для итоговой и промежуточной аттестации студентов является перспективным.

К традиционным тестам относятся тесты гомогенные и гетерогенные. Гомогенный тест основывается на содержании какой – либо одной дисциплины. При его разработке авторы должны четко отслеживать, чтобы каждое задание не выходило по своему содержанию за рамки данной дисциплины. Гомогенный тест может быть как нормативно – ориентированным, так и критериально – ориентированным, в зависимости от цели его создания. Такой тип теста наиболее распространен в учебном процессе [4]. Интегративный тест направлен на оценку «общей подготовленности выпускника образовательного учреждения».

Гетерогенный педагогический тест основывается на содержании нескольких дисциплин. Гетерогенный тест является по своему существу междисциплинарным. В большинстве случаев каждое задание гетерогенного теста включает в себя элементы содержания нескольких дисциплин. При его разработке авторы должны представлять себе цели его создания и быть

компетентными во многих дисциплинах. Естественно, гетерогенный тест гораздо более труден для авторов, чем гомогенный. Одной из разновидностей гетерогенного теста является набор гомогенных тестов, т.е. гетерогенный тест может состоять из ряда гомогенных частей (субтестов). Наибольшее распространение гетерогенные тесты получили при итоговом контроле студентов, а также при профессиональной аттестации кадров.

Основными видами контроля качества знаний студентов являются текущий, периодический (рубежный, поэтапный, промежуточный) и итоговый контроль. К сожалению, терминология видов и уровней контроля до конца не установлена, и разные авторы используют термины различно. Учитывая, что в системе ПО России необходимы вступительные испытания для поступающих, мы будем рассматривать следующие виды тестового контроля: вступительный, текущий, промежуточный (или рубежный, поэтапный) и итоговый [50].

Вступительный тестовый контроль осуществляется при приеме в среднее специальное учебное заведение в качестве вступительного испытания. Вступительное тестирование проводится по нескольким дисциплинам предусмотренным в нормативных документах о приеме в учебные заведения.

Текущий тестовый контроль может осуществляться в ходе повседневной учебной работы. Текущий тестовый контроль проводится с помощью нескольких параллельных форм (вариантов) теста, разработанного самим преподавателем или группой преподавателей. Этот вид контроля имеет большое значение для стимулирования у студентов стремления к самостоятельной систематической работе над выполнением классных и домашних заданий, повышения интереса к учению и чувства ответственности за его результаты.

Промежуточный (рубежный, поэтапный, периодический) тестовый контроль проводится обычно после изучения логически законченной части (раздела, модуля) программы или в конце учебного периода (семестра, курса). Он состоит в проверке учебной деятельности студентов по освоению сравнительно большего объема материала. Поэтому к промежуточному

педагогическому тесту предъявляются повышенные требования. Он должен обладать достаточно высокой надежностью и валидностью. К его разработке должны привлекаться самые опытные преподаватели. Возможна организация централизованной разработки батареи (серии) промежуточных тестов по направлению, специальности и рассылка пакета с тестовыми материалами (вариантами теста, инструкциями, ответными листами, ключами ответов и др. документами) непосредственно в заинтересованные учебные заведения. Каждый тест для промежуточной аттестации должен быть гомогенным, однако для соблюдения комплексности аттестации и междисциплинарных связей, необходимо разработка батарей (целых серий) гомогенных критериально – ориентированных тестов [41].

Итоговый тестовый контроль осуществляется в конце каждого учебного года, а также при завершении изучения дисциплины (курса) с обязательным учетом результатов текущего и промежуточного (периодического) контроля. Итоговый тестовый контроль может осуществляться в режиме итоговой аттестации для оценки степени соответствия уровня обученности студентов требованиям ГОС. Итоговый тест (или батарея итоговых тестов) совместно с другими аттестационными процедурами может существенно повысить качество подготовки специалистов. Однако, итоговый аттестационный тест должен обладать высокой содержательной валидностью и полностью соответствовать ГОС СПО по специальности. Разрабатывать такой вид теста должны опытные преподаватели и методисты под руководством профессиональных тестологов. Процесс разработки итогового теста должен проходить централизованно и включать в себя все научно – обоснованные этапы создания педагогического теста [8].

Междисциплинарные профессионально – ориентированные тесты, каждое задание которых базируется на содержании ГОС по нескольким ключевым специальным дисциплинам и ориентировано на профессиональную деятельность специалиста.

В первую очередь такой междисциплинарный профессионально – ориентированный тест измеряет уровень усвоения студентами требований ГОС по специальным дисциплинам. И, во – вторых, междисциплинарный профессионально – ориентированный тест оценивает степень усвоения выпускниками профессиональных знаний, умений и навыков, которые им необходимы для начала профессиональной деятельности.

Междисциплинарный профессионально – ориентированный тест должен включать в себя несколько секций (субтестов). Часть из них базируется на содержании ГОС по специальным дисциплинам, а другая часть представляет систему заданий на "квазипрофессиональную ситуацию" и будет отражать требования потенциальных работодателей.

По мере использования тестов была сформирована их классификация по цели и содержанию:

- тесты личности — для оценки эмоционально – волевых качеств индивидуума;
- тесты способностей — для оценки возможности в овладении различной деятельностью;
- тесты достижений, с помощью которых оценивают развитие знаний, умений, навыков после обучения [22].

Из всего многообразия типов стандартизованных тестов в образовании используют тесты достижений. Они создавались для проверки результатов обучения на разных ступенях получения образования, измерения эффективности программ и процесса обучения. Тесты достижений принято противопоставлять тестам способностей, состоящим из тестов общего интеллекта, комплексных батарей способностей и тестов специальных способностей. Можно сказать, что тесты способностей измеряют эффективность обучения в относительно неконтролируемых и неизвестных условиях, в то время как тесты достижений измеряют эффективность обучения при частично известных и контролируемых условиях [8].

По процедуре создания могут быть выделены стандартизированные и не стандартизированные тесты.

Стандартизация — последовательный ряд процедур по планированию, проведению оценивания и выставлению баллов. Цель стандартизации состоит в том, чтобы обеспечить всем учащимся возможность проходить оценивание в равных условиях, чтобы их оценки имели одинаковое значение и не подвергались влиянию различных условий. Это важная процедура, когда оценки планируется использовать для сравнения отдельных людей или групп [27].

Аванесовым В.С. была разработана композиция тестовых заданий, которая уточняет общие принципы отбора содержания теста. В эту композицию входят: значимость, научная достоверность, соответствие содержания теста уровню современного состояния науки, репрезентативность, возрастающая трудность учебного материала, вариативность, системность, комплексность и сбалансированность, взаимосвязь содержания и формы [4].

Существуют разные формы тестовых заданий:

- Задания закрытой формы, в которых студент выбирает правильный ответ из данного набора ответов к тексту задания.

Требования, предъявляемые к тестовым заданиям данного вида:

1. В задании можно выделить основную часть утверждения, содержащую постановку проблемы, и готовые ответы, сформулированные учителем;
2. Среди ответов правильным обычно бывает только один, хотя не исключаются и другие варианты;
3. Число неправильных ответов определяется видом задания, обычно оно не превышает пяти;
4. В тексте задания должна быть устранена всякая двусмысленность или неясность формулировок;
5. В основную часть задания следует включать как можно больше слов, оставляя для ответа не более двух – трех наиболее важных, ключевых слов для данной проблемы;

6. Частота выбора одного и то же номера места для правильного ответа в различных заданиях теста должна быть примерно одинакова, либо номер места для правильного ответа выбирается в случайном порядке;
7. Из числа неправильных исключаются ответы, вытекающие один из другого [4].

Задания закрытой формы имеют как достоинства, так и недостатки. Их преимущества связаны с быстротой тестирования и с простотой подсчета баллов. Среди недостатков обычно отмечают эффект угадывания, характерный для слабо подготовленных учеников при ответах на наиболее трудные задания теста.

Задания закрытой формы сопровождаются инструкцией: «Обведите номер правильного ответа».

- Задания открытой формы, требующие при выполнении самостоятельного формулирования ответа.

Требования, предъявляемые к тестовым заданиям данного вида:

1. При ответе на открытое задание ученик дописывает пропущенное слово, формулу или число на месте прочерка;
2. Задание составляется так, что требует четкого и однозначного ответа и не допускает двоякого толкования;
3. В том случае, если это возможно, после прочерка указываются единицы измерения;
4. Прочерк ставится на месте ключевого термина, знание которого является существенным для контролируемого материала. Все прочерки в открытых заданиях для одного теста рекомендуется делать равной длины;
5. В процессе разработки задания необходимо упрощать усложненные синтаксические конструкции [6].

Для задания открытой формы рекомендуется использовать инструкцию, состоящую из одного слова: «Дополните».

- Задание на соответствие, выполнение которых связано с установлением

соответствия между элементами двух множеств.

В этих заданиях преподаватель проверяет знание связей между элементами двух множеств. Слева обычно приводятся элементы данного множества, справа – элементы, подлежащие выбору. Число элементов второго множества может превышать число данных.

К заданиям предлагается стандартная инструкция, состоящая из двух слов: «Установите соответствие».

Как и в заданиях закрытой формы, наибольшие трудности при разработке связаны с подбором правдоподобных избыточных элементов во втором множестве. Эффективность задания будет существенно снижена, если неправдоподобные элементы легко различаются студентами.

- Задания на установление правильной последовательности, в которых от ученика требуется указать порядок действий или процессов, перечисленных преподавателем.

Тестовые задания четвертой формы предназначены для оценивания уровня владения последовательностью действий, процессов, вычислений и т.д.

В задании приводятся в произвольном случайном порядке действия или процессы, связанные с определенной задачей. Ученик должен установить правильный порядок предложенных действий и указать его с помощью цифр в специально определенном для этого месте.

- Стандартная инструкция к заданиям четвертой формы имеет вид «Установите правильную последовательность».

Задания на установление правильной последовательности действий обладают определенными преимуществами при разработке комплексных тестов, так как они удобны для оценки уровня профессиональной подготовки студентов, непосредственно связанной с их будущей деятельностью.

При выборе формы тестового задания необходимо помнить о том, что каждой дисциплине присуще свое собственное содержание, отличное от других. Поэтому нет и не может быть единых рекомендаций для правильного выбора

формы. Многое здесь зависит от искусства преподавателя, от его опыта и умения разрабатывать задания теста [2].

В образовании можно выделить и ряд задач, которые могут быть решены не стандартизированными тестами, — в том числе текущий контроль знаний на этапе обучения. Однако для итоговой аттестации учащихся используются только стандартизированные тесты.

По способу предъявления различают тесты:

- бланковые (машиночитаемые бланки, тестовые тетради);
- предметные (манипуляция материальными объектами рассчитана на быстроту реакции и четкость действий);
- аппаратные (с использованием специальной аппаратуры — датчиков для фиксации сигналов);
- практические (аналоги лабораторных работ, но с тестовыми условиями заданий);
- компьютерные (как частный случай — адаптивные).

Бланковые и компьютерные тесты. Педагогические тесты, предъявляемые выборке испытуемых, на бумажном носителе в виде распечатки наиболее распространены и традиционны, как у нас, так и за рубежом. Однако, хранение, редактирование и вариативная распечатка теста в современных условиях должна происходить с помощью специализированных программных средств.

Компьютерная выдача педагогических тестов имеет свои особенности, которые необходимо учитывать при их разработке. Анализ информации на экране монитора компьютера часто бывает затруднен из-за неправильной подачи материала. Хотя именно компьютеризованное тестирование имеет свои преимущества и перспективы применения в образовании. Особенная роль здесь принадлежит компьютерно – адаптивному тестированию, когда каждому испытуемому предъявляется уникальный набор заданий. В развитых странах именно компьютерно – адаптивное тестирование, особенно с применением

локальных и глобальных (Интернет) сетей, приобретает чрезвычайно важное значение. К сожалению, наше отставание в тестовой теории и технологии пока не позволяет использовать компьютерно – адаптивное тестирование в учебном процессе и аттестации профессиональных кадров. Следует отметить, что с экономической точки зрения использование компьютеров для массового тестирования обходится в несколько раз дороже [18].

По характеру действий тесты делят на:

- вербальные;
- невербальные.

По ведущей ориентации выделяют:

- тесты на скорость;
- тесты на результативность (мощность);
- смешанные тесты.

По целям использования в системе образования: определяющий (знания или поведение обучаемого в начале обучения).

Принцип параллельности заданий. Параллельными называются задания, которые основаны на принципе вариативности и однородности, но, имеют примерно одинаковую эмпирическую меру трудности всех вариантов задания и коррелируемые результаты. Из данного определения видно, второй принцип вытекает из принципа вариативности и однородности заданий, но по смыслу он шире, включает в себя формальные критерии и опирается на эмпирические данные результатов испытуемых. Различен и статус этих принципов. Первый и все остальные принципы являются по большей части логическими и содержательно – методическими, в то время как принцип параллельности заданий является общетеоретическим, опирающимся на статистику, а потому используется во всех формальных теориях педагогических измерений. Надо подчеркнуть, что параллельность по содержанию является только одним из необходимых условий параллельности тестовых заданий.

Идея разработки и существования параллельных вариантов тестовых

заданий является фундаментальной для теоретически подготовленных разработчиков тестов, тех, кто знает так называемую классическую (статистическую) теорию тестов [49].

1.2. Специфика системы контроля знаний в профессиональных образовательных организациях

Контроль знаний и умений студентов — один из важнейших элементов учебного процесса. От его правильной организации во многом зависит эффективность управления учебно — воспитательным процессом и качество подготовки специалиста. Обучение по всем формам не может быть полноценным без регулярной и объективной информации о том, как усваивается студентами материал, как они применяют полученные преподавателями и студентами устанавливается «обратная связь», которая позволяет оценивать динамику усвоения учебного материала, действительный уровень владения системой знаний, умений, навыков на основе их анализа вносить соответствующие коррективы в организацию учебного процесса [17].

Контроль знаний и умений студентов выполняет в процессе обучения проверочную, обучающую, развивающую, воспитательную и методические функции, наиболее важная и специфическая — проверочная функция. Показатели контроля служат главным основанием для суждения о результатах обучения. Это важно для решения таких вопросов, как перевод на следующий курс, выдача диплома. Данные контроля констатируют не только результаты и оценку учебной деятельности отдельных студентов и преподавателей, но и состояние учебно — воспитательной работы всего учебного заведения, подсказывают меры, необходимые для ее совершенствования.

Учебные планы и программы средних специальных учебных заведений предусматривают следующие формы организации контроля знаний и умений студентов: обязательные контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защиту курсовых и дипломных проектов (работ), семестровые и переводные, а также государственные экзамены.

Заключительным этапом цикла педагогического процесса является контроль знаний учащихся. Он является составной частью процесса обучения и призван установить степень достижения целей обучения, проверить, на каком уровне сформированы знания, умения учеников, в том числе умения решать проблемы, выполнять практические задачи.

В общепринятом понимании контроль означает проверку, систематический учет, а также наблюдение, осуществляемое с целью проверки.

Методы контроля — это способы деятельности преподавателя и студентов, в ходе которых выявляются усвоение учебного материала и овладение студентами требуемыми знаниями, умениями и навыками.

В средних специальных учебных заведениях основными методами контроля знаний, умений и навыков студентов являются: устный опрос, письменная и практическая проверки, стандартизированный контроль. Общее значение этих методов заключается в том, чтобы наилучшим образом обеспечить своевременную и всестороннюю обратную связь между студентами и преподавателями, на основании которой устанавливается, как студенты воспринимают и усваивают учебный материал.

Цели контроля определяют выбор методов, при этом следует учитывать, что названные методы могут применяться во всех видах контроля. Необходимо помнить, что только комплексное их применение позволяет регулярно и объективно выявлять динамику формирования системы знаний и умений студентов.

Устный опрос — наиболее распространенный метод контроля знаний студентов. При устном контроле устанавливается непосредственный контакт

между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. Фронтальный опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически взаимосвязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить усвоение основных понятий, понимание нового учебного материала, который был только что разобран на занятии.

Индивидуальный опрос предполагает обстоятельные, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным учебным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Письменная проверка наряду с устной является важнейшим методом контроля знаний, умений и навыков студентов. Однородность работ, выполняемых студентами, позволяет предъявлять ко всем одинаковые требования, попытаться объективности оценки результатов обучения. Применение этого метода дает возможность в наиболее короткий срок одновременно проверить усвоение учебного материала всеми студентами группы, определить направления для индивидуальной работы с каждым. Письменная проверка используется во всех видах контроля и осуществляется

как в аудиторной, так и во внеаудиторной работе (выполнение домашних заданий).

В контрольно – оценочной деятельности педагога крайне важны особая внимательность и справедливость.

Процесс составления педагогических тестов является исключительно ответственным и трудоемким делом. Так как тесты являются основой контроля, диагностики в управлении процессом обучения, то становятся понятными исключительно высокие требования к содержанию и форме тестов. Тест должен быть валидным, прежде всего, с точки зрения поставленных перед ним целей измерения [30].

Анализируя теоретические исследования отечественных и зарубежных ученых, а также практику массового тестирования, можно утверждать, что педагогические тесты, отвечающие высоким критериям качества, обладают несомненными преимуществами перед традиционными субъективными формами контроля качества знаний студентов. Надежный и валидный педагогический тест полностью отвечает требованиям к технологии контроля знаний, умений навыков студентов на всех этапах обучения.

При формулировке тестовых заданий для всех видов тестов следует предусмотреть возможность получения в ответах студентов исчерпывающей информации как об уровне приобретенных и усвоенных знаний, так и об умении оперировать ими, об овладении логическими приемами мышления (анализа и синтеза, доказательства, аналогий и противопоставления, индукции и дедукции и др.).

Тестовый контроль, осуществляемый преподавателем, в сочетании с другими формами контроля и самоконтролем дает возможность каждому студенту видеть результаты учения и принимать меры к устранению обнаруженных недостатков.

Объективный, надежный и валидный тестовый контроль имеет важное образовательное и развивающее значение, способствуя всестороннему

изучению программы, расширению, углублению и совершенствованию знаний, умений и навыков, развитию познавательных интересов студентов. Каждый студент вынужден активно, мотивированно участвовать в процессе тестового контроля, так как технология научно – организованного педагогического теста не допускает невнимательного отношения испытуемых к выполнению заданий.

Объективный тестовый контроль в процессе обучения характеризуется также большим воспитательным значением, так как он повышает ответственность за выполняемую работу не только студентов, но и преподавателя, приучает студентов к систематическому труду и аккуратности в выполнении учебных заданий, формирует у них положительные нравственные качества и создает здоровое общественное мнение.

Комплексное использование тестовых и не тестовых форм контроля над учебной деятельностью студентов, в конечном счете, направлено на повышение качества обучения [5].

К преимуществам тестовой системы контроля качества знаний относятся:

1. Индивидуальный характер контроля, возможность осуществления контроля над работой каждого студента, за его личной учебной деятельностью.
2. Возможность регулярного систематического проведения тестового контроля на всех этапах процесса обучения.
3. Возможность сочетания ее с другими традиционными формами педагогического контроля.
4. Всесторонность, заключающаяся в том, что тест может охватывать все разделы учебной программы, обеспечивать полную проверку теоретических знаний, интеллектуальных и практических умений и навыков студентов.
5. Объективность тестового контроля, исключая субъективные (часто ошибочные) оценочные суждения и выводы преподавателя, основанные на недостаточном изучении уровня подготовки студентов или предвзятом отношении к некоторым из них.

6. Возможность проведения традиционного (бланкового) и компьютеризованного (в локальной сети) тестирования.
7. Возможность применения современной технологии компьютерно – адаптивного тестирования.
8. Возможность массового широкомасштабного стандартизованного тестирования путем распечатки и тиражирования параллельных форм (вариантов) теста и доставки его в различные учебные заведения.
9. Учет индивидуальных особенностей специфической выборки испытуемых, требующий применения в соответствии с этими особенностями различной методики разработки теста и тестовых заданий.
10. Единство требований ко всем испытуемым, вне зависимости от их прошлых учебных достижений.
11. Стандартизованность тестового контроля, возможность разработки единого теста для различных учебных заведений на основе требований ГОС СПО.
12. Дифференцированность шкалы тестовых баллов, позволяющей в широком диапазоне ранжировать уровень учебных достижений студентов.
13. Высокая надежность тестового контроля, позволяющая говорить о полноценном педагогическом измерении уровня обученности.
14. Высокая содержательная валидность тестового контроля, основанная на включении всех дидактических единиц программы обучения в задания теста.
15. Высокая прогностическая валидность вступительных тестовых испытаний, позволяющая предвидеть успехи студентов в будущем.
16. Высокая критериальная (текущая) валидность итоговых аттестационных тестов.
17. Эффективность педагогического теста, позволяющая проводить контроль любой выборки испытуемых, за короткое время с минимальными затратами.

При правильной организации проведения тестирования и применение методов информационной безопасности можно исключить недобросовестное отношение некоторых студентов к выполнению письменных контрольных испытаний (списывание, использование подсказок, шпаргалок и т. п.).

На сегодняшний день метод тестирования является наиболее мощным, надежным и объективным при решении широкого спектра педагогических задач, вместе с тем наименее теоретически и практически разработанным в нашей стране.

Письменные работы по содержанию и форме в зависимости от дисциплины могут быть самыми разнообразными: диктанты (математические, химические, чертежные, технологические и др.), сочинения, ответы на вопросы, решение задач и примеров, составление тезисов, выполнение различных чертежей и схем, подготовка различных отчетов, рефератов. По продолжительности, письменные контрольные работы могут быть кратковременными (7-15 мин.), когда проверяется усвоение небольшого объема учебного материала, и более длительными, но не свыше одного академического часа (за исключением сочинений по литературе), последние проводятся, как правило, для рубежного контроля.

Самостоятельную работу можно проводить с целью текущего и периодического контроля. Диктанты (предметные и технические) широко используют для текущего контроля. С их помощью можно подготовить студентов к усвоению и применению нового материала, к формированию умений и навыков, провести обобщение изученного, проверить самостоятельность выполнения домашнего задания. Сочинения и рефераты целесообразны для повторения и обобщения учебного материала. Они не только позволяют систематизировать знания студентов, проверить умение раскрыть тему, но и играют особую роль в формировании мировоззрения. В процессе подготовки сочинения и рефератов студент мобилизует и актуализирует имеющиеся знания, приобретает самостоятельно новые,

необходимые для раскрытия темы, сопоставляет их со стороны со своим жизненным опытом, четко уясняет свою жизненную позицию.

Наряду с аудиторными письменными работами используют и домашние контрольные работы, над которыми студенты работают несколько дней (10-15), так как по содержанию они обычно охватывают большой раздел учебной программы. Выполнение их требует серьезной самостоятельной работы с книгой и другими материалами.

Практическая проверка занимает особое место в системе контроля. Этот метод используют при изучении общеобразовательных и общетехнических дисциплин, но наиболее широко — специальных дисциплин, на лабораторных и практических занятиях, при выполнении курсовых и дипломных проектов, при прохождении производственной практики.

Широкое применение для контроля находят профессиональные задачи (технологические, диагностические, экономические, педагогические и др.), деловые игры, подобранные в соответствии с требованиями квалифицированной характеристики специалиста. Они позволяют наиболее объективно определить уровень готовности студента к практической деятельности, понимание таких важнейших интеллектуальных умений, как анализ и синтез, обобщение, сравнение, перенос знаний, использование знаний и нестандартных условиях.

В последнее время стали применять такие методы, как самоконтроль и взаимопроверка. Самоконтроль активизирует познавательную деятельность студента, воспитывает сознательное отношение к проверке, способствует выработке умений находить и исправлять ошибки. Все это необходимо для формирования навыков самообразования. Перед самостоятельной работой студенты получают инструкцию о выполнении работы и ключ для самопроверки. Инструкция должна показать студентам, какие знания и умения контролируются, а ключ содержит правильные ответы, по которым студенты сверяют результаты работы и вносят необходимые исправления. При этом

студенты работают либо по обучающим программам, либо правильные ответы проецируются на экран, либо записываются на доске. Для показа образца правильного ответа можно использовать магнитофон, диапроектор.

Зачет как итоговая форма контроля применяется главным образом в период производственной практики. По результатам учебной, производственной технологической и производственной преддипломной практики студенты получают зачет с дифференцированной оценкой. Для зачета студенты представляют дневник и отчет о производственной практике, заключение руководителя практики от предприятия; учитывается также личные наблюдения руководителя практики от учебного заведения за самостоятельной работой практикантов. В необходимых случаях с отдельными учащимися проводят собеседование по программе практики. При выведении дифференцированного зачета учитывают степень выполнения студентами программы практики, качество приобретенных практических умений и навыков, сознательное и ответственное отношение к труду, участие в общественно — политической работе на предприятии, в организации, учреждении.

Ответ студента по результатам практики должен представлять собой не только описание выполненной работы, но и ее анализ с опорой на пройденный материал, проработанную в период практики дополнительную и справочную литературу, на изучение работы передовиков производства. В отчете должны быть представлены и результаты выполнения индивидуального задания. Только такой отчет может служить основанием для определения приобретенных в период практики умений [21].

Зачет служит также одной из форм контроля за выполнением лабораторных и практических работ, предусмотренных учебными планами и программами. Зачет по лабораторным, графическим, расчетным и другим практическим работам проставляется по мере представления студентами преподавателю отчетов о выполненных лабораторных работах, переводов,

рефератов, домашних заданий и т.д. Студентам, не выполнившим своевременно какую — либо из лабораторных и практических работ, преподаватель устанавливает индивидуальный срок ее выполнения. При наличии не зачтенных работ итоговую оценку успеваемости студенту по предмету за семестр не выставляют.

Квалификационные испытания предусматриваются только учебными планами по техническим специальностям. Основное назначение квалификационных испытаний заключается в проверке развития знаний, умений и навыков по одной из рабочих профессий, установленной учебным планом специальности. Проводятся квалификационные испытания после завершения учебной практики для получения рабочей профессии. В соответствии с Положением о производственной практики испытания проводят квалификационные комиссии базовых предприятий с участием представителей техникума.

При выборе пробных работ для квалификационных испытаний исходят из того, что в тарифно — квалификационных справочниках, к определенному разряду рабочей профессии. На выполнение пробных работ студентам дается время. В конце испытаний комиссия проверяет соответствие выполненных практикантами пробных работ техническим условиям и норме времени, необходимой для ее изготовления.

После завершения практикантами пробных работ проводится устный опрос по экзаменационным билетам, составление с учетом требований квалификационной характеристики к знаниям и умениям рабочего соответствующего разряда.

В соответствии с Положением о передовых и семестровых экзаменах в дневных ССУЗ квалификационные испытания на получение рабочей профессии приравниваются к зачету.

В настоящее время в порядке эксперимента квалификационные испытания проводятся как итоговая форма контроля для определения

подготовленности к работе. В ходе испытаний студенты решают профессиональные задачи будущей производственной деятельности.

Курсовое и дипломное проектирование наряду с обучающей функцией в учебном процессе и функцию контроля, является важнейшей формой проверки овладения студентами теоретическими знаниями, практическими умениями и навыками.

Дипломное проектирование, являясь завершающим этапом обучения и заключительной формой контроля, обеспечивает наиболее глубокую системную проверку подготовленности студентов к профессиональной деятельности. Защита дипломного проекта проходит на открытом заседании Государственной Аттестационной Комиссии. Центральное место в защите дипломного проекта занимает доклад студента, главное содержание которого должны составлять обоснование выбора решения производственной задачи, предусмотренной заданием на дипломное проектирование, и характеристика полученных результатов.

Семестровые и переводные экзамены являются ведущими, наиболее значительными формами организации контроля. В ходе их проводится итоговая проверка результатов учебной деятельности студентов по изучению конкретной дисциплины, является уровень сформированности знаний и умений.

Государственные экзамены — заключительная форма контроля, направленная на комплексную проверку подготовки будущего специалиста к работе, на определение степени овладения знаниями, умениями и навыками в соответствии с характером профессиональной деятельности.

1.3. Разработка системы контроля качества знаний студентов в профессиональном обучении

Педагогический тест, разработанный в соответствии со всеми требованиями теории педагогических измерений, может включать задания различных типов, а также задания, оценивающие различные виды деятельности учащихся (например, коммуникативные умения, практические умения).

Процесс разработки теста, его научного обоснования, переработки и улучшения состоит из следующих этапов:

1. Определение цели тестирования, выбор вида теста и подхода к его созданию.
2. Анализ содержания учебной дисциплины.
3. Определение структуры теста и расположения заданий.
4. Разработка особенности теста, выбор длины теста и времени его выполнения.
5. Процесс создания предтестовых заданий.
6. Отбор заданий в тест и их распределение по степени трудности.
7. Проверка содержания, формы предтестовых заданий и теста.
8. Исправления содержания и формы заданий по результатам проверки.
9. Разработка методики утвержденного тестирования.
10. Проведение выбранного тестирования.
11. Сбор эмпирических результатов.
12. Составление статистики результатов по выполнению теста.
13. Разъяснение результатов обработки в целях улучшения качества теста.
14. Корректировка содержания и формы заданий на основании статистики результатов теста. Оптимизация заданий и их расположение, длины и времени выполнения теста.
15. Повторное одобрение изменений в тесте для его качественного улучшения.
16. Становление норм теста и создание шкалы для оценки качества знаний студентов.

Разработка теста включает в себя методику отбора содержания,

основанную на его целеполагании, планировании и оценке [48].

От правильного выявления цели зависит качество отобранного материала. Под целеполаганием преподаватель имеет в виду те знания, которые он хочет проверить у студентов с помощью теста.

В состав требований к планируемым результатам обучения обычно включают систему изучаемых объектов, описание видов учебной деятельности и качества усвоения учебного материала.

Требования к содержанию строятся от цели создания теста и выборе оценивания ответов. Содержание должно охватывать систему знаний курса в целом и его опорные моменты. Отсюда вытекает первое требование к предтестовым заданиям: содержание отбирается преподавателем на основе специального анализа.

Ответ на задания должен предполагать основные знания элементов дисциплины. Таким образом, исключается возможность ответа, который основан на логических рассуждениях или на жизненном опыте [29].

Требования к тестовым заданиям условно делятся на два вида:

- специальные (отражают специфику формы задания);
- общие (являются постоянными для выбранной формы) [45].

Под общими требованиями понимается:

- задание должно иметь порядковый номер, соответствующей ему степени трудности задания;
- наличие стандартной инструкции, соответствующей форме тестового задания;
- в зависимости от выбранной формы задания, расположение его элементов и инструкции выполнения задания, должно строго соответствовать форме;
- наличие примера правильного ответа к заданию и условия оценки результатов его выполнения.

Тестовые задания имеют ряд положительных элементов в отличии от

традиционного контроля:

- четкая логической структурой (формулировка задания способствует прямому ответу, в то время как традиционный контроль порождает многословные ответы, разные по содержанию и по степени правильности.
- прямой ответ облегчает проверку заданий и оценивания, потому что имеется готовый шаблон для сравнения.

Преимущества тестовых заданий способствуют их формулировке в виде утверждения, а не вопроса [38]. Это объясняется тем, что благодаря форме высказывания есть больше вероятности добиться более ясного ответа по смыслу.

Встречаются задания, содержание которых гораздо короче и понятнее будет звучать в виде вопроса. В некоторых пособиях по тестовой проблематике считают, что логическая форма утверждения не является существенным признаком любого тестового задания, а тем более не является необходимой идеей постоянного определения какой либо тестовой формы [3].

Композиция заданий в тесте строится на следующих принципах:

- расположение заданий каждого типа вместе;
- по возможности расположение заданий по возрастанию трудности;
- в рамках ограничений первых двух условий необходимо располагать задания случайным образом, насколько это возможно;
- выбор оптимального времени выполнения каждого задания и всего теста в целом.

Примерные критерии оценки содержания по заданиям:

- значимость задания;
- предполагаемая сложность задания (например, как ожидаемый процент его выполнения);
- уровень базовости задания;
- предполагаемое время выполнения задания учащимся со средней подготовкой;
- оценка логической определенности задания (основная часть задания

должна порождать ответ) и качества формулировок его содержательной основы;

- полнота охвата требований к уровню подготовленности учащихся;
- правильность пропорций содержания теста, его сбалансированность;
- соответствие содержания теста спецификации.

Подуровни категории «знание»:

- знание терминологии;
- знание специфических фактов;
- знание общих правил;
- знание классификаций и категорий;
- знание критериев;
- знание методологии в данной предметной области;
- знание теоретических принципов [3].

Процесс разработки теста достаточно труден, поскольку требуется несколько этапов, чтобы задания, содержание и форма теста стали наиболее оптимальны для проверки знаний студентов в ходе преподавания дисциплины. Немаловажное значение имеет отобранное содержание теста. Качественный материал для проверки наиболее необходимых знаний, умений и навыков, поможет наиболее качественно проверить полученные знания студентов и оценить их профессиональные компетенции.

Окончательный вариант тестов также зависит от уровня подготовки студентов. Для каждой группы разной подготовленности тест будет иметь разный уровень сложности и форму заданий [1].

Вывод по 1 главе

В существующих условиях современному человеку необходимо обладать высоким профессионализмом, а так же иметь достаточный интеллект, чтобы принимать правильные решения в различных жизненных ситуациях, в усложнившихся социально – экономических процессах, в разрастающихся информационных потоках. Все это обуславливает высокие требования к выпускникам образовательных учреждений. Важнейшим показателем качества образования является объективная оценка учебных достижений учащихся. Этот показатель важен как для всей системы образования, так и для каждого отдельного ученика.

В настоящее время в ряду современных подходов к средствам контроля, аттестации, самообразования и саморазвития учащихся значительное внимание уделяется тестированию. Это связано с тем, что одним из направлений совершенствования системы педагогического контроля является тестовая методика.

Педагогический тест – это инструментальное средство контроля знаний, при использовании которого можно с заданной точностью определить надежность и валидность проводимых измерений. Педагогические тесты очень разнообразны.

Профессионально составленный тест позволяет за короткий промежуток времени проверить знания большого количества студентов по полной программе преподаваемой дисциплины.

Условиями повышения объективности тестирования является повышение уровня научной обоснованности как самих тестов, так и методов их разработки, использование современной техники хранения и передачи тестовых материалов, защита информации от недозволенного доступа, последовательная

работа по устранению возможностей намеренного искажения результатов и других компонентов тестового процесса.

Результаты тестирования помогают преподавателю строить дальнейший план обучения. Например, если большинство обучающихся не справляется с заданиями, то преподавателю следует повторить темы дисциплины, уделить особое внимание деталям предмета. Если с тестом не справилось меньшинство, то необходимо уделить внимание индивидуально каждому студенту.

Глава 2. Разработка и реализация тестов контроля знаний студентов в ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

2.1. Цели, задачи, методы экспериментальной работы

Проверка качества составленных тестов проводилась на базе ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» в учебном корпусе №2 по адресу: г. Челябинск, ул. Ворошилова 16.

Колледж образован путем слияния Государственного образовательного учреждения начального профессионального образования «Профессиональное училище № 82» г. Челябинска, Государственного учреждения начального профессионального образования «Профессиональный лицей №102» г. Челябинска и реорганизовано в государственное образовательное учреждение среднего профессионального образования (среднее специальное учебное заведение) «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

Согласно приказу Министерства образования и науки Челябинской области от 8 сентября 2015 года № 01/2509 переименовано в государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли".

ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» включает в себя 2 корпуса и 2 филиала.

Колледж обучает по специальностям:

- Повар, кондитер;

- Организация обслуживания в общественном питании (менеджер);
- Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (товаровед-эксперт);
- Технология продукции общественного питания (техник-технолог, старший техник-технолог).

В рамках реализации национального проекта на базе колледжа открыт Ресурсный Центр, где предоставляется возможность получить профессиональную переподготовку и повысить квалификацию по профессиям:

- Официант;
- Бармен;
- Повар;
- Кондитер;
- Контролер-кассир торгового зала;
- Продавец продовольственных товаров

Получить курсовую подготовку:

- Устройство и эксплуатация ККМ;
- Декорирование праздничного стола;

На данный момент в колледже обучается за счет средств областного бюджета 1859 человек.

Материально – техническая база колледжа полностью соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по реализуемым специальностям.

В колледже имеется 12 специализированных лабораторий для организации практического обучения по всем реализуемым специальностям, оснащенных современным оборудованием: пароконвектоматами, жарочными шкафами, холодильным оборудованием. В колледже имеется необходимое оборудование и инвентарь для работы с шоколадом, карамелью, изготовлению суши. Все лаборатории отвечают санитарным требованиям.

Качество учебного процесса обеспечивают 6 компьютерных классов.

Каждый компьютерный класс объединен в единую локальную сеть и имеет доступ к сети Internet.

В каждом учебном корпусе имеются библиотеки – медиатеки, оснащенные персональными компьютерами для самостоятельной работы студентов с выходом в Internet, электронными учебниками, обширным библиотечным фондом учебной и художественной литературы. Пополнение библиотечного фонда новой литературой производится систематически. Основные образовательные программы обеспечены необходимой учебно – методической литературой в соответствии с учебными планами.

Более 50% учебных кабинетов оснащены мультимедийным оборудованием, что позволяет сделать учебный процесс максимально интересным для студентов.

Много лет возглавляет педагогический коллектив заслуженный Учитель РФ, отличник профессионально – технического обучения Галина Федоровна Берсенева [51].

Любое исследование требует опытной проверки выдвинутой гипотезы. Большинство исследователей обращается в экспериментальной методике. Это происходит в силу распространённости экспериментальной методике, её относительного удобства, возможности неоднократного повторения.

С методикой экспериментальной работы можно познакомиться в трудах таких известных отечественных учёных как Ю.К. Бабанский [10], Б.С. Гершунский [16], И.П. Подласый [37] и др.

Как отмечает М.Е. Дуранов, именно эксперимент – «надёжный способ получения достоверных данных» [20]. Эксперимент может рассматриваться как система познавательных операций, связанных с изучением педагогических ситуаций, фактов, явлений, процессов, факторов, специально созданных условий для выявления свойств, связей, отношений, закономерностей.

Вместе с тем, необходимо отметить, что в настоящее время в педагогике приобретает популярность метод, альтернативный эксперименту – экспертное

оценивание.

Метод экспертных оценок – эмпирический метод исследования. Это разновидность опроса, связанная с привлечением к оценке изучаемых явлений, процессов наиболее компетентных людей, мнения которых, дополняющие и перепроверяющие друг друга, позволяют достаточно объективно оценить исследуемое [35].

Эксперт – специалист, дающий заключение при рассмотрении определенного вопроса [32].

С позиций принятия обоснованных решений в данной ситуации мнение эксперта будет решать ключевую роль. А сам метод экспертной оценки представляет собой организацию работы со специалистами – экспертами с последующей обработкой мнений экспертов, выраженных в количественной и/или качественной форме с целью получения информации необходимой для принятия решения. Метод экспертного оценивания включает в себя формы экспертного опроса (анкетирование, интервью и др.), подходы к оцениванию (ранжирование, нормирование и др.), способу обработки результатов, оценка компетентности экспертов [25].

Мы считаем необходимым обосновать наше предпочтение метода экспертной оценки при проведении педагогических исследований следующим:

1. Устранение эффекта случайности, возникающего при необходимости создания различных условий для значительного числа участников эксперимента и оценки результатов этого воздействия;
2. Возможность получения экспертной оценки на любой стадии опытной работы, без прерывания самого хода работы;
3. Возможность получения авторитетного мнения участников экспертизы, их анализа, сопоставления, с целью получения объективной оценки по исследуемой проблеме.

Необходимо отметить, что в данном методе источником информации об изучаемом объекте являются преимущественно знания и опыт, работающих в

данной области. Для повышения достоверность опроса, целесообразно увеличивать количество экспертов, участвующих в оценке.

Таким образом, применение метода экспертной оценки мы считаем наиболее оптимальным в оценке эффективности метода тестирования.

Гипотезой нашей выпускной квалификационной работы является проверка знаний, умений и навыков в отдельном от друг друга ключе. Для того, чтобы можно было проводить тестирование в группах, необходимо, чтобы тесты отвечали требованиям их качества. Для этого нами был проведен метод экспертной оценки.

Экспертами были три преподавателя – методиста ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» :

1. Пуманова Светлана Викторовна (эксперт №1);
2. Хабибуллина Наталья Ралифовна (эксперт №2);
3. Климпуш Марина Николаевна (эксперт №3).

Целью практического решения нашей работы является оценивание экспертами тестов как показатель качества их разработки для проверки полученных знаний студентов по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов сырья» и внедрение тестов на одном из занятий в колледже.

Для достижения цели перед экспертами ставились задачи:

1. Изучить тесты по знаниям, умения, навыкам.
2. Дать оценку соблюдаемым критериям тестов.
3. Написать рекомендацию по дальнейшей работе с тестами.

2.2. Экспериментальное внедрение системы контроля знаний студентов в процессе преподавания дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья»

Основными видами контроля качества знаний студентов являются текущий, периодический (рубежный, поэтапный, промежуточный) и итоговый контроль.

Нами был выбран итоговый вид контроля потому, что он охватывает все темы дисциплины, тем самым мы можем получить гораздо больше информации об успеваемости студентов. Этот вид контроля имеет большое значение для стимулирования у студентов стремления к самостоятельной систематической работе над выполнением заданий, повышения интереса к учению и чувства ответственности за его результаты.

Для проверки эффективности метода тестирования в качестве способа контроля качества знаний студентов в процессе преподавания дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья», нами был разработан банк тестовых методик.

При составлении тестов, одним из условий являлось выполнение функций:

1. Обучающая (формирует знания, умения, навыки; усвоение теории);
2. Развивающая (происходит развитие психомоторной, интеллектуальной, эмоционально – волевой, мотивационной сферы личности в процессе обучения);
3. Контролирующая (позволяет оценить полученные, усвоенные знания, умения, навыки);
4. Воспитывающая (в процессе усвоения, закрепления знаний у студентов формируются взгляды, мировоззрение, черты личности).

По целям использования существуют несколько групп тестов:

- Определяющий, предназначенный для оценки начальных способностей (применяется в начале года или четверти), несложный, охватывающий небольшой диапазон знаний;
- Формирующий, используется в качестве контроля процесса обучения, затрагивает ограниченный сегмент обучения, оцениваются результаты

изучения определённой главы или раздела;

- Диагностический, предназначенный для определения трудностей обучения, фокусируется на распространённых ошибках учащихся, чётко ожидаемых результатах обучения, имеет очень невысокий уровень сложности;
- Суммирующий, данный тест разрабатывается для оценки широкого диапазона результатов обучения, определяет степень достижений, содержит более сложные вопросы.

В нашем эксперименте уместны формирующая, диагностическая и суммирующая группа тестов, потому что тест составляется по определенным темам дисциплины, направленный на выявление уровня обученности студентов и степени их затруднения в тех или иных темах.

Наши тесты итогового контроля характеризуются тремя категориями проверки знаний студентов – это тесты на знание, умение и на владение.

Тесты составлялись по типу критериально – ориентированные, уровень первый, второй и третий. Первый уровень включал в себя проверку знаний, опираясь на ранее изученные темы. Второй уровень означал воспроизведение знаний по памяти. Третий включал в себя решение типовых задач. По виду они относятся к гомогенным. Гомогенный тест основывается на содержании какой – либо одной дисциплины. Поэтому при разработке теста, мы опирались на содержание именно данной дисциплины. Осуществляется в конце каждого учебного года, а также при завершении изучения дисциплины (курса) с обязательным учетом результатов текущего и промежуточного (периодического) контроля.

Для проверки знаний был составлен тест первого варианта, который носит гомогенный характер с закрытой формой заданий, задания на дополнение. Студенту нужно будет выбрать правильный ответ среди представленных ему вариантов и дополнить предложение по смысловому содержанию. Мы считаем, что данный вариант теста поможет оценить качество полученных знаний в

теоретическом направлении. Мы предполагаем, что закрытая форма заданий помогает легче справиться с тестом, так как есть варианты ответов и студент менее волнуется, а соответственно лучше концентрируется на задании.

Второй вариант – это гомогенный тест с открытой формой заданий, с заданием на установление соответствия, дополнением и ситуационной задачей. Задание открытой формы способствует выявлению общего кругозора студента по данной теме. При установлении соответствия или дополнения у студента проверяется логическое мышление, тем самым проверяем умение применять знания. Ситуационная задача позволить выявить навыки студента.

Экспертам выдавался «Лист экспертной оценки», в котором были прописаны требования к содержанию тестов.

Лист экспертной оценки						
ФИО эксперта _____						
Должность _____						
Образовательное учреждение _____						
№ п/п	Наименование требований	Оценка				
		1	2	3	4	5
1	Всесторонность знаний					
2	Объективность тестового контроля					
3	Валидность содержания					
4	Надежность тестового контроля					
5	Однозначность задания					
6	Соответствие теста контролируемому уровню усвоения					
7	Соответствие теста содержанию и объему полученных студентами знаний					

8	Определенность					
9	Достоверность					
10	Стандартизация					
11	Время тестирования					
12	Шкала оценивания					
13	Относительная новизна по способу решения и содержания					
Рекомендации по дальнейшему использованию теста						
«__» _____ 20__ г.		Подпись _____				

Опишем критерии проверки теста.

Всесторонность знаний охватывает принцип содержания материала по всей дисциплине.

Объективность тестового контроля позволяет не предвзято проводить проверку знаний, их оценку и анализ.

Валидность содержания – качество заданий, их количество, степень содержательности учебной дисциплины.

Надежность тестового контроля – полноценное содержание проверяемых учебных достижений студентов.

Однозначность задания – исключение двусмысленного задания, который бы мог лишить конкретизации ответа.

Соответствие теста контролируемому уровню усвоения – задание должно включать проверку определенного уровня теста и исключать бинарности задания.

Соответствие теста содержанию и объему полученных студентами знаний – проверка ЗУНов исключительно по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов сырья».

Определенность – это общепонятность тестов для каждого студента.

Достоверность – исключение лженаучных фактов, проверка только

доказанного научного материала.

Стандартизация – соблюдение ряда процесса планирования теста, его проведении и оценивания, а также создание одинаковых условий для проведения тестирования.

Время тестирования – время, отведенное на сдачу ответа.

Шкала оценивания – показатель прохождения теста.

После того, как эксперт провел оценку теста, он дает рекомендации по дальнейшему использованию теста. Здесь он отмечает недочеты, пишет способы их изменения или допускает тест к контролю знаний у студентов.

На проверку экспертам выдавались распечатанные тесты. Для решения одной из задачи нашей выпускной работы, было проведено тестирование на группе второго курса. Примеры тем тестов представлены ниже. Полный вариант тестов представлены в сборнике контрольно – оценочных средств в приложении.

Тест первого варианта представляет собой систему заданий проверки знаний студентов по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов сырья» за весь учебный курс.

Тест 1

Итоговый тест по дисциплине

«Организация хранения и контроль запасов сырья»

Тема 1: «Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров»

1. Классификация продовольственных товаров это:

- а) определение классов по качеству;
- б) распределение товаров по характерным признакам;
- в) определение классов по безопасности;
- г) определение классов по внешнему виду.

2. Крупа, мука, макароны относятся:

- а) к гастрономической группе;
- б) к группе мучных изделий;
- в) к бакалейной группе;

г) к хлебобулочной группе.

3. Ржаная мука вырабатывается из:

а) пшеницы;

б) овса;

в) ячменя;

г) ржи.

Тема 2: «Общие требования к качеству сырья и продуктов»

1. Совокупность свойств продукции – это показатель:

а) пищевой ценности;

б) сохраняемости;

в) качества продукции.

2. Физиологическая ценность продуктов обусловлена:

а) наличием биологически активных веществ: аминокислот, витаминов, микро- и макроэлементов;

б) наличием веществ, активно влияющих на организм человека: кофеин, теобромин;

в) энергией, которую получает организм;

г) свойствами сохранять потребительские качества.

3. Усвояемость продуктов зависит:

а) от состава и активности ферментов;

б) внешнего состояния продуктов;

в) от доброкачественности продуктов;

г) от кулинарно - технологических свойств.

Тема 3: «Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов»

1. Выберите правильный вариант ответа: Хранят крупы в торговых предприятиях:

а) 1-3 месяца;

б) до 9 месяцев;

в) 0,5-1 месяц;

г) 3 года.

2. Срок хранения диетических яиц:

а) 1-2 дня;

б) не более 7 суток;

в) 25 суток;

г) 120 суток в холодильнике.

3. В охлажденной рыбе температура в толще мяса:

- а) от -1 до -5°C;
- б) от -1 до +5°C;
- в) от -5 до -10°C;
- г) около 0°C.

Тема 4: «Методы контроля качества продуктов при хранении»

1. Опишите краткую характеристику методов качества продуктов:

- а) органолептический- _____;
- б) измерительные- _____;
- в) социологический- _____.

2. Выберите показатели, которые входят в органолептический метод:

- а) зрение;
- б) химический анализ;
- в) обаяние;
- г) все вышеуказанное.

3. Укажите способы определения цвета (окраски) продукта:

- а) по эталонам (жареный кофе);
- б) по документации;
- в) по цветовой шкале;
- г) по специальным прописям.

Тема 5: «Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов»

1. Вводный инструктаж проводится:

- а) со всеми вновь принимаемыми на работу;
- б) с командированными работниками, учащимися, студентами, прибывшими на производственное обучение или практику;
- в) только с рабочим персоналом;
- г) выборочно.

2. Вводный инструктаж на предприятии не проводит:

- а) инженер по охране труда;
- б) лицо, на которое приказом по предприятию или решением правления не возложены эти обязанности;
- в) преподаватель или мастер производственного обучения;

3. Вставьте пропущенные слова:

Вводный инструктаж проводят в кабинете _____ или специально оборудованном помещении с использованием _____.

Тема 6: «Виды снабжения»

1. Выберите правильный вариант ответа: к организации и продовольственному снабжению предприятий общественного питания предъявляются следующие требования:

- а) обеспечение широкого ассортимента товаров в достаточном количестве;
- б) обеспечение широкого ассортимента товаров надлежащего качества;
- в) своевременность завоза товаров;
- г) ритмичность завоза товаров;
- д) сокращение звенности продвижения товаров;
- е) оптимальный выбор поставщиков;
- ж) своевременное заключение договоров;
- з) проверка поставщиков на благонадёжность.

2. Оптовые базы закупают товар у:

- а) предприятий - изготовителей;
- б) выходных баз;
- в) торгово-закупочных баз;
- г) торговых баз.

3. Функция организации процесса товародвижения из пунктов производства в пункты потребления является главной для:

- а) торговых баз;
- б) торгово-закупочных баз;
- в) выходных баз;
- г) оптовых баз.

Тема 7: «Организация работы складских помещений и требования к ним»

1. Выберите правильный вариант ответа:

Лизинг может быть по договору:

- а) с правом выкупа;
- б) без права выкупа;
- в) с правом наследства.

2. Склад обрабатывает потоки:

- а) входной;
- б) выходной;

- в) внутренний;
- г) промежуточный.

3. Вставьте пропущенные слова:

Состав и площади складских помещений для различных типов предприятий общественного питания устанавливаются по _____ нормам и правилам _____ предприятий общественного питания.

Тема 8: «Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования»

1. Складские помещения на предприятиях общественного питания относятся к:

- а) вспомогательным помещениям;
- б) производственным помещениям;
- в) торговым помещениям;
- г) дополнительным помещениям.

2. Требования к расположению складских помещений:

- а) не имеет значения;
- б) только на первых этажах;
- в) цокольных, подвальных, первых этажах;
- г) только в подвальных помещениях.

3. Функции складских помещений:

- а) прием, хранение и отпуск товара на производство;
- б) прием товара и отпуск на производство;
- в) хранение продуктов;
- г) производство продукции.

Тема 9: «Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания»

1. Вставьте пропущенные слова:

Назначением методов хранения является _____ потребительских свойств товаров без потерь или с _____ потерями в течение обусловленных сроков.

2. Методы хранения бывают:

- а) трех групп;
- б) четырех групп;
- в) пяти групп;
- г) шести групп.

3. В зависимости от характера и направленности технологических операций

различают группы методов хранения:

- а) методы, основанные на регулировании различных показателей климатического режима хранения;
- б) методы, основанные на различных способах размещения;
- в) методы ухода за товарами, основанные на разных видах и способах разработки;
- г) методы, основанные на компьютерном диагностировании качества продуктов.

Тема 10: «Правила оценки состояния запасов на производстве»

1. Количество товарных запасов на производстве зависит:

- а) от вида выпускаемой продукции;
- б) от вида предприятия;
- в) от сроков хранения продуктов и количества складских помещений;
- г) от сезонности.

2. Запасы продуктов на длительный период относятся к виду запасов:

- а) на начало периода;
- б) на конец периода;
- в) на ближайшее время;
- г) сезонные.

3. Запас сырья, равный половине суммы объема начального и конечного периода называется:

- а) сезонный запас сырья;
- б) средний запас сырья;
- в) запас на начало периода;
- г) запас на конец периода.

Тема 11: «Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов»

1. Инвентаризация позволяет:

- а) выявить наличие товара, его сохранность и недостачу;
- б) выявить качество товара;
- в) выявить объем производства;
- г) проверить выполнение постановлений, решений.

2. Сроки проведения плановой инвентаризации на складе:

- а) один раз в квартал;
- б) раз в месяц;
- в) раз в полгода;
- г) раз в год.

3. Материальная ответственность, возникающая по договору, называется:

- а) ограниченная;
- б) индивидуальная;
- в) полная;
- г) бригадная.

Тема 12: «Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков»

1. Сроки окончательной приемки скоропортящихся товаров на складе:

- а) не позднее 10 дней с момента предварительной приемки;
- б) не позднее 24 часов;
- в) не позднее 5 дней;
- г) через 2 недели.

2. Проверка соответствия сертификату принимаемого товара является приемкой:

- а) по количеству;
- б) по качеству;
- в) по весу брутто;
- г) по весу нетто.

3. Если принимаемое мясо не имеет ветеринарного клейма то:

- а) его запрещается принимать;
- б) можно принять и использовать;
- в) принять, предварительно оценив качество;
- г) принять с составлением акта.

Тест второго варианта включает в себя проверку умений и навыков, через решение заданий с открытой формой и ситуационной задачи.

Тест 2

Итоговый тест по дисциплине

«Организация хранения и контроль запасов сырья»

Тема 1: «Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров»

1. Дать определение классификации.

Ответ: _____.

2. Установите соответствие:

Продукты	Группы
1. Крупа, мука, макароны	А. Гастрономическая
2. Колбаса, сыр	Б. Бакалейная

Ответ: 1 ___; 2 ___; 3 ___.

Тема 2: «Общие требования к качеству сырья и продуктов»

1. Совокупностью свойств продукции называют _____.
2. О какой ценности идет речь: наличием веществ, активно влияющих на организм человека, например, кофеин, теобромин.

Ответ: _____.

3. Установите соответствие:

Критерии	Метод
1. Определение содержания витамина С	А. Физический
2. Цвет, запах, вкус продуктов	Б. Органолептический
3. Активные вещества (сахароза, глюкоза)	В. Химический

Ответ: 1 ___; 2 ___; 3 ___.

Тема 3: «Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов»

1. Укажите срок хранения круп в торговых предприятиях.

Ответ: _____.

2. Раскройте понятие диетические яйца.

_____.

Тема 4: «Методы контроля качества продуктов при хранении»

1. Опишите краткую характеристику методов качества продуктов:

а) органолептический- _____;

б) измерительные- _____;

в) социологический- _____.

2. Укажите способы определения цвета (окраски)

продукта: _____.

Тема 5: «Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов»

1. Перечислите персонал, с которым проводится вводный инструктаж:

_____.

2. Укажите срок, через который необходимо проводить поворный инструктаж:

Тема 6: «Виды снабжения»

1. Напишите, какие требования относятся к организации и продовольственному снабжению предприятий общественного питания:

2. У кого закупают товар оптовые базы?

Ответ: _____.

Тема 7: «Организация работы складских помещений и требования к ним»

1. Каким может быть лизинг по договору?

Ответ: _____.

2. Какие потоки обрабатывает склад?

Ответ: _____.

Тема 8: «Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования»

1. Уточните, к каким помещениям относится склад:

_____.

2. Требования к расположению складских помещений:

_____.

Тема 9: «Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания»

1. Назовите количество групп методов хранения продуктов: _____.

2. Соотнесите между собой методы хранения продуктов и их характеристику:

Метод	Характеристика
1. Естественное охлаждение или замораживание	А. Охлаждение воздуха холодильной камеры путём контакта с охлаждающей поверхностью батарей-испарителей, в которых циркулирует хладагент с температурой на 5-6 ⁰ С ниже заданного температурного режима.
2. Батарейное охлаждение	Б. Охлаждение путём подачи в холодильную камеру холодного воздуха, температура которого на 0,5-1 ⁰ С ниже заданного температурного режима. Холодный воздух подаётся в камеру вентиляторами из воздухоохладителей.

3. Панельное охлаждение	В. Смешанное охлаждение: контактным путём аналогично батарейному и подачей в камеру холодного воздуха.
4. Батарейно- воздушное	Г. Достигается с помощью холодного воздуха наружного и складского (в неохлаждаемых складах). Этот метод применяют только для замораживания и последующего хранения мяса, рыбы, плодов, овощей, хлеба, масла в зимнее время в холодной зоне. Кроме того, такое охлаждение (без замораживания) пищевых продуктов осуществляется в неохлаждаемых складах с помощью льда, снега и льдосолевой смеси.
5. Воздушное охлаждение	Д. Охлаждение воздуха холодильной камеры при контакте с поверхностью потолочной панели, внутри которой по змеевику циркулирует хладагент с температурой, близкой к заданному температурному режиму.

Ответ: 1 ___; 2 ___; 3 ___; 4 ___; 5 ___.

Тема 10: «Правила оценки состояния запасов на производстве»

1. Количество товарных запасов на производстве зависит от: _____.
2. Запасы продуктов на длительный период относятся к виду запасов: _____.

Тема 11: «Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов»

1. Дайте определение инвентаризации.

Ответ: _____.

2. Период проведения плановой инвентаризации на складе.

Ответ: _____.

Тема 12 :«Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков»

1. Уточните сроки окончательной приемки скоропортящихся товаров на складе:
_____.
2. Как называется приемка проверки соответствия сертификату принимаемого товара?

Ответ: _____.

Задача

На предприятие общественного питания поступила партия макаронных изделий «Перья» высшего сорта. При приемке товаров согласно Инструкции П-6 (по количеству) и П-

7 (по качеству) был обнаружен посторонний запах макаронных изделий.

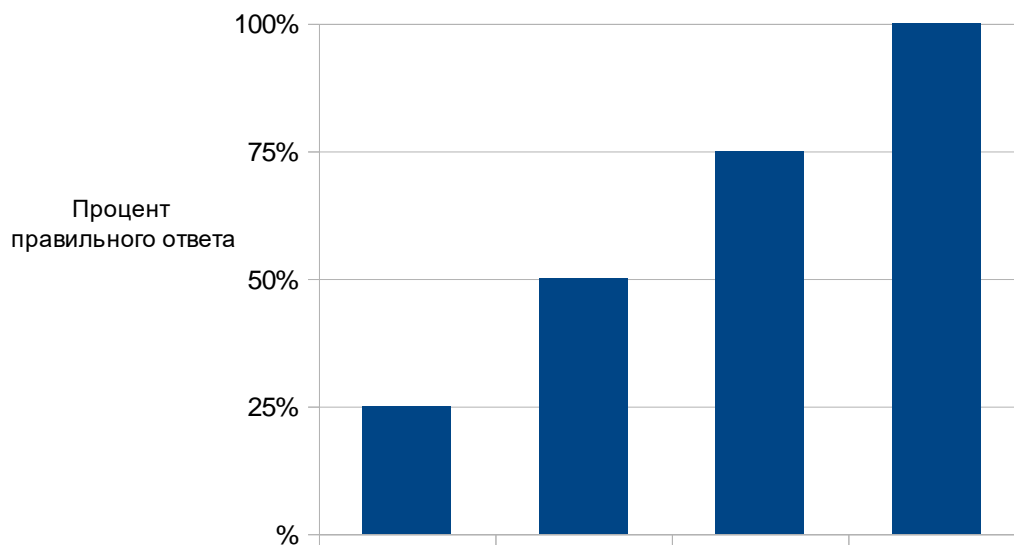
Задание: Определите качество макаронных изделий органолептическим методом согласно ГОСТ № 31750-2012 «Изделия макаронные. Методы идентификации» и дайте заключение о дальнейшем использовании макаронных изделий. Укажите причины возникновения дефектов и виновных.

Количество вопросов в тестах могут варьироваться в зависимости от сложности темы и успеваемости студентов в течении года. Для тестирования дается 45 минут. В среднем на решение задания дается от 1,5 до 2 минут. Поскольку тест охватывает целый курс, то сложность ответа на вопрос зависит от подготовленности студента, поэтому мы посчитаем, что на один вопрос можно выделить 2 минуты. Соответственно, в первом варианте теста будет 90 контрольных вопросов. Во втором варианте будет 50 – 60 заданий на умение и одно задание на навык.

Результат тестирования считается в процентах. Педагог подсчитывает количество правильных ответов и находит их процент от 100%. Например, в тесте было 80 заданий по двенадцати темам дисциплины. 80 заданий – это 100%. Студент ответил правильно на 73 вопроса. Посчитав пропорцией, мы получаем, что студент справился с тестом на 91,25%. Преподаватель смотрит на шкалу процентов и выставляет оценку студенту.

Шкала оценивания представлена на диаграмме 1.

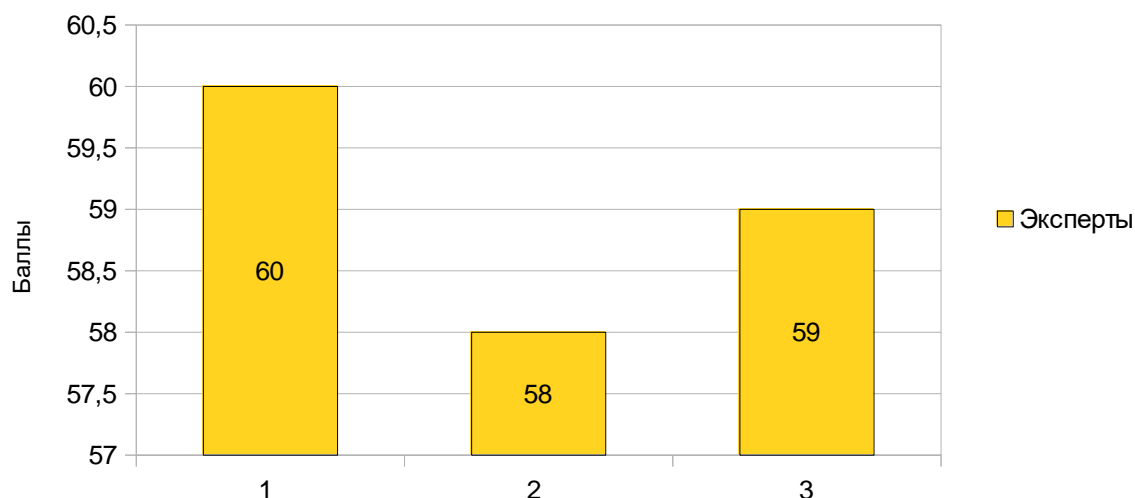
Диаграмма 1. Процентное оценивание теста



2.3. Анализ итогов экспериментальной работы

Экспертами были оценены тесты двух вариантов. По результатам оценок была составлена диаграмма по балльной шкале.

Диаграмма 2. Экспертные оценки



Эксперт №1 отметит много положительных моментов в тестах. Им были оценены на «отлично» такие требования, как всесторонность знаний, валидность, достоверность.

Эксперт №2 отметил такие требования, как всесторонность знаний и надежность тестового контроля на «хорошо», объяснив это тем, что не все важные моменты были вставлены в контроль.

Эксперт №3 посчитал, что стандартизация теста уместна в таком составлении и оценил ее на «хорошо».

По результатам оценки тестов, экспертами были даны положительные рекомендации по внедрению тестов для итогового тестирования.

Составленные тесты можно использовать для дальнейшего контроля знаний студентов.

После проверки тестов и их допуска к внедрению, мы провели тестирование на группе второго курса. Студенты 236 группы заканчивали эту дисциплину экзаменационной проверкой. Группа состоит из 24 студетов. Нам было удобно разделить их на две группы. Стоит отметить, что студенты этой группы отличаются хорошей успеваемостью и посещаемостью. Поэтому

деление на ЭГ проходило по списку в журнале: первые 12 человек и оставшиеся. Первая группа проходила тестирование на знания, вторая на умения и решала практическую задачу. Тест проводился в лекционном классе, к контролю студенты отнеслись ответственно, и присутствовала вся группа. На решение теста давалось 45 минут. Обучающиеся были предупреждены о тестировании и готовились к нему за несколько дней.

У первой ЭГ тест состоял из 75 вопросов. Результаты тестирования достаточно разнообразны. Три студента справились на 48% – это «3»; шесть студентов справились с 49 заданиями на 65% – это «4»; два студента выполнили 70 и 73 задания на 93% – это «5». Средний процент по первой ЭГ – 69%. Мы считаем, что это приемлемый результат. В основном ошибки допускались в вопросах касаемых техники и документации.

Вторая ЭГ решала тест из 50 вопросов и 1 задания. Два студента испытали много трудностей и выполнили тест на 45% – это «3»; семь студентов решили 35 заданий на 68% – это «4»; три студента выполнили 48 заданий на 94% – это «5». В тестах было много развернутых ответов. Задания на установления соответствия выполнило большинство. Практическое задание вызвало затруднение у пяти студентов, так как были допущены ошибки в определении причины возникновения дефекта продукции. Общий процент выполнения теста у второй ЭГ составил 61%.

Исходя из полученных результатов тестирования, можно сделать вывод, что решение тестов, где представлены варианты ответов, вызывают у студентов меньше затруднений и дают больший результат оценивания качества полученных знаний по дисциплине.

Вывод по второй главе

Во второй главе мы рассмотрели необходимость внедрения банка тестовых методик оценки качества полученных знаний на базе ГБПОУ ЧГКИПиТ, потому что тесты, составленные нами, отличались четким разделением проверки знаний от умений.

С целью решения проблемы нами были разработаны тесты двух вариантов по всей дисциплине «Организация хранения и контроль запасов сырья». Составлен тестовый сборник для проверки итогового контроля знаний. Для проведения эксперимента мы использовали метод экспертной оценки, в котором участвовали три педагога из колледжа.

Данный метод позволил увидеть реальный уровень банка тестовых заданий. Тесты были оценены положительно и допущены к реализации. В дальнейшем мы провели итоговое тестирование на двух экспериментальных группах.

Тестирование показало, что тесты на знания с закрытой формой задания были решены лучше, чем тесты с открытой формой. Тем самым, можно сделать вывод, что тесты могут использоваться в педагогической практике.

Заключение

В Законе Российской Федерации «Об образовании» (1992) под образованием понимается целенаправленный процесс обучения и воспитания в интересах личности, общества, сопровождающийся констатацией достижения обучающимся определенных государством образовательных уровней.

Образовательные уровни определяются на основе разрабатываемых и вводимых государственных образовательных стандартов, а констатация опирается на результаты аттестационных мероприятий.

Образовательные стандарты и способы оценки их достижения являются ключевыми моментами, определяющими качество образования и процедуры его оценки.

Способы оценивания знаний студентов существует огромное множество. Одним из самых распространенных является тестирование. Тестирование включает в себя разные формы заданий, виды и т. д. В зависимости от цели тестирования, он делится по содержанию, по заданиям.

В первой главе мы рассмотрели теоретико – методологические аспекты проблемы оценивания знаний.

Там мы изучили научную литературу по проблеме. Классифицировали тесты по виду, содержанию, уровням, по формам заданий. Рассмотрели систему контроля знаний в профессиональных учебных заведениях.

В работе педагога тестирование является неотъемлемой частью. Педагог может контролировать успеваемость студентов на разных рубежах учебы. В зависимости от их результатов, он выстраивает дальнейшее обучение. Если результаты неудовлетворительны, то стоит обратить внимание на эти темы и проработать их еще раз со студентами.

Изучили основные критерии к составлению тестов. На их основе была составлена вторая практическая часть выпускной работы.

Во второй главе мы провели экспериментальное внедрение тестов разных уровней вариантов на базе ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии и питания».

Изучив дидактические материалы преподавателя по дисциплине дипломной работы, мы выявили проблему, что необходимо разработать тесты более уточняющего вида, а именно отдельно на проверку знаний и отдельно на проверку умений и навыков.

В ходе прохождения практики был составлен тестовый сборник для проверки итогового контроля знаний студентов. Для проверки научности, надежности, валидности, содержательности теста мы провели метод экспертной оценки с участием трех педагогов колледжа. Их работа заключалась в заполнении листа экспертной оценки в соответствии с критериями к тестам.

Их оценка оказалась положительной, что в дальнейшем позволило провести тестирование на группе 236. Тестирование показало, что первый вариант на определение качества знаний успешнее, чем второй вариант с более открытыми формами заданий.

Эффективность разработанных тестов подтверждается оценками экспертов и проведенным анализом результатов тестирования. В дальнейшем данные тесты могут использоваться для разных видов тестов, так как они являются банком контрольно – оценочных средств.

В результате внедрения тестирования оценивание качества знаний студентов улучшилось, упростилось, и результаты тестирования могут показать общее владение материалом дисциплины. Следовательно, поставленные цели и задачи выполнены в полном объеме, гипотеза нашла свое подтверждение.

Библиографический список

- 1.Абрамова, Г.С. Практическая психология [Текст]: учеб.пособие / Г.С. Абрамова. – М.: Академический Проект, 2001. – 480 с.
- 2.Аванесов, В.С. Знание как предмет педагогического измерения [Текст] / В.С. Аванесов. – М.: Педагогические Измерения, №3, 2005. – 31 с.
- 3.Аванесов, В.С. Композиция тестовых заданий [Текст] / В.С. Аванесов. – М.: Ассоциация инженеров – педагогов, 1996. – 213 с.
- 4.Аванесов, В.С. Основы теории педагогической теории измерений [Текст] / В.С. Аванесов. – М.: Педагогические Измерения, № 1, 2004. – 160 с.
- 5.Аванесов, В.С. Проблема качества педагогических измерений [Текст] / В.С. Аванесов. – М.: Педагогические Измерения, №2, 2004. – 27 с.
- 6.Аванесов, В.С. Системы заданий в тестовой форме [Текст] / В.С. Аванесов. – М.: Педагогические Измерения, №2, 2006. – 117 с.
7. Аванесов, В.С. Форма тестовых заданий [Текст] / В.С. Аванесов. – М.: Центр тестирования, 2005. – 155 с.
- 8.Анастази, А. Психологическое тестирование [Текст] / А. Анастази, С. Урбина. – СПб.: Питер, 2007. – 688 с.
- 9.Андреев, А.Б. Компьютерное тестирование: системный подход к оценке качества знаний студентов [Текст] / А.Б. Андреев. – М.: Педагогика, 2001. – 164 с.
- 10.Бабанский, Ю.К. Проблемы повышения эффективности педагогических исследований. Дидактический аспект [Текст] / Ю.К. Бабанский. – М.: Педагогика, 1982. – 197 с.
- 11.Балыхина, Т.М. Словарь терминов и понятий тестологии [Текст] / Т.М. Балыхина. – М.: Педагогика, 2000. – 423 с.
- 12.Белобрыкина, О.А. Теория и практика психологической службы в

- образовании [Текст] / О.А. Белобрыкина. – Новосибирск: НГПУ, 2005. – 508 с.
- 13.Бешелев, С.Д. Экспертные оценки [Текст] / С.Д. Бешелев, Ф.Г. Гурвич. – М.: Наука, 197. – 103 с.
- 14.Болотов, В.А. Становление общероссийской системы оценки качества образования [Текст] / В.А. Болотов. – М. : Математика, №16, 2007. – 153с.
- 15.Гершунский, Б.С. Менталитет и образование [Текст] / Б.С.Гершунский. – М.: Институт практической психологии, 1996. – 210 с.
- 16.Гершунский, Б.С. Философия образования для XXI века. В поисках практико – ориентированных образовательных концепций [Текст] / Б.С. Гершунский. – М., 1998. – 608 с.
- 17.Громкова, М.Т. Педагогика высшей школы [Текст] / М.Т. Громкова. –М.: Юнити – Дана, 2012. – 205 с.
- 18.Гутгарц, Р.Д. Особенности дистанционного тестирования в Интернете [Текст] / Р.Д. Гутгарц. – Иркутск, 2001.
- 19.Гуцанович, С.А. Тестирование в обучении математике: диагностико – дидактические основы [Текст] / С.А. Гуцанович, А.М. Радьков. – Могилёв, 1995. – 200 с.
- 20.Дуранов, М.Е. Педагогический процесс и педагогическая деятельность: проблемы, исследование и организация [Текст]: монография / М.Е. Дуранов. – М.: ВЛАДОС, 2009. – 365 с.
- 21.Загвязинский, В.И. Теория обучения: Современная интерпретация [Текст] / В.И. Загвязинский. – М.: Изд. Центр «Академия», 2001. – 184 с.
- 22.Звонников, В.И. Современные средства оценивания результатов обучения [Текст] / В.И. Звонников. – М., 2007.
- 23.Зимняя, И.А. Педагогическая психология [Текст] / И.А. Зимняя. – М., 2005.
- 24.Кальней, В.А. Технология мониторинга качества обучения в системе «учитель – ученик» [Текст]: методическое пособие для учителя / В.А. Кальней, С.Е. Шишов. – М.: Педагогическое общество России, 1999.

25. Крулехт, М.В. Экспертные оценки в образовании [Текст] / М.В. Крулехт, И.В. Тельнюк. – М.: Академия, 2002. – 112 с.
26. Кудинов, Ю.В. Основы психологии и педагогики [Текст]: учеб. пособие / Ю.В. Кудинов. – Алчевск, ДонГТУ, 2004.
27. Ларичев, О.И. Структуры экспертных знаний [Текст]: психологический журнал № 3 / О.И. Ларичев. – М., 1995.
28. Майоров, А.Н. Теория и практика создания тестов для системы образования. (Как выбирать, создавать и использовать тесты для целей образования) [Текст] / А.Н. Майоров. – М.: Педагогика, 2001. – 175 с.
29. Майоров, А.Н. Тесты: конструирование, проведение, использование. Издание второе [Текст] / А.Н. Майоров. – СПб.: Образование и культура, 1997.
30. Мкртычян, Г.А. Психология экспертной деятельности в образовании: Теория. Методология. Практика [Текст] / Г.А. Мкртычян. – Н.Новгород: НГЦ, 2002. – 182 с.
31. Моисеев, В. Б. Оценивание результатов тестирования на основе экспертно – аналитических методов [Текст] / В.Б. Моисеев, В.В. Усманов, К.Р. Таранцева, Л.Г. Пятирублевый. – М.: Журнал «Открытое образование», №3, 2001. – 32–36 с.
32. Орлов, А.И. Экспертные оценки. Учебное пособие [Текст] / А.И. Орлов. – М.: ИВСТЭ, 2002. – 224 с.]
33. Основы профессионально – педагогической деятельности [Текст] – М.: «Мастерство», 2002.
34. Петровский, А.В. Психология [Текст]: словарь / Под ред. А.В. Петровского, М.Г. Ярошевского. – М.: Педагогика, 1990. – 396 с.
35. Перегудов, Ф.И. Введение в системный анализ [Текст] / Ф.И. Перегудов, Ф.П. Тарасеноков. – М.: Высшая школа, 1989 – 182 с.
36. Пидкасистый, П.И. Педагогика [Текст]: учебное пособие для студентов педагогических вузов и педагогических колледжей / Под ред. П.И. Пидкасистого. – М.: Педагогическое общество России, 1998. – 640 с.

37. Подласый, И.П. Педагогика. Новый курс: учебник для студ. Пед. вузов: В 2 кн [Текст] / И.П. Подласый. – М., 1999. – 576 с.
38. Родионов, Б.У. Стандарты и тесты в образовании [Текст] / Б.У. Родионов, А.О. Татур. – М.: МИФИ, 1995.
39. Рябушкина, Т.В. Статистические методы анализа экспертных оценок [Текст] / Под ред. Т.В. Рябушкина. — М.: МГУ, 1977. – 384 с.
40. Саати, Т.Л. Принятие решений при зависимостях и обратных связях: Аналитические сети. Пер. с англ. [Текст] / Науч. Ред. А.В. Андрейчиков, О.Н. Андрейчикова. – М.: Издательство ЛКИ, 2008. – 360 с.
41. Самылкина, Н.Н. Современные средства оценивания результатов обучения [Текст] / Н.Н. Самылкина. – М.: Педагогика, 2007. – 289 с.
42. Селевко, Г.К. Современные образовательные технологии [Текст]: уч. пособие / Г.К. Селевко. – М.: Народное образование, 1998. – 318 с.
43. Семаго, М.М. Экспертная деятельность психолога образовательного учреждения [Текст] / М.М. Семаго, Н.Я. Семаго, Н.А. Ратинова, О.Д. Ситковская. – М.: Айрис – Пресс, 2004. – 128 с.
44. Сидельников, Ю.В. Теория и организация экспертного прогнозирования [Текст] / Ю.В. Сидельников. – М.: ИМЭМО АН СССР, 1990. – 220 с.
45. Сластенин, В.А. Педагогика [Текст] / В.А. Сластенин, И.Ф. Исаев, Е.Н. Шиянов. – М.: Школа – Пресс, 2011. – 608 с.
46. Федотова, Г.А. Технология профессионального образования [Текст]: уч. пособие / Г.А. Федотова, Е.Ю. Игнатьева. – Великий Новгород, 2006. – 142 с.
47. Харламов, И.Ф. Педагогика [Текст] : учеб. пособие / И.Ф. Харламов. – 2 – е изд., перераб. и доп. – М.: Высшая школа, 1990. – 576 с.
48. Чельшкова, М.Б. Теория и практика конструирования педагогических тестов [Текст] / М.Б. Чельшкова. – М., 2001.
49. Шмелев, Г.А. Адаптивное тестирование знаний в системе «Телетестинг» [Текст] / Г.А. Шмелев, А.И. Бельцер. – М., 2001.

- 50.Щапов, А. Тестовый контроль в системе рейтинга [Текст] / А. Щапов, Н. Тихомирова, С. Ершиков, Т. Лобова. – Высшее образование в России. – №3, 1995. – 100 – 102 с.
- 51.Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли [Электронный ресурс]: офиц. сайт. / ЧГКИПиТ. – Режим доступа: <http://chgipit.ru/index.php/o-kolledzhe>.
- 52.Радченко, Л.А. Организация производства на предприятии общественного питания [Текст] / Л.А. Радченко.- Ростов н/Д: Феникс, 2006.-352 с. – Режим доступа: http://tourlib.net/books_tourism/radchenko_3-1.htm.

Приложение

Список студентов 2 курса по специальности 190217 «Технология продукции общественного питания»:

Первая ЭГ	Вторая ЭГ
Ардуганова Оксана	Пономарева Дарья
Ахтямова Гулия	Протасов Егор
Бубнов Александр	Ромова Алина
Веселов Иван	Рыбалко Егор
Глухова Анастасия	Сайфутдинова Гульнара
Дубинина Татьяна	Сопшина Виктория
Зубова Диана	Ушаков Илья
Зубова Маргарита	Федотов Егор
Истомина Виктория	Франко Маргарита
Миронов Алексей	Хорошева Наталья
Маейр Арина	Шинкаренко Каролина
Мозолюк Александра	Ярославцева Ксения
Новикова Анастасия	Ярушина Марина

Тестовый сборник для итоговой проверки контроля знаний

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Сборник представляет собой банк тестовых методик по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов сырья» по профилю «Технология продукции общественного питания». Тесты представлены в двух вариантах – проверка знаний (1 вариант) и проверка умений и навыков (2 вариант). Для проверки итогового контроля знаний преподаватель может выборочно использовать задания.

В приложении после тестов представлены процентная диаграмма оценивания и ключ ответов к тестам.

Итоговый тест по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов сырья»

1 вариант

Тема 1: «Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров»

1. Классификация продовольственных товаров это:
 - а) определение классов по качеству;
 - б) распределение товаров по характерным признакам;
 - в) определение классов по безопасности;

г) определение классов по внешнему виду.

2. Крупа, мука, макароны относятся:

- а) к гастрономической группе;
- б) к группе мучных изделий;
- в) к бакалейной группе;
- г) к хлебобулочной группе.

3. Ржаная мука вырабатывается из:

- а) пшеницы;
- б) овса;
- в) ячменя;
- г) ржи.

4. По способу выпечки хлеб бывает:

- а) весовой;
- б) подовый;
- в) улучшенный;
- г) штучный.

5. Сдобные хлебные изделия отличаются большим содержанием:

- а) жира, сахара, яиц;
- б) дрожжей;
- в) творога;
- г) жидкости.

6. Колбасы, сыры относятся:

- а) к гастрономической группе;
- б) к группе мучных изделий;
- в) к бакалейной группе;
- г) к хлебобулочной группе.

7. Фасоль, чечевица, нут относятся к группе:

- а) зерномучных товаров;
- б) овощных;
- в) плодовых;
- г) пряных.

8. Тыквенные овощи относятся к группе овощей:

- а) плодовые;
- б) десертные;
- в) вегетативные;
- г) пряные.

9. Допишите предложение: В зависимости от качества и сорта муки макаронные изделия подразделяют: на группы _____, _____ и _____.

10. Макароны подразделяются на группы в зависимости:

- а) от вида изделий;
- б) от развариваемости;
- в) от сорта муки;

г) от добавления дополнительных ингредиентов.

11. Верно ли утверждение: Крупы богаты кальцием и бедны фосфором.

- а) да;
- б) нет.

12. Впишите пропущенное слово: Пшеничная мука 1 сорта вырабатывается из мягких _____ пшениц.

13. Выберите правильный вариант ответа: Зольность муки колеблется :

- а) от 1 – 3%;
- б) от 0,5 – 2%;
- в) от 2,5 – 3%.

14. Яблоки, груши, айва относятся к группе плодов:

- а) косточковых;
- б) тропических;
- в) семечковых;
- г) экзотических.

15. Карамбола, личи, папайя относятся к группе:

- а) экзотические плоды;
- б) тропические плоды;
- в) косточковые;
- г) семечковые.

16. Грибы подразделяются на:

- а) группы;
- б) классы;
- в) сорта;
- г) категории.

17. Какие из перечисленных пряностей относятся к группе семенных:

- а) укроп;
- б) анис;
- в) гвоздика;
- г) лавровый лист.

18. Перец, кардамон, тмин относятся к группе пряностей:

- а) семенных;
- б) листовых;
- в) цветочных;
- г) плодовых.

19. Сливочное масло относят к группе:

- а) молочной продукции;
- б) жировой продукции;
- в) мясной продукции;
- г) масложировой продукции.

20. Пастеризация молока проводится при температуре:

- а) 100° С;
- б) менее 100° С;
- в) 150° С;
- г) 120° С.

21. Продукт, получаемый путем высушивания молока:

- а) сухие молочные продукты;
- б) сливки натуральные;
- в) молоко сгущенное;
- г) молоко стерилизованное.

22. Кефир получают путем брожения:

- а) кисломолочное;
- б) смешанное: молочное и спиртовое;
- в) молочное;
- г) спиртовое.

23. Использование молочнокислого брожения используется для:

- а) маринования овощей;
- б) квашения капусты;
- в) в виноделии;
- г) в консервировании мясных продуктов.

24. Допишите предложение: Химический состав продовольственных товаров необходимо знать для _____.

25. Выберите правильный вариант ответа: Все витамины по растворимости делят:

- а) жирорастворимые;
- б) водорастворимые;
- в) белковорастворимые;
- г) ферменторастворимые.

26. По упитанности мясо говядины делят на:

- а) 4 категории;
- б) 3 категории;
- в) 2 категории;
- г) на категории не делят.

27. Кулинарные мясные изделия – это изделия:

- а) прошедшие первичную обработку;
- б) подвергнутые тепловой обработке;
- в) замороженные полуфабрикаты;
- г) охлажденные подготовленные полуфабрикаты.

28. Меланж – это:

- а) замороженный яичный продукт;
- б) высушенный яичный продукт;
- в) желтки свежих яиц;
- г) белки свежих яиц.

29. В зависимости от места обитания рыбы делятся на:

- а) две группы;
- б) три группы;
- в) четыре группы;
- г) пять групп.

30. По классификации натуральный кофе бывает:

- а) порошкообразный;
- б) гранулированный;
- в) сублимированный;
- г) разной степени обжарки.

31. Столовая горчица, кетчупы, пищевые кислоты относятся:

- а) к пряностям;
- б) к приправам;
- в) к товарам растительного происхождения;
- г) к бакалейным товарам.

32. К десертным овощам относятся:

- а) салат;
- б) кинза;
- в) базилик;
- г) артишок.

Тема 2: «Общие требования к качеству сырья и продуктов»

1. Совокупность свойств продукции – это показатель:

- а) пищевой ценности;
- б) сохраняемости;
- в) качества продукции.

2. Физиологическая ценность продуктов обусловлена:

- а) наличием биологически активных веществ: аминокислот, витаминов, микро – и макроэлементов;
- б) наличием веществ, активно влияющих на организм человека: кофеин, теобромин;
- в) энергией, которую получает организм;
- г) свойствами сохранять потребительские качества.

3. Усвояемость продуктов зависит:

- а) от состава и активности ферментов;
- б) внешнего состояния продуктов;
- в) от доброкачественности продуктов;
- г) от кулинарно – технологических свойств.

4. Внешний вид продуктов относится:

- а) к специфическим показателям качества;
- б) определяющим показателям качества;
- в) единичному показателю;
- г) к сохраняющим показателям.

5. К формирующим показателям качества продуктов относятся:

- а) тара и упаковка;
- б) условия хранения;

- в) условия реализации;
- г) качество исходного сырья.

6. Контроль готовой продукции относится:

- а) к формирующим качествам, влияющим на качество;
- б) к сохраняющим факторам;
- в) определяющим показателям;
- г) специфическим показателям.

7. Важнейшим потребительским свойством продовольственных товаров являются:

- а) внешний вид продукции;
- б) вкусовые качества продукции;
- в) безопасность продукции;
- г) усвояемость продукции.

8. Отсутствие в продуктах тяжелых металлов, пестицидов относится:

- а) к санитарно – гигиенической безопасности;
- б) к химической безопасности;
- в) к биологической безопасности;
- г) к физической безопасности.

9. Отсутствие патогенных микроорганизмов относится:

- а) к санитарно – гигиенической безопасности;
- б) к химической безопасности;
- в) к биологической безопасности;
- г) к физической безопасности.

10. Цвет, запах вкус продуктов определяют с помощью:

- а) измерительного метода;
- б) физического метода;
- в) органолептического метода;
- г) химического метода.

11. Наличие болезнетворных микробов в продуктах, определяющихся лабораторным методом, относится:

- а) к физическим показателям;
- б) к химическим показателям;
- в) к органолептическим показателям;
- г) к микробиологическим показателям.

12. Не соответствие товара установленным требованиям – это:

- а) дефект продукции;
- б) брак продукта;
- в) химическая безопасность продукта;
- г) санитарно – гигиеническая безопасность продукта.

13. Плесневение, гниение продукта относится:

- а) скрытому дефекту;
- б) явному дефекту;
- в) малозначительному дефекту;
- г) устранимому дефекту.

Тема 3: «Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов»

1. Выберите правильный вариант ответа: Хранят крупы в торговых предприятиях:

- а) 1 – 3 месяца;
- б) до 9 месяцев;
- в) 0,5 – 1 месяц;
- г) 3 года.

2. Срок хранения диетических яиц:

- а) 1 – 2 дня;
- б) не более 7 суток;
- в) 25 суток;
- г) 120 суток в холодильнике.

3. В охлажденной рыбе температура в толще мяса:

- а) от -1 до -5°C;
- б) от -1 до +5°C;
- в) от -5 до -10°C;
- г) около 0°C.

4. Хранение продуктов, сложенных в штабеля является:

- а) стеллажным способом хранения;
- б) насыпным способом;
- в) штабельным способом;
- г) ящичным способом.

5. Насыпной способ хранения продуктов это:

- а) хранение в ящиках;
- б) хранение продуктов навалом в закромах, бункерах;
- в) хранение на стеллажах;
- г) хранение в штабелях.

6. Высокая концентрация углекислого газа при хранении продуктов способствует:

- а) подавлению развития микроорганизмов;
- б) окислению жиров;
- в) окислению эфирных масел;
- г) изменению органолептических свойств.

7. Усушка продуктов при хранении относится к потерям:

- а) ненормируемым;
- б) нормируемым;
- в) обязательным;
- г) случайным.

8. Принцип биоза (хранение) заключается:

- а) продукт хранят при замедлении в них биологических процессов;
- б) действие одних микробов подавляет действие других;
- в) продукт сохраняют в живом виде до употребления;
- г) действие всех бактерий прекращается.

9. Принцип абиоза заключается:

- а) продукт хранят при замедлении в них биологических процессов;
- б) действие одних микробов подавляет действие других;
- в) продукт сохраняют в живом виде до употребления;
- г) действие всех бактерий прекращается.

10. Принцип цеонабиоза:

- а) продукт хранят при замедлении в них биологических процессов;
- б) действие одних микробов подавляет действие других;
- в) продукт сохраняют в живом виде до употребления;
- г) действие всех бактерий прекращается.

11. Охлаждение, замораживание является:

- а) термоанабиозом;
- б) ксероанабиозом;
- в) осмоанабиозом;
- г) ацидоанабиозом.

12. Сушка продуктов является:

- а) термоанабиозом;
- б) ксероанабиозом;
- в) осмоанабиозом;
- г) ацидоанабиозом.

13. Маринование продуктов является:

- а) термоанабиозом;
- б) ксероанабиозом;
- в) осмоанабиозом;
- г) ацидоанабиозом.

14. Соление продуктов является:

- а) термоанабиозом;
- б) ксероанабиозом;
- в) осмоанабиозом;
- г) ацидоанабиозом.

15. Принцип оснабиоза заключается:

- а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара;
- б) частичное или полное обезвоживание продукта;
- в) замораживание продукта;
- г) создание кислой среды.

16. Принцип ацидоанабиоза заключается:

- а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара;
- б) частичное или полное обезвоживание продукта;
- в) замораживание продукта;
- г) создание кислой среды.

17. Принцип термоанабиоза заключается:

- а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара;
- б) частичное или полное обезвоживание продукта;

- в) замораживание продукта;
- г) создание кислой среды.

18. Обработка продуктов для хранения ультрафиолетовыми лучами относится к методам:

- а) стерилизации;
- б) термостерилизации;
- в) химстерилизации;
- г) лучевой стерилизации.

19. Принцип ксероанабиоза заключается:

- а) в создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара;
- б) частичное или полное обезвоживание продукта;
- в) замораживание продукта;
- г) создание кислой среды.

20. Сбраживание продуктов дрожжами относится к методу:

- а) алкогольценоанабиоз;
- б) ацидоценоанабиоз;
- в) ацидоанабиоз;
- г) осмоанабиоз.

21. Сроки хранения хлебобулочных изделий:

- а) 1 сутки;
- б) 2 – 3 суток;
- в) 3 – 5 суток;
- г) 0,5 суток.

22. Сухие помещения с влажностью 70% используют для хранения:

- а) овощи, фрукты;
- б) молочные продукты;
- в) хлебные изделия;
- г) сахар, соль, сухие продукты.

23. Овощи, фрукты необходимо хранить при влажности:

- а) 70%;
- б) 60%;
- в) 80 – 90%;
- г) 75%.

24. Вставьте пропущенные слова: Хранят квашенные и солёные овощи при температуре не выше _____, относительной влажности воздуха _____, маринованные овощи и плоды – при температуре _____.

25. Сроки хранения мясных рубленых полуфабрикатов:

- а) 6 ч;
- б) 12 ч;
- в) 48 ч;
- г) 36 ч.

26. Бой, порча продуктов при хранении относится к потерям:

- а) ненормируемым;
- б) нормируемым;

- в) обязательным;
- г) случайным.

27. Неправильная транспортировка и хранение приводят к потерям:

- а) ненормируемым;
- б) нормируемым;
- в) обязательным;
- г) случайным.

28. Классификация тары: деревянная, стеклянная, бумажная, металлическая – это классификация по:

- а) степени жесткости;
- б) виду материала;
- в) по степени специализации;
- г) по кратности использования.

29. Классификация тары: оборотная, многооборотная – это классификация по:

- а) степени жесткости;
- б) виду материала;
- в) по степени специализации;
- г) по кратности использования.

30. Классификация тары: специализированная, универсальная – это классификация по:

- а) степени жесткости;
- б) виду материала;
- в) по степени специализации;
- г) по кратности использования.

31. Своевременный учет тары и оформление сопроводительной документации является:

- а) экономическими мерами по сокращению расходов по таре;
- б) организационными мерами;
- в) техническими мерами;
- г) санитарно – гигиеническими мерами.

Тема 4: «Методы контроля качества продуктов при хранении»

1. Опишите краткую характеристику методов качества продуктов:

- а) органолептический – _____;
- б) измерительные – _____;
- в) социологический – _____.

2. Выберите показатели, которые входят в органолептический метод:

- а) зрение;
- б) химический анализ;
- в) обаяние;
- г) все вышеуказанное.

3. Укажите способы определения цвета (окраски) продукта:

- а) по эталонам (жареный кофе);
- б) по документации;
- в) по цветовой шкале;
- г) по специальным прописям.

4. Причина создания условий, способствующих испарению пахучих веществ:

- а) для лучшего восприятия запаха;
- б) для лучшего хранения продуктов.

5. Способы анализа запаха растительного масла:

- а) нагревание на поверхности сковороды;
- б) растирание его по тыльной стороне ладони;
- в) растирание его по поверхности бумаги;
- г) охлаждение до 2⁰С.

6. Способы определения качества запаха продуктов с плотной консистенцией:

- а) «проба на холод»;
- б) «проба на нож»;
- в) «проба иглой»;
- г) «проба на зубочистку».

7. Вставьте пропущенные слова:

Осязательными (тактильными) ощущениями определяют _____, _____, _____.

8. Выберите продукты, у которых проверяют консистенцию с помощью размазывания:

- а) паштет;
- б) джем;
- в) фарш;
- г) желе.

9. Закончите предложение:

Различают четыре основных вкуса: _____, _____, _____ и _____.

10. Вставьте недостающие слова:

Существуют четыре основных вкуса. Они образуют сложные вкусы — кисло-_____ (вкус плодов и ягод), кисло-_____ (квашеных овощей), сладковато-_____ (шоколада).

11. Сладкий вкус лучше проявляется при температуре:

- а) 10°С;
- б) 28°С;
- в) 37°С;
- г) 39°С.

12. Солёный вкус лучше проявляется при температуре:

- а) 18°С;
- б) 20°С;
- в) 27°С;
- г) 33°С.

13. Горький вкус лучше проявляется при температуре:

- а) 7°С;
- б) 10°С;
- в) 12°С;

г) 15°C.

14. При температуре 0°C вкусовые ощущения резко:

- а) обостряются;
- б) ослабевают;
- в) исчезают;
- г) не изменяются.

15. Звуковыми и слуховыми ощущениями пользуются при оценке:

- а) зрелости арбузов;
- б) зрелости кабачков;
- в) зрелости яблок;
- г) при определении насыщенности шампанского и газированных напитков углекислым газом.

16. Определить метод, к которому относятся выявления химического состава, безвредности, биохимические исследования:

- а) инструментальный (лабораторный);
- б) органолептический;
- в) социометрический;
- г) экспериментальный.

Тема 5: «Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов»

1. Вводный инструктаж проводится:

- а) со всеми вновь принимаемыми на работу;
- б) с командированными работниками, учащимися, студентами, прибывшими на производственное обучение или практику;
- в) только с рабочим персоналом;
- г) выборочно.

2. Вводный инструктаж на предприятии не проводит:

- а) инженер по охране труда;
- б) лицо, на которое приказом по предприятию или решением правления не возложены эти обязанности;
- в) преподаватель или мастер производственного обучения;

3. Вставьте пропущенные слова:

Вводный инструктаж проводят в кабинете _____ или специально оборудованном помещении с использованием наглядных пособий.

4. Повторный инструктаж проводится:

- а) не реже чем через 6 месяцев;
- б) каждый месяц;
- в) индивидуально по мере поступления вопросов;
- г) проводится только при приеме на работу.

5. Внеплановый инструктаж проводят:

- а) при введении в действие новых или переработанных стандартов, правил;
- б) по просьбе головного офиса;
- в) при изменении технологического процесса, замене или модернизации оборудования,

приспособлений и инструмента, исходного сырья, материалов и других факторов, влияющих на безопасность труда;

г) при нарушении работающими и учащимися требований безопасности труда, которые могут привести или привели к травме, аварии, взрыву или пожару, отравлению.

6. Целевой инструктаж необходимо проводить:

- а) в случаях поручения работнику выполнения разовых работ, не связанные с прямыми трудовыми обязанностями работника по его основной специальности;
- б) в случае выполнения работником любой трудовой деятельности;
- в) в случае поручения работникам выполнения работ по ликвидации последствий аварий, стихийных бедствий и катастроф.

7. Вставьте пропущенные слова:

Проведение всех видов инструктажей регистрируется в соответствующих _____ проведения инструктажей с указанием подписи инструктируемого и подписи _____, а также _____ проведения инструктажа (на основании постановления Минтруда России и Минобразования России от 13.01.03 N 1/29).

8. Ответственность за обеспечение мер пожарной безопасности несёт:

- а) руководитель;
- б) лицо, временно исполняющее обязанности руководителя;
- в) работники;
- г) пожарные службы.

Тема 6: «Виды снабжения»

1. Выберите правильный вариант ответа: к организации и продовольственному снабжению предприятий общественного питания предъявляются следующие требования:

- а) обеспечение широкого ассортимента товаров в достаточном количестве;
- б) обеспечение широкого ассортимента товаров надлежащего качества;
- в) своевременность завоза товаров;
- г) ритмичность завоза товаров;
- д) сокращение звенности продвижения товаров;
- е) оптимальный выбор поставщиков;
- ж) своевременное заключение договоров;
- з) проверка поставщиков на благонадёжность.

2. Оптовые базы закупают товар у:

- а) предприятий – изготовителей;
- б) выходных баз;
- в) торгово – закупочных баз;
- г) торговых баз.

3. Функция организации процесса товародвижения из пунктов производства в пункты потребления является главной для:

- а) торговых баз;
- б) торгово – закупочных баз;
- в) выходных баз;
- г) оптовых баз.

4. Верно ли утверждение:

Главной функцией торговой базы является содействие купле – продаже:

- а) да;
- б) нет.

5. Вставьте пропущенные слова:

Договор – это _____ двух или нескольких лиц об установлении, изменении или прекращении гражданских прав и обязанностей.

6. Выберите правильный вариант ответа:

Основными видами договоров, применяемых в торговле и общественном питании, являются:

- а) договор купли – продажи;
- б) договор поставки;
- в) договор складского хранения;
- г) договор комиссии;
- д) трудовой договор;
- е) договор аренды;
- ё) договор подряда.

7. Логистика –

а) это планирование, организация и контролирование всех видов деятельности перемещению материального потока от пункта закупки сырья до пункта конечного потребителя;

б) обеспечение высокой степени согласованности действий по управлению материальными потоками между службой снабжения и службами производства и сбыта.

8. Для обеспечения предприятия продовольственными продуктами необходимо решить следующие задачи:

- а) что закупить;
- б) сколько закупить;
- в) у кого закупить;
- г) на каких условиях закупить;
- д) в каком банке взять кредит;
- е) кому реализовать товар.

9. При выборе поставщика товара, руководствуются следующими критериями:

- а) цена товара;
- б) качество товары;
- в) удалённость поставщика от потребителя;
- г) сроки выполнения заказов;
- д) организация управления качеством у поставщика;
- е) финансовое положение поставщика.

10. Верно ли утверждение:

Товародвижение – это транспортировка товаров от мест их производства до мест потребления:

- а) да;
- б) нет.

11. Выберите правильный вариант ответа:

Основными принципами товародвижения являются:

- а) оптимальные звенности товародвижения;

- б) эффективное использование транспортных средств;
- в) эффективное использование торгово – технологического оборудования;
- г) эффективное использование трудовых ресурсов;
- д) сокращение количества операций с товаром.

12. Вставьте пропущенные слова:

При _____ форме поставок обеспечивается лучшая комплектность поступающего сырья и товаров.

13. При _____ доставке вывоз товаров от поставщиков обеспечивает непосредственно само предприятие.

14. Импорт товаров для снабжения производства сырьем относится к:

- а) местным ресурсам;
- б) главным ресурсам;
- в) государственным ресурсам;
- г) основным источникам.

15. Местные ресурсы для закупки товаров являются:

- а) централизованная закупка;
- б) децентрализованная закупка;
- в) вспомогательная закупка;
- г) дополнительная закупка.

16. Оптовые базы являются:

- а) главным поставщиком;
- б) вспомогательным поставщиком;
- в) основным поставщиком;
- г) дополнительным.

17. Поставка товара от производителя к потребителю через торговые базы называется:

- а) поставка через посредника;
- б) прямая поставка;
- в) обратная поставка;
- г) вспомогательная поставка.

18. Отличительной особенностью деятельности торговых агентов является:

- а) являются собственником на товар;
- б) не берут на себя право собственника;
- в) не решают вопросов с торговыми поставщиками;
- г) не решают вопросы с хранением товаров.

19. Импорт товаров для снабжения производства сырьем относится к:

- а) местным ресурсам;
- б) главным ресурсам;
- в) государственным ресурсам;
- г) основным источникам.

20. Местные ресурсы для закупки товаров являются:

- а) централизованная закупка;
- б) децентрализованная закупка;

- в) вспомогательная закупка;
- г) дополнительная закупка.

21. Приемка товара по весу брутто является:

- а) предварительная приемка;
- б) окончательная приемка;
- в) промежуточная приемка;
- г) вспомогательная приемка.

22. Прямая связь поставщик – предприятие является формой товародвижения:

- а) транзитной;
- б) складской;
- в) звенной;
- г) эффективной.

23. Когда вывоз товара осуществляется с помощью поставщиков то это:

- а) прямой способ доставки;
- б) групповой способ доставки;
- в) децентрализованный способ;
- г) централизованный.

24. Когда вывоз товара осуществляет само предприятие то это:

- а) прямой способ доставки;
- б) групповой способ доставки;
- в) децентрализованный способ;
- г) централизованный.

25. Срок действия санитарного паспорта на машину, осуществляющую доставку товаров:

- а) не более 1 года;
- б) не более 1 месяца;
- в) 3 года;
- г) 1 месяц.

26. При какой форме товародвижения может произойти ухудшение качества товаров:

- а) транзитная;
- б) децентрализованная;
- в) складская;
- г) централизованная.

27. В каком нормативном документе, регламентирующем снабжение, указывается количество товара, стоимость, сумма:

- а) товарно – транспортная накладная;
- б) акт;
- б) договор;
- г) ведомость.

Тема 7: «Организация работы складских помещений и требования к ним»

1. Выберите правильный вариант ответа:

Лизинг может быть по договору:

- а) с правом выкупа;
- б) без права выкупа;

в) с правом наследства.

2. Склад обрабатывает потоки:

- а) входной;
- б) выходной;
- в) внутренний;
- г) промежуточный.

3. Вставьте пропущенные слова:

Состав и площади складских помещений для различных типов предприятий общественного питания устанавливаются по _____ нормам и правилам _____ предприятий общественного питания.

4. Верно ли утверждение:

Для составления производственной программы предприятия с полным циклом производства необходимы следующие данные: ассортимент выпускаемой продукции, техническая оснащённость предприятия, сеть общественного питания и розничной сети, ассортимент и количества продукции, необходимые для этих предприятий, объём полуфабрикатов:

- а) да;
- б) нет.

5. Вставьте пропущенные слова: Полуфабрикаты и кулинарные изделия выпускаются в соответствии с _____, _____, а также данными _____ норм отходов и потерь при холодной и тепловой обработках сырья.

Тема 8: «Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования»

1. Складские помещения на предприятиях общественного питания относятся к:

- а) вспомогательным помещениям;
- б) производственным помещениям;
- в) торговым помещениям;
- г) дополнительным помещениям.

2. Требования к расположению складских помещений:

- а) не имеет значения;
- б) только на первых этажах;
- в) цокольных, подвальных, первых этажах;
- г) только в подвальных помещениях.

3. Функции складских помещений:

- а) прием, хранение и отпуск товара на производство;
- б) прием товара и отпуск на производство;
- в) хранение продуктов;
- г) производство продукции.

4. На основании каких документов определяется состав и площади складских помещений:

- а) приказ руководителя предприятия;
- б) ФЗ;
- в) СанПиН;
- г) инструкция, утвержденная руководителем предприятия.

5. Количество складских помещений на небольших предприятиях общественного питания:
- одно;
 - не менее трех;
 - не менее четырех;
 - не менее двух.
6. Количество складских помещений на больших предприятиях общественного питания:
- не менее четырех;
 - одно;
 - два;
 - три.
7. Исключать отрицательное влияние товаров друг на друга является одним из принципов планировки:
- всех производственных помещений;
 - складских помещений;
 - торговых помещений;
 - вспомогательных помещений.
8. Устройство искусственного освещения в складских помещениях является требованием:
- объемно – планировочным;
 - техническим;
 - санитарно – гигиеническим;
 - химическим.
9. Перспективный план обслуживания складских помещений составляется на:
- 1 год;
 - полгода;
 - каждый месяц;
 - 5 лет.
10. Профилактический ремонт складского оборудования должен проводиться:
- ежемесячно;
 - еженедельно;
 - раз в полгода;
 - раз в квартал.

Тема 9: «Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания»

1. Вставьте пропущенные слова:
Назначением методов хранения является _____ потребительских свойств товаров без потерь или с _____ потерями в течение обусловленных сроков.
2. Методы хранения бывают:
- трех групп;
 - четырёх групп;
 - пяти групп;
 - шести групп.
3. В зависимости от характера и направленности технологических операций различают группы методов хранения:

- а) методы, основанные на регулировании различных показателей климатического режима хранения;
- б) методы, основанные на различных способах размещения;
- в) методы ухода за товарами, основанные на разных видах и способах разработки;
- г) методы, основанные на компьютерном диагностировании качества продуктов.

4. Группа, представленная четырьмя подгруппами показателей климатического режима, которые регулируются с помощью специального оборудования (системы охлаждения, увлажнения, воздухообмена, создания и поддержания газовой среды) или естественных средств, является:

- а) методы, основанные на регулировании различных показателей климатического режима хранения;
- б) методы ухода за товарами, основанные на разных видах и способах разработки;
- в) методы, основанные на различных способах размещения.

5. Методы охлаждения или замораживания основаны на применении:

- а) естественного холода;
- б) искусственного холода;
- в) ледяной воды.

Тема 10: «Правила оценки состояния запасов на производстве»

1. Количество товарных запасов на производстве зависит:

- а) от вида выпускаемой продукции;
- б) от вида предприятия;
- в) от сроков хранения продуктов и количества складских помещений;
- г) от сезонности.

2. Запасы продуктов на длительный период относятся к виду запасов:

- а) на начало периода;
- б) на конец периода;
- в) на ближайшее время;
- г) сезонные.

3. Запас сырья, равный половине суммы объема начального и конечного периода называется:

- а) сезонный запас сырья;
- б) средний запас сырья;
- в) запас на начало периода;
- г) запас на конец периода.

4. Запасы, созданные на случай отклонения поставок текущих запасов, называются:

- а) длительные;
- б) обязательные;
- в) страховые;
- г) текущие.

5. Сроки страховых запасов для скоропортящихся продуктов:

- а) не более 2 – 4 дней;
- б) 2 недели;
- в) 10 – 12 дней;
- г) 1 месяц.

6. Сроки страховых запасов для муки, сахара

- а) не более 2 – 4 дней;
- б) 2 недели;
- в) 10 – 12 дней;
- г) 1 месяц.

7. Нормы запасов основных продуктов (мясо, рыба, крупа, макаронные изделия и др.) рассчитывают по:

- а) индивидуальным нормам;
- б) месячным нормам;
- в) на основании фактического расхода за определенный период;
- г) среднегрупповым нормам.

8. Нормы запасов сахара, жиров рассчитывают по:

- а) индивидуальным нормам;
- б) месячным нормам;
- в) на основании фактического расхода за определенный период;
- г) среднегрупповым нормам.

9. Дефекты, при которых использовать продукты нельзя называются:

- а) критические;
- б) значительные;
- в) устранимые;
- г) малозначительные.

10. Брак, при котором нельзя устранить хотя бы один дефект называют:

- а) исправимый;
- б) малозначительный;
- в) значительный;
- г) неисправимый.

Тема 11: «Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов»

1. Инвентаризация позволяет:

- а) выявить наличие товара, его сохранность и достачу;
- б) выявить качество товара;
- в) выявить объем производства;
- г) проверить выполнение постановлений, решений.

2. Сроки проведения плановой инвентаризации на складе:

- а) один раз в квартал;
- б) раз в месяц;
- в) раз в полгода;
- г) раз в год.

3. Материальная ответственность, возникающая по договору, называется:

- а) ограниченная;
- б) индивидуальная;
- в) полная;
- г) бригадная.

4. Какие документы оформляются при отпуске товара на производство:

- а) счет – фактура;
- б) накладная;
- в) акт;
- г) ведомость учета.

5. Количество сырья для производства продукции определяется на основании:

- а) сборника рецептур;
- б) накладной;
- в) плана – меню;
- г) счета – фактуры.

6. Сырьевой набор продуктов для продукции определяется на основании:

- а) сборника рецептур;
- б) накладной;
- в) плана – меню;
- г) счета – фактуры.

7. Для учета остатков продуктов и готовых изделий используют:

- а) калькуляционную карту;
- б) акт по форме ОП – 15;
- в) сборник рецептур;
- г) акт по форме ОП – 14.

8. Для учета отпущенных изделий из кухни используют:

- а) калькуляционную карту;
- б) акт по форме ОП – 15;
- в) сборник рецептур;
- г) акт по форме ОП – 14.

9. Ведомость учета движения продуктов на кухне составляется:

- а) в одном экземпляре;
- б) в двух экземплярах;
- в) в трех экземплярах;
- г) в четырех экземплярах.

Тема 12: «Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков»

1. Сроки окончательной приемки скоропортящихся товаров на складе:

- а) не позднее 10 дней с момента предварительной приемки;
- б) не позднее 24 часов;
- в) не позднее 5 дней;
- г) через 2 недели.

2. Проверка соответствия сертификату принимаемого товара является приемкой:

- а) по количеству;
- б) по качеству;
- в) по весу брутто;
- г) по весу нетто.

3. Если принимаемое мясо не имеет ветеринарного клейма то:

- а) его запрещается принимать;

- б) можно принять и использовать;
- в) принять, предварительно оценив качество;
- г) принять с составлением акта.

4. Если во время приемки товара обнаруживается недостача, то оформляется:

- а) накладная;
- б) договор;
- в) односторонний акт;
- г) счет – фактура.

**Итоговый тест по дисциплине
«Организация хранения и контроль запасов сырья»
2 вариант**

Тема 1: «Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров»

1. Дать определение классификации.

Ответ: _____

2. Установите соответствие:

Продукты	Группы
1. Крупа, мука, макаронны	А. Гастрономическая
2. Колбаса, сыр	Б. Бакалейная
3. Фасоль, нут	В. Зерномучные товары

Ответ: 1 ___; 2 ___; 3 ___.

3. Установите соответствие:

Продукты	Группы
1. Яблоки, груша, айва	А. Семечковые
2. Карамбола, личи, папайя	Б. Ягоды
3. Бертолеция, каштан	В. Тропические плоды
4. Вишня, абрикос	Г. Экзотические
5. Ананас, дуриан	Д. Косточковые

Ответ: 1 ___; 2 ___; 3 ___; 4 ___; 5 ___.

4. Перечислите группы муки макаронных изделий в зависимости от сорта и качества.

Ответ: _____.

5. Перечислите сорта пшеничной муки: _____.

6. Установите соответствие:

Продукты	Группы
1. Сливочное масло	А. Молочная продукция
2. Растительное масло	Б. Жировая продукция
3. Сметана	В. Мясная продукция
4. Колбасы, курица	Г. Масложировая продукция

Ответ: 1 ___; 2 ___; 3 ___; 4 ___.

7. Напишите, при какой температуре проводится пастеризация молока:

8. Выберите правильный вариант ответа:

Витамины	Группы
1. А, D, Е, К	А. Водорастворимые
2. С, В1, В3, В12	Б. Жирорастворимые

Ответ: 1 ___; 2 ___.

9. Продукт, получаемые путем уваривания фруктов и плодов в сахарном сиропе и глазированные сахаром – это _____.

10. Продукт, получаемый путем уваривания сахаропаточных сиропов – это _____.

11. Мучное кондитерское изделие, изготавливаемое с добавлением пряностей – это _____.

12. Важность соблюдение нормы влажности при хранении круп: _____.

13. О ком идет речь: в зависимости от места обитания ОНА бывает морской, пресноводной, проходной, полупроходной.

Ответ: _____.

Тема 2: «Общие требования к качеству сырья и продуктов»

1. Совокупностью свойств продукции называют _____.

2. О какой ценности идет речь: наличием веществ, активно влияющих на организм человека, например, кофеин, теобромин.

Ответ: _____.

3. Установите соответствие:

Критерии	Метод
1. Определение содержания витамина С	А. Физический
2. Цвет, запах, вкус продуктов	Б. Органолептический
3. Активные вещества (сахароза, глюкоза)	В. Химический

Ответ: 1 ___; 2 ___; 3 ___.

4. Дать описание, что такое дефект продукции:

5. Напишите причины возникновения плесневения, гниения продуктов:

6. Установите соответствие между терминами и их определением:

Понятие	Характеристика
1. Сохраняемость	А. комплексное сочетание свойств продуктов: вкус, запах, консистенция
2. Энергетическая ценность	Б. наличие биологически активных

	веществ: аминокислоты, витамины, микроэлементы, макроэлементы
3. Биологическая ценность	В. количество калорий, дающих энергию в процессе обмена веществ
4. Физиологическая ценность	Г. свойства товара сохранять потребительские качества
5. Органолептические показатели	Д. Наличие веществ, активно влияющих на организм человека (кофеин, теобромин и др.)

Ответ: 1 ___; 2 ___; 3 ___; 4 ___; 5 ___.

Тема 3: «Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов»

1. Укажите срок хранения круп в торговых предприятиях.

Ответ: _____.

2. Раскройте понятие диетические яйца.

3. Какой срок хранения диетических яиц?

Ответ: _____.

4. Чему равна температура охлажденной рыбы в толще мяса?

Ответ: _____.

5. Перечислите способы хранения продуктов:

6. При каком способе хранения продуктов их навалом в закромах и бункерах?

Ответ: _____.

7. Чему способствует высокая концентрация углекислого газа при хранении продуктов?

Ответ: _____.

8. Перечислите виды потерь при хранении:

9. При хранении произошла усушка продуктов. Определите к какому виду потерь она относится.

Ответ: _____.

10. Установите соответствие:

Принцип	Характеристика
1. Биоциноз (хранение)	А. Действие всех бактерий прекращается
2. Абиоз	Б. В создании повышенного давления в среде за счет соли и сахара
3. Цеонабиоз	В. Создание кислой среды
4. Оснабиоз	Г. Продукт сохраняют в живом виде до употребления
5. Ацидоанабиоз	Д. Действие одних микробов подавляет действие других
6. Термоанабиоз	Е. Частичное или полное обезвоживание продукта

7. Ксероанабиоз	Ж. Замораживание продукта
-----------------	---------------------------

Ответ: 1___; 2___; 3___; 4___; 5___; 6___; 7___.

11. Сопоставьте принцип с действием:

Принцип	Процесс
1. Ксероанабиоз	А. Сушка
2. Ацидоанабиоз	Б. Соление
3. Осмоанабиоз	В. Маринование

Ответ: 1___; 2___; 3___.

12. Уточните сроки хранения хлебобулочных изделий.

Ответ: _____.

13. Перечислите, что хранят в сухих помещениях при влажности 70%:

Ответ: _____.

14. Перечислите, что хранят при влажности 80 – 90%:

Ответ: _____.

15. Опишите температуру хранения, влажность воздуха квашенных и соленых овощей.

Ответ: _____.

16. Установите соответствие между потерями и их характеристиками:

Вид потери	Характеристика
1. Ненормируемые	А. Неправильная транспортировка
2. Нормируемые	Б. Бой, порча продуктов

Ответ: 1___; 2___.

17. Установите соответствие классификации тары и ее вида:

Вид тары	Классификация
1. По кратности использования	А. Деревянная, стеклянная, бумажная, металлическая
2. По степени специализации	Б. Жесткая, полужесткая, мягкая
3. Виду материала	В. Специализированная, универсальная
4. Степени жесткости	Г. Обратная, многооборотная

Ответ: 1___; 2___; 3___; 4___.

18. Напишите, какие экономические меры по сокращению расходов по таре придерживаются предприниматели:

Тема 4: «Методы контроля качества продуктов при хранении»

1. Опишите краткую характеристику методов качества продуктов:

а) органолептический – _____;

б) измерительные – _____;

в) социологический – _____.

2. Укажите способы определения цвета (окраски) продукта:

3. Причина создания условий, способствующих испарению пахучих веществ:

4. Способы анализа запаха растительного масла:

5. Способы определения качества запаха продуктов с плотной консистенцией:

6. Осязательными (тактильными) ощущениями определяют _____,

7. Приведите примеры продуктов, у которых проверяют консистенцию с помощью размазывания: _____.

8. Перечислите четыре основных вкуса: _____, _____, _____ и _____.

9. Соотнесите вкус и лучшую температуру для его выявления:

Вкус	Температура
1. Сладкий	А. 10°C
2. Солёный	Б. 18°C
3. Горький	В. 37°C

Ответ: 1___; 2___; 3___.

10. Приведите примеры продуктов, у которых качество их зрелости определяется звуковыми и слуховыми ощущениями:

Тема 5: «Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов»

1. Перечислите персонал, с которым проводится вводный инструктаж:

2. Укажите срок, через который необходимо проводить повторный инструктаж:

3. Укажите причины проведения внепланового инструктажа:

4. Дайте определение понятию целевой инструктаж.

Ответ: _____.

5. Какими документами подтверждается проведение инструктажа и какие отметки должны там присутствовать?

Ответ: _____.

6. Перечислите круг лиц, которые несут ответственность за обеспечение мер пожарной безопасности:

Тема 6: «Виды снабжения»

1. Напишите, какие требования относятся к организации и продовольственному снабжению предприятий общественного питания:

_____.

2. У кого закупают товар оптовые базы?

Ответ: _____.

3. Дайте определение понятию договор.

Ответ: _____.

4. Какие основные виды договоров, применяемых в торговле, вы знаете?

Перечислите: _____.

5. Логистика – это

_____.

6. Главные задачи, решаемые при обеспечении предприятия продовольственными товарами:

_____.

7. Важные факторы при выборе поставщика:

_____.

8. Дайте определение товародвижению.

Ответ: _____.

_____.

Тема 7: «Организация работы складских помещений и требования к ним»

1. Каким может быть лизинг по договору?

Ответ: _____.

2. Какие потоки обрабатывает склад?

Ответ: _____.

3. Перечислите нормы и правила, по которым устанавливается состав и площади складских помещений: _____.

4. Какие данные необходимы для составления производственной программы предприятия с полным циклом производства? Перечислите:

_____.

_____.

Тема 8: «Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования»

1. Уточните, к каким помещениям относится склад:

_____.

2. Требования к расположению складских помещений:

_____.

3. Функции складских помещений:

_____.

4. Документы, на основании которых определяется состав и площади складских помещений:

5. Количество складских помещений на небольших предприятиях общественного питания: _____.
6. Количество складских помещений на больших предприятиях общественного питания: _____.
7. Определите, какая планировка исключает отрицательное влияние товаров друг на друга: _____.
8. По каким требованиям устройство искусственного освещения должно быть в складских помещениях: _____.
9. Профилактический ремонт складского оборудования должен проводиться: _____.

Тема 9: «Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания»

1. Назовите количество групп методов хранения продуктов: _____.

2. Соотнесите между собой методы хранения продуктов и их характеристику:

Метод	Характеристика
1. Естественное охлаждение или замораживание	А. Охлаждение воздуха холодильной камеры путём контакта с охлаждающей поверхностью батарей-испарителей, в которых циркулирует хладагент с температурой на 5-6 ⁰ С ниже заданного температурного режима.
2. Батарейное охлаждение	Б. Охлаждение путём подачи в холодильную камеру холодного воздуха, температура которого на 0,5-1 ⁰ С ниже заданного температурного режима. Холодный воздух подаётся в камеру вентиляторами из воздухоохладителей.
3. Панельное охлаждение	В. Смешанное охлаждение: контактным путём аналогично батарейному и подачей в камеру холодного воздуха.
4. Батарейно – воздушное	Г. Достигается с помощью холодного воздуха наружного и складского (в неохлаждаемых складах). Этот метод применяют только для замораживания и последующего хранения мяса, рыбы, плодов, овощей, хлеба, масла в зимнее время в холодной зоне. Кроме того, такое охлаждение (без замораживания) пищевых продуктов осуществляется в неохлаждаемых

	складах с помощью льда, снега и льдосолевой смеси.
5. Воздушное охлаждение	Д. Охлаждение воздуха холодильной камеры при контакте с поверхностью потолочной панели, внутри которой по змеевику циркулирует хладагент с температурой, близкой к заданному температурному режиму.

Ответ: 1 ___; 2 ___; 3 ___; 4 ___; 5 ___.

Тема 10: «Правила оценки состояния запасов на производстве»

1. Количество товарных запасов на производстве зависит от:

_____.

2. Запасы продуктов на длительный период относятся к виду запасов:

_____.

3. Запас сырья, равный половине суммы объема начального и конечного периода называется–

_____.

4. Запасы, созданные на случай отклонения поставок текущих запасов,

называются: _____.

Тема 11: «Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов»

1. Дайте определение инвентаризации.

Ответ: _____.

2. Период проведения плановой инвентаризации на складе.

Ответ: _____.

3. Какие документы оформляются при отпуске товара на производство?

Ответ: _____.

4. Документ, на основании которого определяется количество сырья на производстве.

Ответ: _____.

Тема 12 :«Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков»

1. Уточните сроки окончательной приемки скоропортящихся товаров на складе:

_____.

2. Как называется приемка проверки соответствия сертификату принимаемого товара?

Ответ: _____.

3. Какие Ваши дальнейшие действия, если на Вашем предприятии принимаемое мясо не имеет ветеринарного клейма?

Ответ: _____.

4. Документ, оформляемый факт недостачи во время приемки товара.

Ответ: _____.

Задача

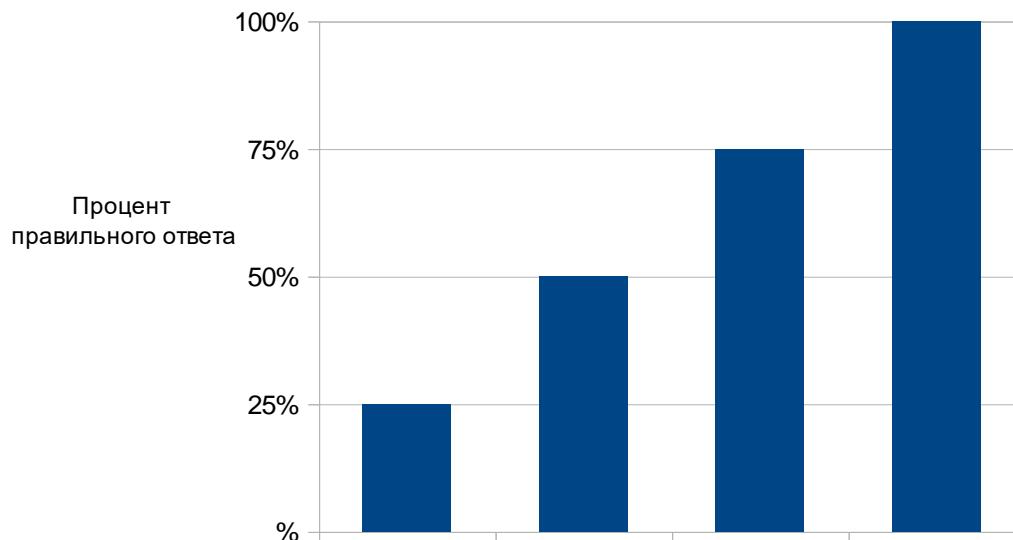
На предприятие общественного питания поступила партия макаронных изделий «Перья» высшего сорта. При приемке товаров согласно Инструкции П – 6 (по количеству) и П – 7 (по качеству) был обнаружен посторонний запах макаронных изделий.

Задание: Определите качество макаронных изделий органолептическим методом согласно ГОСТ № 31750 – 2012 «Изделия макаронные. Методы индетификации» и дайте

заключение о дальнейшем использовании макаронных изделий. Укажите причины возникновения дефектов и виновных.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Диаграмма 1. Процентное оценивание теста



Ключ ответов к тесту 1 варианта

Тема 1: 1-б, 2-в, 3-г, 4-б, 5-в, 6-а, 7-а, 8-а, 9-а,б,в; 10-в, 11-а, 12- сортов; 13-а, 14-в, 15-б, 16-г, 17-а, 18-г, 19-г, 20-а, 21-а, 22-б, 23-б, 24-для организации рационального питания человека; 25-а,б; 26-в, 27-б, 28-а, 29-в, 30-г, 31-б, 32-г.

Тема 2: 1-в, 2-б, 3-а, 4-б, 5-г, 6-а, 7-в, 8-б, 9-а,10-в, 11-г, 12-а, 13-б.

Тема 3: 1-б , 2-б, 3-б, 4-в, 5-б, 6-а, 7-б, 8-в, 9-г, 10-б, 11-а, 12-б, 13-г, 14-в, 15-а, 16-г, 17-в, 18-г, 19-б, 20-а, 21-а, 22-г, 23-в, 24- 4°C, 85-90%; 0-15°C; 25-б, 26-а, 27-а, 28-б, 29-г, 30-в, 31-а.

Тема 4: 1- а) определение качества продукции на основе восприятия органов чувств; б)показатель качества с помощью различных приборов; в) сбор и анализ мнений потребителей; 2,а,в; 3-а,г; 4-а, 5-б, 6-б,в; 7- консистенцию, температуру, структуру; 8-а,б; 9- горький, сладкий, соленый, кислый; 10- сладкий, соленый; 11-в, 12-а, 13- б, 14-б, 15-а,г; 16- а.

Тема 5: 1-а,б; 2-б, 3- охраны труда, 4-а, 5-а,в,г; 6-а,в; 7-журналах, инструктирующего, даты; 8-а,б.

Тема 6: 1-а,б,в,г,д,е,ж; 2-а, 3-в, 4-а, 5- соглашение; 6-а,б,в,г,д; 7-а, 8-а,б,в,г; 9-в,г,д,е; 10- а, 11-а,б,в,д; 12- складской; 13-централизованной; 14-в, 15-б, 16-г, 17-а, 18-б, 19-в, 20-б, 21-а, 22-а, 23-г, 24-в, 25-а, 26-в, 27-а.

Тема 7: 1-а, 2-а,б,в; 3-строительным, проектирование; 4-а, 5-ТУ, ГОСТ, сборника.

Тема 8: 1-б, 2-в, 3-а, 4-в, 5-г, 6-а, 7-б, 8-в, 9-г, 10-а.

Тема 9: 1-сохранение, минимальными; 2-а, 3-а,б,в; 4-а, 5-а,б.

Тема 10: 1-в, 2-г, 3-б, 4-в, 5-а, 6-в, 7-г, 8-в, 9-а, 10-г.

Тема 11: 1-а, 2-а, 3-в, 4-б, 5-в, 6-а, 7-б, 8-г, 9-б.

Тема 12: 1-б, 2-б, 3-а, 4-в.

Ключ ответов к тесту 2 варианта

Тема 1: 1) Классификация – система группировки предметов или понятий по классам, группам, отделам по какому – нибудь общему признаку; 2) а-2, б-3, в-1; 3) а-1, в-2, б-3, д-4, г-5; 4) А,Б,В, высший и первый; 5) Крупчатка, высший, первый, второй, обойная; 6) г-1, б-2, г-3, в-4; 7) 100°C; 8) 1-б, 2-а; 9) цукаты; 10) карамель; 11) пряники; 12) сохранение свойств продукта, предотвращение возникновения плесени и амбарных вредителей; 13) рыба.

Тема 2: 1) качество; 2) физиологическая; 3) 1-в, 2-б, 3-а; 4) отсутствие одной или несколько характеристик качества товара; 5) несоблюдение правил хранения, повышенная влажность; 6) 1-г, 2-в, 3-б, 4-д, 5-а.

Тема 3: 1) до 9 мес.; 2) яйцо, срок годности которого не превышает 7 суток со дня снесения; 3) не более 7 суток; 4) от -1 до +5°C; 5) штабельный, насыпной; 6) насыпном; 7) подавление развития микроорганизмов; 8) усушка, розлив, распыл, раскрошка, утечка, физико – химические процессы; 9) нормируемый; 10) 1-г, 2-а, 3-д, 4-б, 5-в, 6-ж, 7-е; 11) 1-а, 2-в, 3-б; 12) 1 сутки; 13) сахар, соль, сухие продукты; 14) овощи, фрукты; 15) от -1 до 4°C , 85-95%; 16) 1-б, 2-а; 17) 1-г, 2-в, 3-а, 4-б; 18) Своевременный учет тары и оформление сопроводительной документации.

Тема 4: 1) а) определение качества продукции на основе восприятия органов чувств; б) показатель качества с помощью различных приборов; в) сбор и анализ мнений потребителей; 2) по эталонам (жареный кофе), по цветовой шкале (чай) или по специальным прописям (вино); 3) увеличение поверхности или повышение температуры продукта; 4) растирание масла по тыльной стороне ладони; 5) согревание дыханием в ладони; 6) консистенция, температура, особенности физической структуры продукта; 7) паштет, повидло, джем; 8) кислый, сладкий, горький, соленый; 9) 1-в, 2-б, 3-а; 10) арбузы, определение насыщенности шампанского и газированных напитков углекислым газом и в некоторых других случаях.

Тема 5: 1) со всеми вновь принимаемыми на работу; с командированными работниками, учащимися, студентами, прибывшими на производственное обучение или практику; 2) не реже чем через 6 месяцев; 3) - при введении в действие новых или

переработанных стандартов, правил, инструкций по охране труда, а также изменений к ним;

- при изменении технологического процесса, замене или модернизации оборудования, приспособлений и инструмента, исходного сырья, материалов и других факторов, влияющих на безопасность труда;
- при нарушении работающими и учащимися требований безопасности труда, которые могут привести или привели к травме, аварии, взрыву или пожару, отравлению; - по требованию органов надзора;
- при перерывах в работе - для работ, к которым предъявляют дополнительные (повышенные) требования безопасности труда более чем на 30 календарных дней, а для остальных работ - 60 дней;

4) инструктаж, проводимый в случаях поручения работнику выполнения разовых работ, не связанных с прямыми трудовыми обязанностями работника по его основной специальности (погрузочно-разгрузочные работы, уборка территории, выполнение разовых работ вне территории данного юридического лица);

5) Проведение всех видов инструктажей регистрируется в соответствующих журналах проведения инструктажей (в установленных случаях - в наряде-допуске на производство работ) с указанием подписи инструктируемого и подписи инструктирующего, а также даты проведения инструктажа;

6) за обеспечение мер пожарной безопасности несёт руководитель или лицо, временно исполняющее его обязанности.

Тема 6: 1) обеспечение широкого ассортимента товаров в достаточном количестве; обеспечение широкого ассортимента товаров надлежащего качества; своевременность завоза товаров; ритмичность завоза товаров; сокращение звенности продвижения товаров; оптимальный выбор поставщиков; своевременное заключение договоров; 2) предприятий – изготовителей; 3) договор – это соглашение двух или нескольких лиц об установлении, изменении или прекращении гражданских прав и обязанностей. 4) договор купли – продажи, договор поставки, договор складского хранения, договор комиссии, трудовой договор; 5) логистика – это планирование, организация и контролирование всех видов деятельности перемещению материального потока от пункта закупки сырья до пункта конечного потребителя; 6) что закупить, сколько закупить, у кого закупить, на каких условиях закупить; 7) удалённость поставщика от потребителя, сроки выполнения заказов, организация управления качеством у поставщика, финансовое положение поставщика; 8) товародвижение – это транспортировка товаров от мест их производства до мест потребления.

Тема 7: 1) с правом выкупа; 2) входной, выходной, внутренний; 3) строительным, проектировочным; 4) ассортимент выпускаемой продукции, техническая оснащённость

предприятия, сеть общественного питания и розничной сети, ассортимент и количества продукции, необходимые для этих предприятий, объём полуфабрикатов.

Тема 8: 1) производственным помещениям; 2) цокольных, подвальных, первых этажах; 3) прием, хранение и отпуск товара на производство; 4) СанПиН; 5) не менее двух; 6) не менее четырех; 7) складских помещений; 8) санитарно- гигиеническим; 9) ежемесячно.

Тема 9: 1) 3; 2) 1-г, 2-а, 3-д, 4-в, 5-б.

Тема 10: 1) от сроков хранения продуктов и количества складских помещений; 2) сезонные; 3) средний запас сырья; 4) страховые.

Тема 11: 1) Инвентаризация- проверка наличия имущества организации и состояния ее финансовых обязательств на определенную дату путем сличения фактических данных с данными бухгалтерского учета; 2) один раз в квартал; 3) накладная; 4) план-меню.

Тема 12: 1) не позднее 24 часа; 2) по качеству; 3) запрещено принимать; 4) односторонний акт.

Вариант правильного ответа на задание задачи

№ п/п	Наименование	Тип	Внешний вид	Вкус и запах	Излом
1	«Перья»	трубчатый	- форма: в виде трубки с косым срезом; - цвет: светло – желтый; - поверхность: гладкая, ребристая.	- вкус: свойственный продукту; - запах: с запахом плесени.	стекловидный

Заключение: по данным значится: макаронные изделия «Перья» высший сорт. При исследовании данной партии макаронных изделий «Перья» согласно ГОСТ № 31750 – 2012 «Изделия макаронные. Методы идентификации» был выявлен дефект, а именно: вкус и запах с запахом плесени, а также наличие амбарных вредителей.

Появление запаха плесени произошло из – за неправильного хранения макаронных изделий. Рекомендуемая влажность при хранении не более 70⁰С, а в данном случае она была превышена. Повышенная влажность способствует не только запаху плесени, но и размножению амбарных вредителей.

Исходя из вышесказанного, можно рекомендовать использовать данную партию макаронных изделий на корм животным.

Использование макаронных изделий «Перья» с данными дефектами на предприятии общественного питания не допускается.