



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам.начальника колледжа по
учебно-методической работе
М.С. Агеева

ОП.13 ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

МО-19.02.10. ОП.13. ФОС

РАЗРАБОТЧИК

Преподаватель колледжа Червяковская А.В.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ

Судьбина Н.А.

ГОД РАЗРАБОТКИ

2020

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.ОП.13.ФОС	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.2/16

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по ОП.13 «Диетическое питание» разработан на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» рабочей программы учебной дисциплины ОП.13 и Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации колледжа.

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	4
1.1 Область применения фонда оценочных средств	4
1.2 Результаты освоения.....	4
1.3 Сводные данные о формах и средствах контроля, основных показателях и критериях оценивания результатов обучения	7
2.КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЧЕТА.....	12
2.1 Перечень вопросов для подготовки к зачету	14
2.2 Перечень практических заданий для подготовки к зачету	16

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения учебной дисциплины ОП.13 Диетическое питание.

1.2 Результаты освоения

В результате контроля и оценки по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка частичного освоения следующих профессиональных и общих компетенций:

- профессиональные компетенции:

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции;

ПК 1.4 Организовывать подготовку сырья растительного происхождения и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок;

ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов;

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов;

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов;

ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра;

ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы;

ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;

ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;

ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении;

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов;

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов;

ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства;

ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями;

ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива;

ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями;

ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

-общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес,

ОК 2. Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество,

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности,

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации,

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.ОП.13.ФОС	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.6/16

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В результате контроля и оценки по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка освоения следующих умений и знаний:

Умения:

- использовать нормативную, технологическую документацию;
- рационально и эффективно организовывать технологический процесс приготовления с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов применяемых в школьном, диетическом, лечебно – профилактическом питании;
- обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования, специального инвентаря диетического назначения.
- составлять меню для диет №1, №2, №5, №7, №9, №10, №15 с учетом рациона лечебно профилактического питания.

Знания:

- основные положения нормативной и технологической документацией школьного питания и лечебного питания, учитывающее требований к диетотерапии;
- нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования;
- требования к качеству сырья и продуктов по ГОСТ с сертификатами;
- классификацию, устройство, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.ОП.13.ФОС	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.7/16

1.3 Сводные данные о формах и средствах контроля, основных показателях и критериях оценивания результатов обучения

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущего контроля на уроках, практических занятиях, во время выполнения лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, самостоятельных работ, исследований, промежуточной аттестации.

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
УСВОЕННЫЕ ЗНАНИЯ:				
3.1 Основные положения нормативной и технологической документацией школьного питания и лечебного питания, учитывающие требования к диетотерапии;	ПК 1.1-6.5, ОК1-ОК9	Текущий контроль: -устный опрос по контрольным вопросам СР №1-6 -устный опрос по вопросам ЛР №1,2,3 -устный опрос по вопросам ПР №1,2 -тестовый опрос по вопросам №1-11. Промежуточная аттестация – зачет	-последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Способен: - объяснить принципы ассортимента реализуемой продукции при организации школьного и лечебного питания; -дать определение лечебного питания; -дать определение школьного питания; -объяснить выбор решений по организации подготовки и приготовлению согласно НТД; -дать определение значимости использованной НТД

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.ОП.13.ФОС	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.8/16

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
3.2 Нормативные акты, регламентирующие использование торгового технологического оборудования :	ПК 1.1-6.5, ОК1-ОК9	Текущий контроль: устный опрос по контрольным вопросам СР №1-6 -устный опрос по вопросам ЛР №1,2,3 -устный опрос по вопросам ПР №1,2 -тестовый опрос по вопросам №1-11. Промежуточная аттестация – зачет	-последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Способен: -объяснить выбор решений по организации подготовки и приготовлению согласно НТД; -назвать основные нормативные акты , регламентирующие использование торгового-технологического оборудования
3.3 Требования к качеству сырья и продуктов по ГОСТ с сертификатами:	ПК 1.1-6.5, ОК1-ОК9	Текущий контроль: -устный опрос по контрольным вопросам СР №1-6 -устный опрос по вопросам ЛР №1,2,3 -устный опрос по вопросам ПР №1,2 -тестовый опрос по вопросам №21-27 Промежуточная аттестация – зачет.	-последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Способен: -дать классификацию основного сырья; -перечислить основные требования к качеству сырья и продуктов; - продемонстрировать соответствие данной продукции требованиям НТД

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.ОП.13.ФОС	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.9/16

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
3.4 Классификация, устройство, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования	ПК 1.1-6.5, ОК1-ОК9	Текущий контроль: -устный опрос по контрольным вопросам СР №1-6 -устный опрос по вопросам ЛР №1,2,3 -устный опрос по вопросам ПР №1,2 -тестовый опрос по вопросам №21-27 Промежуточная аттестация – зачет.	-последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Способен: - перечислить основные виды технологического оборудования, их назначение, устройство и принцип действия; -объяснить соответствие видов оборудования и инвентаря технологическому процессу, - перечислить требования правил ТБ
ОСВОЕННЫЕ УМЕНИЯ:				
У.1 Использовать нормативную, технологическую документацию	ПК 1.1-6.5, ОК1-ОК9	Текущий контроль: -оценка выполнения и защита лабораторных работ № 1,2,3; --проверка выполнения самостоятельной работы к темам № 1,2,3,5,6 -работа на интерактивном занятии. -тестирование; Промежуточная аттестация – зачет.	-подготовка документов; - точность и скорость чтения документов; - результативность информационного поиска; - аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций;	Способен определять: - назначение технологической документации и основные виды; - компоновка ТК и ТТК и основных элементов; -взаимосвязь технологических документов и их роль в работе ПОП в целом;

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.ОП.13.ФОС	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.10/16

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
У.2 Рационально и эффективно организовывать технологический процесс приготовления с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов применяемых в школьном, диетическом, лечебно – профилактическом питании	ПК 1.1-6.5, ОК1-ОК9	Текущий контроль: -оценка выполнения и защита лабораторных работ № 1,2,3; --проверка выполнения самостоятельной работы к темам № 2,4-6 -тестирование; Промежуточная аттестация – зачет.	-планирование деятельности по рациональной и эффективной организации технологического процесса; -применение специальных способов кулинарной обработки продуктов; -соблюдение требований ТБ при проведении процесса; -выполнение технологических операций в процессе приготовления; -аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций; -оценка результата технологического процесса.	Способен: -выбирать нужный инвентарь и оборудование для проведения технологического процесса; - осуществлять выбор решений по организации подготовки и приготовлению; ---давать оценку результата организации процесса.
У.3 Обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования, специального инвентаря диетического назначения	ПК 1.1-6.5, ОК1-ОК9	Текущий контроль: -оценка выполнения и защита лабораторных работ № 1,2,3; --выполнение практических заданий №1,2 --проверка выполнения самостоятельной работы к темам № 2-5 -тестирование; Промежуточная аттестация – зачет.	-планирование действий при подборе технологического оборудования и инвентаря; -подготовка технологического оборудования и инвентаря в целом к работе; -выполнение последовательности технологических операций при работе на оборудовании и инвентаре; -соблюдение правил ТБ	Способен: -эффективно применять технологическое оборудование и инвентарь; -осуществлять подготовку и эксплуатацию технологического оборудования и инвентаря; -контролировать параметры их нормальной работы; -принимать меры по сохранению технологического оборудования, специального инвентаря. ----давать оценку результата подбора и эксплуатации технологического оборудования.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.ОП.13.ФОС	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.11/16

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
У.4 Составлять меню для диет №1, №2, №5, №7, №9, №10, №15 с учетом рациона лечебно профилактического питания	ПК 1.1-6.5, ОК1-ОК9	Текущий контроль: -оценка выполнения и защита лабораторных работ № 1,2,3; --проверка выполнения самостоятельной работы к темам № 2-5 -тестирование; Промежуточная аттестация – зачет.	-соблюдение правил составления меню согласно НТД с учетом специфики; - правильность выбора НТД при составлении меню. --аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций; -оценка результата .	Способен: - эффективно применять НТД при составлении меню ; -соблюдать расчеты с учетом специфики меню. -- пояснить принципы составления меню

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.ОП.13.ФОС	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.12/16

2. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЧЕТА

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине ОП.13 Диетическое питание проводится в форме дифференцированного зачета.

Для получения положительной оценки по дифференцированному зачету наряду с выполнением календарно-тематического плана по учебной дисциплине, требуется выполнить пять заданий; четыре – на подтверждение освоения знаний, одно – на усвоение умений.

Общая оценка за зачет выставляется как среднеарифметическое значение оценок за текущий контроль (семестровая оценка) и промежуточную аттестацию(экзамен).

При проведении промежуточной аттестации возможно использование электронного обучения (далее – ЭО) и дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ). Промежуточная аттестация обучающихся с использованием ЭО и ДОТ может проводиться на сайте dokmrk.ru в режиме тестирования, в режиме видеоконференции на платформе Google Meet (при необходимости – другими способами).

Вопросы для тестирования с применением ЭО и ДОТ разрабатываются в соответствии с разделами тематического плана рабочей программы учебной дисциплины и размещаются на образовательной платформе Moodle специалистом лаборатории образовательного аудита. Для получения положительной оценки по итогам промежуточной аттестации, организованной в форме тестирования, необходимо правильно ответить не менее чем на 71% вопросов.

Критерии оценивания промежуточного контроля по учебной дисциплине ОП.013 Диетическое питание.

-Критерии оценивания теоретических знаний:

«Отлично» - ставится, если обучающийся:

- а) точно формулирует ответы на поставленные в задании вопросы;
- б) дает правильные формулировки понятий и терминов по изученной дисциплине;
- в) демонстрирует понимание материала, что выражается в умении обосновать свой ответ;
- г) свободно обобщает и дифференцирует признаки и понятия;
- д) правильно отвечает на дополнительные вопросы;

е) свободно владеет речью (демонстрирует связанность и последовательность в изложении) и т.п.

«Хорошо» - ставится, если обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям,

что и для отметки «отлично», но допускает единичные ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся демонстрирует знание и понимание основных положений данной темы, но:

а) неточно и неуверенно воспроизводит ответы на поставленные в задании вопросы;

б) дает неточные формулировки понятий и терминов;

в) затрудняется обосновать свой ответ;

г) затрудняется обобщить или дифференцировать признаки и понятия;

д) затрудняется при ответах на дополнительные вопросы;

е) излагает материал недостаточно связано и последовательно с частыми заминками и перерывами и т.п.

«Неудовлетворительно» - ставится, если обучающийся демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

- *критерии оценивания практических умений:*

«Отлично» ставится, если обучающийся:

а) умеет подтвердить на примерах свое умение по выполнению полученного практического задания;

б) умеет аргументировать свои действия при выполнении практического задания;

в) целесообразно использует теоретический материал для выполнения задания;

г) правильно использует необходимые приемы, методы, инструменты и другие ресурсы;

д) демонстрирует умение действовать в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;

е) грамотное составление документов, относящихся к профессиональной деятельности и т.п.

«Хорошо» - ставится, если обучающийся демонстрирует практические умения, удовлетворяющие тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает

единичные негрубые ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся обнаруживает практические умения, но:

а) затрудняется привести примеры, подтверждающие его умения, использованные в процессе выполнения практического задания;

б) непоследовательно аргументирует свои действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания; аргументы, объясняющие его действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания;

в) нецелесообразно использует теоретический материал для составления плана выполнения практического задания;

г) излагает материал недостаточно связано и с последовательно с частыми заминками и перерывами;

д) испытывает затруднения в действиях при нестандартных профессиональных ситуациях и т.п.

«Неудовлетворительно» - ставится, если обучающийся допускает грубые нарушения алгоритма действия или ошибки, влекущие за собой возникновение отрицательных последствий для оборудования, окружающей среды и экипажа судна, или (и) отсутствие умения действовать в стандартных профессиональных ситуациях, или(и) демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

Критерии оценивания промежуточного контроля по учебной дисциплине в форме тестирования будут следующими:

«Отлично» - 100-91% правильных ответов;

«Хорошо» - 90-81% правильных ответов;

«Удовлетворительно» - 80-71% правильных ответов;

«Неудовлетворительно» - 70-0% правильных ответов.

2.1 Перечень вопросов для подготовки к зачету

1. Особенности технологии приготовления блюд лечебного питания.

2. Особенности технологии приготовления блюд лечебно-профилактического питания.

3. Перечислите требования к диетическим столовым.

4. Щадящие режимы в лечебном питании, их характеристика.

5. Назначение и технология приготовления блюд для диеты №1.
6. Назначение и технология приготовления блюд для диеты №5.
7. Назначение и технология приготовления блюд для диеты №7.
8. Назначение и технология приготовления блюд для диеты №9.
9. Ассортимент и особенности технологии приготовления, оформление и подача овощных блюд диетического питания.
10. Ассортимент и особенности технологии приготовления, оформление и подача крупяных блюд диетического питания.
11. Ассортимент и особенности технологии приготовления, оформление и подача рыбных блюд диетического питания.
12. Ассортимент и особенности технологии приготовления, оформление и подача мясных блюд диетического питания.
13. Принципы составления меню школьной столовой.
14. Ассортимент и краткая технология приготовления холодных закусок для школьной столовой.
15. Ассортимент и краткая технология приготовления супов для школьной столовой.
16. Ассортимент и краткая технология приготовления мясных блюд и гарниров для школьных столовых.
17. Назначение и технология приготовления блюд для диеты №2.
18. Назначение и технология приготовления блюд для диеты №15.
19. Особенности подбора пищевых продуктов и технологии приготовления пищи для лечебных диет.
20. Санитарно-технические требования к сырью, кулинарной обработке пищевых продуктов и отпуску готовой диетической пищи.
21. Технология приготовления диетических, сладких блюд, изделий из теста и блюд спецназначения
22. Технология приготовления диетических вторых блюд, гарниров, напитков, сладких блюд, изделий из теста и блюд спецназначения
23. Санитарно-технические требования к сырью, кулинарной обработке пищевых продуктов и отпуску готовой пищи школьного питания.
24. Особенности питания школьников.

2.2 Перечень практических заданий для подготовки к зачету

1. Распределите калорийность суточного рациона (100%) на 4 приема пищи школьника;
2. Составьте комплексный обед школьной столовой;
3. Составьте комплекс полдника и сделайте обоснование;
4. Составьте схему приготовления рыбного суфле;
5. Составьте комплекс завтрака школьной столовой и сделайте обоснование;
6. Составьте схему приготовления мясного суфле;
7. Составьте схему приготовления супа слизистого овсяного;
8. Составьте схему приготовления мясного бульона;
9. Составьте меню дневного рациона для диеты №1;
10. Составьте меню дневного рациона для диеты №2;
11. Составьте меню дневного рациона для диеты №5;
12. Составьте меню дневного рациона для диеты №7;
13. Составьте меню дневного рациона для диеты №9;
14. Составьте меню дневного рациона для диеты №10;
15. Составьте меню дневного рациона для диеты №15;
16. Оформите ТТК на блюдо диетического питания;
17. Оформите ТТК на блюдо для школьного питания.