



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

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

ОП.12 ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и
промежуточной аттестации по дисциплине
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО-43.02.15.ОП.12.ФОС

РАЗРАБОТЧИК


Преподаватель колледжа Червяковская А.В.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ

Судьбина Н.А.

ГОД РАЗРАБОТКИ

2023

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО- 43.02.15.ОП.12.ФОС	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.2/18

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине ОП.12 «Диетическое питание» разработан на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» дисциплины ОП.12 и Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации колледжа.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.12.ФОС	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.3/18

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.....	9
2.КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА	14
2.1 Перечень вопросов для подготовки к дифференцированному зачету.....	16
2.2 Перечень практических заданий для подготовки к дифференцированному зачету	18

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.12.ФОС	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.4/18

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения учебной дисциплины ОП.12 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 рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.12.ФОС	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.5/18

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.12.ФОС	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.6/18

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.12.ФОС	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.7/18

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

-общие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.12.ФОС	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.8/18

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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.
- разрабатывать, изменять ассортимент блюд меню для диет №1, №2, №5, №7, №9, №10, №15 с учетом рациона лечебно профилактического питания.

Знания:

- основные положения нормативной и технологической документации школьного питания и лечебного питания, учитывающие требования к диетотерапии;
- нормативные акты, регламентирующие использование торгово-технологического оборудования;
- требования к качеству сырья и продуктов по ГОСТ с сертификатами;
- правила составления меню, разработки рецептур школьного питания и лечебного питания.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.12.ФОС	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.9/18

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, 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-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	Текущий контроль: -устный опрос по вопросам ЛР №1,2,3 -устный опрос по вопросам ПР №1,2 -тестовый опрос по вопросам №1-11. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	-полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. -актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, -адекватность применения профессиональной терминологии -последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - даёт 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



Файл:МО-
43.02.15.ОП.12.ФОС

КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ

С.10/18

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-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	Текущий контроль: -устный опрос по вопросам ЛР №1,2,3 -устный опрос по вопросам ПР №1,2 -тестовый опрос по вопросам №1-11. Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	-полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. -актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, -адекватность применения профессиональной терминологии -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-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	Текущий контроль: -устный опрос по вопросам ЛР №1,2,3 -устный опрос по вопросам ПР №1,2 -тестовый опрос по вопросам №21-27 Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет		Способен: -дать классификацию основного сырья; -перечислить основные требования к качеству сырья и продуктов; - продемонстрировать соответствие данной продукции требованиям НТД



Файл:МО-43.02.15.ОП.12.ФОС

КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»

ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ

С.11/18

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 Правила составления меню, разработки рецептур школьного питания и лечебного питания	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	Текущий контроль: -устный опрос по вопросам ЛР №1,2,3 -устный опрос по вопросам ПР №1,2 -тестовый опрос по вопросам №21-27 Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	-полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. -актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, -адекватность применения профессиональной терминологии -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: -составлять меню школьного и лечебного питания ; -разрабатывать рецептуры школьного питания; -разрабатывать рецептуры лечебного питания
ОСВОЕННЫЕ УМЕНИЯ:				
У.1 Использовать нормативную, технологическую документацию	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	Текущий контроль: -оценка выполнения и защиты лабораторных работ № 1,2,3; -работа на интерактивном занятии. -тестирование; Промежуточная аттестация –дифференцированный 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;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.12.ФОС	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.12/18

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-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	Текущий контроль: -оценка выполнения и защита лабораторных работ № 1,2,3; -тестирование; Промежуточная аттестация –дифференцированный 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-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	Текущий контроль: -оценка выполнения и защита лабораторных работ № 1,2,3; --выполнение практических заданий №1,2 -тестирование; Промежуточная аттестация –дифференцированный 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.



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 Разрабатывать, изменять ассортимент блюд меню для диет №1, №2, №5, №7, №9, №10, №15 с учетом рациона лечебного профилактического питания.	ПК 1.1-ПК 1.4, ПК 2.1-ПК 2.8, ПК 3.1- ПК 3.7, ПК 4.1- ПК 4.6, ПК 5.1- ПК 5.6, ПК 6.1- ПК 6.5 ОК 01-ОК 07, ОК 09-ОК 11	Текущий контроль: -оценка выполнения и защита лабораторных работ № 1,2,3; -тестирование; Промежуточная аттестация –дифференцированный зачет.	-соблюдение правил составления меню согласно НТД с учетом специфики; - правильность выбора НТД при составлении меню. -правильность, полнота выполнения заданий, - точность формулировок, - точность расчетов, соответствие требованиям -адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -точность оценки, самооценки выполнения -соответствие требованиям инструкций, регламентов -рациональность действий и т.д. --планирование деятельности по рациональной и эффективной организации работы; -применение различных способов оценивания условий хранения и состояния продуктов и запасов; -соблюдение требований ТБ и ОТ при проведении процесса; -аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций;	Способен: - эффективно применять НТД при разработке и изменению ассортимента блюд меню ; -соблюдать расчеты с учетом специфики меню. -- пояснить принципы составления меню

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.12.ФОС	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.14/18

2. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине ОП.12 Диетическое питание проводится в форме дифференцированного зачета.

Дифференцированный зачет может проводиться в форме устного ответа, выполнения практического задания или в форме тестирования.

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 (дифференцированный зачет).

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 GoogleMeet (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.12 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;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.12.ФОС	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.15/18

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 связанно 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;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.12.ФОС	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.16/18

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 дифференцированному зачету

1. Особенности технологии приготовления блюд лечебного питания.

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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.12.ФОС	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.17/18

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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15.ОП.12.ФОС	ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ	С.18/18

23. Санитарно-технические требования к сырью, кулинарной обработки пищевых продуктов и отпуску готовой пищи школьного питания.

24. Особенности питания школьников.

2.2 Перечень практических заданий для подготовки к дифференцированному 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.