КАЛИНИНГРАДСКИЙ МОРСКОЙ РЫБОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ

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

УТВЕРЖДАЮ
Врио заместителя начальника
колледжа по учебно-методической работе
М.Ю. Никишин

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00861698655D171818D836B833A86412BD
Владелец: НИКИШИН МИХАИЛ ЮРЬЕВИЧ
Действителен: с 13.02.2026 до 09.05.2027

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе дисциплины)

ОП.12 ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО-43 02 15-ОП.12.ФОС

РАЗРАБОТЧИК	Жукова Е.С.
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Судьбина Н.А.
ГОД РАЗРАБОТКИ	2023
ГОД ОБНОВЛЕНИЯ	2026

СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт фонда оценочных средств 3
1.1 Область применения фонда оценочных средств 3
1.2 Результаты освоения дисциплины 3
2 Перечень оценочных средств и критерии оценивания 3
3 Оценочные средства текущего контроля и промежуточной аттестации 6
4 Сведения о фонде оценочных средств и его согласование 8

1 Паспорт фонда оценочных средств

1.1 Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины ОП.12 Диетическое питание.

1.2 Результаты освоения дисциплины

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

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

2 Перечень оценочных средств и критерии оценивания

Код формируемых компетенций	Индикаторы достижения компетенции	Результат обучения
ПК 6.1 Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	***Способен:*** –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 - профилактического питания.	***Знает:*** –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; - классификацию, устройство, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования ***Умеет:*** -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.

2.1 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- контрольные вопросы к темам лабораторных и практических занятий.

2.2 К оценочным средствам для промежуточной аттестации относятся:

- тестовые задания открытого типа.

2.3 Критерии оценки результатов освоения дисциплины

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 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;

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 по дисциплине в форме тестирования:

«Отлично» - 81-100 % правильных ответов;

«Хорошо» - 61-80 % правильных ответов;

«Удовлетворительно» - 41-60% правильных ответов;

«Неудовлетворительно» - 0-40% правильных ответов.

3 Оценочные средства текущего контроля и промежуточной аттестации

Контрольные вопросы к лабораторным занятиям

Лабораторное занятие № 1. Приготовление супов, холодных блюд и закусок диетического питания. Оформление и подача блюд

Контрольные вопросы

1. Как рационально и эффективно организовать технологический процесс приготовления с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов, применяемых в диетическом, лечебно–профилактическом питании?
2. Произвсти рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования, специального инвентаря диетического назначения для приготовления рациона.

Лабораторное занятие №2. Приготовление вторых блюд диетического питания, гарниров и соусов. Оформление и подача блюд

Контрольные вопросы

1. Особенности приготовления напитков в лечебном питании.
2. Какой вид специализированного оборудования используется при приготовлении блюд диетического питания?

Лабораторное занятие № 3. По приготовлению блюд школьного питания. Расчет калорийности набора сырья

Контрольные вопросы

1. Особенности приготовления блюд в школьном питании?
2. Как рационально и эффективно организовать технологический процесс приготовления с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов, применяемых в школьном питании?

Контрольные вопросы к практическим занятиям

Практическое занятие № 1. Решение задач, ситуаций. Составление таблиц по ассортименту диетических блюд

Контрольные вопросы

1. Как рационально и эффективно организовать технологический процесс приготовления с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов, применяемых в диетическом, лечебно – профилактическом питании?

2. Произведите рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования, специального инвентаря диетического назначения для приготовления рациона.

Практическое занятие № 2. Расчет сырья, составление ТК (ТТК) по меню школьного питания

Контрольные вопросы

1. Отличие диетического питания от школьного?

2. Произвести рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования, специального инвентаря для организации приготовления блюд школьного питания.

Задания открытого типа

Ключи правильных ответов выделены жирным шрифтом

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: ПК 6.1. ОСУЩЕСТВЛЯТЬ РАЗРАБОТКУ АССОРТИМЕНТА КУЛИНАРНОЙ И КОНДИТЕРСКОЙ ПРОДУКЦИИ, РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ МЕНЮ С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ.

Задания открытого типа

1. С целью … щажения, температура холодных блюд должна быть не ниже 15 ˚С

Ответ: термического

2. В лечебном питании используются преимущественно сорта рыб с содержанием … до 4% и рыбу средней жирности

Ответ: жира

3. Продукты, запрещенные в диетическом и … питании: баранина, копченые продукты, острые приправы, уксус

Ответ: школьном

4 Сведения о фонде оценочных средств и его согласование

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине ОП.12 «Диетическое питание» представляет собой компонент основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании методической комиссии «Поварское и кондитерское дело»

Протокол № 9 от «10» мая 2023 г .

Председатель методической комиссии _____/А.В.Червяковская/.