ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

Комплект контрольно-оценочных средств

по междисциплинарному курсу

ОП.13 Детское питание

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 19.02.10

Технология продукции общественного питания

Санкт-Петербург

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.Паспорт комплекта КОС по ОП 4
2.Спецификации оценочных средств 12
3. Варианты оценочных средств 13

1. ПАСПОРТ
комплекта КОС по ОП.13 Детское питание

1.1.Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу ОП.13 Детское питание.

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме контрольной работы (6 семестр).

КОС разработаны в соответствии с:

образовательной программой СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания;

программой ОП.13 Детское питание.

1.2. Результаты освоения МДК, подлежащие проверке

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Наименование элемента умений/знаний
У1	готовить первые, вторые, третьи блюда;
У2	холодные закуски детского ассортимента, в соответствии с требованиями рецептур блюд детского питания;
У3	составлять меню рационов блюд детского питания в соответствии с возрастными особенностями
З1	принципы организации детского питания;
З2	требования к сырью, ассортименту;
З3	способам обработки сырья;
З4	технологии приготовления блюд и правилам хранения готовой продукции.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать 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), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
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 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

1.3.Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Код и наименование элемента умений или знаний	**Виды аттестации**	
	Текущий контроль	*Промежуточная аттестация*
Умение		
У1 готовить первые, вторые, третьи блюда ОК ПК	Комбинированное занятие, форма контроля-опрос письменный, лабораторная работа	контрольная работа 6 семестр
У2 холодные закуски детского ассортимента, в соответствии с требованиями рецептур блюд детского питания ОК ПК	Комбинированное занятие, форма контроля устная, опрос индивидуальный	
У3 составлять меню рационов блюд детского питания в соответствии с возрастными особенностями ОК ПК	Комбинированное занятие, форма контроля устная, опрос индивидуальный	
Знание		
З1 принципы организации детского	Комбинированное	контрольная работа

питания ОК ПК	занятие, форма контроля устная, опрос индивидуальный	6 семестр
З2 требования к сырью, ассортименту ОК ПК	Комбинированное занятие, форма контроля устная, опрос индивидуальный	
З3 способам обработки сырья ОК ПК	Комбинированное занятие, форма контроля устная, опрос индивидуальный	
З4 технологии приготовления блюд и правилам хранения готовой продукции ОК ПК	Комбинированное занятие, форма контроля устная, опрос индивидуальный	

1.4. Распределение типов оценочных средств по элементам знаний и умений текущего контроля

Содержание учебного материала по программе МДК	У1	У2	У3	З1	З2	З3	З4
Раздел 1. Организация питания по возрастным групп							
Тема 1.1.Особенности питания детей дошкольного возраста	**18, 13**			**18, 13**			
Тема 1.2. Ассортимент блюд, режим питания, требования к сырью			**17, 13**	**13**	**13**		
Тема1.3. Особенности приготовления блюд, требования Санитарного законодательства при организации детского питания			**17, 13**		**13**		**13**
Тема1.4 Организация питания школьников начальных классов, подростков 14-16 лет	**13**	**13**	**17, 13**		**13**		**13**
Раздел 2.Способы тепловой обработки, используемые в детском и ЛПП питании.							
Тема 2.1. Особенности питания детей дошкольного возраста	**13**	**13**		**13**	**13**		**13**
Тема 2.2. Организация лечебногои диетического питания в школах			**17, 13**	**13**	**13**		**13**
Раздел 3..Особенности технологии приготовления блюд детского питания.							

Тема 3.1. Особенности технологии приготовления холодных закусок в детском питании.		**13**	**17, 13**	**13**	**13**		**13**
Тема 3.2. Особенности приготовления супов, овощных, крупяных, творожных, мясных, рыбных блюд	**13**		**17, 13**		**13**	**13**	**13**
Тема 3.3. Особенности приготовления сладких, мучных блюд и выпечных изделий			**13**	**13**	**13**	**13**	**13**

1.5.Распределение типов оценочных средств по элементам знаний и умений контролируемых на промежуточной аттестации

Содержание учебного материала по программе МДК							
	У1	**У2**	**У3**	**З1**	**З2**	**З3**	**З4**
Раздел 1. Организация питания по возрастным групп	**4**						
Раздел 2.Способы тепловой обработки, используемые в детском и ЛПП питании	**4**						
Раздел 3..Особенности технологии приготовления блюд детского питания	**4**						

2. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Назначение

Спецификацией устанавливаются требования к содержанию и оформлению вариантов оценочного средства: лабораторная работа, практическая работа (практическое задание), устный опрос, доклады/сообщения, реферат, контрольная работа.

Лабораторная работа, практическая работа (практическое задание), устный опрос, доклады/сообщения, реферат предназначены для текущего контроля и оценки знаний и умений студентов по программе ОП.13 Детское питание основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Контингент аттестуемых: студенты 3 курс

Форма и условия аттестации:

Текущий контроль проходит по темам ОП

Промежуточная аттестация проводится в форме контрольной работы по завершению освоения учебного материала ОП, при положительных результатах текущего контроля.

2.2. Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации.

Основные источники:

1. **Жиряева, Елена Васильевна**
Товароведение .— 2-е изд. — СПб : Питер, 2004 (СПб) .— 415 с. : ил. — (Учебное пособие) .— Библиогр. : с.412 - 415. 76
2. **Калачев, Сергей Львович.**
Теоретические основы товароведения и экспертизы : Учебник для бакалавров / Калачев С. Л. — 2-е изд., пер. и доп .— Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 .— 477

Дополнительные источники:

1.**Калачев, Сергей Львович.**
Теоретические основы товароведения и экспертизы : Учебник Для СПО / Калачев С. Л. — 2-е изд., пер. и доп .— Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 .— 47
2. **Жиряева, Елена Васильевна.**
Товароведение .— 2-е изд. — СПб : Питер, 2004 (СПб) .— 415 с. : ил. — (Учебное пособие) .— Библиогр. : с.412 - 415. 76

3.ВАРИАНТЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Задание 1: лабораторная и практическая работа
Контингент аттестуемых: 6 семестр на базе среднего общего образования, 8 семестр на базе основного общего образования
Форма и условия аттестации: Разделы 1 - 3
Время выполнения:
Подготовка - мин;
выполнение 45 мин;
оформление и сдача 45 мин;
всего 1 час 30 мин.

Критерии оценки
Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
70 – 79%	3	удовлетворительно
менее 70%	2	неудовлетворительно

Задание 2: контрольная работа
Контингент аттестуемых: 6 семестр на базе среднего общего образования, 8 семестр на базе основного общего образования
Форма и условия аттестации: Разделы 1 - 3
Время выполнения:
Подготовка 10 мин;
выполнение 20 мин;
оформление и сдача 15 мин;
всего 45 мин.
Текст задания в приложении 2
Критерии оценки
Универсальная шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
70 – 79%	3	удовлетворительно
менее 70%	2	неудовлетворительно

Кодификатор (примерный перечень) оценочных средств для оценки знаний, умений и уровня сформированности компетенций

№ п/п Код оценочного средства	*Тип оценочного средства*	*Краткая характеристика оценочного средства*	*Представление оценочного средства в фонде*
1.	Деловая и/или ролевая игра	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи	Тема (проблема), концепция, роли и ожидаемый результат
2.	Кейс-задача	Учебный материал подается студентам в виде проблем (кейсов), в которых обучающимся предлагается осмыслить реальную профессиональную ситуацию для решения данной проблемы. Знания приобретаются в результате активной и творческой работы: самостоятельного осуществления целеполагания, сбора необходимой информации, ее анализа с разных точек зрения, выдвижения гипотезы, выводов, заключения, самоконтроля процесса получения знаний и его результатов.	Задания для решения кейс - задачи
3.	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам / разделам дисциплины или профессиональн ого модуля
4.	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
5.	Круглый стол, дискуссия, диспут, дебаты	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии, диспута, дебатов
6.	Портфолио	Целевая подборка работ студента, раскрывающая его индивидуальные образовательные достижения в одной или нескольких учебных дисциплин, в профессиональном модуле.	Структура портфолио

7.	Курсовой проект	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	Тема групповых и/или индивидуальных проектов
8.	Рабочая тетрадь	Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала	Образец рабочей тетради
9.	Разноуровневые учебные задачи и задания	Различают задачи и задания: а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определѐнного раздела дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения	Комплект разноуровневых задач и заданий
10.	Расчетно-графическая работа	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.	Комплект заданий для выполнения расчетно-графической работы
11.	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой	Темы рефератов

		краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	
12.	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной темы.	Темы докладов, сообщений
13.	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объѐма знаний обучающегося по определѐнному разделу, теме, проблеме и т. п.	Вопросы по темам / разделам дисциплины
14.	Творческое задание	Частично регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий
15.	Тест	Средство контроля, направленное на проверку уровня освоения контролируемого теоретического и практического материала по дидактическим единицам дисциплины или профессионального модуля. Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающихся	Фонд тестовых заданий
16.	Эссе	Средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы.	Тематика эссе
17.	Практические работы (практическое задание)	Это задания, с помощью которых у учащихся формируются и развиваются правильные практические действия.	Виды: наблюдение, измерение, опыт, конструирование и др. задания для практических работ

18.	Лабораторные работы	Это проведение учащимися по заданию преподавателя опытов с использованием приборов, применением инструментов и других технических приспособлений.	Задания для лабораторных работ
19.	Тренажѐр	Техническое средство, которое может быть использовано для контроля приобретѐнных студентом профессиональных навыков и умений по управлению конкретным материальным объектом	Комплект заданий для работы на тренажѐре
20.	Отчеты по практикам	Средство контроля, позволяющая обучающемуся продемонстрировать обобщенные знания, умения и практический опыт, приобретенные за время прохождения учебной и производственной практик. Отчеты по практикам позволяют контролировать в целом усвоение ОК и ПК обозначенных в ППССЗ.	Виды работ и задания на учебную и производственн ую практику
21.	Контент-анализ документации	Анализ и оценка в соответствии с критериями документов (журналов теоретического и производственного обучения, характеристик, творческих работ, дневников и отчетов по практике, ВКР и др.), свидетельствующих об уровне компетентности обучающегося.	Перечень документов подлежащих анализу, критерии оценки
22.	Наблюдение	Инструмент сбора информации для установления фактов	Цель, объекты наблюдения, образец листа для фиксирования результатов наблюдения
23.	Задание на ВКР (дипломный проект, дипломная работа)	Перечень основных вопросов, которые должны быть раскрыты в работе, а также указания на основные информационные источники.	ВКР по специальности СПО
24.	Письменная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект заданий по вариантам

Приложение 1

Перечень практических и лабораторных работ занятий по разделам 1-3 по ОП.13 Детское питание 6 семестр на базе среднего общего образования, 8 семестр на базе основного общего образования

Практическое занятие № 1 «Составление меню с подсчетом калорийности согласно классификации продуков детского питания»
Практическое занятие № 2 «Составление меню с подсчетом калорийности для детей разной возрастной катгории в оздоровитльных лагерях».
Практическое занятие № 3 «Составление меню с подсчетом калорийности для начальных классов и подростков».
Практическое занятие № 4 «Составление меню с подсчетом калорийности для детей дошкольного возраста».
Практическое занятие № 5 «Составление меню холодных закусок для детей всех возрастов, с учетом калорийности и питательной ценности»
Практическое занятие № 6 «Составление меню с подсчетом калорийности для детей в оздоровительных лагерях, при лечебном и диетическом питании»
Лабораторная работа № 1 «Сравнение женского грудного молока и других видов молока»
Лабораторная работа № 2-5 «Анализ сырья для приготовления детского питания и блюд»

Приложение 2

Перечень вопросов для контрольной работы по разделам 1-3 по ОП.13 Детское питание 6 семестр на базе среднего общего образования, 8 семестр на базе основного общего образования

Вариант 1
1. Особенности питания детей.
2. Организация питания школьников.

Вариант 2
1. Потребность детского организма в основных питательных веществах.
2. Особенности технологии приготовления холодных закусок в детском питании.

Вариант 3
1. Режима питания, рациональное питание.
2. Классификации продуков детского питания.

Вариант 4
1. Физиологические основы разработки продуктов детского питания.
2. Организация лечебногои диетического питания.

Вариант 5
1. Сравнение женского грудного молока и других видов молока.
2. Требования Санитарного законодательства при организации детского питания Сани Пин 2015г.

Вариант 6
1. Организация питания школьников начальных классов.
2. Особенности технологии при приготовления холодных закусок в детском питании.

Вариант 7
1. Организации питания детей в дороге(сухие пайки).

2. Особенности технологий приготовления первых блюд.

Вариант 8
1. Особенность технологии приготовления творожных блюд в детском питании.
2. Составление меню холодных закусок для детей всех возрастов.

Вариант 9
1. Особенности приготовления сладких, мучных блюд.
2. Требования к сырью в детском питании.

Вариант 10
1. Организация лечебногои диетического питания.
2. Особенности технологии при приготовления вторых блюд.