

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»
Г.И. Софина
2020 г.
Приказ № 68 от 25.06 2020 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01CD507400BVB02FAC49F694BA10A42772
Владелец: Софина Галина Ивановна
Действителен: с 25.09.2023 до 25.12.2024

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

ОПД.10 Контроль качества кулинарной продукции

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

Эксперт(ы) от работодателя:



Санкт-Петербург

2020 г.

Содержание

	Стр.
1. Паспорт контрольно- оценочных средств	4
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке	8
3. Контрольно-измерительные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине	10

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

1.1 Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины (далее УД) основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по специальности 42.01.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2 Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

Освоение профессиональных компетенций (ПК) и общих компетенций (ОК):

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации. Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Психология коллектива. Психология личности Основы проектной деятельности</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом</p>	<p>Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по профессиональной тематике на</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.</p>

особенностей социального и культурного контекста.	государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов

		<p>профессиональные темы.</p> <p>Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.</p> <p>Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые).</p> <p>Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>профессиональной деятельности.</p> <p>Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
<p>ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3</p>	<p>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы</p>	<p>Применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;</p> <p>-Оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;</p> <p>-Использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;</p> <p>-Проводить контроль качества продукции и услуг в общественном питании на разных стадиях технологического процесса;</p> <p>-Проводить идентификацию продукции и услуг;</p> <p>-Выявлять фальсификацию сырья</p>	<p>-Основные понятие, термины в области контроля качества;</p> <p>-Принципы системы ХААСП на предприятиях питания.</p> <p>-Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>-Методы лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>-Назначение испытательных лабораторий;</p> <p>-Правила отбора проб и образцов продукции для проведения контроля их качества;</p> <p>-Виды фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружения и меры предупреждения</p>

		полуфабрикатов и готовой продукции	
--	--	---------------------------------------	--

2. Формы текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание: -Основные понятие, термины в области контроля качества; -Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; -Методы лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; -Назначение испытательных лабораторий; -Правила отбора проб и образцов продукции для проведения контроля их качества; -Виды фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружения и меры предупреждения</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме зачета в виде: -письменных/ устных ответов,</p>
<p>Умения: -Применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов; -Оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой; -Использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества; -Приводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ; -Проводить контроль качества продукции и услуг в общественном питании на разных стадиях технологического процесса;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p>

<p>-Проводить идентификацию продукции и услуг; -Выявлять фальсификацию сырья полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения задания на зачете</p>
--	---	---

3. Контрольно-измерительные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Условием допуска к зачету являются положительные оценки по итоговым защитам практических работ.

Условием положительной аттестации по дисциплине на зачете является положительная оценка освоения всех умений, знаний, а также формируемых общих компетенций по всем контролируемым показателям

3.1. Задания промежуточной аттестации

Перечень вопросов:

1. Документальное оформление поступления проб для контроля в испытательную лабораторию. Оформление актов отбора проб, порядок их списания. Условия и сроки хранения проб в лаборатории. Подготовка проб к испытаниям
2. Опишите идентификацию продукции: ассортимент качественная, количественная, партийная: назначение и краткая характеристика, конечные результаты. Установление соответствия или несоответствия.
3. Опишите дефекты продукции: понятия, виды, причины возникновения и способы устранения. Дефекты сырьевые, технологические и послереализационные
4. Опишите фальсификацию продукции: виды, средства, способы обнаружения, последствия для предприятия общественного питания и потребителя.
5. Опишите идентификацию услуг общественного питания: критерии услуги питания предприятий разных типов и классов, общность и различие. Виды и назначение услуг.
6. Опишите испытательные лаборатории: понятие, назначение, функции. Требования к материально-технической базе и персоналу испытательных лабораторий. Нормативные документы, регламентирующие их требования
7. Каким образом происходит аттестация и аккредитация испытательных лабораторий.
8. Каков порядок оформления результатов испытаний. Формы документов, действующие в лаборатории.
9. В чем особенности контроля качества полуфабрикатов по основным технологическим и потребительским свойствам? Дефекты полуфабрикатов: виды причины возникновения, пути предупреждения и устранения.
10. Каковы дефекты готовой продукции: причины возникновения, способы устранения, повторное использование или уничтожение дефектной продукции
11. Каковы особенности контроля качества напитков по основным потребительским свойствам? Органолептическим и физико-химическим.
12. Каковы методы качественной фальсификации мясных полуфабрикатов? Способы обнаружения и методы устранения.
13. Каковы методы качественной фальсификации овощных полуфабрикатов? Способы обнаружения и методы устранения
14. Каковы методы качественной фальсификации напитков вы знаете? Способы обнаружения и методы устранения
15. Какими методами определяется количество сухих веществ и жира в первых блюдах?
16. Как определяется количество сухих веществ рефрактометрическим методом?
17. Каковы методы определения массовой доли влаги и хлеба в кот летной массе?
18. Как определяется реальная и расчетная калорийность блюд по массовой доле сухих веществ?
19. Как определяется органолептическая оценка качества сладких блюд?
20. Как определяется органолептическая оценка качества напитков?
21. Как определяется органолептическая оценка качества холодных закусок?

22. Какие пищевые добавки применяются для фальсификации продуктов?
23. Дайте понятие о подлинности товара. Методы установления
24. Опишите виды фальсификации.
25. Каковы могут быть последствия фальсификации?
26. Какие методы фальсификации крупы и муки известны, и как их можно выявить?
27. Какая нормативно-техническая документация существует для определения качества продукции.
28. Каковы пути улучшения качества выпускаемой продукции? Система качества.
29. Работа бракеражной комиссии. Назначение, роль
30. Что такое «петля качества»? Этапы. Назначение.

Критерии оценки:

Оценка «5» (отлично) выставляется за работу, содержание которой соответствует теме и в полном объеме раскрывает её.

Оценка «4» (хорошо) выставляется за работу, содержание которой соответствует теме, однако, некоторые разделы недостаточно полно раскрывают её.

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется за работу, содержание которой соответствует теме, но некоторые разделы отсутствуют.

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется за работу, из содержания которой следует, что обучающийся не ориентируется в вопросах контроля качества кулинарной продукции.