Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 02.10.2024 15:33:11
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой ТПП
_____ /Попова О.М./
«11» июня 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**Технология продуктов детского питания**
Направление подготовки	**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**
Направленность (профиль)	**Технология и организация предприятий общественного питания**
Квалификация выпускника	**Бакалавр**
Нормативный срок обучения	**4 года**
Форма обучения	**Очная**
Кафедра-разработчик	**Технологии продуктов питания**
Ведущий преподаватель	**Доцент Кизиева А.С.**

Разработчик: доцент, Кизиева А.С. _____

(Подпись)

Саратов 2021 г.

Содержание

1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ……	3
2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания ……..	5
3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....……..	10
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования ……	20

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

В результате изучения дисциплины «Технология продуктов детского питания» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.08.2020 г. N 1047, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Технология продуктов детского питания»

Компетенция		Индикаторы достижения компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.3 Осуществляет организацию технологического процесса производства продуктов специализированного питания	5	лекции, /лабораторные занятие	Устный опрос, доклад, лабораторная работа
ПК-4	Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	ПК-4.2 Осуществляет планирование и организацию технологического процесса производства предприятия питания	5	лекции, /лабораторные занятие	Устный опрос, доклад, лабораторная работа
		ПК-4.4 - Совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами	5	лекции, /лабораторные занятие	Устный опрос, доклад, лабораторная работа
		ПК-4.5 - Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим	5	лекции, /лабораторные занятие	Устный опрос, доклад, лабораторная работа

		картам, техническим условиям			

Примечание

Компетенция ОПК-4 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Основы технологии кулинарной продукции»; «Технология продукции общественного питания»; «Технология продуктов функционального питания»; «Теоретическая технология»; «Санитария и гигиена питания»; «Технология блюд зарубежной кухни»; «Учебная практика (ознакомительная)»; «Учебная практика (технологическая)»; «Производственная практика: научно-исследовательская работа»; «Производственная практика (технологическая)»; «Преддипломная практика»; «Выполнение и защита выпускной квалификационной работы».

Компетенция ПК-4 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Микробиология пищевых продуктов»; «Тепло - и хладотехника»; «Процессы и аппараты пищевых производств»; «Санитария и гигиена питания»; «Товароведение продовольственных товаров»; «Технические аспекты проектирования оборудования для производства продукции общественного питания»; «Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания»; «Основы технологии кулинарной продукции»; «Технохимический контроль продукции общественного питания»; «Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания»; «Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания»; «Стандарт организации предприятий общественного питания»; «Технология продуктов функционального питания»; «Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания»; «Технология продукции общественного питания»; «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»; «Модуль. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое, тепловое, торговое оборудование предприятий общественного питания»; «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания»; «Технологические потоки производств на предприятиях общественного питания»; «Структура пищевых систем кулинарной продукции»; «Технология и организация диетического питания»; «Технология ресторанного сервиса»; «Технология блюд зарубежной кухни»; «Продовольственная безопасность с основами нутрициологии»; «Пищевые добавки»; «Организация кейтеринга»; «Технология карвинга»; «Рекламная деятельность предприятия общественного питания»; «Рекламные коммуникации ресторанного бизнеса»; «Кондитерское производство»; «Технология мучных кондитерских изделий»; «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира»; «Технология и техника работы бариста»; «Учебная практика (ознакомительная)»; «Учебная практика (технологическая)»; «Производственная практика: научно-исследовательская работа», «Производственная практика (технологическая)»; «Преддипломная практика»; «Выполнение и защита выпускной квалификационной работы».

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Перечень оценочных материалов*

Таблица 2

№ п/п	Наименование оценочного материала	Краткая характеристика оценочного материала	Представление оценочного средства в ОМ
1	доклад, сообщение	продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	темы докладов, сообщений
2	Устный опрос	Средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Перечень вопросов для устного опроса
3	лабораторная работа	средство, направленное на изучение практического хода тех или иных процессов, исследование явления в рамках заданной темы с применением методов, освоенных на лекциях, сопоставление полученных результатов с теоретическими концепциями, осуществление интерпретации полученных результатов, оценивание применимости полученных результатов на практике	лабораторные работы
4	Тестирование	Метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам путем анализа способов выполнения обучающимися ряда специальных заданий	Банк тестовый заданий

Программа оценивания контролируемой дисциплине

Таблица 3

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	**Современное состояние и перспективы развития производства продуктов детского питания.** Влияние питания на жизнь и здоровье детей. Формирование у детей мотивации к здоровому питанию. Обзор мировых политик в области детской нутрициологии	ОПК-4, ПК-4	Устный опрос, доклад

2.	**Особенности технологии холодных блюд, закусок и супов для детского питания** Особенности технологии холодных блюд и закусок для детского питания. Особенности технологии супов для детского питания.	ОПК-4, ПК-4	Устный опрос, лабораторная работа
3.	**Особенности технологии соусов и блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий для детского питания** Особенности технологии соусов для детского питания. Особенности технологии блюд из овощей для детского питания. Особенности технологии блюд из круп, бобовых и макаронных изделий для детского питания	ОПК-4, ПК-4	Устный опрос, лабораторная работа
4.	**Особенности технологии блюд из гидробионтов, мяса, птицы и кролика для детского питания** Особенности технологии блюд из гидробионтов для детского питания. Особенности технологии блюд из мяса, птицы и кролика для детского питания.	ОПК-4, ПК-4	Устный опрос, лабораторная работа
5.	**Особенности технологии сладких блюд, напитков, блюд из яиц и творога и мучных кулинарных изделий для детского питания.** Особенности технологии сладких блюд для детского питания. Особенности технологии блюд из яиц и творога для детского питания. Особенности технологии мучных кулинарных изделий для детского питания.	ОПК-4, ПК-4	Устный опрос, лабораторная работа
6.	**Инновационные технологии в детском питании.** Приоритетные направления развития сферы детского питания.Foodpairing в детском питании. Тенденции и риски. Fusioncuisine в детском питании. Тенденции и риски. Технология Cook&Chill в детском питании. Тенденции и риски. Технология SousVide в детском питании. Тенденции и риски. Foodplaiting. Перспективы применения в детском питании.Carving. Перспективы применения в детском питании	ОПК-4, ПК-4	Устный опрос, доклад
7.	**Организация диетического питания для детей** Принципы диетического питания детей. Характеристика стандартных диет. Основные принципы составления меню в диетическом питании. Оценка эффективности питания детей	ОПК-4, ПК-4	Устный опрос, лабораторная работа
8.	**Принципы формирования рациона питания с учётом возрастной периодизации** Особенности питания детей разного возраста. Принципы формирования рациона. Технология с-витаминизации питания (инструкция). Продуктивный набор для детей разного возраста и его характеристика	ОПК-4, ПК-4	Устный опрос, доклад,
9.	**Основные элементы бизнес процесса организации питания детей в организованных коллективах** Организация производства и реализации кулинарной продукции; Организация продовольственного снабжения пищеблоков образовательных учреждений; Особенности оперативного планирования и автоматизации документооборота при организации питания в образовательных учреждениях.	ОПК-4, ПК-4	Устный опрос,
10.	**Обеспечение качества и безопасности питания в организованных детских коллективах**Санитарно-гигиенические требования к организации питания в образовательных учреждениях. Организация производственного контроля в образовательных учреждениях. Внедрение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на принципах HACCP в предприятиях питания образовательных учреждений.Государственный надзор и контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических нормативов.	ОПК-4, ПК-4	Устный опрос
11.	**Промежуточная аттестация**	ОПК-4, ПК-4	Тестирование

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Технология продуктов детского питания» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 4

Код компетенции, этапы освоения компетенции	*Планируемые результаты обучения*	*Показатели и критерии оценивания результатов обучения*			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	*пороговый уровень (удовлетворительно)*	*продвинутый уровень (хорошо)*	*высокий уровень (отлично)*
1	*2*	*3*	*4*	*5*	*6*
ОПК-4 5 семестр	**знает:** потребности человека в питательных веществах, их функциональную роль в организме, стадии технологического процесса производства продуктов детского питания	обучающийся не знает потребности человека в питательных веществах, их функциональную роль в организме, не знает стадии технологического процесса производства продуктов детского питания; не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только потребности человека в основных питательных веществах, но не знает их функциональную роль в организме, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении стадий технологического процесса производства продуктов детского питания	обучающийся демонстрирует знание потребности человека в питательных веществах, их роль в организме, основные стадии технологического процесса производства продуктов питания, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание потребности человека в питательных веществах, их функциональную роль в организме, стадии технологического процесса производства продуктов детского питания; знание практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
ОПК-4 5 семестр	**умеет:** проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов детского питания	обучающийся не умеет проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов детского питания;	обучающийся демонстрирует умение, в целом, успешно, но не системно пользоваться справочной литературой в области технологии продуктов детского питания	обучающийся демонстрирует умение проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов детского питания, в целом, успешно, но с незначительными неточностями	обучающийся демонстрирует умение проводить детализированные теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов детского питания, свободно ориентируясь в материале
ОПК-4 5 семестр	**владеет навыками:** создания технологий продуктов и формирования рациона для обеспечения рационального сбалансированного питания детей различных возрастных категорий	обучающийся не владеет навыками создания технологий продуктов и формирования рациона	обучающийся демонстрирует владение навыками формирования рациона для питания детей, но допускает неточности.	обучающийся демонстрирует владение навыками создания технологий продуктов и формирования рациона для обеспечения рационального сбалансированного питания детей, в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или ошибки	обучающийся демонстрирует владение навыками создания технологий продуктов и формирования рациона для обеспечения рационального сбалансированного питания детей различных возрастных категорий с учётом индивидуальных особенностей

ПК-4, 5 семестр	***знает:*** процесс производства продуктов детского питания и технические средства для измерения основных параметров технологических процессов	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в методах организации технологического процесса производства продукции питания. Не знает правила использования технических средств для измерения основных технологических параметров производства продукции	обучающийся демонстрирует знание только основного материала, не зная деталей процесса производства продуктов детского питания, допускает неточности в формулировках, нарушая логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание процесса производства продуктов детского питания и технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знания грамотного использования технических средств для измерений основных параметров технологического процесса; знание деталей процесса производства продуктов детского питания
ПК-4, 5 семестр	***умеет:*** использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания	обучающийся не умеет анализировать и характеризовать состав сырья для производства продуктов питания	обучающийся демонстрирует в целом, успешное, но не системное умение анализировать и характеризовать качественного состава сырья для производства продуктов питания	обучающийся демонстрирует умение использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания, в целом, успешно, но с отдельными неточностями; продукции	обучающийся демонстрирует умение грамотно применять полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания в зависимости от поставленной задачи
ПК-4, 5 семестр	***владеет навыками:*** навыками использования технических средств для измерения параметров технологических процессов; навыками производства продуктов для детей разного возраста	обучающийся не владеет навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов; навыками производства продуктов для детей разного возраста	обучающийся демонстрирует владение навыками подбора технических средств по определению параметров технологических процессов, но допускает неточности	обучающийся демонстрирует владение навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов; навыками производства продуктов для детей, в целом, успешное, но содержащее отдельные неточности	обучающийся демонстрирует владение навыками использования технических средств для измерения параметров технологических процессов; навыками производства продуктов для детей разного возраста; успешно и системно
ПК-4, 5 семестр	**знает:** принципы и методы контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции для детского питания	обучающийся не знает принципы и методы контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции для детского питания, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только отдельных принципов контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции для детского питания, но допускает неточности в формулировках, нарушает логическую	обучающийся демонстрирует знание принципов и методов контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции для детского питания, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание принципов и методов контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции для детского питания в течение всего технологического цикла; знание практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в

			последовательность в изложении стадий технологического процесса производства продуктов детского питания		материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
ПК-4, 5 семестр	**умеет:** применять основные традиционные технологические способы получения продуктов детского питания; оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по его совершенствованию	обучающийся не умеет применять основные традиционные технологические способы получения продуктов детского питания; не умеет оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по его совершенствованию	обучающийся демонстрирует умение, в целом, успешно, но не системно применять основные традиционные технологические способы получения продуктов детского питания	обучающийся демонстрирует умение применять основные традиционные технологические способы получения продуктов детского питания; оценивать технологическую эффективность производства, в целом, успешно, но с незначительными неточностями	обучающийся демонстрирует умение применять основные традиционные технологические способы получения продуктов детского питания; оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по его совершенствованию, свободно ориентируясь в нюансах технологического процесса
ПК-4, 5 семестр	**владеет навыками:** применения методик по подбору ингредиентного состава для детских продуктов питания; навыками создания технологий для продуктов детского питания	обучающийся не владеет навыками применения методик по подбору ингредиентного состава для детских продуктов питания; не владеет навыками создания технологий для продуктов детского питания	обучающийся демонстрирует владение навыками применения методик по подбору ингредиентного состава для детских продуктов питания	обучающийся демонстрирует владение навыками применения методик по подбору ингредиентного состава для детских продуктов питания; навыками создания технологий для продуктов детского питания, в целом, успешное, но содержащее отдельные пробелы или ошибки	обучающийся демонстрирует владение навыками применения методик по подбору ингредиентного состава для детских продуктов питания; навыками создания технологий для продуктов детского питания с учётом возрастных и индивидуальных особенностей детей
ПК-4, 5 семестр	***знает:*** достижения в области технологии продуктов детского питания	обучающийся не знает достижения в области технологии продуктов детского питания	обучающийся демонстрирует знание только основного материала, не зная тенденций в области технологии продуктов детского питания, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание тенденций в области технологии продуктов детского питания, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание мировых достижений в области технологии продуктов детского питания
ПК-4, 5 семестр	***умеет:*** самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для детского питания, опираясь на мировой опыт	обучающийся не умеет самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для детского питания	обучающийся демонстрирует в целом, успешное, но не системное умение самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для детского питания	обучающийся демонстрирует умение самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для детского питания, в целом, успешно, но с отдельными неточностями	обучающийся демонстрирует умение самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для детского питания, опираясь на мировой опыт и в зависимости от поставленной задачи
ПК-4, 5 семестр	***владеет навыками:*** навыками использования нормативных и	обучающийся не владеет навыками использования	обучающийся демонстрирует владение навыками	обучающийся демонстрирует владение навыками	обучающийся демонстрирует владение навыками использования

	технических документов при контроле качества и безопасности продукции питания специального назначения	нормативных и технических документов при контроле качества и безопасности продукции питания специального назначения	использования нормативных и технических документов при контроле качества и безопасности продукции питания специального назначения, но допускает неточности	использования нормативных и технических документов при контроле качества и безопасности продукции питания специального назначения, в целом, успешное, но содержащее отдельные неточности	нормативных и технических документов при контроле качества и безопасности продукции питания специального назначения; успешно и системно, свободно ориентируясь в документообороте

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1. Входной контроль

Примерный перечень вопросов для входного контроля:

1. Биологическая ценность продукта.
2. Пищевая ценность продукта.
3. Полиненасыщенные жирные кислоты. Значение в питании детей.
4. Белки животного происхождения и их источники. Значение в питании детей.
5. Вспомогательные способы тепловой обработки продуктов.
6. Энергетическая ценность продукта.
7. Биологическая эффективность продукта.
8. Пектин. Значение в питании детей.
9. Белки растительного происхождения и их источники. Значение в питании детей.
10. Способы комбинированной тепловой обработки продуктов.

3.2. Доклады

Доклад позволяет оценить готовность обучающихся и их творческий подход к самостоятельной проработке, систематизации и обобщению нового материала по актуальным проблемам дисциплины.

Доклад представляется в устной форме и занимает 3-4 минуты, может сопровождается презентацией (8-10 слайдов). В докладе должны быть кратко и лаконично раскрыта сущность вопроса.

Рекомендуемая тематика докладов по дисциплине приведена в таблице 5.

Таблица 5

Примерные темы докладов, рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины «Технология продуктов детского питания»

№ п/п	Темы докладов
1.	Особенности развития детей от 1 года до 3 лет.

№ п/п	Темы докладов
1.	Особенности развития детей от 1 года до 3 лет.
2.	Особенности пищеварительной системы у детей от 1 года до 3 лет.
3.	Принципы и методы организации питания детей от 1 года до 3 лет.
4.	Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей 1 – 3 лет.
5.	Примерные нормативы суточного потребления различных продуктов питания для детей 1 – 3 лет.
6.	Режим питания и распределение суточной калорийности рациона детей от 1 года до 1,5 лет и от 1,5 до 3 лет.
7.	Характеристика рациона питания детей от 1 года до 3 лет.
8.	Примерные рацион питания и объемы блюд для детей раннего возраста
9.	Правила кулинарной обработки различных продуктов
10.	Традиционное растительное сырье и нетрадиционное, используемое в технологии детских продуктов
11.	Подбор продуктов и блюд для дневного рациона школьников.
12.	Подбор продуктов и блюд для дневного рациона обучающихся ВУЗов.
13.	Технология производства полуфабрикатов для школьного питания.
14.	Разработка меню лечебно-профилактического и специального питания детей.
15.	Особенности технологий приготовления кулинарных блюд, напитков и изделий для лечебно-профилактического питания.
16.	Рецептуры оригинальных лечебно-профилактических продуктов на основе сырья мясной промышленности.
17.	Химизм и значение брожения в питании.
18.	Инновационные технологии в детском питании
19.	Обзор мировых политик в области детской нутрициологии
20.	Формирование культуры питания

3.3. Лабораторная работа

Лабораторные занятия играют важную роль в выработке у обучающихся навыков применения полученных знаний для проведения лабораторных работ. Лабораторные занятия развивают научное мышление у обучающихся, позволяют проверить их знания усвоенного материала. Тематика лабораторных работ установлена в соответствии с ФГОС ВО и рабочей программой по дисциплине «Технология продуктов детского питания» по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания.

Требования к устному отчету по лабораторным работам:

1. Знание основных понятий по теме лабораторного занятия.
2. Умение объяснить сущность хода лабораторной работы, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы.
3. Владение терминами и использование их при ответе; владение монологической речью, логичность и последовательность ответа, умение отвечать на поставленные вопросы.

Перечень тем лабораторных работ:

1. Технологии холодных блюд, закусок и супов для детского питания.

2. Технологии блюд из круп, бобовых и макаронных изделий для детского питания.
3. Технологии блюд из овощей для детского питания.
4. Технологии блюд из гидробионтов для детского питания.
5. Технологии блюд из мяса для детского питания.
6. Технологии блюд из птицы и кролика для детского питания.
7. Технологии сладких блюд, блюд из яиц и творога для детского питания.
8. Технологии напитков, мучных блюд и мучных и хлебобулочных изделий для детского питания.
9. Технологии блюд для диетического питания детей.

Лабораторные работы выполняются в соответствии с Методическими указаниями по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология продуктов детского питания».

3.4. Устный опрос

Примерный перечень вопросов для устного опроса:

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения;
2. Влияние питания на жизнь и здоровья детей;
3. Нормативно-законодательная база организации питания в образовательных учреждениях;
4. Система школьного питания Великобритании;
5. Методология планирования меню Американской национальной программы школьных обедов;
6. Стратегия развития школьного питания в развивающихся странах;
7. Организация производства и реализации кулинарной продукции;
8. Организация продовольственного снабжения пищеблоков образовательных учреждений;
9. Особенности оперативного планирования и автоматизации документооборота при организации питания в образовательных учреждениях;
10. Организация работы в образовательном учреждении по формированию культуры здорового питания;
11. Технологии Capkold;
12. Характеристика автоматизированных систем российских производителей, применимых для сферы социального питания;
13. Гигиенические требования к территории, зданию и оборудованию помещений;
14. Гигиенические требования к организации транспортирования и хранения пищевых продуктов;
15. Санитарно-гигиенические требования к содержанию пищеблока детского учреждения;

16. Основные гигиенические и противоэпидемиологические мероприятия в детском образовательном учреждении и санатории;
17. Требования к личной гигиене персонала пищеблока;
18. Особенности технологии холодных блюд и закусок для детского питания;
19. Особенности технологии супов для детского питания для детского питания;
20. Особенности технологии блюд из овощей для детского питания для детского питания;
21. Особенности технологии блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, соусов для детского питания;
22. Особенности технологии горячих блюд из гидробионтов для детского питания;
23. Особенности технологии блюд из мяса и птиц для детского питания;
24. Особенности технологии из яиц и творога для детского питания;
25. Особенности технологии сладких блюд и напитков для детского питания;
26. Особенности технологии мучных и хлебобулочных изделий для детского питания;
27. Организация производственного контроля в образовательных учреждениях:
28. Контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемических мероприятий на предприятии питания в образовательных учреждениях;
29. Контроль за качественным и количественном составом рациона питания детей и подростков;
30. Контроль качества и безопасности закупаемых пищевых продуктов и продовольственного сырья;
31. Организация контроля за технологическим процессом и качеством готовой кулинарной продукции;
32. Внедрение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на принципах НАССР в предприятиях питания образовательных учреждений;
33. Государственный надзор и контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических нормативов;
34. Привести примеры программы производственного контроля в ПОП при детских учреждениях;
35. ГОСТ 31986-2012 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания;
36. ТР ТС 021\2011 «О безопасности пищевой продукции».

3.5. Рубежный контроль

Вопросы рубежного контроля № 1

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Современное состояние и перспективы развития производства продуктов детского питания.
2. Влияние питания на жизнь и здоровья детей.
3. Особенности технологии холодных блюд и закусок для детского питания. Ассортимент. Требования к хранению и условиям реализации.

4. Особенности технологии супов для детского питания. Ассортимент. Требования к хранению и условиям реализации.

5. Особенности технологии соусов для детского питания. Ассортимент. Требования к хранению и условиям реализации.

6. Особенности технологии блюд из овощей для детского питания. Ассортимент. Требования к хранению и условиям реализации.

7. Особенности технологии блюд из круп, бобовых и макаронных изделий для детского питания. Ассортимент. Требования к хранению и условиям реализации.

8. Особенности технологии блюд из гидробионтов для детского питания. Ассортимент. Требования к хранению и условиям реализации.

9. Особенности технологии блюд из мяса для детского питания. Ассортимент. Требования к хранению и условиям реализации.

10. Особенности технологии блюд из птицы и кролика для детского питания. Ассортимент. Требования к хранению и условиям реализации.

11. Особенности технологии сладких блюд для детского питания. Ассортимент. Требования к хранению и условиям реализации.

12. Особенности технологии блюд из яиц и творога для детского питания. Ассортимент. Требования к хранению и условиям реализации.

13. Особенности технологии напитков и мучных блюд для детского питания. Ассортимент. Требования к хранению и условиям реализации.

14. Особенности технологии мучных и хлебобулочных изделий для детского питания. Ассортимент. Требования к хранению и условиям реализации.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Обзор мировых политик в области детской нутрициологии
2. Формирование у детей мотивации к здоровому питанию.

Вопросы рубежного контроля № 2

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Инновационные технологии в детском питании. Приоритетные направления развития сферы детского питания. Тенденции и риски. Перспективы применения в детском питании.

2. Организация диетического питания для детей. Принципы диетического питания детей. Характеристика стандартных диет. Основные принципы составления меню в диетическом питании. Оценка эффективности питания детей.

3. Принципы формирования рациона питания с учётом возрастной периодизации Особенности питания детей разного возраста.

4. Принципы формирования рациона.

5. Организация производства и реализации кулинарной продукции; Организация продовольственного снабжения пищеблоков образовательных учреждений.

6. Требования к составлению меню. Организация и методика проведения процесса питания.

7. Обеспечение качества и безопасности питания в организованных детских коллективах

8. Санитарно-гигиенические требования к организации питания в образовательных учреждениях. Организация производственного контроля в образовательных учреждениях.

9. ГОСТ 31986-2012 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Государственный надзор и контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических нормативов.

10. Внедрение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на принципах HACCP в предприятиях питания образовательных учреждений.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Технология с-витаминизации питания (инструкция).
2. Продуктивный набор для детей разного возраста и его характеристика.
3. Особенности оперативного планирования и автоматизации документооборота при организации питания в образовательных учреждениях;
4. Характеристика автоматизированных систем российских производителей, применимых для сферы социального питания.

3.6 Промежуточная аттестация

Видом промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания является зачет.

Целью зачета является: обобщение и систематизация знаний, умений, навыков, установление уровня и качества знаний обучающихся требованиям образовательного стандарта

Вопросы, выносимые на зачет

1. Современное состояние и перспективы развития производства продуктов детского питания.
2. Обзор мировых политик в области детской нутрициологии
3. Влияние питания на жизнь и здоровья детей.
4. Формирование у детей мотивации к здоровому питанию.
5. Особенности технологии холодных блюд и закусок для детского питания. Ассортимент. Требования к хранению и условиям реализации.
6. Особенности технологии супов для детского питания. Ассортимент. Требования к хранению и условиям реализации.
7. Особенности технологии соусов для детского питания. Ассортимент. Требования к хранению и условиям реализации.
8. Особенности технологии блюд из овощей для детского питания. Ассортимент. Требования к хранению и условиям реализации.

9. Особенности технологии блюд из круп, бобовых и макаронных изделий для детского питания. Ассортимент. Требования к хранению и условиям реализации.

10. Особенности технологии блюд из гидробионтов для детского питания. Ассортимент. Требования к хранению и условиям реализации.

11. Особенности технологии блюд из мяса для детского питания. Ассортимент. Требования к хранению и условиям реализации.

12. Особенности технологии блюд из птицы и кролика для детского питания. Ассортимент. Требования к хранению и условиям реализации.

13. Особенности технологии сладких блюд для детского питания. Ассортимент. Требования к хранению и условиям реализации.

14. Особенности технологии блюд из яиц и творога для детского питания. Ассортимент. Требования к хранению и условиям реализации.

15. Особенности технологии напитков и мучных блюд для детского питания. Ассортимент. Требования к хранению и условиям реализации.

16. Особенности технологии мучных и хлебобулочных изделий для детского питания. Ассортимент. Требования к хранению и условиям реализации.

17. Инновационные технологии в детском питании. Приоритетные направления развития сферы детского питания. Тенденции и риски. Перспективы применения в детском питании.

18. Организация диетического питания для детей. Принципы диетического питания детей. Характеристика стандартных диет. Основные принципы составления меню в диетическом питании. Оценка эффективности питания детей.

19. Принципы формирования рациона питания с учётом возрастной периодизации Особенности питания детей разного возраста. Технология с-витаминизации питания (инструкция).

20. Принципы формирования рациона. Продуктивный набор для детей разного возраста и его характеристика.

21. Организация производства и реализации кулинарной продукции; Организация продовольственного снабжения пищеблоков образовательных учреждений.

22. Особенности оперативного планирования и автоматизации документооборота при организации питания в образовательных учреждениях; Требования к составлению меню. Организация и методика проведения процесса питания.

23. Характеристика автоматизированных систем российских производителей, применимых для сферы социального питания. Обеспечение качества и безопасности питания в организованных детских коллективах

24. Санитарно-гигиенические требования к организации питания в образовательных учреждениях. Организация производственного контроля в образовательных учреждениях.

25. ГОСТ 31986-2012 Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Государственный надзор и контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических нормативов.

26. Внедрение системы менеджмента безопасности пищевых продуктов на принципах НАССР в предприятиях питания образовательных учреждений.

Вариант тестовых заданий для проведения зачета

Инструкция. Тестовые задания расположены в порядке возрастания сложности. Необходимо выбрать один или несколько верных ответов из предложенных вариантов и отметить их.

1. Энергоценность суточного рациона детей в возрасте 7-10 лет должна составлять

а) 2750 ккал
б) 2600 ккал
в) 2500 ккал
г) 2300 ккал

2. Что относят к жироподобным веществам:

а) стерины и фосфатиды
б) липиды и фосфолипиды
в) липоиды и гликозиды

3. Тиамин это

а) витамин В5
б) витамин РР
в) витамин В1

4. Сера относится

а) к макроэлементам
б) к микроэлементам
в) к витаминам

5. Для чего нужны пробиотики в организме

а) для искусственного заселения кишечника живыми недостающими представителями микрофлоры
б) для контроля аппетита, что бы снизить лишний вес
в) являются БАД, назначаются врачом, при необходимости

6. Биологическая ценность

а) понятие, отражающее всю полноту полезных свойств пищевого продукта, включая степень обеспечения физиологических потребностей человека в основных пищевых веществах, энергию и органолептические достоинства
б) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для синтеза белка
в) это количество энергии, которая образуется при биологическом окислении находящихся в продукте жиров, углеводов и белков

7. Загуститель, представляющий собой клейковину бобового дерева
а) камедь
б) цикломат
в) сорбат

8. В первые годы жизни ребѐнка формируются и совершенствуются функции
а) нервной, костно-мышечной систем
б) сердечно-сосудистой, эндокринной систем
в) оба варианта

9. Комплексный показатель, который включает единичные показатели: однородность, отсутствие включений (частиц кожицы, семян, волокон - для плодоовощных консервов, крупинок жира и хлопьев белка - для жидких молочных продуктов) или осадка (для соков и кисломолочных продуктов)
а) вкус
б) однородность
в) консистенция

10. Температура подачи горячих напитков для детей дошкольного возраста
а) 10-12ºС
б) 40-55ºС
в) 65-75ºС
г) 85-90ºС

11. Один из нежелательных компонентов детской смеси
а) растительное масло
б) казеин
в) пальмовое масло

12. К незаменимым аминокислотам у детей относят:
а) валин, аргинин, лизин
б) аланин, аспарагин, триптофан
в) аргинин, лизин, аланин

13. Гидролиз дисахаридов имеет место при изготовлении:
а) чая с сахаром
б) компотов
в) киселей
г) печеных яблок
д) кондитерской помадки

14. Охарактеризуйте изменение содержания и состояния воды при замесе теста в сравнении с мукой.

а) содержание уменьшается
б) содержание увеличивается
в) вода связывается белками
г) вода связывается крахмалом
д) связанная вода переходит в свободное состояние

15. В состав клеточных оболочек входят:

а) кислоты
б) целлюлоза
в)гемицеллюлозы
г)структурный белок
д) протопектин
е)липиды

16. Сохранность витамина С в картофеле при тепловой обработке зависит от:

а) способа тепловой обработки
б) температуры воды, в которую закладывают картофель при варке
в) добавления соли
г) добавления специй

17. Укажите способ хранения очищенного картофеля в целях предохранения его от потемнения

а) в уксусе
б) в холодной воде
в) в горячей воде
г) в молоке

18.К холодным супам не относится:

а) свекольные
б) ботвинья
в) бульон борщок
д) щи зелёные

19. Протёртые продукты в некоторых супах пюре соединяют с белым соусом для:

а) придания специфического вкуса
б) равномерного распределения ,измельчённых частиц
в) придание супу вязкости
г) чтобы скрыть не протертые частицы продуктов

20. Блины, блинчики, оладья относятся к:

а) мучным блюдам

б) мучным кулинарным изделиям
в) изделиям из хлеба
г) полуфабрикатам для подачи блюд
д) количества содержащихся в муке примесей

21. Для получения более лёгких и пористых блинов и оладий в готовое тесто можно ввести:
а) растопленный жир
б) лимонную кислоту
в) взбитые яичные белки
г) растёртые с сахаром яичные желтки

22. Обязательным компонентом входящим в рецептуру пудингов является:
а) взбитые яичные белки
б) манная крупа
в) протёртый творог
г)сливочное масло

23. Соленую творожную массу, промышленной выработки, смешивают и подают с:
а) ванильной пудрой
б) сметаной
в) сахаром
г) рубленными яйцами

24. В детском питании основными способами тепловой обработки являются
а) варка, тушение, припускание
б) варка, пассерование, фламбирование
в) ошпаривание, пассерование
г) запекание, бланширование

25. Из мясных продуктов ребѐнку предпочтительнее
а) говядина, индейка
б) треска, минтай
в) оба варианта

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Контроль результатов обучения обучающихся, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Технология продуктов детского питания» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля и контрольные задания для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приведено в таблице 6.

Таблица 6

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
высокий	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала
базовый	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
пороговый	«удовлетворительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
–	«неудов-	«не	«не зачтено	Обучающийся обнаружил пробелы в

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
	летвори-тельно»	зачтено»	(неудовлет-ворительно)»	знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:
-знания: потребности человека в питательных веществах и их функциональную роль в организме; основные традиционные технологические способы получения продуктов; принципы и методы контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции для детского питания; достижения в области технологии продуктов детского питания;
-умения: проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов детского питания; использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания; применять основные традиционные технологические способы получения продуктов детского питания; оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по его совершенствованию;
самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для детского питания, опираясь на мировой опыт;
-владение навыками: формирования рациона и производства продуктов для детей разного возраста для обеспечения их рационального сбалансированного питания с учётом рекомендаций по подбору ингредиентного состава; навыками использования нормативных и технических документов при контроле качества и безопасности продукции питания специального назначения.

4.2.2. Критерии оценки тестирования при промежуточной аттестации

«Отлично» - 86-100 % правильных ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует об уверенных знаниях обучающегося и о его умении решать профессиональные задачи.
«Хорошо» - Более 71 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует о достаточных знаниях обучающегося и его умении решать профессиональные задачи.
«Удовлетворительно» - Не менее 51 % ответов имеют полные решения (с

правильным ответом). Их содержание свидетельствует об удовлетворительных знаниях обучающегося и о его ограниченном умении решать профессиональные задачи, соответствующие его будущей квалификации.

«Неудовлетворительно» - Менее 50 % ответов имеют решения с правильным ответом. Их содержание свидетельствует о слабых знаниях обучающегося и его неумении решать профессиональные задачи.

Критерии оценки*

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание потребности человека в питательных веществах, их функциональную роль в организме, стадии технологического процесса производства продуктов детского питания; знание грамотного использования технических средств для измерений основных параметров технологического процесса; знание деталей процесса производства продуктов детского питания; знание принципов и методов контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции для детского питания в течение всего технологического цикла; обучающийся демонстрирует знание мировых достижений в области технологии продуктов детского питания; знание практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; - умение проводить детализированные теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов детского питания; умение грамотно применять полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания в зависимости от поставленной задачи; умение применять основные традиционные технологические способы получения продуктов детского питания; оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по его совершенствованию, свободно ориентируясь в нюансах технологического процесса; умение самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для детского питания, опираясь на мировой опыт и в зависимости от поставленной задачи, свободно ориентируясь в материале - владение навыками формирования рациона для обеспечения рационального сбалансированного питания детей различных возрастных категорий с учётом индивидуальных особенностей; навыками использования технических средств для измерения параметров технологических процессов; навыками применения методик по подбору ингредиентного состава для детских продуктов питания; навыками создания технологий для продуктов детского питания с учётом возрастных и индивидуальных особенностей детей; владение навыками использования нормативных и технических документов при контроле качества и безопасности продукции питания специального назначения; успешно и системно, свободно ориентируясь в документообороте
хорошо	обучающийся демонстрирует: - знание потребности человека в питательных веществах, их роль в организме, основные стадии технологического процесса производства продуктов питания; обучающийся демонстрирует знание процесса производства продуктов детского питания и технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, не допускает существенных неточностей; знание тенденций в области технологии продуктов детского питания; знание принципов и методов контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции для детского питания, в целом, успешно, но с отдельными неточностями; - умение проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов детского питания; использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания; применять основные традиционные технологические способы получения продуктов детского питания;

	оценивать технологическую эффективность производства, умение самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для детского питания, в целом, успешно, но с отдельными неточностями - владение навыками формирования рациона для обеспечения рационального сбалансированного питания детей; навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов; навыками производства продуктов для детей; навыками применения методик по подбору ингредиентного состава для детских продуктов питания; навыками создания технологий для продуктов детского питания; навыками использования нормативных и технических документов при контроле качества и безопасности продукции питания специального назначения, в целом, успешное, но содержащее отдельные неточности
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: -знание потребности человека в основных питательных веществах, но незнание их функциональной роли в организме; знание только основного материала, незнание деталей процесса производства продуктов детского питания; знание отдельных принципов контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции для детского питания; незнание тенденций в области технологии продуктов детского питания, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении стадий технологического процесса производства продуктов детского питания - умение, в целом, успешно, но не системно пользоваться справочной литературой в области технологии продуктов детского питания; анализировать и характеризовать качественного состава сырья для производства продуктов питания; умение, в целом, успешно, но не системно применять основные традиционные технологические способы получения продуктов детского питания, самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для детского питания - владение навыками формирования рациона для питания детей, но допускает неточности; владение навыками подбора технических средств по определению параметров технологических процессов, но допускает неточности; владение навыками применения методик по подбору ингредиентного состава для детских продуктов питания; владение навыками использования нормативных и технических документов при контроле качества и безопасности продукции питания специального назначения, но допускает неточности
неудовлетворительно	обучающийся: -не знает потребности человека в питательных веществах, их функциональную роль в организме, не знает стадии технологического процесса производства продуктов детского питания; не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в методах организации технологического процесса производства продукции питания; не знает правила использования технических средств для измерения основных технологических параметров производства продукции; не знает принципы и методы контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции для детского питания; не знает достижения в области технологии продуктов детского питания; не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки - не умеет проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов детского питания; не умеет анализировать и характеризовать состав сырья для производства продуктов питания; не умеет применять основные традиционные технологические способы получения продуктов детского питания; не умеет оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по его совершенствованию; не умеет самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для детского питания; -не владеет навыками создания технологий продуктов и формирования рациона; не владеет навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов; навыками производства продуктов для детей разного возраста; не владеет навыками применения методик по подбору ингредиентного состава для детских продуктов питания; не владеет навыками создания технологий для продуктов детского питания; не владеет навыками использования нормативных и технических документов при контроле качества и безопасности продукции питания специального назначения

4.2.3. Критерии оценки ответа по лабораторным работам

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:

- **знание** основных понятий по теме лабораторного занятия, особенностей технологического процесса, изменений, происходящих в продуктах при тепловой обработке;

-умение объяснить сущность хода лабораторной работы, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы о процессах, протекающих в пищевых системах;

-владение навыками формулирования выводов по итогу лабораторного занятия, навыками критической оценки полученных результатов и формулирования предложений по совершенствованию технологического процесса

Критерии оценки ответа по лабораторным работам

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание основных понятий по теме лабораторного занятия, особенностей технологического процесса, изменений, происходящих в продуктах при тепловой обработке; -умение объяснить сущность хода лабораторной работы, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы о процессах, протекающих в пищевых системах; -владение навыками формулирования выводов по итогу лабораторного занятия, навыками критической оценки полученных результатов и формулирования предложений по совершенствованию технологического процесса
хорошо	обучающийся демонстрирует: - знание основных понятий по теме лабораторного занятия, особенностей технологического процесса; -умение объяснить сущность хода лабораторной работы, делать выводы и обобщения; - владение навыками формулирования выводов по итогу лабораторного занятия.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - знание основных понятий по теме лабораторного занятия; -умение объяснить сущность хода лабораторной работы; -владение навыками формулирования основных выводов по лабораторному занятию.

	полученных результатов и формулирования предложений по совершенствованию технологического процесса

4.2.4. Критерии оценки доклада

При предоставлении доклада обучающийся демонстрирует:
знания: источников использованной литературы, знание содержания доклада;
умения: работать с литературными источниками; умение представить самостоятельно изученный материал;
владение навыками: анализа изученного материала, его представления аудитории, навыками формулирования ответов на вопросы.

Критерии оценки доклада

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание содержания доклада; - умение представить материал; - владение навыками предоставления материала и навыками формулирования ответов на вопросы
хорошо	обучающийся демонстрирует: - знание содержания доклада, допуская неточности; - умение представить материал; - владение навыками предоставления материала
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - нетвердое знание содержания доклада; - умение представить материал с существенными неточностями; - владение навыками предоставления материала с существенными ошибками
неудовлетворительно	обучающийся: - не знает содержания доклада; - не умеет представить материал; - не владеет навыками предоставления материала и навыками формулирования ответов на вопросы

Разработчик: доцент, Кизиева А.С. _____
(подпись)