

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 09.10.2024 15:18:04  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a42



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой  
Технологий продуктов питания  
/Попова О.М./  
« 18 » мая 2021 г

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| Дисциплина                        | ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ ВИДОВ ПИТАНИЯ                |
| Направление подготовки            | 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания |
| Направленность (профиль)          | Технологии и проектирование предприятий индустрии питания         |
| Квалификация (степень) выпускника | Магистр   |
| Нормативный срок обучения         | 2 года  |
| Форма обучения                    | Очная   |
| Кафедра-разработчик               | Технологии продуктов питания                                      |
| Ведущий преподаватель             | Рысмухамбетова Г.Е.   |

Разработчик(и): *доцент, к.б.н. Рысмухамбетова Г.Е.* \_\_\_\_\_  
(подпись)

Саратов 2021

## 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 .....  | 6  |
| 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..... | 14 |
| 4 | Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования .....  | 26 |

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

В результате изучения дисциплины «Технологии продуктов для специальных видов питания» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» магистерской программы «Технологии и проектирование предприятий индустрии питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 20.11.2014 г. № 1482, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

### Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Технологии продуктов для специальных видов питания»

| Компетенция |  | Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)   | 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   |
| ПК-2        | Способен анализировать технологические процессы производства и услуг предприятий индустрии питания как объект управления | <p><b>знает:</b> принципы составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений для разработки новых видов кулинарной продукции специального назначения</p> <p><b>умеет:</b> разрабатывать и анализировать научно-техническую документацию на новые виды специальной кулинарной продукции</p> <p><b>владеет:</b> приемами обработки и систематизации результатов научных исследований для разработки новых видов кули-</p> | 3   | лекции, лабораторные занятия              | Реферат/тестовые задания/ собеседование/письменный опрос          |

|      |   |  |   |                              |  |
|------|---|--|---|------------------------------|--|
|      |   | нарной продукции специального назначения   |   |                              |  |
| ПК-3 | Способен разрабатывать новые виды продукции питания и услуг с учетом прогрессивных технологий | <b>знает:</b> принципы составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений для разработки новых видов кулинарной продукции специального назначения | 3 | лекции, лабораторные занятия | Реферат/тестовые задания/ собеседование/письменный опрос |
|      |   | <b>умеет:</b> разрабатывать и анализировать научно-техническую документацию на новые виды специальной кулинарной продукции   |   |                              |  |
|      |   | <b>владеет:</b> приемами обработки и систематизации результатов научных исследований для разработки новых видов кулинарной продукции специального назначения   |   |                              |  |

**Примечание:**

Компетенция ПК-2 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Прикладные технологии в индустрии питания», «Технологические и функциональные свойства кулинарной продукции», «Технологии продуктов для специальных видов питания», «Оптимизация технологических процессов на предприятиях индустрии питания», «Нутрициология и технология современных продуктов питания», «Глобальные технологии современных продуктов питания», «Современные проблемы науки в сфере общественного питания», «Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях питания», «Высокотехнологичные производства продуктов питания», «Инновационные технологии производства продуктов рационального питания», а также в ходе прохождения технологической практики, организационно-управленческой практики, преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты.

Компетенция ПК-3 – также формируется в ходе освоения дисциплин: «Документооборот и нормирование деятельности на предприятиях питания», «Инновационные технологии производства продуктов рационального питания», «Технологии продуктов для специальных видов питания», «Технологические аспекты диетического питания», «Технологические аспекты профилактики алиментарно-зависимых заболеваний», «Логистика на предприятиях индустрии питания», а также в ходе прохождения практики по получению профессиональных умений и опы-

та профессиональной деятельности (в том числе технологической), преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты.

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

### Перечень оценочных средств

| № п/п | Наименование оценочного средства | Краткая характеристика оценочного средства   | Представление оценочного средства в ФОС  |
|-------|----------------------------------|--|--|
| 1     | реферат                          | продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее                            | темы рефератов   |
| 2     | собеседование                    | 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.   | вопросы по темам дисциплины:<br>– перечень вопросов для устного опроса<br>– задания для самостоятельной работы |
| 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, способ-   | банк тестовых заданий  |

|  |  |   |  |
|--|--|---|--|
|  |  | ностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам путем анализа способов выполнения обучающимися ряда специальных заданий |  |
|--|--|---|--|

### Программа оценивания контролируемой дисциплины

| № п/п | Контролируемые разделы (темы дисциплины) | Код контролируемой компетенции (или ее части) | Наименование оценочного средства   |
|-------|--|---|--|
| 1     | 2  | 3   | 4  |
| 1.    | Питание беременных и кормящих женщин     | ПК-2  | Письменный опрос, тестирование, устный опрос, лабораторная работа, ситуационная задача |
| 2.    | Питание детей раннего возраста           | ПК-2  | Письменный опрос, тестирование, устный опрос, лабораторная работа, ситуационная задача |
| 3.    | Питание детей дошкольного возраста       | ПК-2  | Письменный опрос, тестирование, устный опрос, лабораторная работа, ситуационная задача |
| 4.    | Питание школьников                       | ПК-2  | Письменный опрос, тестирование, устный опрос, лабораторная работа, ситуационная задача |
| 5.    | Питание студентов                        | ПК-2  | Письменный опрос, тестирование, устный опрос, лабораторная работа, ситуационная задача |
| 6.    | Питание спортсменов                      | ПК-2  | Письменный опрос, тестирование, устный опрос, лабораторная работа                      |
| 7.    | Питание пожилых людей                    | ПК-2  | Письменный опрос, тестирование, устный опрос, лабораторная работа, реферат             |

|    |  |      |  |
|----|--|------|--|
| 8. | Сырье и ингредиенты в производстве обогащенных продуктов. Обогащенные продукты для целевых групп | ПК-3 | Письменный опрос, тестирование, устный опрос, лабораторная работа, ситуационная задача |
|----|--|------|--|

**Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Технологии продуктов для специальных видов питания» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

| 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   |
| ПК-2,<br>3 семестр                          | <b>знает:</b>                   | обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале об основных приемах технологической обработки продуктов из сырья растительного и животного происхождения для конструирования и органолептического анализа новых специализированных продуктов питания, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки | обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала | обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей | обучающийся демонстрирует знание материала об основных приемах технологической обработки продуктов из сырья растительного и животного происхождения для конструирования и органолептического анализа новых специализированных продуктов питания, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале |

|  |                          |  |  |  |   |
|--|--------------------------|--|--|--|---|
|  |                          |  |  |  | ле, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий   |
|  | <b>умеет:</b>            | не умеет использовать знания современной технологии продуктов для специальных видов питания в реальных производственных условиях, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено | в целом успешное, но не полностью может использовать знания современной технологии продуктов для специальных видов питания в реальных производственных условиях          | в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы в использовании знаний современной технологии продуктов для специальных видов питания в реальных производственных условиях   | сформированное умение использовать знания современной технологии продуктов для специальных видов питания в реальных производственных условиях               |
|  | <b>владеет навыками:</b> | обучающийся не владеет приемами, позволяющими создавать новую кулинарную продукцию для специальных видов питания с улучшенными показателями качества, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не             | в целом успешное, но не системное владение приемами, позволяющими создавать новую кулинарную продукцию для специальных видов питания с улучшенными показателями качества | в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками во владении приемами, позволяющими создавать новую кулинарную продукцию для специальных видов питания с улучшенными показателями качества | успешное и системное владение приемами, позволяющими создавать новую кулинарную продукцию для специальных видов питания с улучшенными показателями качества |

|                    |               |   |   |   |   |
|--------------------|---------------|---|---|---|---|
| ПК-3,<br>3 семестр | <b>знает:</b> | выполнено<br>обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале о современных технологических приемах и видах оборудования для производства продуктов специального назначения, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки | обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала | обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей   | обучающийся демонстрирует знание материала о современных технологических приемах и видах оборудования для производства продуктов специального назначения, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий |
|                    | <b>умеет:</b> | не умеет разрабатывать инновационные авторские специализированные пищевые продукты, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой   | в целом успешное, но не системное умение разрабатывать инновационные авторские специализированные пищевые продукты, используя современные методы и показатели оценки  | в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение разрабатывать инновационные авторские специализированные пищевые продукты, используя современные методы и показатели оценки | сформированное умение разрабатывать инновационные авторские специализированные пищевые продукты, используя современные методы и показатели такой оценки   |

|  |                          |   |   |  |   |
|--|--------------------------|---|---|--|---|
|  |                          | дисциплины, не выполнено  |   |  |   |
|  | <b>владеет навыками:</b> | обучающийся не владеет приемами новейших достижений техники и технологии производства продуктов для специальных видов питания, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено | в целом успешное, но не системное владение приемами новейших достижений техники и технологии производства продуктов для специальных видов питания | в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение приемами новейших достижений техники и технологии производства продуктов для специальных видов питания | успешное и системное приемами новейших достижений техники и технологии производства продуктов для специальных видов питания |

### **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**

##### **Вопросы к входному контролю**

1. Что такое метаболизм?
2. В чем отличие пищевой ценности от биологической?
3. Какова в среднем энергетическая ценность основных пищевых веществ?
4. Какие существуют разновидности питания?
5. Какой термин используют для веществ с повышенным фармакологическим эффектом?
6. Какова суточная потребность взрослого человека в белке?
7. Какие аминокислоты являются незаменимыми?
8. Чем определяется высокая биологическая ценность жиров?
9. Какова роль глюкозы, фруктозы и крахмала в организме человека?
10. Какова суточная потребность взрослого человека в углеводах?
11. Какова роль минеральных веществ в жизнедеятельности организма человека?
12. Какова роль воды в жизнедеятельности организма человека?
13. Какова роль витаминов в жизнедеятельности организма человека?
14. Каковы особенности трехразового и четырехразового питания?

### 3.2. Рефераты

Реферат является одной из форм внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося. Реферат – это самостоятельное произведение, свидетельствующее о знании литературы по предложенной теме, ее основной проблематики, отражающее точку зрения автора на данную проблему, умение осмысливать явления жизни на основе теоретических знаний.

Целью реферата является углубление, систематизация и закрепление теоретических знаний по дисциплине «Технологии продуктов для специальных видов питания», а также на привитие обучающемуся умений самостоятельно обрабатывать, обобщать и кратко систематизировать материал.

Таблица 2

#### Темы рефератов, рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины «Технологии продуктов для специальных видов питания»

| № п/п | Темы рефератов   |
|-------|--|
| 1.    | Питание военнослужащих                                 |
| 2.    | Бортовое питание                                       |
| 3.    | Особенности питания людей 1 группы интенсивности труда |
| 4.    | Особенности питания людей 2 группы интенсивности труда |
| 5.    | Особенности питания людей 3 группы интенсивности труда |
| 6.    | Особенности питания людей 4 группы интенсивности труда |
| 7.    | Особенности питания людей 5 группы интенсивности труда |

### 3.3 Тестовые задания

По дисциплине «Технологии продуктов для специальных видов питания» предусмотрено проведение письменного тестирования полностью по всем темам дисциплины, которые представлены в рабочей программе. Результаты письменного тестирования должны учитываться преподавателем при проведении промежуточной аттестации и влияют на итоговую оценку аттестации. По решению заседания кафедры и по согласованию с ведущим преподавателем обучающийся получивший «отлично» на тестировании может получить «отлично» на экзамене без сдачи его. Объем банка тестовых заданий – 5 вариантов по 28 вопросов в каждом.

#### Пример одного из вариантов тестовых заданий Вариант 1

##### 1. Вставьте пропущенное слово.

..... – это наука о пище и питании, о продуктах питания, о пищевых веществах и других компонентах, содержащихся в этих продуктах, об их действии и взаимодействии, об их потреблении, усвоении, расходовании и выведении из организма, об их роли в поддержании здоровья или возникновении заболеваний.

##### 2. Дайте определение понятию "Адекватное питание"? (укажите один вариант ответа)

1. Питание, которое обеспечивает все физиологические потребности организма.

2. Питание, которое полностью восстанавливает энергетические затраты организма и обеспечивает поступление достаточного количества пищевых веществ.
3. Питание, которое полностью восстанавливает энергетические затраты организма и обеспечивает поступление пищевых веществ в достаточном количестве и оптимальном их соотношении.

**3. Дайте определение понятию "Рациональное питание"?** (укажите один вариант ответа)

- 1 Это питание, которое полностью восстанавливает энергетические затраты организма.
- 2 Это периодическое, через определенные промежутки времени, введение пищи в оптимальном количестве и соотношении.
- 3 Это периодическое, через определенные промежутки времени, введение пищи в оптимальном количестве и соотношении, полностью восстанавливающее энергетические затраты организма.

**4. Ответьте неправильный ответ.**

К истинным основоположникам науки о питании может быть отнесен известный немецкий ..... Карл Фойт (1831–1908). Работы Фойта в области обмена веществ и питания явились той основой, на которой были построены дальнейшие положения, обусловившие успешное развитие науки о питании. Фойт изучил энергетические затраты человека при различных видах труда и на основании этого определил потребность организма в энергии и пищевых веществах.

- физиолог,
- ученый,
- физик.

**5. Назовите ученого.**

Исследования этого ученого в области физиологии сердечно-сосудистой и пищеварительной систем и высших отделов центральной нервной системы являются классическими. В 1887 году вышли в свет его «Лекции о работе главных пищеварительных желез», явившееся обобщением научных исследований в области пищеварения – практически заново созданного им раздела физиологии.

**6. Капустные овощи:** (укажите все варианты ответа)

1. Энергетическая ценность - 90-100 ккал/100 г продукта;
2. Энергетическая ценность - 30-45 ккал/100 г продукта;
3. Относятся к продуктам с содержанием воды до 90-93%;
4. В процессе хранения лучше всех овощей сохраняют аскорбиновую кислоту;
5. Особенно хорошо сохраняется витамин С в квашеной капусте;

**7. Пищевая и биологическая ценность корнеплодов:** (укажите все варианты ответа)

1. Средняя энергетическая ценность колеблется в пределах от 48 до 33 ккал;
2. Белок корнеплодов полноценный и по аминокислотному составу не уступает животным белкам;
3. Свекла содержит наибольшее количество каротина;
4. Морковь содержит наибольшее количество каротина;
5. Лук, чеснок, редька благодаря содержанию фитонцидов обладают бактерицидными свойствами

**8. Фрукты:** (укажите все варианты ответа)

1. Из-за содержания органических кислот вызывают ацидоз в организме;
2. Способны поддерживать щелочную реакцию в организме;

- 3.Черная смородина, абрикосы, персики, благодаря содержанию калия, обладают диуретическим действием;
- 4.Яблоки, груши, вишня, айва, сливы, абрикосы богаты пектиновыми веществами и показаны больных атеросклерозом, желчно-кишечными заболеваниями и ожирением;
- 5.Пектиновые вещества фруктов обладают детоксикационными свойствами;

**9. В состав, какого пищевого набора включены продукты, наиболее богатые витамином С? (укажите один вариант ответа)**

- 1Все овощи и фрукты красно-оранжевого цвета.
- 2Шиповник, черная смородина, болгарский перец, облепиха.
- 3Шиповник, черная смородина, яблоки, цитрусовые.

**10. В состав, какого пищевого набора включены продукты, являющиеся основными источниками витаминов группы В? (укажите один вариант ответа)**

- 1Крупы (гречневая, пшенная, овсяные хлопья), хлеб из обойной и ржаной муки.
- 2Морская рыба, рыбные продукты
- 3Молочные продукты.
- 4Овощи и фрукты

**11. Чем обусловлена пищевая ценность овощей и фруктов? (укажите все варианты ответов)**

- 1В Высоким содержанием белков растительного происхождения.
- 2Отсутствием приедаемости.
- 3Хорошими органолептическими свойствами.
- 4Содержанием минеральных веществ.
- 5Содержанием витаминов.

**12. В состав, какого пищевого набора включены продукты, являющиеся основными источниками железа? (укажите один вариант ответа)**

- 1Печень свиная, говяжья, желток яйца, крупа гречневая, пшено.
- 2Хлеб ржаной и из обойной муки, печень свиная, овощи и плоды.
- 3Молоко, молочные продукты.

**13. В состав, какого пищевого набора включены продукты, являющиеся основными источниками каротина? (укажите один вариант ответа)**

- 1Ржаной хлеб, овсяная крупа, морковь, томаты.
- 2Морковь, абрикосы, томаты, красный перец, облепиха.
- 3Молочные продукты: молоко, сливки, сметана, масло.

**14. Какова энергетическая ценность 1 г жира? (укажите один вариант ответа)**

- 1 4,0 ккал.
- 2 7,0 ккал.
- 3 9,0 ккал.

**15. Какая часть суточных энергозатрат (в %) компенсируется за счет поступления углеводов? (укажите все варианты ответов)**

- 1 11-13 %
- 2 33 %
- 3 54-56%

**16. Укажите оптимальное соотношение между кальцием и фосфором в пищевом рационе? (укажите один вариант ответа)**

- 1 1:3

- 2 1:1
- 3 1:1,5
- 4 1:2
- 5 1:1,5

**17. Укажите энергетическую ценность 1 г углеводов? ( укажите один вариант ответа)**

- 1 4,0 ккал.
- 2 7,0 ккал.
- 3 3,5 ккал.

**18. Укажите рекомендуемое процентное содержание белков животного происхождения в рационе работников физического труда? (укажите один вариант ответа)**

- 1 50 %
- 2 60 %
- 3 45 %

**19. Назовите рекомендуемое соотношение между белками, жирами и углеводами в рационе взрослого трудоспособного населения? (исключите неверный ответ)**

- 1 1 : 1 : 4.
- 2 1 : 0,9 : 3,5.
- 3 1 : 0,9 : 2,5.
- 4 1 : 1,2 : 4.

**20. Каким должно быть распределение энергии по приемам пищи при четырехразовом питании работников физического труда? (укажите один вариант ответа)**

- 1 Обед -40%; завтрак -20%; полдник -20%; и ужин -20%.
- 2 Полдник -5-10%; ужин -25-30%; завтрак -30-35%; обед -35-40%.
- 3 Ужин -15%; полдник -20%; завтрак -30%; обед -35%.
- 4 Обед -50%; завтрак -20%; полдник -10% и ужин -20%.
- 5 Завтрак – 25%; обед-35%, полдник – 15%, ужин-25%.

**21. Назовите рекомендуемое процентное содержание белков животного происхождения в рационе работников умственного труда? (укажите один вариант ответа)**

- 1 50 %.
- 2 55 %.
- 3 45 %.

**22. Как перевести ККАЛ в КДЖ? (укажите один вариант ответа)**

- 1 Необходимо ккал разделить на 4,17.
- 2 Необходимо ккал умножить на 4,17.
- 3 Необходимо ккал умножить на 5,12.
- 4 Необходимо ккал умножить на 2.
- 5 Необходимо ккал разделить на 2 и умножить на 100.

**23. Какое соотношение между белками, жирами и углеводами рекомендуется в рационе питания для жителей северный районов страны? (укажите один вариант ответа)**

- 1 1:2:4.
- 2 1:2:3
- 3 1:1,2:2,4
- 4 1:1,2:3,5
- 5 1:1,2:5

**24. Статус питания - интегральный показатель, охватывающий:** укажите все варианты ответов)

1. Количественную и качественную стороны питания;
2. Общее состояние человека;
3. Социальное положение группы людей;
4. Особенности обмена веществ;
5. Последствия воздействия факторов окружающей среды

**25. Перечислите виды статуса питания** (укажите все варианты ответов)

- 1 Обычный.
- 2 Оптимальный.
- 3 Допустимый.
- 4 Избыточный.
- 5 Недостаточный.

**26. Какие продукты являются источниками полиненасыщенных жирных кислот?**

(укажите один вариант ответа)

- 1 Сливочное масло.
- 2 Растительные масла.
- 3 Бараний жир.
- 4 Рыбий жир.

**27. Источниками, каких минеральных веществ являются мясные продукты?** (укажите все варианты ответов)

- 1 Кальция.
- 2 Железа.
- 3 Фосфора.
- 4 Магния.

**28. В чём заключается пищевая ценность картофеля?** (укажите один вариант ответа)

- 1 В высоком содержании углеводов.
- 2 В полноценности его белков по аминокислотному составу.
- 3 В высокой усвояемости.
- 4 В высоким содержанием калия.

### **3.4. Лабораторная работа**

Тематика лабораторных работ составлена в соответствии с рабочей программой дисциплины «Технологии продуктов для специальных видов питания». Во время занятий каждый обучающийся выполняет задание индивидуально и самостоятельно, а в конце преподаватель оценивает полученные варианты кулинарной продукции специального назначения.

Таблица 3

#### **Темы лабораторных работ дисциплины «Технологии продуктов для специальных видов питания»**

|    |   |
|----|---|
| 1. | Особенности технологии приготовления блюд для беременных и кормящих женщин                |
| 2. | Особенности технологии приготовления блюд детского питания                                |
| 3. | Особенности технологии приготовления блюд детского питания                                |
| 4. | Особенности технологии приготовления блюд для школьного питания                           |
| 5. | Особенности технологии приготовления блюд для людей с повышенной умственной деятельностью |

|    |  |
|----|--|
| 6. | Особенности технологии приготовления блюд для спортсменов              |
| 7. | Особенности технологии приготовления блюд для геродиетического питания |
| 8. | Особенности технологии приготовления блюд функционального питания      |

Лабораторные работы выполняются в соответствии с Методическими указаниями по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технологии продуктов для специальных видов питания».

### 3.5. Письменный опрос

Письменный опрос по дисциплине «Технологии продуктов для специальных видов питания» проводится на следующих этапах:

- входном контроле по темам «Физиология питания человека» и «Химия пищи»;
- на рубежных контролях по темам изучаемой дисциплины;
- при тестировании в конце после полного курса изучения дисциплины.

Целью проведения письменного опроса является контроль владения, усвоения материала аудиторных занятий и проведение «обратной связи» между преподавателем и обучаемыми. На лабораторном занятии, где программой предусмотрено проведение письменного опроса отводится 10-15 минут на его проведение.

### 3.6. Рубежный контроль

#### Вопросы 1 рубежного контроля

*Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях*

1. Перечислите принципы дифференцирования питания для беременных женщин.
2. К чему может привести неполноценное питание беременных женщин?
3. Раскройте принципы рационального питания беременных женщин.
4. Раскройте функциональное действие некоторых витаминов и минеральных веществ, необходимых в рационе беременных и кормящих женщин.
5. Какие продукты должны ежедневно присутствовать в рационе беременных женщин?
6. Перечислите основные принципы питания детей раннего возраста
7. Перечислите физиологические потребности детей раннего возраста в пищевых веществах и энергии. К чему может привести недостаток белков, жиров и углеводов в питании детей раннего возраста?
8. Что нужно учитывать при составлении рациона питания детей раннего возраста?
9. Что нужно учитывать при составлении рациона питания детей дошкольного возраста?
10. Почему важно обеспечить детей дошкольного возраста пищевыми веществами?
11. Основные принципы питания дошкольного возраста.
12. Раскройте основные принципы питания школьников.

13. Раскройте физиологические потребности детей школьного возраста в пищевых веществах и энергии.

*Вопросы для самостоятельного изучения*

1. Перечислите основные диетические нарушения у детей школьного возраста.
2. Режим питания и энерготраты организма студентов.
3. Какие основные рекомендации по организации питания студентов?
4. Медико-биологические требования к разработке рационов для спортсменов.
5. Перечислите основные медико-биологические рекомендации для суточных рационов питания спортсменов.
6. Для чего в питании спортсменов используют специализированные продукты?
7. Раскройте основные принципы питания пожилых людей.

**Вопросы 2 рубежного контроля**

*Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях*

1. Перечислите виды продовольственного сырья, пищевых и обогащающих добавок, используемых при создании нового ассортимента консервов и пищевых концентратов для целевых групп.
2. Дайте характеристику молочным белкам.
3. Что входит в состав белков молочной сыворотки?
4. Дайте общую характеристику витаминов и аминокислот содержащиеся в молочной сыворотки.
5. Какими полезными свойствами обладает молочная сыворотка?
6. Почему мясные продукты являются обязательным компонентом рациона всех возрастных групп населения?
7. Почему мясо перепелов считаются диетическим продуктом?
8. Какими особенностями обладает мясо птицы?
9. Какими полезными свойствами обладают овощи, плоды и ягоды для производства обогащенных продуктов?
10. Почему продукты на основе зерновых и бобовых культур занимают ведущие место в питании населения всех стран мира?
11. Какое сырье используется для производства растительных масел?
12. Дайте характеристику подсолнечному маслу.
13. Дайте характеристику рапсовому маслу.
14. Дайте характеристику соевому маслу.
15. Дайте характеристику пальмовому маслу.
16. Дайте характеристику кокосовому маслу.
17. Дайте характеристику оливковому маслу.
18. Что из себя представляют пищевые добавки? Какие пищевые добавки используют для производства продуктов питания?

*Вопросы для самостоятельного изучения*

1. Определение термина «Обогащенная пищевая продукция».
2. Основные требования, предъявляемые к обогащенным пищевым продуктам.
3. Перечислите основные этапы разработки обогащенных пищевых продуктов для целевых групп.

4. Функциональные свойства консервированных продуктов в питании целевых групп.
5. Функциональные свойства соков и напитков в питании целевых групп.
6. Функциональные свойства зерновых каш быстрого приготовления в питании целевых групп.
7. Функциональные свойства зерновых завтраков «Мюсли» в питании целевых групп.
8. Функциональные свойства концентратов киселей в питании целевых групп.

### **3.7. Промежуточная аттестация**

Промежуточная аттестация дисциплины «Технологии продуктов для специальных видов питания» проводится в виде экзамена в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» магистерской программы «Технологии и проектирование предприятий индустрии питания»

Цель промежуточной аттестации (экзамен) - это проверка базового уровня знаний и навыков обучающихся по дисциплине «Технологии продуктов для специальных видов питания».

#### **Вопросы к экзамену**

##### *Теоретическая часть*

1. Перечислите принципы дифференцирования питания для беременных женщин.
2. К чему может привести неполноценное питание беременных женщин?
3. Раскройте принципы рационального питания беременных женщин.
4. Раскройте функциональное действие некоторых витаминов и минеральных веществ, необходимых в рационе беременных и кормящих женщин.
5. Какие продукты должны ежедневно присутствовать в рационе беременных женщин?
6. Перечислите основные принципы питания детей раннего возраста
7. Перечислите физиологические потребности детей раннего возраста в пищевых веществах и энергии. К чему может привести недостаток белков, жиров и углеводов в питании детей раннего возраста?
8. Что нужно учитывать при составлении рациона питания детей раннего возраста?
9. Что нужно учитывать при составлении рациона питания детей дошкольного возраста?
10. Почему важно обеспечить детей дошкольного возраста пищевыми веществами?
11. Основные принципы питания дошкольного возраста.
12. Раскройте основные принципы питания школьников.
13. Раскройте физиологические потребности детей школьного возраста в пищевых веществах и энергии.
14. Перечислите основные диетические нарушения у детей школьного возраста.
15. Режим питания и энерготраты организма студентов.

16. Какие основные рекомендации по организации питания студентов?
17. Медико-биологические требования к разработке рационов для спортсменов.
18. Перечислите основные медико-биологические рекомендации для суточных рационов питания спортсменов.
19. Для чего в питании спортсменов используют специализированные продукты?
20. Раскройте основные принципы питания пожилых людей.
21. Перечислите виды продовольственного сырья, пищевых и обогащающих добавок, используемых при создании нового ассортимента консервов и пищевых концентратов для целевых групп.
22. Дайте характеристику молочным белкам.
23. Что входит в состав белков молочной сыворотки?
24. Дайте общую характеристику витаминов и аминокислот содержащиеся в молочной сыворотки.
25. Какими полезными свойствами обладает молочная сыворотка?
26. Почему мясные продукты являются обязательным компонентом рациона всех возрастных групп населения?
27. Какими особенностями обладает мясо птицы?
28. Какими полезными свойствами обладают овощи, плоды и ягоды для производства обогащенных продуктов?
29. Почему продукты на основе зерновых и бобовых культур занимают ведущие место в питании населения всех стран мира?
30. Какое сырье используется для производства растительных масел?
31. Дайте характеристику подсолнечному маслу.
32. Дайте характеристику рапсовому маслу.
33. Дайте характеристику соевому маслу.
34. Дайте характеристику пальмовому маслу.
35. Дайте характеристику кокосовому маслу.
36. Дайте характеристику оливковому маслу.
37. Что из себя представляют пищевые добавки? Какие пищевые добавки используют для производства продуктов питания?
38. Определение термина «Обогащенная пищевая продукция».
39. Основные требования, предъявляемые к обогащенным пищевым продуктам.
40. Перечислите основные этапы разработки обогащенных пищевых продуктов для целевых групп.
41. Функциональные свойства консервированных продуктов в питании целевых групп.
42. Функциональные свойства соков и напитков в питании целевых групп.
43. Функциональные свойства зерновых каш быстрого приготовления в питании целевых групп.
44. Функциональные свойства зерновых завтраков «Мюсли» в питании целевых групп.
45. Функциональные свойства концентратов киселей в питании целевых групп.
46. Составить рацион для питания детей 3 – 6 лет в детских дошкольных учреждениях.

### *Практическая часть (ситуационные задачи)*

При составлении рационов необходимо учесть:

1. Суточную потребность в пищевых веществах и энергии для определенного контингента питающихся;
2. Пищевую и энергетическую ценность рациона;
3. Рекомендуемые и исключаемые продукты для определённой диеты;
4. Можно рекомендовать 1 рацион для различных возрастных групп, варьируя выходом блюд;
5. Технологию приготовления блюд.
6. Режим питания;
7. Суточный набор продуктов;
8. Разнообразие блюд в течение дня и по дням недели.

#### *Варианты задач*

1. На сайте одного из детских дошкольных учреждений г. Саратова был объявлен конкурс на лучший рацион среди поставщиков услуг питания на летне-осенний период.
2. Детская спортивная организация по легкой атлетике сделала заявку на организацию питания для своих воспитанников в один из комбинатов питания г. Москвы, необходимо составить для них сбалансированный рацион.
3. Центр социальной помощи пожилым людям и инвалидам г. Саратова с целью популяризации здорового питания среди своих клиентов решил провести курс лекций. Для этого пригласил специалистов-диетологов, которые должны помочь разработать индивидуальные рационы питания.
4. Для пансионата отдыха г. Сочи необходимо составить рацион для людей, страдающих ожирением на осенне-зимний период.
5. Администрация одной из МОУ СОШ г. Энгельса объявило тендер по организации питания для своих учащихся. Составьте рацион питания для обучающихся. Учреждение профориентировано на физико-математическое направление.
6. Комбинат питания г. Нижний Новгород получил заявку от директора кадетской школы-интерната, в которой обучаются юноши в возрасте с 12 по 17 лет на разработку школьного меню.
7. Детская спортивная организация по художественной гимнастике сделала заявку на организацию питания для своих воспитанников в один из комбинатов питания г. Ростова, необходимо составить для них сбалансированный рацион.
8. Администрация одной из МОУ СОШ г. Саратова объявило тендер по организации питания для своих учащихся. Составьте рацион питания для обучающихся. Учреждение профориентировано на гуманитарное направление.
9. Одно из детских образовательных коррекционных учреждений г. Саратова объявило конкурс на лучший сбалансированный рацион среди поставщиков услуг питания на новый учебный год.
10. Для беременных и кормящих женщин, находящихся в перинатальном центре г. Саратова необходимо составить рацион питания.

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
ФГБОУ ВО Саратовский государственный аграрный университет  
им. Н.И. Вавилова  
Кафедра «Технологии продуктов питания»**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1**

**по дисциплине: «Технологии продуктов для специальных видов питания»**

1. Перечислите принципы дифференцирования питания для беременных женщин.
2. Дайте общую характеристику витаминов и аминокислот содержащиеся в молочной сыворотки.
3. На сайте одного из детских дошкольных учреждений г. Саратова был объявлен конкурс на лучший рацион среди поставщиков услуг питания на летне-осенний период.

Зав. кафедрой ТПП

Ф.И.О.  
Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_

**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 «Технологии продуктов для специальных видов 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 при-

| Уровень освоения компетенции | Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)* |              |                                    | Описание  |
|------------------------------|---|--------------|------------------------------------|---|
|                              |   |              |                                    |   |
| <b>высокий</b>               | «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  |
| <b>базовый</b>               | «хорошо»  | «зачтено»    | «зачтено (хорошо)»                 | Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе  |
| <b>пороговый</b>             | «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 |
| –                            | «неудовлетворительно»                                       | «не зачтено» | «не зачтено (неудовлетворительно)» | Обучающийся обнаружил пробелы в 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 допол-  |

| Уровень освоения компетенции | Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)* |  |  | Описание          |
|------------------------------|---|--|--|-------------------|
|                              |   |  |  | нительных занятий |

\* - форма промежуточной аттестации в семестре определяется в соответствии с таблицей 2 рабочей программы дисциплины (модуля)

#### 4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

**знания:** основных приемов технологической обработки продуктов из сырья растительного и животного происхождения для конструирования и органолептического анализа новых специализированных продуктов питания; современных технологических приемов и видах оборудования для производства продуктов специального назначения; о научных основах и инжиниринге современного производства кулинарной продукции для специальных видов питания; о принципах составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений для разработки новых видов кулинарной продукции специального назначения;

**умения:** использовать знания современной технологии продуктов для специальных видов питания в реальных производственных условиях; разрабатывать инновационные авторские специализированные пищевые продукты; использовать современные технологии для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач при разработке специализированной кулинарной продукции; разрабатывать и анализировать научно-техническую документацию на новые виды специальной кулинарной продукции;

**владение навыками** и приемами: позволяющими создавать новую кулинарную продукцию для специальных видов питания с улучшенными показателями качества; новейших достижений техники и технологии производства продуктов для специальных видов питания; работы с современными видами технологического оборудования для производства специализированной кулинарной продукции; обработки и систематизации результатов научных исследований для разработки новых видов кулинарной продукции специального назначения.

#### Критерии оценки

|                |   |
|----------------|---|
| <b>отлично</b> | <p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание материала об основных приемах технологической обработки продуктов из сырья растительного и животного происхождения для конструирования и органолептического анализа новых специализированных продуктов питания; современных технологических приемов и видах оборудования для производства продуктов специального назначения; о научных основах и инжиниринге современного производства кулинарной продукции для специальных видов питания; о принципах составления и оформления научно-технической</li> </ul> |
|----------------|---|

|                          |  |
|--------------------------|--|
|                          | <p>документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений для разработки новых видов кулинарной продукции специального назначения, кроме того, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение использовать знания современной технологии продуктов для специальных видов питания в реальных производственных условиях; разрабатывать инновационные авторские специализированные пищевые продукты; использовать современные технологии для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач при разработке специализированной кулинарной продукции; разрабатывать и анализировать научно-техническую документацию на новые виды специальной кулинарной продукции;</li> <li>- успешное и системное владение навыками и приемами: позволяющими создавать новую кулинарную продукцию для специальных видов питания с улучшенными показателями качества; новейших достижений техники и технологии производства продуктов для специальных видов питания; работы с современными видами технологического оборудования для производства специализированной кулинарной продукции; обработки и систематизации результатов научных исследований для разработки новых видов кулинарной продукции специального назначения</li> </ul> |
| <b>хорошо</b>            | <p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание материала, не допускает существенных неточностей;</li> <li>- в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение использовать знания современной технологии продуктов для специальных видов питания в реальных производственных условиях; разрабатывать инновационные авторские специализированные пищевые продукты; использовать современные технологии для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач при разработке специализированной кулинарной продукции; разрабатывать и анализировать научно-техническую документацию на новые виды специальной кулинарной продукции, используя современные методы и показатели такой оценки;</li> <li>- в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками и приемами: позволяющими создавать новую кулинарную продукцию для специальных видов питания с улучшенными показателями качества; новейших достижений техники и технологии производства продуктов для специальных видов питания; работы с современными видами технологического оборудования для производства специализированной кулинарной продукции; обработки и систематизации результатов научных исследований для разработки новых видов кулинарной продукции специального назначения.</li> </ul>   |
| <b>удовлетворительно</b> | <p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала;</li> <li>- в целом успешное, но не системное умение использовать знания современной технологии продуктов для специальных видов пита-</li> </ul>  |

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
|                                   | <p>ния в реальных производственных условиях; разрабатывать инновационные авторские специализированные пищевые продукты; использовать современные технологии для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач при разработке специализированной кулинарной продукции; разрабатывать и анализировать научно-техническую документацию на новые виды специальной кулинарной продукции, используя современные методы и показатели оценки</p> <p>- в целом успешное, но не системное владение навыками и приемами: позволяющими создавать новую кулинарную продукцию для специальных видов питания с улучшенными показателями качества; новейших достижений техники и технологии производства продуктов для специальных видов питания; работы с современными видами технологического оборудования для производства специализированной кулинарной продукции; обработки и систематизации результатов научных исследований для разработки новых видов кулинарной продукции специального назначения</p>   |
| <p><b>неудовлетворительно</b></p> | <p>обучающийся:</p> <p>- не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале об основных приемах технологической обработки продуктов из сырья растительного и животного происхождения для конструирования и органолептического анализа новых специализированных продуктов питания; современных технологических приемов и видах оборудования для производства продуктов специального назначения; о научных основах и инжиниринге современного производства кулинарной продукции для специальных видов питания; о принципах составления и оформления научно-технической документации, научных отчетов, рефератов, публикаций и публичных обсуждений для разработки новых видов кулинарной продукции специального назначения, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки;</p> <p>- не умеет использовать знания современной технологии продуктов для специальных видов питания в реальных производственных условиях; разрабатывать инновационные авторские специализированные пищевые продукты; использовать современные технологии для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач при разработке специализированной кулинарной продукции; разрабатывать и анализировать научно-техническую документацию на новые виды специальной кулинарной продукции, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено;</p> <p>- обучающийся не владеет навыками и приемами: позволяющими создавать новую кулинарную продукцию для специальных видов питания с улучшенными показателями качества; новейших достижений техники и технологии производства продуктов для специальных видов питания; работы с современными видами технологического оборудования для производства специализированной кулинарной продукции; обработки и систематизации результатов научных исследований для разработки новых видов кулинарной продукции специального назначения.</p> |

#### 4.2.2. Критерии оценки реферата

При написании реферата обучающийся демонстрирует:

**знания:** литературы по предложенной теме, ее основной проблематики.

**умения:** умение логически мыслить; оформлять текст реферативного исследования (правильное применение и оформление ссылок, составление библиографии); правильно понять позицию авторов, работы которых использовались при написании реферата; способность верно, без искажения передать используемый авторский материал; научно анализировать, обобщать различные факты и мнения, формулировать личную позицию автора по исследуемой теме.

**владение навыками:** научного изложения материала и умения обобщать факты, делать на их основе теоретические и практические выводы, которые в дальнейшем помогут при написании научно-исследовательской работы и ВКР.

#### Критерии оценки реферата

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>отлично</b>             | обучающийся демонстрирует:<br>– ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы |
| <b>хорошо</b>              | обучающийся демонстрирует:<br>– основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы   |
| <b>удовлетворительно</b>   | обучающийся демонстрирует:<br>– имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод  |
| <b>неудовлетворительно</b> | обучающийся:<br>– реферат студентом не представлен   |

#### 4.2.3. Критерии оценки выполнения тестовых заданий

При выполнении тестовых заданий обучающийся демонстрирует:

**знания:** научных основ в сфере индустрии питания, в том числе физиологических особенностей потребления человека основных нутриентов в зависимости от возраста, пола, профессии; химического состава продуктов питания; терминов и определений нутрициологии.

#### Критерии оценки знаний при проведении тестирования

| Оценка | Рекомендуемые границы | Количество правильных |
|--------|-----------------------|-----------------------|
|--------|-----------------------|-----------------------|

|                     |           |              |
|---------------------|-----------|--------------|
|                     | оценок    | ответов      |
| Отлично             | 100-86    | 28-24        |
| Хорошо              | 85-73     | 23-20        |
| Удовлетворительно   | 72-60     | 19-17        |
| Неудовлетворительно | 59 и ниже | От 16 и ниже |

#### 4.2.4. Критерии оценки лабораторных работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:

**знания:** общей схемы технологического процесса кулинарной продукции специального назначения, технологию изготовления полуфабрикатов, технологию тепловой обработки продуктов, приемы оформления блюд, требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции специального назначения, правила личной гигиены, правила техники безопасности, требования к организации рабочего места на предприятиях индустрии питания.

**умения:** определять качество поступившего сырья и выбирать рациональные способы обработки его в зависимости от качества, осуществлять приемы предварительной и тепловой обработки продуктов, проверять готовность кулинарных изделий специального назначения.

**владение навыками:** оформлять различные блюда специальных видов питания, пользоваться сборником рецептов и другой нормативной документацией.

#### Критерии оценки выполнения лабораторных работ

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <b>отлично</b>           | обучающийся демонстрирует:<br>а) выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения технологического процесса;<br>б) самостоятельно и рационально выбрал и подготовил для работы необходимое оборудование и инвентарь, технологический процесс провел в условиях и режимах, обеспечивающих получение результатов и выводов с наибольшей точностью;<br>в) в представленном отчете (тетрадь по лабораторным работам) правильно и аккуратно выполнил все записи, таблицы и сделал выводы;<br>г) соблюдал требования безопасности труда. |
| <b>хорошо</b>            | обучающийся демонстрирует:<br>а) технологический процесс был незначительно нарушен,<br>б) или было допущено два-три недочета, или не более одной негрубой ошибки и одного недочета.   |
| <b>удовлетворительно</b> | обучающийся демонстрирует:<br>работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы, или если в ходе проведения опыта и измерений были допущены следующие ошибки:<br>а) технологический процесс проводился в нерациональных условиях, что привело к получению кулинарной продукции с дефектами,<br>б), или в отчете (тетрадь по лабораторным работам) были допущены в общей сложности не более двух ошибок (технологическая схема  |

|                            |   |
|----------------------------|---|
|                            | <p>приготовления блюд, не правильные расчеты продуктов и т. д.), не принципиального для данной работы характера, но повлиявших на результат выполнения,</p> <p>в) или не выполнен совсем или выполнен неверно органолептический анализ кулинарной продукции,</p> <p>г) или работа выполнена не полностью, однако объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы.</p> |
| <b>неудовлетворительно</b> | <p>обучающийся:</p> <p>а) работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов,</p> <p>б) технологический процесс производился неправильно,</p> <p>в) или в ходе работы и в отчете обнаружилось в совокупности все недостатки, отмеченные в требованиях к оценке «3».</p>  |

#### 4.2.5. Критерии оценки письменного ответа при входном и рубежных контролях

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

**знания:** опрашиваемого учебного материала, основной и дополнительной литературы, рекомендованной программой, основной терминологии по дисциплине, включая и специфическую терминологию;

**умения:** интегрировать полученные знания со знаниями по смежным учебным дисциплинам, анализировать и аргументировано делать выводы.

**владение навыками:** проведения технологических приемов для разработки кулинарной продукции специального назначения, интерпретации полученных данные в ходе лабораторных работ с привлечением теоретических представлений.

#### Критерии оценки

|                     |  |
|---------------------|--|
| отлично             | обучающийся обнаруживает:<br>усвоение всего объема программного материала; выделяет главные положения в изученном материале и не затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы; свободно применяет полученные знания на практике; не допускает ошибок в воспроизведении изученного материала, а также в письменных работах и выполняет последние уверенно и аккуратно.  |
| хорошо              | обучающийся обнаруживает:<br>весь изученный материал; отвечает без особых затруднений на вопросы преподавателя; умеет применять полученные знания на практике; в устных ответах не допускает серьезных ошибок, легко устраняет отдельные неточности с помощью 4 дополнительных вопросов преподавателя, в письменных работах делает незначительные ошибки.  |
| удовлетворительно   | обучающийся обнаруживает:<br>усвоение основного материала, но испытывает затруднение при его самостоятельном воспроизведении и требует дополнительных и уточняющих вопросов преподавателя; предпочитает отвечать на вопросы, воспроизводящего характера и испытывает затруднение при ответах на видоизмененные вопросы; допускает ошибки в письменных работах. Знания, оцениваемые оценкой «3», находятся на уровне, представлений, сочетающихся с элементами научных понятий. |
| неудовлетворительно | у обучающегося имеются:<br>отдельные представления об изученном материале, но все же большая часть материала не усвоена, в письменных работах студент допускает грубые ошибки.   |

Разработчик(и): доцент, Рысмухамбетова Г.Е.



(подпись)