Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 30.09.2024 11:04:34
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1bd21f2f35a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
_____ Попова О.М. /
«27» августа 2019 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**ТЕХНОЛОГИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ**
Направление подготовки	**19.03.04 Технология продукции и организаци общественного питания**
Направленность (профиль)	**Технология и организация предприятий общественного питания**
Квалификация выпускника	**Бакалавр**
Нормативный срок обучения	**4 года**
Форма обучения	**заочная**
Кафедра-разработчик	**Технологии продуктов питания**
Ведущий преподаватель	**Петрова О.Н., доцент**

Разработчик(и): доцент , Петрова О.Н. _____
(подпись)

Саратов 2019

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……... 7
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…… 15
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 и организация диетического 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 12.11.2015 г. № 1332, формируют следующие компетенции:

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Технология и организация диетического питания»

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающий должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (курс)	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	**знает:** основные технологические приемы выработки продуктов питания диетического назначения **умеет:** разрабатывать новые рецептуры и технологии диетических продуктов питания **владеет:** навыками работы в производственных условиях по производству диетических продуктов питания	5	лекции, лабораторные работы	собеседование, лабораторная работа, доклад, дискуссия, проект
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров	**знает:** свойства сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции при производстве диетических продуктов	5	лекции, лабораторные работы	Собеседование, лабораторная работа, доклад,

	технологического процесса, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	питания **умеет:** использовать технические средства для измерения основных параметров технологического процесса производства диетических продуктов питания **владеет:** навыками организации технологического процесса производства продукции питания диетического назначения			дискуссия, проект
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	**знает:** принимать конкретное техническое решение при разработке новых технологических процессов производства диетической продукции питания **умеет:** определять приоритеты в сфере производства продукции питания диетического назначения **владеет:** навыками подбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения для производства диетической кулинарной продукции	5	лекции, лабораторные работы	собеседование, лабораторная работа, доклад, дискуссия, проект
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	**знает:** отечественный и зарубежный опыт по производству диетических продуктов питания **умеет:** анализировать научно-техническую информацию о производстве диетических продуктов	5	лекции, лабораторные работы	собеседование, лабораторная работа, доклад, дискуссия, проект

		питания **владеет:** навыками применения научно-технической информации при производстве диетических продуктов питания			

Компетенция ОПК -2 – также формируется в ходе освоения дисциплин:

«Теоретическая технология», «Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания», «Технология продуктов диетического питания», «Технология продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Технология продуктов детского питания», «Технология кулинарной продукции для социально-ориентированных групп населения», «Современные системы и концепции питания», «Организация кейтеринга», «Кондитерское производство», «Технология мучных кондитерских изделий», «Технология кулинарной продукции различных стран», «Технология блюд зарубежной кухни» а также в ходе практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая), производственной практики: научно-исследовательской работы, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика), преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Компетенция ПК -1 – также формируется в ходе освоения дисциплин:

«Процессы и аппараты пищевых производств», «Продовольственная безопасность с основами нутрициологии», «Пищевые добавки», «Теоретическая технология», «Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания», «Технохимический контроль продукции общественного питания», «Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания», «Технология продуктов диетического 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», «Введение в профессию», «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания», «Технология продуктов детского питания», «Технология кулинарной продукции для социально-ориентированных групп населения», «Современные системы и концепции питания», «Организация кейтеринга»,

«Кондитерское производство», «Технология мучных кондитерских изделий», «Технология кулинарной продукции различных стран», «Технология блюд зарубежной кухни» а также в ходе практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая), производственной практики: научно-исследовательской работы, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика), преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты, факультатива «Технология и техника работы бариста».

Компетенция ПК -4 – также формируется в ходе освоения дисциплин:

«Экология», «Тепло- и хладотехника», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Продовольственная безопасность с основами нутрициологии», «Технические аспекты проектирования оборудования для производства продукции общественного питания», «Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания», «Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания», «Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания», «Технология продуктов диетического питания», «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания», «Технологическое проектирование предприятий общественного питания», «Технология продуктов детского питания», «Технология кулинарной продукции для социально-ориентированных групп населения», «Современные системы и концепции питания», «Организация кейтеринга», «Технология карвинга», «Кондитерское производство», «Технология мучных кондитерских изделий», «Технология кулинарной продукции различных стран», «Технология блюд зарубежной кухни» а также в ходе практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая), производственной практики: научно-исследовательской работы, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика), преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты, факультатива «Технология и техника работы бариста».

Компетенция ПК -25 – также формируется в ходе освоения дисциплин:

«Питание как часть культуры народа», «Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания», «Основы технологии кулинарной продукции», «Технология продуктов диетического питания», «Технология продукции общественного питания», «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания», «Технология продуктов детского питания», «Технология кулинарной продукции для социально-

ориентированных групп населения», «Кондитерское производство», «Технология мучных кондитерских изделий», «Технология кулинарной продукции различных стран», «Технология блюд зарубежной кухни» а также в ходе практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая), производственной практики: научно-исследовательской работы, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика), преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты, факультатива «Технология и техника работы бариста».

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

Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного материала	Краткая характеристика оценочного материала	Представление оценочного средства в ОМ
1	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: перечень вопросов к лабораторным работам; перечень вопросов для устного опроса; задания для самостоятельной работы
1	Доклад	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в устном 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 докладов
2	Дискуссия	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценивать их умение аргументировать собственную точку зрения	Перечень дискуссионных тем для проведения лекции пресс-конференции
3	Проект	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения	Темы индивидуальных заданий для занятия формы

		обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	моделирование

Программа оценивания контролируемой дисциплины

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1.	Значение лечебного и профилактического питания	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-25	дискуссия, собеседование
2.	Основная диета	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-25	дискуссия, собеседование
3.	Диета с пониженной калорийностью	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-25	дискуссия, собеседование
4.	Диета с повышенным содержанием белка	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-25	дискуссия, собеседование
5.	Характеристика противорадиационной диеты	ОПК-2; ПК-1; ПК-4; ПК-25	доклад, проект, дискуссия, собеседование

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Технология и организация диетического 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
ОПК-2, 5 курс	**знает:** основные технологические приемы выработки продуктов питания диетического назначения	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (нормативных документов регламентирующих производство диетических продуктов питания, основные термины и определения изучаемой дисциплины, суточную потребность в основных питательных элементах, роль в питании эссенциальных компонентов пищи), 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 (нормативных документов регламентирующих производство диетических продуктов питания, основные термины и определения изучаемой дисциплины, суточную потребность в основных питательных элементах, роль в питании эссенциальных компонентов пищи), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет: разрабатывать новые рецептуры и технологии диетических продуктов питания	не умеет использовать методы и приемы (применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания диетического назначения), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой	в целом успешное, но не системное умение (применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания диетического назначения), используя современные методы и показатели оценки	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение (применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания диетического назначения), используя современные методы и показатели такой	сформированное умение (применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания диетического назначения), используя современные методы и показатели такой оценки

		дисциплины, не выполнено		оценки	
	владеет: навыками работы в производственных условиях по производству диетических продуктов питания	обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства продуктов питания диетической направленности), допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства продуктов питания диетической направленности)	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства продуктов питания диетической направленности)	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства продуктов питания диетической направленности)
ПК- 1, 5 курс	**знает:** свойства сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции при производстве диетических продуктов питания	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (нормативных документов регламентирующих производство диетических продуктов питания, основные термины и определения изучаемой дисциплины, суточную потребность в основных питательных элементах, роль в питании эссенциальных компонентов пищи), 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 (нормативных документов, регламентирующих производство диетических продуктов питания, основные термины и определения изучаемой дисциплины, суточную потребность в основных питательных элементах, роль в питании эссенциальных компонентов пищи), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий

	умеет: использовать технические средства для измерения основных параметров технологического процесса производства диетических продуктов питания	не умеет использовать методы и приемы (применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания диетического назначения), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение (применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания диетического назначения), используя современные методы и показатели оценки	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение (применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания диетического назначения), используя современные методы и показатели такой оценки	сформированное умение (применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания диетического назначения), используя современные методы и показатели такой оценки
	владеет: навыками организации технологического процесса производства продукции питания диетического назначения	обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства продуктов питания диетической направленности), допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства продуктов питания диетической направленности)	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства продуктов питания диетической направленности)	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства продуктов питания диетической направленности)
ПК- 4, 5 курс	**знает:** принимать конкретное техническое решение при	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает	обучающийся демонстрирует знание материала (нормативных документов, регламентирующих производство диетических

	разработке новых технологических процессов производства диетической продукции питания	(нормативных документов регламентирующих производство диетических продуктов питания, основные термины и определения изучаемой дисциплины, суточную потребность в основных питательных элементах, роль в питании эссенциальных компонентов пищи), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	существенных неточностей	продуктов питания, основные термины и определения изучаемой дисциплины, суточную потребность в основных питательных элементах, роль в питании эссенциальных компонентов пищи), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет: определять приоритеты в сфере производства продукции питания диетического назначения	не умеет использовать методы и приемы (применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания диетического назначения), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение (применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания диетического назначения), используя современные методы и показатели оценки	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение (применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания диетического назначения), используя современные методы и показатели такой оценки	сформированное умение (применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания диетического назначения), используя современные методы и показатели такой оценки
	владеет: навыками подбора технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения для	обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства продуктов питания диетической направленности),	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений /	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства продуктов питания диетической направленности)

	производства диетической кулинарной продукции	допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	специализированных знаний для производства продуктов питания диетической направленности)	информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства продуктов питания диетической направленности)	
ПК- 25, 5 курс	**знает:** отечественный и зарубежный опыт по производству диетических продуктов питания	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (нормативных документов регламентирующих производство диетических продуктов питания, основные термины и определения изучаемой дисциплины, суточную потребность в основных питательных элементах, роль в питании эссенциальных компонентов пищи), 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 (нормативных документов, регламентирующих производство диетических продуктов питания, основные термины и определения изучаемой дисциплины, суточную потребность в основных питательных элементах, роль в питании эссенциальных компонентов пищи), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет: анализировать научно-техническую информацию о производстве диетических продуктов питания	не умеет использовать методы и приемы (применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания диетического назначения), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу,	в целом успешное, но не системное умение (применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания диетического назначения), используя современные методы и показатели оценки	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение (применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания диетического назначения), используя	сформированное умение (применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания диетического назначения), используя современные методы и показатели такой оценки

		большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено		современные методы и показатели такой оценки	
	владеет: навыками применения научно-технической информации при производстве диетических продуктов питания	обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства продуктов питания диетической направленности), допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства продуктов питания диетической направленности)	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства продуктов питания диетической направленности)	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства продуктов питания диетической направленности)

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

1. Общие правила варки пюреобразных супов.
2. Характеристика белых соусов. Технология основного белого соуса.
3. Общие правила варки овощей.
4. Общие правила варки каш.
5. Правила варки рыбы разных пород.
6. Правила варки мяса и мясопродуктов.
7. Правила варки птицы и кролика
8. Значение в питании творога. Технология приготовления творожных запеканки и пудинга.
9. Значение в питании сладких блюд. Технология варки киселей.

3.2. Доклады

Выполнение устного доклада в полной мере раскрывает творческий подход обучающихся к самостоятельной проработке нового материала, позволяет оценить степень готовности учащихся к самостоятельному выбору актуальных проблем дисциплины. Данный вид творческой работы позволяет обучающимся овладеть навыками систематизации материала, развивает умение конкретизировать и обобщать проблемы и перспективы развития пищевых производств на основе анализа массива научной и периодической литературы по выбранной теме.

Рекомендуемая тематика устных докладов по дисциплине приведена ниже.

Темы докладов, рекомендуемые при изучении дисциплины «Технология и организация диетического питания»

1. «Общая характеристика противорадиационной диеты».
2. «Ассортимент и технологии холодных блюд противорадиационной диеты».
3. «Ассортимент и технологии супов противорадиационной диеты».
4. «Ассортимент и технологии соусов противорадиационной диеты».

5. «Ассортимент и технологии вторых блюд противорадиационной диеты».
6. «Ассортимент и технологии сладких блюд противорадиационной диеты».
7. «Ассортимент и технологии напитков противорадиационной диеты».
8. «Ассортимент и технологии изделий из теста противорадиационной диеты».

3.3 Лабораторные работы

- Тематика лабораторных занятий устанавливается в соответствии с темами рабочей программы.

Перечень тем лабораторных занятий:

1. Технология приготовления холодных блюд и закусок
2. Технология приготовления первых блюд
3. Технология приготовления вторых блюд и соусов
4. Технология приготовления кондитерских изделий
5. Технология приготовления сладких блюд и напитков
6. Технология приготовления напитков

Пример занятия (пресс - конференции) по теме: Характеристика противорадиационной диеты

Занятие проходит с заранее подготовленными в рамках темы докладами обучающихся. Совокупность представленных докладов позволяет всесторонне осветить проблему.

00 - 05 мин.
Приветствие студентов
Отметка присутствующих
Вступительное слово преподавателя.

05-12 мин.
Доклад обучающегося на тему «Общая характеристика противорадиационной диеты».

12-17 мин.
Предполагаемые вопросы к докладчику:
1. Каковы основные показатели назначения данной диеты?
2. Чем характеризуются противорадиационная диета?

17-20 мин.
Доклад обучающегося на тему «Ассортимент и технологии холодных блюд противорадиационной диеты».

20-23 мин.
Предполагаемые вопросы к докладчику:

1. Каковы особенности ассортимента холодных блюд противорадиационной диеты?
2. Каковы особенности технологии холодных блюд противорадиационной диеты?

23- 28 мин.
Доклад обучающегося на тему «Ассортимент и технологии супов противорадиационной диеты».

28-31 мин.
Предполагаемые вопросы к докладчику:
1. Каковы особенности ассортимента супов противорадиационной диеты?
2. Каковы особенности технологии супов противорадиационной диеты?

31-36 мин.
Доклад обучающегося на тему «Ассортимент и технологии соусов противорадиационной диеты».

36-39 мин.
Предполагаемые вопросы к докладчику:
1. Каковы особенности ассортимента соусов противорадиационной диеты?
2. Каковы особенности технологии соусов противорадиационной диеты?

39-44 мин.
Доклад обучающегося на тему «Ассортимент и технологии вторых блюд противорадиационной диеты».

44-47 мин.
Предполагаемые вопросы к докладчику:
1. Каковы особенности ассортимента вторых блюд противорадиационной диеты?
2. Каковы особенности технологии вторых блюд противорадиационной диеты?

47-52 мин.
Доклад обучающегося на тему «Ассортимент и технологии сладких блюд противорадиационной диеты».

52-55 мин.
Предполагаемые вопросы к докладчику:
1. Каковы особенности ассортимента сладких блюд противорадиационной диеты?
2. Каковы особенности технологии сладких блюд противорадиационной диеты?

55-60 мин.
Доклад обучающегося на тему «Ассортимент и технологии напитков противорадиационной диеты».

60-63 мин.
Предполагаемые вопросы к докладчику:
1. Каковы особенности ассортимента напитков противорадиационной диеты?
2. Каковы особенности технологии напитков противорадиационной диеты?

63-68 мин.
Доклад обучающегося на тему «Ассортимент и технологии изделий из теста противорадиационной диеты».

68-71 мин.

Предполагаемые вопросы к докладчику:

1. Каковы особенности ассортимента изделий из теста противорадиационной диеты?

2. Каковы особенности технологии изделий из теста противорадиационной диеты?

71 – 90 мин.

Преподаватель подводит итоги самостоятельной работы и выступлений обучающихся, дополняя или уточняя предложенную информацию, и формулирует основные выводы.

Вопросы для самоконтроля

1. Характеристика и лечебное назначение противорадиационной диеты;
2. Ассортимент и особенности технологии: холодных блюд противорадиационной диеты;
3. Ассортимент и особенности технологии супов противорадиационной диеты;
4. Ассортимент и особенности технологии соусов противорадиационной диеты;
5. Ассортимент и особенности технологии вторых блюд из овощей противорадиационной диеты;
6. Ассортимент и особенности технологии блюд из круп и макаронных изделий диет противорадиационной диеты;
7. Ассортимент и особенности технологии блюд из яиц и творога противорадиационной диеты;
8. Ассортимент и особенности технологии вторых блюд из рыбы противорадиационной диеты;
9. Ассортимент и особенности технологии вторых блюд из мяса, птицы и кролика противорадиационной диеты;
10. Ассортимент и особенности технологии гарниров противорадиационной диеты;
11. Ассортимент и особенности технологии сладких блюд противорадиационной диеты;
12. Ассортимент и особенности технологии напитков противорадиационной диеты.

3.4 Темы индивидуальных заданий (моделирование/ проект)

1. Разработать рацион для основного варианта диеты.
2. Разработать рацион для низкокалорийной диеты.
3. Разработать рацион для высокобелковой диеты.
4. Разработать рацион для низкобелковой диеты.

3.5 Промежуточная аттестация

- Вид промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация

общественного питания: зачет.

Тематика вопросов, выносимых на зачет

1. Общие правила варки пюреобразных супов.
2. Характеристика белых соусов. Технология основного белого соуса.
3. Общие правила варки овощей.
4. Общие правила варки каш.
5. Правила варки рыбы разных пород.
6. Правила варки мяса и мясопродуктов.
7. Правила варки птицы и кролика
8. Значение в питании творога. Технология приготовления творожных запеканки и пудинга.
9. Значение в питании сладких блюд. Технология варки киселей.
10. Общая характеристика противорадиационной диеты.
11. Что такое диетическое питание, его значение?
12. Каково значение профилактического питания?
13. Какое учреждение в России разрабатывает кардинальные вопросы питания здорового и больного человека?
14. Характеристика и лечебное назначение диеты 1;
15. Характеристика и лечебное назначение диеты 2;
16. Характеристика и лечебное назначение диеты 5;
17. Характеристика и лечебное назначение диеты 7/10;
18. Характеристика и лечебное назначение диеты 8;
19. Характеристика и лечебное назначение диеты 9;
20. Характеристика и лечебное назначение диеты 11;
21. Характеристика и лечебное назначение диеты 15;
22. Характеристика и лечебное назначение диеты антирадиационной.
23. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 1;
24. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 2;
25. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 5;
26. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 7/10;
27. Ассортимент и особенности технологии: холодных диетических блюд;
28. Ассортимент и особенности технологии диетических супов;
29. Ассортимент и особенности технологии диетических соусов;
30. Ассортимент и особенности технологии диетических вторых блюд из овощей;
31. Ассортимент и особенности технологии диетических вторых блюд из рыбы;

32. Ассортимент и особенности технологии диетических вторых блюд из мяса;

33. Ассортимент и особенности технологии диетических вторых блюд из круп;

34. Ассортимент и особенности технологии диетических блюд из гематогена.

35. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 8;

36. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 9;

37. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 11;

38. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 15;

39. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты антирадиационной.

40. Ассортимент и технологии холодных блюд противорадиационной диеты.

41. Ассортимент и технологии супов противорадиационной диеты.

42. Ассортимент и технологии соусов противорадиационной диеты.

43. Ассортимент и технологии вторых блюд противорадиационной диеты.

44. Ассортимент и технологии сладких блюд противорадиационной диеты.

45. Ассортимент и технологии напитков противорадиационной диеты.

46. Ассортимент и технологии изделий из теста противорадиационной диеты.

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, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Технология и организация диетического питания» осуществляется через проведение входного, текущего, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля, фонды контрольных заданий 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:

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)		Описание
высокий	«отлично»	«зачтено»	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»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала; успешно выполняет предусмотренные в программе задания; усвоил основную литературу, рекомендованную в программе.
пороговый	«удовлетворительно»	«зачтено»	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»	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 дополнительных занятий.

4.2.1 Критерии оценки устного ответа при текущем контроле и промежуточной аттестации

- **знания:** вопросов значения в питании человека всех пищевых

нутриентов, их суточную потребность. Нормативные документы, регламентирующие производство диетических продуктов питания, основные термины и определения изучаемой дисциплины, роль в питании эссенциальных компонентов пищи.

- **умения:** применять и владеть основами теории в реализации основных технологических процессов пищевых производств диетических продуктов питания, рассчитывать пищевую ценность диетических продуктов.

- **владение навыками:** использования в практической деятельности специализированных знаний для производства диетических продуктов.

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует: - знание материала (материал систематизирован и структурирован; сделаны обобщения и сопоставления различных точек зрения по рассматриваемому вопросу, сделаны и аргументированы основные выводы, отчетливо видна самостоятельность суждений, основные понятия проблемы изложены полно и глубоко) - грамотность и культура изложения; - дает правильные ответы на вопросы
хорошо	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует неполное знание материала (в материале представлена одна точка зрения, отсутствует самостоятельность суждений) - не отвечает на вопросы
неудовлетворительно	обучающийся не отвечает на поставленные вопросы

4.2.2 Критерии оценки доклада

При подготовке доклада обучающийся демонстрирует:

- **знания:** основных понятий проблемы доклада;

- **умения:** систематизировать и структурировать материал; делать обобщения и сопоставления различных точек зрения по рассматриваемому вопросу, делать и аргументировать основные выводы

- **владение навыками:** анализа различных источников информации по данной проблематике, систематизации и структурирования материала доклада.

Критерии оценки устного доклада

отлично	обучающийся демонстрирует знание материала, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
хорошо	обучающийся демонстрирует:

	- знание материала (материал систематизирован и структурирован; сделаны обобщения и сопоставления различных точек зрения по рассматриваемому вопросу, сделаны и аргументированы основные выводы) - дает неточные ответы на вопросы аудитории при презентации доклада
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - неполное знание материала (в материале представлена одна точка зрения, отсутствует самостоятельность суждений) - не отвечает на вопросы аудитории при презентации доклада
неудовлетворительно	обучающийся: – не выполнил задание

4.2.3 Критерии оценки практических занятий (пресс-конференция)

При выполнении практических занятий обучающийся демонстрирует:

знания: нормативных документов, регламентирующих производство диетических продуктов питания, основные термины и определения изучаемой дисциплины, суточную потребность в основных питательных элементах, роль в питании эссенциальных компонентов пищи.

умения: применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания диетического назначения.

владение навыками: использования в практической деятельности специализированных знаний для производства продуктов питания диетической направленности.

Критерии оценки выполнения практических занятий (персс-конференция)

отлично	обучающийся демонстрирует: – знание материала (нормативных документов, регламентирующих производство диетических продуктов питания, основные термины и определения изучаемой дисциплины, суточную потребность в основных питательных элементах, роль в питании эссенциальных компонентов пищи), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; – умение (применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания диетического назначения), используя современные методы и показатели такой оценки; – успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства продуктов питания диетической направленности)

хорошо	обучающийся демонстрирует: - знание материала, не допускает существенных неточностей; - в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение (применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания диетического назначения), используя современные методы и показатели такой оценки; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства продуктов питания диетической направленности)
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; - в целом успешное, но не системное умение (применять и владеть основами теории в реализации основных технологических процессов пищевых производств, рассчитывать основные параметры), используя современные методы и показатели оценки; - в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства продуктов питания диетической направленности)
неудовлетворительно	обучающийся: - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; - не умеет использовать методы и приемы, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; - обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства продуктов питания диетической направленности), допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено

4.2.4 Критерии оценки лабораторных работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:

- знания: лечебное назначение диет, особенности технологии блюд диетического назначения, требования к качеству диетической продукции;

– **умения:** составлять меню для питания больных, нуждающихся в диетическом питании; осуществить приготовление полуфабрикатов и тепловую обработку продуктов для диетического питания;

– **владение навыками:** технологиями приготовления и навыками оформления блюд диетического назначения.

Критерии оценки выполнения лабораторных работ

отлично	обучающийся демонстрирует: - глубокое и прочное усвоение программного материала; полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы при видоизменении задания; свободно справляющиеся с поставленными задачами, знания материала; правильно обоснованные принятые решения; владение разносторонними навыками и приемами выполнения лабораторных работ.
хорошо	обучающийся демонстрирует: - знание программного материала; грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос; правильное применение теоретических знаний; владение необходимыми навыками при выполнении лабораторных задач.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - усвоение основного материала; при ответе допускаются неточности; при ответе недостаточно правильные формулировки; нарушение последовательности в изложении программного материала; затруднения в выполнении лабораторных заданий.
неудовлетворительно	обучающийся не знает программного материала; при ответе возникают ошибки; затруднения при выполнении лабораторных работ.

4.2.5 Критерии оценки проекта/ моделирование

При выполнении проекта/ моделирование, обучающийся демонстрирует:

- знания: грамотного применения знаний в технологиях диетического питания;

- умения: составлять меню для питания больных, нуждающихся в диетическом питании;

- владение навыками: расчета рациона для питания больных, нуждающихся в диетическом питании, в соответствии со всеми требуемыми суточными нормами потребления питательных нутриентах и калорийности.

Критерии оценки проекта/ моделирование

отлично	обучающийся демонстрирует знание материала, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в

	материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
хорошо	обучающийся демонстрирует: - знание материала (материал систематизирован и структурирован; сделаны обобщения и сопоставления различных точек зрения по рассматриваемому вопросу, сделаны и аргументированы основные выводы) - дает неточные ответы на вопросы аудитории при презентации проекта
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - неполное знание материала (в материале представлена одна точка зрения, отсутствует самостоятельность суждений) - не отвечает на вопросы аудитории при презентации проекта
неудовлетворительно	обучающийся: - не выполнил задание