Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 09.10.2024 15:18:45
Уникальный программный ключ:
5236820e6f5665607f01fe1ba217217f5a12

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.
«21» июня 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ПРОФИЛАКТИКИ АЛИМЕНТАРНО-ЗАВИСИМЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ**
Направление подготовки	**19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**
Магистерская программа	**Технология и проектирование предприятий индустрии питания**
Квалификация выпускника	**Магистр**
Нормативный срок обучения	**2 года**
Форма обучения	**Заочная**
Кафедра-разработчик	**Технологии продуктов питания**
Ведущий преподаватель	**Симакова И.В., профессор**

Разработчик(и): профессор, Симакова И.В. _____ (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 ….. 4

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.....…… 8

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования …… 13

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

В результате изучения дисциплины «Технологические аспекты профилактики алиментарно-зависимых заболеваний» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ и науки РФ от 14 августа 2020 г. № 1028, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Технологические аспекты профилактики алиментарно-зависимых заболеваний»

Компетенция		Индикаторы достижения компетенций	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	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1 Применяет принципы совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения	1	семинарские/ практические занятия	Собеседование, практическая работа, самостоятельная работа, комплект ситуационных задач
ПК-3	Способен разрабатывать новые виды продукции питания и услуг с учетом прогрессивных технологий	ПК-3.1 Разрабатывает ассортимент продукции, оформляет технико-технологические документы	1	семинарские/ практические занятия	Собеседование, практическая работа, самостоятельная работа, комплект ситуационных задач
		ПК-3.2 Апробирует и внедряет новые виды продукции в условиях производства	1	семинарские/ практические занятия	Собеседование, практическая работа, самостоятельная работа, комплект ситуационных задач

Примечание:

Компетенция ОПК – 2 – также формируется в ходе освоения дисциплин и практик: «Современные проблемы науки в сфере общественного питания», «Прикладные технологии в индустрии питания», «Высокотехнологичные производства продуктов питания», «Технологическое проектирование специализированных предприятий

питания» «Инновационные технологии производства продуктов рационального питания», «Технологии продуктов для специальных видов питания», «Оптимизация технологических процессов на предприятиях индустрии питания», «Технологические аспекты профилактики алиментарно-зависимых заболеваний», «Нутрициология и технология современных продуктов питания», «Глобальные технологии современных продуктов питания», «Технологическое обеспечение проектирования специализированных предприятий индустрии питания», «Технологическая практика», «Преддипломная практика», «Производственная практрика:НИР», «Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты».

Компетенция ПК-3 – также формируется в ходе освоения дисциплин и практик: «Документооборот и нормирование деятельности на предприятиях питания» «Инновационные технологии производства продуктов рационального питания», «Логистика на предприятиях индустрии питания», «Технологическая практика», «Преддипломная практика», «Организационно-управленческая практика», «Защита 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 материалов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного материала а в ФОС
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 семинару – перечень вопросов для устного опроса – задания для самостоятельной работы
2	ситуационные задачи	случай из практики наглядно демонстрирующий какую-либо теорию	комплект ситуационных задач
3	практическая 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	практические работы

Программа оценивания контролируемой дисциплине

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного материала
1	2	3	4.
1	Особенности организма в различных состояниях и потребности в питательных веществах в зависимости от этих состояний	ОПК-2; ПК-3	Собеседование/ практическая работа/ самостоятельная работа/ комплект ситуационных задач
2.	Заболевания, связанные с недостаточным содержанием пищевых веществ в рационе Ситуационные задачи	ОПК-2; ПК-3	Собеседование/ практическая работа/ самостоятельная работа/ комплект ситуационных задач
3.	Заболевания, связанные с избыточным содержанием пищевых веществ в рационе Ситуационные задачи	ОПК-2; ПК-3	Собеседование/ практическая работа/ самостоятельная работа/ комплект ситуационных задач
4.	Использование нутрицевтиков и парафармацевтиков для профилактики алиментарно-зависимых заболеваний	ОПК-2; ПК-3	Собеседование/ практическая работа/ самостоятельная работа/ комплект ситуационных задач
5.	Роль пробиотиков и пищевых волокон в профилактике алиментарно-зависимых заболеваний Ситуационные задачи	ОПК-2; ПК-3	Собеседование/ практическая работа/ самостоятельная работа/ комплект ситуационных задач
6	Использование биологически-активных добавок как профилактического средства при нарушении состава пищи	ОПК-2; ПК-3	Собеседование/ практическая работа/ самостоятельная работа/ комплект ситуационных задач
7	Разработка рецептур и технологии продуктов и блюд лечебно-профилактического назначения	ОПК-2; ПК-3	Собеседование/ практическая работа/ самостоятельная работа/ комплект ситуационных задач
8	**Выходной контроль**	ОПК-2; ПК-3	Зачет

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Технологические аспекты профилактики алиментарно-зависимых заболеваний» 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 1 курс	**знает:**	обучающийся не знает	обучающийся демонстрируе	обучающийся демонстрируе	обучающийся демонстрируе

		физиологические основы питания здорового и больного человека. Виды питания. Принципы диетического питания. Коррекция здоровья с помощью питания. Номенклатура диетических столов. Система стандартных диет, не знает практику применения, допускает существенные ошибки	т знания видов питания. Принципы диетического питания. Номенклатура диетических столов. Система стандартных диет, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	т знание физиологических основ питания здорового и больного человека. Виды питания. Принципы диетического питания. Коррекция здоровья с помощью питания. Номенклатура диетических столов. Система стандартных диета, не допускает существенных неточностей	т знание физиологических основ питания здорового и больного человека. Виды питания. Принципы диетического питания. Коррекция здоровья с помощью питания. Номенклатура диетических столов. Система стандартных диет, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет:	не умеет разрабатывать рационы и новые продукты диетического и функционального назначения, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение разрабатывать рационы диетического и функционального назначения	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение разрабатывать рационы и новые продукты диетического и функционального назначения	сформированное умение разрабатывать рационы и новые продукты диетического и функционального назначения
	владеет	обучающийся не	в целом	в целом	успешное и

	навыками:	владеет методикой создания индивидуальных рационов и включения в них новых видов пищевой продукции с учетом требований физиологической полноценности и микробиологической безопасности	успешное, но не системное владение методикой создания индивидуальных рационов и включения в них новых видов пищевой продукции с учетом требований физиологической полноценности и микробиологической безопасности	успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение методикой создания индивидуальных рационов и включения в них новых видов пищевой продукции с учетом требований физиологической полноценности и микробиологической безопасности	системное владение методикой создания индивидуальных рационов и включения в них новых видов пищевой продукции с учетом требований физиологической полноценности и микробиологической безопасности
ПК – 3 1 курс	**знает:**	обучающийся не знает особенностей лечебного и диетического питания в лечебных учреждениях, санаториях и профилакториях, в системе общественного питания, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания особенностей лечебного и диетического питания в лечебных учреждениях, санаториях и профилакториях, в системе общественного питания, но не знает динамики развития, допускает неточности, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание особенностей лечебного и диетического питания в лечебных учреждениях, санаториях и профилакториях, в системе общественного питания, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание особенностей лечебного и диетического питания в лечебных учреждениях, санаториях и профилакториях, в системе общественного питания, практики применения инноваций, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при

					видоизменени и заданий
	умеет:	не умеет организовывать контроль качества и безопасности рационов и новых продуктов диетического и функционального 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 организовывать контроль качества и безопасности рационов и новых продуктов диетического и функционального назначения	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение организовывать контроль качества и безопасности рационов и новых продуктов диетического и функционального назначения	сформированное умение организовывать контроль качества и безопасности рационов и новых продуктов диетического и функционального назначения
	владеет навыками:	обучающийся не владеет навыками и методикой внедрения новой продукции в производственный процесс, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками и методикой внедрения новой продукции в производственный процесс	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками и методикой внедрения новой продукции в производственный процесс	успешное и системное владение навыками и методикой внедрения новой продукции в производственный процесс

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 входного контроля:

1 Что такое диетическое питание, его значение?

2 Каково значение профилактического питания?

3 Какое учреждение в России разрабатывает кардинальные вопросы питания здорового и больного человека?

4. Краткая характеристика и лечебное назначение диеты 1?

5. Краткая характеристика и лечебное назначение диеты 2?

6. Краткая характеристика и лечебное назначение диеты 5?

7. Краткая характеристика и лечебное назначение диеты 7/10?

8. Краткая характеристика и лечебное назначение диеты 8?

9. Краткая характеристика и лечебное назначение диеты 9?

10. Краткая характеристика и лечебное назначение диеты 11?

11. Краткая характеристика и лечебное назначение диеты 15?

12. Краткая характеристика и лечебное назначение антирадиационной диеты?

13. Какие наборы продуктов рекомендуются для диет 1; 2; 5?

14. Какие наборы продуктов рекомендуются для диет 7/10; 8?

15. Какие наборы продуктов рекомендуются для диет 9; 11?

16. Какие наборы продуктов рекомендуются для диет 15; антирадиационной?

3.2 Ситуационные задачи

Содержание ситуационных задач по дисциплине «Технологические аспекты профилактики алиментарно-зависимых заболеваний»

Вариант 1.

В пищеблоке лечебного учреждения сменилось руководство. Новое руководство дало задание диетсестре и врачу-диетологу совместно с заведующим производством разработать однодневный рацион для основной стандартной диеты №1.

Вариант 2.

В пищеблоке лечебного учреждения сменилось руководство. Новое руководство дало задание диетсестре и врачу-диетологу совместно с заведующим производством разработать однодневный рацион для основной стандартной диеты № 5.

Вариант 3.

В столовой НИИ кардиологии в результате модернизации и смены поставщиков сырья и продуктов требуется разработать новое меню. Разработайте однодневный рацион для основной стандартной диеты №7/10.

Вариант 4.

Планируется строительство новой диетической столовой в городе Саратове. По условиям проекта в столовой обязательным является наличие диетического стола для диеты №8. Разработайте однодневный рацион для основной стандартной диеты №8.

Вариант 5.

Планируется строительство новой диетической столовой в городе Саратове. По условиям проекта в столовой обязательным является наличие диетического стола для диеты №9. Разработайте однодневный рацион для основной стандартной диеты №9.

Вариант 6.

В санатории - профилактории проектируется новая столовая. Перед инженером-технологом и диетологом стоит задача разработать новое меню. Разработайте однодневный рацион для основной стандартной диеты №15.

Вариант 7.

Для столовой транспортного предприятия, которое занимается перевозкой радиоактивных веществ, необходимо разработать однодневный рацион для работающих в условиях воздействия ионизирующего излучения.

Вариант 8.

В городе Саратове планируется строительство завода по производству акриламида. Для столовой данного предприятия необходимо разработать однодневный рацион для работающих с аллергенами химической природы.

Вариант 9.

В результате реконструкции и модернизации школьной столовой появилась необходимость разработать однодневный рацион для школьников (7-11 лет).

Вариант 10.

В православный детский оздоровительный лагерь, восстановленный на деньги благотворителей, поставили комплект нового оборудования, включая пароконвектомат. Разработайте однодневный рацион для школьников (11-17 лет).

Вариант 11.

В селе Красный Яр построили новый детский сад на 100 воспитанников с большим пищеблоком. Разработайте однодневный рацион для воспитанников МДОУ.

3.3. Практические работы

Тематика тем практических работ устанавливается в соответствии со структурой и содержанием дисциплины «Технологические аспекты профилактики алиментарно-зависимых заболеваний», приведенной в рабочей программе.

Перечень тем практических работ:

1. Система стандартных диет. Основные понятия. Общая характеристика некоторых видов стандартных диет: основной вариант стандартной диеты (ОВД). Особенности приготовления блюд.
2. Система стандартных диет. Вариант диеты с механическим и химическим щажением (ЩД). Особенности приготовления блюд. Вариант диеты с повышенным содержанием белка (ВБД). Особенности приготовления блюд.
3. Система стандартных диет. Вариант диеты с пониженным содержанием белка (НБД). Особенности приготовления блюд. Вариант диеты с пониженной калорийностью (НКД). Особенности приготовления блюд.
4. Особенности нестандартных диет. Хирургические диеты Разработка рационов питания для специальных диет.

Примеры задач, решаемых на практических занятиях:

Задача 1

В санаторий-профилакторий поступил больной, которому показана противорадиационная диета. Составьте однодневный рацион для работающих в условиях воздействия ионизирующего излучения.

Задача 2

Мужчина 25 лет занимается силовым видом спорта. Ему необходимо интенсивное наращивание мышечной массы. Составьте однодневный вариант диеты с высоким содержанием белка и повышенной калорийностью.

Задача 3.

Разработайте однодневный рацион для пожилого человека, страдающего желчнокаменной болезнью и заболеваниями сердечно-сосудистой системы.

3. 4 Промежуточная аттестация

- вид промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания – Зачет.

Вопросы, выносимые на зачет

1. Дать характеристику заболеваниям, связанным с недостаточным содержанием пищевых веществ в рационе. Меры профилактики таких заболеваний.
2. Классификация алиментарно-зависимых заболеваний
3. Принципы технологии и разработки рационов и продуктов для низкокалорийной диеты.

4. Какова потребность в питательных веществах в зависимости от различных состояний организма человека.
5. Профилактика заболеваний, связанных с нарушением режима питания.
6. Принципы разработки продуктов, обогащенных пищевыми биокорректорами
7. Принципы разработки разгрузочных диет.
8. Какие заболевания связаны с нарушением режима питания.
9. Разработать однодневный рацион для стандартной низкокалорийной диеты.
10. Дать характеристику заболеваниям, связанным с избыточным содержанием пищевых веществ в рационе. Меры профилактики таких заболеваний.
11. Методы коррекции питания при заболеваниях, связанных с нарушением режима питания.
12. Принципы технологии и разработки рационов и продуктов для низкобелковых диет
13. Функциональное использование парафармацевтиков в профилактике алиментарных заболеваний.
14. Витаминно-минеральные комплексы в качестве биологически активных добавок к пище.
15. Разработать однодневный рацион для стандартной низкобелковой диеты.
16. Заболевания, связанные с недостаточным поступлением с пищей пищевых волокон.
17. Дать характеристику профилактическому питанию. Принципы технологии и разработки рационов
18. Разработать однодневный рацион для диеты с механическим и химическим щажением.
19. Разработка однодневного рациона для основной стандартной диеты №7/10.
20. Значение в питании липидов и липоподобных соединений, роль в организме ПНЖК.
21. Технологические подходы к включению пищевых волокон в продукты и блюда.
22. Принципы разработки рационов и технологии приготовления блюд для диеты с повышенным содержанием белка.
23. Разработка рационов и приготовление блюд для стандартных диет: низкобелковой и низкокалорийной.
24. Особенности организма после хирургического воздействия. Принципы разработки хирургической диеты.
25. Заболевания организма, обусловленные избыточным потребление липидного компонента пищи.
26. Разработать однодневный рацион для стандартной диеты с высоким содержанием белка.
27. Особенности приготовления блюд для нестандартных диет.
28. Мероприятия по обеспечению населения достаточным витаминным питанием.
29. Использование белковых препаратов в качестве нутрицевтиков
30. Микроорганизмы и соединения, используемые в качестве пробиотиков

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 «Технологические аспекты профилактики алиментарно-зависимых заболеваний» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля, оценочные материалы 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

4.2.1 Критерии оценки устного ответа при текущем контроле и промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

- **знания:** физиологических основ питания здорового и больного человека. Виды питания. Принципы диетического питания. Коррекция здоровья с помощью питания. Номенклатура диетических столов. Система стандартных диет, особенностей лечебного и диетического питания в лечебных учреждениях, санаториях и профилакториях, в системе общественного питания, практики применения инноваций, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
- **умения:** разрабатывать рационы и новые продукты диетического и функционального назначения и организовывать контроль качества и безопасности рационов и новых продуктов диетического и функционального назначения
- **владение навыками:** создания индивидуальных рационов и включения в них новых видов пищевой продукции с учетом требований физиологической полноценности и микробиологической безопасности, внедрения новой продукции в производственный процесс

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует: – знание физиологических основ питания здорового и больного человека. Виды питания. Принципы диетического питания. Коррекция здоровья с помощью питания. Номенклатура диетических столов. Система стандартных диет, особенностей лечебного и диетического питания в лечебных учреждениях, санаториях и профилакториях, в системе общественного питания, практики применения инноваций, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; – умение разрабатывать рационы и новые продукты диетического и функционального назначения и организовывать контроль качества и безопасности рационов и новых продуктов диетического и функционального назначения; успешное и системное владение методикой создания индивидуальных рационов и включения в них новых видов пищевой продукции с учетом требований физиологической полноценности и микробиологической безопасности, внедрения новой продукции в производственный процесс
хорошо	обучающийся демонстрирует: – знание физиологических основ питания здорового и больного человека. Виды питания. Принципы диетического питания. Коррекция здоровья с помощью питания. Номенклатура диетических столов. Система стандартных диет, особенностей лечебного и диетического питания в лечебных учреждениях, санаториях и профилакториях, в системе общественного питания, не допускает существенных неточностей; – в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение разрабатывать рационы и новые продукты диетического и функционального назначения и организовывать контроль качества и безопасности рационов и новых продуктов диетического и функционального назначения; – в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение методикой создания индивидуальных рационов и включения в них новых видов пищевой продукции с учетом требований физиологической полноценности и микробиологической безопасности, внедрения новой продукции в производственный процесс
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: – знания видов питания. Принципы диетического питания. Номенклатура диетических столов. Система стандартных диет, но не знает деталей. Лечебное и диетическое питания в лечебных учреждениях, санаториях и профилакториях, в системе общественного питания, но не знает динамики развития, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; – в целом успешное, но не системное умение разрабатывать рационы и новые продукты диетического и функционального назначения и организовывать контроль качества и безопасности рационов и новых продуктов диетического и функционального назначения; – в целом успешное, но не системное в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными

	ошибками владение методикой создания индивидуальных рационов и включения в них новых видов пищевой продукции с учетом требований физиологической полноценности и микробиологической безопасности, внедрения новой продукции в производственный процесс
неудовлетворительно	обучающийся: – не знает физиологические основы питания здорового и больного человека. Виды питания. Принципы диетического питания. Коррекция здоровья с помощью питания. Номенклатура диетических столов. Система стандартных диет, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; – не умеет разрабатывать рационы и новые продукты диетического и функционального назначения и организовывать контроль качества и безопасности рационов и новых продуктов диетического и функционального назначения, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; – обучающийся не владеет методикой создания индивидуальных рационов и включения в них новых видов пищевой продукции с учетом требований физиологической полноценности и микробиологической безопасности, внедрения новой продукции в производственный процесс, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено

4.2.2 Критерии оценки выполнения ситуационных задач

При выполнении ситуационных задач обучающийся демонстрирует:

- знания: знание физиологических основ питания здорового и больного человека. Принципы диетического питания. Номенклатура диетических столов. Система стандартных диет.

- умения: разрабатывать рационы диетического и функционального назначения.

- владение навыками: методикой создания индивидуальных рационов и включения в них новых видов пищевой продукции.

Критерии оценки выполнения ситуационных задач

отлично	обучающийся демонстрирует: – сформированный, согласно задания, рацион питания, отвечающий требованиям физиологических основ питания, принципам диетического питания, который можно рекомендовать к применению
хорошо	обучающийся демонстрирует: – сформированный, согласно задания, рацион питания, отвечающий требованиям физиологических основ питания, принципам диетического питания, который после небольшой корректировки можно рекомендовать к применению
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: – сформированный, согласно задания, рацион питания, требующий доработки с учетом физиологических основ питания, принципам

	диетического питания
неудовлетворительно	обучающийся: – сформированный, согласно задания, рацион питания, не отвечающий требованиям физиологических основ питания, принципам диетического питания, который невозможно рекомендовать к применению

4.2.3 Критерии оценки практической работы

При выполнении практической работы обучающийся демонстрирует:

- знания: физиологических основ питания здорового и больного человека. Виды питания. Принципы диетического питания. Коррекция здоровья с помощью питания. Номенклатура диетических столов. Система стандартных диет, особенностей лечебного и диетического питания в лечебных учреждениях, санаториях и профилакториях, в системе общественного питания, практики применения инноваций, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий

- умения: разрабатывать рационы и новые продукты диетического и функционального назначения и организовывать контроль качества и безопасности рационов и новых продуктов диетического и функционального назначения

- владение навыками: создания индивидуальных рационов и включения в них новых видов пищевой продукции с учетом требований физиологической полноценности и микробиологической безопасности, внедрения новой продукции в производственный процесс

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует: – знание физиологических основ питания здорового и больного человека. Виды питания. Принципы диетического питания. Коррекция здоровья с помощью питания. Номенклатура диетических столов. Система стандартных диет, особенностей лечебного и диетического питания в лечебных учреждениях, санаториях и профилакториях, в системе общественного питания, практики применения инноваций, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; – умение разрабатывать рационы и новые продукты диетического и функционального назначения и организовывать контроль качества и безопасности рационов и новых продуктов диетического и функционального назначения; успешное и системное владение методикой создания индивидуальных рационов и включения в них новых видов

	пищевой продукции с учетом требований физиологической полноценности и микробиологической безопасности, внедрения новой продукции в производственный процесс
хорошо	обучающийся демонстрирует: - знание физиологических основ питания здорового и больного человека. Виды питания. Принципы диетического питания. Коррекция здоровья с помощью питания. Номенклатура диетических столов. Система стандартных диет, особенностей лечебного и диетического питания в лечебных учреждениях, санаториях и профилакториях, в системе общественного питания, не допускает существенных неточностей; - в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение разрабатывать рационы и новые продукты диетического и функционального назначения и организовывать контроль качества и безопасности рационов и новых продуктов диетического и функционального назначения; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение методикой создания индивидуальных рационов и включения в них новых видов пищевой продукции с учетом требований физиологической полноценности и микробиологической безопасности, внедрения новой продукции в производственный процесс
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - знания видов питания. Принципы диетического питания. Номенклатура диетических столов. Система стандартных диет, но не знает деталей. Лечебное и диетическое питания в лечебных учреждениях, санаториях и профилакториях, в системе общественного питания, но не знает динамики развития, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; - в целом успешное, но не системное умение разрабатывать рационы и новые продукты диетического и функционального назначения и организовывать контроль качества и безопасности рационов и новых продуктов диетического и функционального назначения; - в целом успешное, но не системное в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение методикой создания индивидуальных рационов и включения в них новых видов пищевой продукции с учетом требований физиологической полноценности и микробиологической безопасности, внедрения новой продукции в производственный процесс

	диетического и функционального назначения и организовывать контроль качества и безопасности рационов и новых продуктов диетического и функционального назначения, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; - обучающийся не владеет методикой создания индивидуальных рационов и включения в них новых видов пищевой продукции с учетом требований физиологической полноценности и микробиологической безопасности, внедрения новой продукции в производственный процесс, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено

	Номенклатура диетических столов. Система стандартных диет, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; - не умеет разрабатывать рационы и новые продукты

Разработчик: профессор Симакова И.В. _____ (подпись)