Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 30.09.2024 11:05:45
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

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

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**Технология кулинарной продукции для социально-ориентированных групп населения**
Направление подготовки	**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**
Направленность (профиль)	**Технология и организация предприятий общественного питания**
Квалификация выпускника	**Бакалавр**
Нормативный срок обучения	**4 года**
Форма обучения	**Очная**
Кафедра-разработчик	**Технологии продуктов питания**
Ведущий преподаватель	**Фоменко О.С., доцент**

Разработчик: доцент, Фоменко О.С. _____
(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 характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы…… 16
4. Методические материалы, характеризующие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования…… 25

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

В результате изучения дисциплины «Технология кулинарной продукции для социально ориентированных групп населения» 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, которые представлены в таблице 1.

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Технология кулинарной продукции для социально ориентированных групп населения»

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающий 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
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	**знает:** основные потребности человека в питательных веществах и их биологической роли в организме; о роли пищевых веществ в питании	5	Лекции, лабораторные работы	Доклад, лабораторная работа, письменный опрос, устный опрос, ситуационная задача
		умеет: проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов питания для различных социально – ориентированных групп населения			

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающий 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
		владеет: технологическими приемами производства продукции питания различного назначения			
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	**знает:** основные традиционные технологические способы получения продуктов	5	Лекции, лабораторные работы	Доклад, лабораторная работа, письменный опрос, устный опрос, ситуационная задача
		умеет: использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания			
		владеет: основными понятиями в области производства продуктов питания, необходимыми для осмысления технологического производства			
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере	**знает:** принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья и	5	Лекции, лабораторные работы	Доклад, лабораторная работа, письменный опрос, устный

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающий 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
	производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	готовой продукции			опрос, ситуационная задача
		умеет: использовать основные принципы создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для различных групп населения; оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по их усовершенствованию			
		владеет: навыками основами медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для разработки рационов различных социально ориентированных групп населения			
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую	**знает:** новейшие достижения в области технологии питания	5	Лекции, лабораторные работы	Доклад, лабораторная работа, письменный опрос, устный

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающий 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
	информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	продуктов для социально-ориентированных групп населения			опрос, ситуационная задача
		умеет: самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции на основе предприятий общественного питания, составлять рациональную схему производства заданного продукта			
		владеет: методами по использованию нормативных документов при оценке, контроле качества и продукции специального питания.	5		

Примечание:

Компетенция ОПК - 2 - также формируется в ходе освоения дисциплин: «Теоретическая технология»; «Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания»; «Технология продуктов функционального питания»; «Технология продукции общественного питания»; «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»; «Технология продуктов детского питания»; «Технология и организация диетического питания»; «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 прохождения практики: «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая)»; «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика)»; «Производственная практика: научно-исследовательская работа»;

«Преддипломная практика»; «Защита 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 функционального 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 и организация диетического питания»; «Технология и техника работы бариста»; «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 прохождения практики: «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая)»; «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика)»; «Производственная практика: научно-исследовательская работа»; «Преддипломная практика»; «Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты».

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 функционального питания»; «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания»; «Технологическое проектирование предприятий общественного питания»; «Технология продуктов детского питания»; «Технология и организация диетического питания»; «Современные системы и концепции питания»; «Организация кейтеринга»; «Технология карвинга»; «Кондитерское производство»; «Технология и техника работы бариста»; «Технология мучных кондитерских изделий»; «Технология кулинарной продукции различных стран»; «Технология блюд зарубежной кухни», а также в ходе прохождения практики: «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая); «Производственная практика: научно-исследовательская работа»; «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика)»; «Преддипломная практика»; «Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты»;

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 функционального питания»; «Технология продукции общественного питания»; «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания»; «Технология продуктов детского питания»; «Технология и организация диетического питания»; «Кондитерское производство»; «Технология мучных кондитерских изделий»; «Технология и техника работы бариста»; «Технология кулинарной продукции различных стран»; «Технология блюд зарубежной кухни», а так же в ходе прохождения практики: «Производственная практика: научно-исследовательская работа»; «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика)»; «Преддипломная практика»; «Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты 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	2	3	4
1	Доклад	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в устной форме 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	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
3	Устный опрос	Средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Перечень вопросов для устного опроса
4	Письменный опрос	Средство контроля, организованное в виде письменного опроса обучающегося на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Банк карточек по вариантам для письменного опроса
5	Ситуационная задача	Средство, позволяющее оценить у обучающихся умения конкретизировать,	Банк ситуационных задач

		систематизировать и обобщать знания; информационную культуру; навыки самостоятельной работы; умения творчески решать поставленные задачи определенной области профессиональной деятельности; коммуникативную компетентность и толерантность; умения выслушать различные точки зрения; умения отстаивать собственную точку зрения; сформированность критического мышления и прогнозирования; способность участия в работе групп, решающих общественно значимые проблемы.	

Программа оценивания контролируемой дисциплине

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1	Особенности питания детского школьного и дошкольного питания	ОПК -2; ПК- 1,ПК-4, ПК-25	Лабораторная работа, доклад, устный опрос, письменный опрос, ситуационная задача
2	Особенности питания обучающихся	ОПК -2; ПК- 1,ПК-4, ПК-25	Лабораторная работа, доклад, устный опрос, письменный опрос, ситуационная задача
3	Особенности питания людей пожилого возраста	ОПК -2; ПК- 1,ПК-4, ПК-25	Лабораторная работа, доклад, устный опрос, письменный опрос, ситуационная задача
4	Особенности питания военнослужащих	ОПК -2; ПК- 1,ПК-4, ПК-25	Лабораторная работа, доклад, устный опрос, письменный опрос, ситуационная задача
5	Особенности питания спортсменов	ОПК -2; ПК- 1,ПК-4, ПК-25	Лабораторная работа, доклад, устный опрос, письменный опрос, ситуационная задача
6	Особенности питания работников промышленных предприятий	ОПК -2; ПК- 1,ПК-4, ПК-25	Лабораторная работа, доклад, устный опрос, письменный опрос, ситуационная задача
7	Особенности питания беременных и кормящих женщин	ОПК -2; ПК- 1,ПК-4, ПК-25	Лабораторная работа, доклад, устный опрос, письменный опрос, ситуационная задача

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Технология кулинарной продукции для социально ориентированных групп населения» 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)
ОПК-2, 5 семестр	**знает:**	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале, не знает основных потребностей	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание основных потребностей человека в питательных веществах и их биологическую роль в

		человека в питательных веществах и их биологическую роль в организме; о роли пищевых веществ в питании, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	неточности в формулировках , нарушает логическую последовательность в изложении программного материала		организме; роль пищевых веществ в питании , практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.
	умеет:	не умеет проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов питания для различных социально – ориентированных групп населения допускает существенные ошибки	в целом успешное, но не системное умение проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов питания для различных социально – ориентированных групп населения	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов питания для различных социально – ориентированных групп населения	сформированное умение проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов питания для различных социально – ориентированных групп населения, используя современные методы и оценки такой оценки
	владеет навыками:	обучающийся не владеет навыками технологических приемов производства продукции питания различного назначения , допускает	в целом успешное, но не системное владение навыками технологических приемов производства продукции питания различного	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение использовать технологические приемы производства продукции	успешное и системное владение навыками использовать технологические приемы производства продукции питания различного

		существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельну ю работу, большинство предусмотренны х программой дисциплины не выполнено	назначения	питания различного назначения	назначения
ПК-1, 5 семестр	**знает:**	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в основных традиционных технологических способах получения продуктов , 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 последовательн ость в изложении программного материала	обучающийся демонстрируе т знание материала, не допускает существенны х неточностей	обучающийся демонстрирует знание основных традиционных технологическ их способах получения продуктов, практики применения материала, исчерпывающе и последователь но, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменени и заданий
	умеет:	не умеет использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствован ия качественного состава сырья для производства продуктов питания	в целом успешное, но не системное умение использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствов ания качественного состава сырья для производства продуктов питания	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы в умении использовать полученные знания для анализа, характеристи ки и совершенство вания качественног о состава сырья для производства	сформированн ое умение использовать полученные знания для анализа, характеристик и и совершенствов ания качественного состава сырья для производства продуктов питания, используя современные

				продуктов питания	методы и показатели такой оценки
	владеет навыками:	обучающийся не владеет основными понятиями в области производства продуктов питания, необходимыми для осмысления технологического производства, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение основными понятиями в области производства продуктов питания, необходимыми для осмысления технологического производства	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками в основных понятиях в области производства продуктов питания, необходимых для осмысления технологического производства	успешное и системное владение основными понятиями в области производства продуктов питания, необходимыми для осмысления технологического производства
ПК-4 5 семестр	**знает:**	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале, не знает принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции , 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 принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменени и заданий.

	умеет:	не умеет использовать основные принципы создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для различных групп населения; оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по их усовершенствованию, допускает существенные ошибки	в целом успешное, но не системное умение использовать основные принципы создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для различных групп населения; оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по их усовершенствованию	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение использовать основные принципы создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для различных групп населения; оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по их усовершенствованию	сформированное умение использовать основные принципы создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для различных групп населения; оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по их усовершенствованию, используя современные методы и оценки такой оценки
	владеет навыками:	обучающийся не владеет основами медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для разработки рационов различных социально ориентированных групп населения , с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой	в целом успешное, но не системное владение основами медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для разработки рационов различных социально ориентированных групп населения	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы владения основами медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для разработки рационов различных социально ориентированных групп населения	успешное и системное владение основами медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для разработки рационов различных социально ориентированных групп населения

		дисциплины не выполнено			
ПК-25 5 семестр	**знает:**	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале, не знает новейшие достижения в области технологии питания продуктов для социально-ориентированных групп населения , 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 новейших достижений в области технологии питания продуктов для социально-ориентированных групп населения, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.
	умеет:	не умеет самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции на основе предприятий общественного питания, составлять рациональную схему производства заданного продукта, допускает существенные ошибки	в целом успешное, но не системное умение самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции на основе предприятий общественного питания, составлять рациональную схему производства заданного продукта	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, в умении самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции на основе предприятий общественного питания, составлять рациональную схему производства заданного продукта	сформированное умение самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции на основе предприятий общественного питания, составлять рациональную схему производства заданного продукта
	владеет навыками:	обучающийся не владеет навыками по использованию нормативных документов при оценке, контроле	в целом успешное, но не системное владение навыками по использованию нормативных	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся	успешное и системное владение методами по использованию нормативных

		качества и продукции специального питания, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	документов при оценке, контроле качества и продукции специального питания.	отдельными ошибками в умении пользоваться методами по использовани ю нормативных документов при оценке, контроле качества и продукции специального питания.	документов при оценке, контроле качества и продукции специального 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

Входной контроль позволяет выявить реальную базовую подготовку обучающихся для освоения дисциплины и разработки корректирующих мероприятий для их дальнейшей адаптации к учебному процессу по дисциплине.

Примерный перечень вопросов

1. Значение белков в питании. Содержание их в различных продуктах. Физиологическое значение;
2. Значение жиров в питании и кулинарии. Содержание их в различных продуктах. Физиологическое значение;
3. Значение углеводов в питании человека. Содержание их в различных продуктах. Физиологическое значение;
4. Значение витаминов и минералов в питании. Классификация витаминов. Роль витаминов в организме;
5. Сбалансированное питание. Основные принципы;
6. Вода, водный обмен, его связь с минеральным обменом;
7. Основные показатели качества кулинарной продукции.

3.2. Устный опрос

Устный опрос позволяет выяснить объем знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. дисциплины.

Перечень вопросов для устного опроса

1.Особенности дошкольного и школьного питания;

2.Характеристика дошкольного питания;

3.Характеристика школьного питания;.

4.Особенности приготовления блюд для детей дошкольного и школьного возраста;

5. Ассортимент блюд, технология приготовления, правила подачи блюд;

6. Особенности технологии приготовления холодных блюд и закусок для детей школьного и дошкольного возраста;

7. Особенности технологии приготовления супов для детей дошкольного и школьного возраста;

8. Особенности технологии приготовления вторых горячих блюд для детей дошкольного и школьного возраста;

9. Особенности технологии приготовления сладких блюд для детей дошкольного и школьного возраста;

10. Особенности технологии приготовления напитков для детей дошкольного и школьного возраста;

11. Особенности технологии приготовления мучных изделий;

12. Особенности питания студентов.

13. Характеристика питания студентов в высших учебных заведениях.

14. Характеристика питания студентов в колледжах.

15. Характеристика питания студентов в школах – интернатах.

16. Особенности организации и технологии питания студентов.

17. Особенности разработки рационов и технологий блюд для организации питания студентов.

18. Особенности питания людей пожилого возраста.

19. Особенности технологии приготовления блюд для людей пожилого возраста.

20. Особенности разработки рационов и технологий блюд для организации питания людей пожилого возраста находящихся на государственном обсаживании.

21. Особенности питания спортсменов.

22. Основные принципы и рекомендации по питанию спортсменов.

23. Особенности разработки рационов и технологий блюд для питания спортсменов занимающихся различными видами спорта.

24. Особенности питания военнослужащих.

25. Особенности составления рационов для различных родов войск.

26. Особенности Разработки рационов и технологий блюд для военнослужащих различных родов войск.

27. Особенности питания работников промышленных предприятий.

28. Основные принципы и рекомендации по питанию работников с вредными факторами производства.

29. Особенности разработки рационов и технологий блюд для

работников промышленных предприятий с различными факторами производства.

30. Особенности питания беременных и кормящих женщин.

31. Основные принципы и рекомендации по питанию беременных и кормящих матерей.

32. Разработка рационов и технологий блюд беременных и кормящих женщин.

3.3. Доклад

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

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

Рекомендуемая тематика докладов - презентаций по дисциплине приведена в таблице 2.

Таблица 2

Темы докладов, рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины «Технология кулинарной продукции для социально ориентированных групп населения»

№ п/п	Темы докладов
1	2
1	Физиологические основы составления меню для отдельных приемов пищи, суточного и недельного рационов питания для различных социально ориентированных групп населения
2	Рациональное питание, его значение и особенности
3	Лечебно-профилактическое питание. Характеристика лечебно-профилактических рационов

3.4. Лабораторная работа

Лабораторная работа позволяет выяснить степень освоения практического хода тех или иных процессов в рамках заданной темы с применением методов, изученных теоретически; оценить способность обучающегося сопоставлять полученные результаты с теоретическими концепциями, интерпретировать полученные результаты, оценивать применимость полученных результатов на практике. Тематика и очередность выполнения лабораторных работ определяется рабочей программой дисциплины;

Перечень лабораторных работ

1. Разработка рационов и технологий блюд для организации питания школьников различных возрастных групп;
2. Разработка рационов и технологий блюд для организации питания детей грудного и предшкольного питания;
3. Разработка рационов и технологий блюд для организации питания детей дошкольного возраста. Возраст от 3 до 7 лет;
4. Разработка рационов и технологий блюд для детей школьного и подросткового возраста;
5. Разработка рационов и технологий блюд для организации питания студентов в ВУЗе, училищах;
6. Разработка рациона и технологий блюд для организации питания людей пожилого возраста находящихся на государственном обслуживании;
7. Разработка рациона и технологий блюд для питания спортсменов занимающихся различными видами спорта;
8. Разработка рационов и технология блюд для военнослужащих различных родов войск;
9. Разработка рационов и технологий блюд для работников промышленных предприятий с различными факторами производства.

Лабораторные работы выполняются в соответствии с Методическими указаниями по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология кулинарной продукции для социально ориентированных групп населения».

3.5. Ситуационные задачи

Решение обучающимися ситуационных задач позволяет оценить их умения конкретизировать, систематизировать и обобщать знания; их информационную культуру; навыки самостоятельной работы; умение творчески решать поставленные задачи в определенной области профессиональной деятельности; их коммуникативную компетентность и толерантность; умение выслушать различные точки зрения; умение отстаивать собственную точку зрения.

Решение ситуационных задач предусмотрено по всем темам дисциплины.

В рамках решения ситуационной задачи обучающийся дает развернутый устный или письменный (при необходимости) ответ.

Перечень ситуационных задач

1. Составить однодневный рацион для ребенка от 3 до 7 лет, рассчитать его пищевую и энергетическую ценность, указать особенности технологии приготовления блюд, составить три технико-технологические

карты и технологические схемы включенных блюд (по согласованию с преподавателем).

2. Составить однодневный рацион для обучающегося 3 курса колледжа, рассчитать его пищевую и энергетическую ценность, указать особенности технологии приготовления блюд, составить три технико-технологические карты и технологические схемы включенных блюд (по согласованию с преподавателем).

3. Составить однодневный рацион для обучающегося 1 класса СОШ, рассчитать его пищевую и энергетическую ценность, указать особенности технологии приготовления блюд, составить три технико-технологические карты и технологические схемы включенных блюд (по согласованию с преподавателем).

4. Составить однодневный рацион для обучающегося 7 класса СОШ, рассчитать его пищевую и энергетическую ценность, указать особенности технологии приготовления блюд, составить три технико-технологические карты и технологические схемы включенных блюд (по согласованию с преподавателем).

5. Составить однодневный рацион для обучающегося 1 класса ВУЗа, рассчитать его пищевую и энергетическую ценность, указать особенности технологии приготовления блюд, составить три технико-технологические карты и технологические схемы включенных блюд (по согласованию с преподавателем).

6. Составить однодневный рацион для женщины 72 лет, рассчитать его пищевую и энергетическую ценность, указать особенности технологии приготовления блюд, составить три технико-технологические карты и технологические схемы включенных блюд (по согласованию с преподавателем).

7. Составить однодневный рацион для мужчины 75 лет, рассчитать его пищевую и энергетическую ценность, указать особенности технологии приготовления блюд, составить три технико-технологические карты и технологические схемы включенных блюд (по согласованию с преподавателем).

8. Составить однодневный рацион для спортсмена (возраст 25 лет, мужчина, вид спорта - легкая атлетика, период интенсивных тренировок), рассчитать его пищевую и энергетическую ценность, указать особенности технологии приготовления блюд, составить три технико-технологические карты и технологические схемы включенных блюд (по согласованию с преподавателем).

9. Составить однодневный рацион для спортсмена (возраст 17 лет, женщина, вид спорта – фигурное катание, период интенсивных тренировок), рассчитать его пищевую и энергетическую ценность, указать особенности технологии приготовления блюд, составить три технико-технологические карты и технологические схемы включенных блюд (по согласованию с преподавателем).

10. Составить однодневный рацион для спортсмена (возраст 20 лет, мужчина, вид спорта – футбол, период интенсивных тренировок), рассчитать его пищевую и энергетическую ценность, указать особенности технологии приготовления блюд, составить три технико-технологические карты и технологические схемы включенных блюд (по согласованию с преподавателем).

11. Составить однодневный рацион для военнослужащих, (род войск выбрать самостоятельно), рассчитать его пищевую и энергетическую ценность, указать особенности технологии приготовления блюд, составить три технико-технологические карты и технологические схемы включенных блюд (по согласованию с преподавателем).

12. Составить однодневный рацион для работников с вредными факторами производства, (производство выбрать самостоятельно), рассчитать его пищевую и энергетическую ценность, указать особенности технологии приготовления блюд, составить три технико-технологические карты и технологические схемы включенных блюд (по согласованию с преподавателем).

13. Составить однодневный рацион для беременной женщины, (триместр выбрать самостоятельно), рассчитать его пищевую и энергетическую ценность, указать особенности технологии приготовления блюд, составить три технико-технологические карты и технологические схемы включенных блюд (по согласованию с преподавателем).

14. Составить однодневный рацион для кормящей матери, рассчитать его пищевую и энергетическую ценность, указать особенности технологии приготовления блюд, составить три технико-технологические карты и технологические схемы включенных блюд (по согласованию с преподавателем).

3.6. Письменный опрос

Письменный опрос позволяет выяснить объем знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. дисциплины.

В виде письменного опроса предусмотрено проведение рубежных контролей.

Вопросы рубежного контроля № 1

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Особенности дошкольного и школьного питания;
2. Характеристика дошкольного питания;
3. Характеристика школьного питания;.
4. Особенности приготовления блюд для детей дошкольного и школьного возраста;

5. Ассортимент блюд, технология приготовления, правила подачи блюд;
6. Особенности технологии приготовления холодных блюд и закусок для детей школьного и дошкольного возраста;
7. Особенности технологии приготовления супов для детей дошкольного и школьного возраста;
8. Особенности технологии приготовления вторых горячих блюд для детей дошкольного и школьного возраста;
9. Особенности технологии приготовления сладких блюд для детей дошкольного и школьного возраста;
10. Особенности технологии приготовления напитков для детей дошкольного и школьного возраста;
11. Особенности технологии приготовления мучных изделий;
12. Особенности питания студентов.
13. Характеристика питания студентов в высших учебных заведениях.
14. Характеристика питания студентов в колледжах.
15. Характеристика питания студентов в шкалах – интернатах.
16. Особенности организации и технологии питания студентов.
17. Особенности разработки рационов и технологий блюд для организации питания студентов.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Требования к производству продуктов для детского питания;
2. Требования к размещению предприятий по производству продуктов для детского питания;
3. Требования к упаковке, маркировке продуктов для детского питания;

Вопросы рубежного контроля № 2

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Особенности питания людей пожилого возраста.
2. Особенности технологии приготовления блюд для людей пожилого возраста.
3. Особенности разработки рационов и технологий блюд для организации питания людей пожилого возраста находящихся на государственном обсаживании.
4. Особенности питания спортсменов.
5. Основные принципы и рекомендации по питанию спортсменов.
6. разработки рационов и технологий блюд для питания спортсменов занимающихся различными видами спорта.
7. Особенности питания военнослужащих.
8. Особенности составления рационов для различных родов войск.

9. Особенности Разработки рационов и технологий блюд для военнослужащих различных родов войск.

10. Особенности питания работников промышленных предприятий.

11. Основные принципы и рекомендации по питанию работников с вредными факторами производства.

12. Особенности Разработки рационов и технологий блюд для работников промышленных предприятий с различными факторами производства.

13. Особенности питания беременных и кормящих женщин.

14. Основные принципы и рекомендации по питанию беременных и кормящих матерей.

15. Разработка рационов и технологий блюд беременных и кормящих женщин.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Особенности питания космонавтов.
2. Особенности питания заключенных.
3. Рациональное и лечебное питание пожилых и старых людей.

3.7. Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация позволяет оценить степень сформированности у обучающегося компетенций, предусмотренных учебным планом в рамках освоения данной дисциплины.

Вид промежуточной аттестации установлен в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – зачет.

Вопросы, выносимые на зачет

1. Особенности дошкольного и школьного питания.
2. Характеристика дошкольного питания.
3. Характеристика школьного питания.
4. Особенности приготовления блюд для детей дошкольного и школьного возраста.
5. Ассортимент блюд, технология приготовления, правила подачи блюд
6. Особенности технологии приготовления холодных блюд и закусок для детей школьного и дошкольного возраста.
7. Особенности технологии приготовления супов для детей дошкольного и школьного возраста.
8. Особенности технологии приготовления вторых горячих блюд для детей дошкольного и школьного возраста.

9. Особенности технологии приготовления сладких блюд для детей дошкольного и школьного возраста.

10. Особенности технологии приготовления напитков для детей дошкольного и школьного возраста.

11. Особенности технологии приготовления мучных изделий.

12. Особенности питания студентов.

13 Характеристика питания студентов в высших учебных заведениях.

14. Характеристика питания студентов в колледжах.

15. Характеристика питания студентов в шкалах – интернатах.

16. Особенности организации и технологии питания студентов.

17. Особенности разработки рационов и технологий блюд для организации питания студентов.

18. Особенности питания людей пожилого возраста.

19. Особенности технологии приготовления блюд для людей пожилого возраста.

20. Особенности разработки рационов и технологий блюд для организации питания людей пожилого возраста находящихся на государственном обсаживании.

21. Особенности питания спортсменов.

22. Основные принципы и рекомендации по питанию спортсменов.

23. Особенности разработки рационов и технологий блюд для питания спортсменов занимающихся различными видами спорта.

24. Особенности питания военнослужащих.

25. Особенности составления рационов для различных родов войск.

26. Особенности Разработки рационов и технологий блюд для военнослужащих различных родов войск.

27. Особенности питания работников промышленных предприятий.

28. Основные принципы и рекомендации по питанию работников с вредными факторами производства.

29. Особенности Разработки рационов и технологий блюд для работников промышленных предприятий с различными факторами производства.

30. Особенности питания беременных и кормящих женщин.

31. Основные принципы и рекомендации по питанию беременных и кормящих матерей.

32. Разработка рационов и технологий блюд беременных и кормящих женщин.

33. Требования к производству продуктов для детского питания

34. Требования к размещению предприятий по производству продуктов для детского питания.

35. Требования к упаковке, маркировке продуктов для детского питания.

36. Особенности питания космонавтов.

37. Влияние срока беременности на характер питания.

38. Рациональное и лечебное питание пожилых и старых людей.

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

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

Контроль результатов обучения обучающихся, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Технология кулинарной продукции для социально ориентированных групп населения» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля, порядок начисления баллов и 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,

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)		Описание
			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 промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: основных потребностей человека в питательных веществах и их биологической роли в организме; о роли пищевых веществ в питании; основные традиционные технологические способы получения продуктов; принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции; новейшие достижения в области технологии питания продуктов для социально-ориентированных групп населения.

умения: проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов питания для различных социально – ориентированных групп населения; использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания; использовать основные принципы создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для различных групп населения; оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по их усовершенствованию; самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции на основе предприятий общественного питания, составлять рациональную схему производства заданного продукта.

владение навыками: технологических приемов производства продукции питания различного назначения; основных понятий в области производства продуктов питания, необходимых для осмысления технологического производства; медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для разработки рационов различных социально ориентированных групп населения; методами по использованию нормативных документов при оценке, контроле качества и продукции специального питания.

Критерии оценки устного ответа

отлично	обучающийся демонстрирует: – знание материала (основных потребностей человека в питательных веществах и их биологической роли в организме; о роли пищевых веществ в питании; основные традиционные технологические способы получения продуктов; принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции; новейшие достижения в области технологии питания продуктов для социально-ориентированных групп населения), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; – умение проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов питания для различных социально – ориентированных групп населения; использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания; использовать основные принципы создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для различных групп населения; оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по их усовершенствованию; самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции на основе предприятий общественного питания, составлять рациональную схему производства заданного продукта. – успешное и системное владение навыками технологических приемов производства продукции питания различного назначения; основных понятий в области производства продуктов питания, необходимых для осмысления технологического производства; медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для разработки рационов различных социально ориентированных групп населения; методами по использованию нормативных документов при оценке, контроле качества и продукции специального питания.
хорошо	обучающийся демонстрирует: – знание материала, не допускает существенных неточностей; – в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, в умении проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов питания для различных социально – ориентированных групп населения; использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания; использовать основные принципы создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для различных групп населения; оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по их усовершенствованию; самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции на основе предприятий общественного питания, используя современные методы и показатели такой оценки. – в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками технологических приемов производства продукции питания различного назначения; основных понятий в области производства продуктов питания, необходимых для осмысления технологического

	производства; медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для разработки рационов различных социально ориентированных групп населения; методами по использованию нормативных документов при оценке, контроле качества и продукции специального питания.
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 проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов питания для различных социально – ориентированных групп населения; использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания; использовать основные принципы создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для различных групп населения; оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по их усовершенствованию; самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции на основе предприятий общественного питания. – в целом успешное, но не системное владение навыками применения технологических приемов производства продукции питания различного назначения; основных понятий в области производства продуктов питания, необходимых для осмысления технологического производства; медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для разработки рационов различных социально ориентированных групп населения; методами по использованию нормативных документов при оценке, контроле качества и продукции специального питания
неудовлетворительно	обучающийся: – обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (основных потребностей человека в питательных веществах и их биологической роли в организме; о роли пищевых веществ в питании; основные традиционные технологические способы получения продуктов; принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции; новейшие достижения в области технологии питания продуктов для социально-ориентированных групп населения), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки. – не умеет проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов питания для различных социально – ориентированных групп населения; использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания; использовать основные принципы создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для различных групп населения; оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по их усовершенствованию; самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции на основе предприятий общественного питания, допускает

	существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено. – обучающийся не владеет навыками применения технологических приемов производства продукции питания различного назначения; основных понятий в области производства продуктов питания, необходимых для осмысления технологического производства; медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для разработки рационов различных социально ориентированных групп населения; методами по использованию нормативных документов при оценке, контроле качества и продукции специального питания, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено.

4.2.2. Критерии оценки выступления с докладом

При написании доклада обучающийся демонстрирует:

знания: материала; практики применения материала;

умения: обобщения, краткого изложения, раскрытия сущности и анализа изученного материала; грамотного изложения материала (в т.ч. орфографическая, пунктуационная, стилистическая культура);

владение навыками: представления материала в виде презентации.

Критерии оценки доклада - презентации

отлично	обучающийся демонстрирует: – раскрытие сущности вопроса; – соответствие презентации содержанию выступления; – собственные, самостоятельные, обоснованные, аргументированные суждения; – представляет полные и развернутые ответы на дополнительные вопросы; – задает актуальные вопросы по обозначенной теме; – принимает активное участие в обсуждении по обозначенной теме.
хорошо	обучающийся демонстрирует: – в целом успешное раскрытие сущности вопроса; – в целом соответствие презентации содержанию выступления; – собственные, самостоятельные, обоснованные, аргументированные суждения; – отвечает на дополнительные вопросы; – задает вопросы по обозначенной теме; – принимает участие в обсуждении по обозначенной теме.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: – сущность вопроса раскрыта недостаточно; – имеется презентация; – испытывает затруднения в формулировке собственных обоснованных и аргументированных суждений; – допускает незначительные ошибки при ответе на дополнительные вопросы; – не задает вопросы по обозначенной теме;

	– не принимает участие в обсуждении по обозначенной теме.
неудовлетворительно	обучающийся: – не раскрыл сущность вопроса; – презентация не соответствует докладу; – испытывает затруднения в формулировке собственных суждений; – не отвечает на дополнительные вопросы; – не задает вопросы по обозначенной теме; – не принимает участие в обсуждении по обозначенной теме.

4.2.3 Критерии оценки лабораторных занятий

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:

знания: новейшие достижения в области технологии питания продуктов для социально-ориентированных групп населения;

умения: выполнять технологические процесс приготовления кулинарной продукции, работать на технологическом оборудовании;

владение навыками: организации и выполнения лабораторной работы.

Критерии оценки выполнения лабораторных работ

отлично	обучающийся демонстрирует: – владение теоретическим материалом; – выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения опытов и измерений; – все опыты провел в условиях и режимах, обеспечивающих получение результатов и выводов с наибольшей точностью; – в представленном отчете правильно и аккуратно выполнил все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления и сделал выводы; – соблюдал требования безопасности труда; – собственные, самостоятельные, обоснованные, аргументированные суждения; – представляет полные и развернутые ответы на дополнительные вопросы.
хорошо	обучающийся демонстрирует: – владение теоретическим материалом; – работа выполнена полностью; – опыт проводился в условиях, не обеспечивающих достаточной точности измерении; – было допущено два-три недочета, или не более одной негрубой ошибки и одного недочета; – отсутствуют ошибки при описании теории; – собственные, самостоятельные, обоснованные, аргументированные суждения; – допускает незначительные ошибки при ответах на дополнительные вопросы.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: – владение теоретическим материалом на минимально допустимом уровне;

	– 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: а) опыт проводился в нерациональных условиях, что привело к получению результатов с большей погрешностью; б) в отчете были допущены в общей сложности не более двух ошибок (в записях единиц, измерениях, в вычислениях, графиках, таблицах, схемах, анализе погрешностей и т. д.), не принципиального для данной работы характера, но повлиявших на результат выполнения; в) работа выполнена не полностью, однако объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы; – испытывает затруднения в формулировке собственных обоснованных и аргументированных суждений; – допускает незначительные ошибки на дополнительные вопросы.
неудовлетворительно	обучающийся: – не владеет теоретическим материалом, допуская грубые ошибки; – работа выполнена полностью; – испытывает затруднения в формулировке собственных суждений; – не способен ответить на дополнительные вопросы.

4.2.4. Критерии оценки решения ситуационной задачи

При решении ситуационной задачи обучающийся демонстрирует:

знания: теоретические положения предполагаемого решения ситуационной задачи, взаимосвязь исходных данных с получаемым результатом, методологию принятия решений в конкретной ситуации;

умения: отбирать информацию, сортировать ее для решения ситуационной задачи, выявлять ключевые проблемы, выбирать оптимальное решение из возможной совокупности решений;

владение навыками: применения теоретических знаний для решения конкретной ситуационной задачи на практике.

Критерии оценки решения ситуационной задачи

отлично	обучающийся демонстрирует: – правильный ответ на вопрос задачи; – подробно, последовательно, грамотно объяснен ход ее решения; – решение подкреплено схематическими изображениями и демонстрациями; – правильное и свободное владение профессиональной терминологией; – правильные, четкие и краткие ответы на дополнительные вопросы.

хорошо	обучающийся демонстрирует: – правильный ответ на вопрос задачи; – ход решения подробен, но недостаточно логичен, с единичными ошибками в деталях, а также некоторыми затруднениями в теоретическом обосновании; – в схематических изображениях и демонстрациях присутствуют незначительные ошибки и неточности; – ответы на дополнительные вопросы верные, но недостаточно четкие и краткие.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: – ответ на вопрос задачи дан правильно; – объяснение хода решения недостаточно полное, непоследовательное, с ошибками, слабым теоретическим обоснованием; – схематические изображения и демонстрации либо отсутствуют, либо содержат принципиальные ошибки; – ответы на дополнительные вопросы недостаточно четкие и содержат ошибки в деталях.
неудовлетворительно	обучающийся: – ответ на вопрос ситуационной задачи не дан / дан неправильно.

4.2.5. Критерии оценки письменного ответа

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: основных потребностей человека в питательных веществах и их биологической роли в организме; о роли пищевых веществ в питании; основные традиционные технологические способы получения продуктов; принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции; новейшие достижения в области технологии питания продуктов для социально-ориентированных групп населения.

умения: проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов питания для различных социально – ориентированных групп населения; использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания; использовать основные принципы создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для различных групп населения; оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по их усовершенствованию; самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции на основе предприятий общественного питания, составлять рациональную схему производства заданного продукта.

владение навыками: технологических приемов производства продукции питания различного назначения; основных понятий в области производства продуктов питания, необходимых для осмысления технологического производства; медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для разработки рационов различных социально ориентированных групп

населения; методами по использованию нормативных документов при оценке, контроле качества и продукции специального питания.

Критерии оценки письменного ответа

отлично	обучающийся демонстрирует: – знание материала (основных потребностей человека в питательных веществах и их биологической роли в организме; о роли пищевых веществ в питании; основные традиционные технологические способы получения продуктов; принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции; новейшие достижения в области технологии питания продуктов для социально-ориентированных групп населения), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; – умение проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов питания для различных социально – ориентированных групп населения; использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания; использовать основные принципы создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для различных групп населения; оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по их усовершенствованию; самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции на основе предприятий общественного питания, составлять рациональную схему производства заданного продукта. – успешное и системное владение навыками технологических приемов производства продукции питания различного назначения; основных понятий в области производства продуктов питания, необходимых для осмысления технологического производства; медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для разработки рационов различных социально ориентированных групп населения; методами по использованию нормативных документов при оценке, контроле качества и продукции специального питания.
хорошо	обучающийся демонстрирует: – знание материала, не допускает существенных неточностей; – в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, в умении проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов питания для различных социально – ориентированных групп населения; использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания; использовать основные принципы создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для различных групп населения; оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по их усовершенствованию; самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции на основе предприятий общественного питания, используя современные методы и показатели такой оценки. – в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или

	сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками технологических приемов производства продукции питания различного назначения; основных понятий в области производства продуктов питания, необходимых для осмысления технологического производства; медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для разработки рационов различных социально ориентированных групп населения; методами по использованию нормативных документов при оценке, контроле качества и продукции специального питания.
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 проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов питания для различных социально – ориентированных групп населения; использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания; использовать основные принципы создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для различных групп населения; оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по их усовершенствованию; самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции на основе предприятий общественного питания. – в целом успешное, но не системное владение навыками применения технологических приемов производства продукции питания различного назначения; основных понятий в области производства продуктов питания, необходимых для осмысления технологического производства; медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для разработки рационов различных социально ориентированных групп населения; методами по использованию нормативных документов при оценке, контроле качества и продукции специального питания
неудовлетворительно	обучающийся: – обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (основных потребностей человека в питательных веществах и их биологической роли в организме; о роли пищевых веществ в питании; основные традиционные технологические способы получения продуктов; принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции; новейшие достижения в области технологии питания продуктов для социально-ориентированных групп населения), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки. – не умеет проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов питания для различных социально – ориентированных групп населения; использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания; использовать основные принципы создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для различных групп

	населения; оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по их усовершенствованию; самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции на основе предприятий общественного питания, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено. – обучающийся не владеет навыками применения технологических приемов производства продукции питания различного назначения; основных понятий в области производства продуктов питания, необходимых для осмысления технологического производства; медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для разработки рационов различных социально ориентированных групп населения; методами по использованию нормативных документов при оценке, контроле качества и продукции специального питания, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено.

Разработчик: доцент, Фоменко О.С. _____(подпись)