Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 02.10.2024 15:33:54
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой ТПП
_____ /Попова О.М./
«21» мая 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**Технология и организация диетического питания**
Направление подготовки	**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**
Направленность (профиль)	**Технологии и организация предприятий общественного питания**
Квалификация выпускника	**Бакалавр**
Нормативный срок обучения	**4 года**
Форма обучения	**Заочная**
Кафедра-разработчик	**Технологии продуктов питания**
Ведущий преподаватель	**Куценкова В.С., доцент**

Разработчик, доцент Куценкова В.С. _____ (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 …. 5
3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....…….……..….. 10
4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования …… 18

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

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

Таблица 1

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

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-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	ОПК-4.3 Осуществляет организацию технологического процесса производства продуктов специализированного питания	5	лекции, лабораторные занятия	Доклад, собеседование, проект, дискуссия
ПК-4	Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	ПК-4.2 Осуществляет планирование и организацию технологического процесса производства предприятия питания	5	лекции, /лабораторные занятие	Устный опрос, доклад, лабораторная работа
		ПК-4.4 - Совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами	5	лекции, /лабораторные занятие	Устный опрос, доклад, лабораторная работа

Примечание

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

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

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

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимися на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.д.	Вопросы входного и выходного контролей
1	Доклад	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в устном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	Темы докладов для творческого рейтинга
2	Дискуссия	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценивать их умение аргументировать собственную точку зрения	Перечень дискуссионных тем для проведения лекции пресс-конференции
3	Проект	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	Темы индивидуальных заданий для занятия формы моделирование

Программа оценивания контролируемой дисциплины

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

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

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня **(неудовлетворительно)**	пороговый уровень **(удовлетворительно)**	продвинутый уровень **(хорошо)**	высокий уровень **(отлично)**
1	2	3	4	5	6
ОПК-4, 5 курс	**знает:** основные технологические приемы выработки продуктов питания диетического назначения	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (нормативных документов регламентирующих производство диетических продуктов питания, основные термины и определения изучаемой дисциплины, суточную потребность в основных питательных элементах, роль в питании эссенциальных компонентов пищи), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала (нормативных документов регламентирующих производство диетических продуктов питания, основные термины и определения изучаемой дисциплины, суточную потребность в основных питательных элементах, роль в питании эссенциальных компонентов пищи), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет: разрабатывать новые рецептуры и технологии диетических продуктов питания	не умеет использовать методы и приемы (применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания диетического назначения), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой	в целом успешное, но не системное умение (применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания диетического назначения), используя современные методы и показатели оценки	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение (применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания диетического назначения), используя современные методы и показатели такой	сформированное умение (применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания диетического назначения), используя современные методы и показатели такой оценки

		дисциплины, не выполнено		оценки	
	владеет: навыками работы в производственных условиях по производству диетических продуктов питания	обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства продуктов питания диетической направленности), допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства продуктов питания диетической направленности)	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства продуктов питания диетической направленности)	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства продуктов питания диетической направленности)
ПК-4, 5 курс	**знает:** свойства сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции при производстве диетических продуктов питания	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (нормативных документов регламентирующих производство диетических продуктов питания, основные термины и определения изучаемой дисциплины, суточную потребность в основных питательных элементах, роль в питании эссенциальных компонентов пищи), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала (нормативных документов регламентирующих производство диетических продуктов питания, основные термины и определения изучаемой дисциплины, суточную потребность в основных питательных элементах, роль в питании эссенциальных компонентов пищи), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий

	умеет: использовать технические средства для измерения основных параметров технологического процесса производства диетических продуктов питания	не умеет использовать методы и приемы (применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания диетического назначения), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение (применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания диетического назначения), используя современные методы и показатели оценки	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение (применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания диетического назначения), используя современные методы и показатели такой оценки	сформированное умение (применять и владеть основами приемами моделирования и конструирования рецептур и технологий продуктов питания диетического назначения), используя современные методы и показатели такой оценки
	владеет: навыками организации технологического процесса производства продукции питания диетического назначения	обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства продуктов питания диетической направленности), допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства продуктов питания диетической направленности)	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства продуктов питания диетической направленности)	успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (использования в практической деятельности специализированных знаний для производства продуктов питания диетической направленности)

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

3.1 Входной контроль

Примерный перечень вопросов

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

3.2. Доклады

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

Рекомендуемая тематика устных докладов по дисциплине приведена ниже.

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

1. «Общая характеристика противорадиационной диеты».
2. «Ассортимент и технологии холодных блюд противорадиационной диеты».
3. «Ассортимент и технологии супов противорадиационной диеты».
4. «Ассортимент и технологии соусов противорадиационной диеты».
5. «Ассортимент и технологии вторых блюд противорадиационной диеты».
6. «Ассортимент и технологии сладких блюд противорадиационной диеты».
7. «Ассортимент и технологии напитков противорадиационной диеты».
8. «Ассортимент и технологии изделий из теста противорадиационной диеты».

3.3. Лабораторные занятия

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

Перечень тем лабораторных занятий:

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

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

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

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

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

12-17 мин.

Предполагаемые вопросы к докладчику:

1. Каковы основные показатели назначения данной диеты?
2. Чем характеризуются противорадиационная диета?

17-20 мин.

Доклад студента на тему «Ассортимент и технологии холодных блюд противорадиационной диеты».

20-23 мин.

Предполагаемые вопросы к докладчику:

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

23- 28 мин.

Доклад студента на тему «Ассортимент и технологии супов противорадиационной диеты».

28-31 мин.

Предполагаемые вопросы к докладчику:

1. Каковы особенности ассортимента супов противорадиационной диеты?
2. Каковы особенности технологии супов противорадиационной диеты?

31-36 мин.

Доклад студента на тему «Ассортимент и технологии соусов противорадиационной диеты».

36-39 мин.

Предполагаемые вопросы к докладчику:

1. Каковы особенности ассортимента соусов противорадиационной диеты?
2. Каковы особенности технологии соусов противорадиационной диеты?

39-44 мин.

Доклад студента на тему «Ассортимент и технологии вторых блюд противорадиационной диеты».

44-47 мин.

Предполагаемые вопросы к докладчику:

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

47-52 мин.

Доклад студента на тему «Ассортимент и технологии сладких блюд противорадиационной диеты».

52-55 мин.

Предполагаемые вопросы к докладчику:

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

55-60 мин.

Доклад студента на тему «Ассортимент и технологии напитков противорадиационной диеты».

60-63 мин.

Предполагаемые вопросы к докладчику:

1. Каковы особенности ассортимента напитков противорадиационной диеты?
2. Каковы особенности технологии напитков противорадиационной диеты?

63-68 мин.

Доклад студента на тему «Ассортимент и технологии изделий из теста противорадиационной диеты».

68-71 мин.

Предполагаемые вопросы к докладчику:

1. Каковы особенности ассортимента изделий из теста противорадиационной диеты?
2. Каковы особенности технологии изделий из теста противорадиационной диеты?

71 – 90 мин.

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

Вопросы для самоконтроля

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

3.4 Темы индивидуальных заданий

1. Разработать рацион для основного варианта диеты.
2. Разработать рацион для низкокалорийной диеты.

3. Разработать рацион для высокобелковой диеты.
4. Разработать рацион для низкобелковой диеты.

3.5 Выходной контроль

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. Характеристика и лечебное назначение диеты 1;
5. Характеристика и лечебное назначение диеты 2;
6. Характеристика и лечебное назначение диеты 5;
7. Характеристика и лечебное назначение диеты 7/10;
8. Характеристика и лечебное назначение диеты 8;
9. Характеристика и лечебное назначение диеты 9;
10. Характеристика и лечебное назначение диеты 11;
11. Характеристика и лечебное назначение диеты 15;
12. Характеристика и лечебное назначение диеты антирадиационной.
13. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 1;
14. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 2;
15. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 5;
16. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 7/10;
17. Ассортимент и особенности технологии: холодных диетических блюд;
18. Ассортимент и особенности технологии диетических супов;
19. Ассортимент и особенности технологии диетических соусов;
20. Ассортимент и особенности технологии диетических вторых блюд из овощей;
21. Ассортимент и особенности технологии диетических вторых блюд из рыбы;
22. Ассортимент и особенности технологии диетических вторых блюд из мяса;
23. Ассортимент и особенности технологии диетических вторых блюд из круп;
24. Ассортимент и особенности технологии диетических блюд из гематогена.

25. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 8;
26. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 9;
27. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 11;
28. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 15;
29. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты антирадиационной.

3.6 Промежуточная аттестация

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

Тематика вопросов, выносимых на зачет

1. Общие правила варки пюреобразных супов.
2. Характеристика белых соусов. Технология основного белого соуса.
3. Общие правила варки овощей.
4. Общие правила варки каш.
5. Правила варки рыбы разных пород.
6. Правила варки мяса и мясопродуктов.
7. Правила варки птицы и кролика
8. Значение в питании творога. Технология приготовления творожных запеканки и пудинга.
9. Значение в питании сладких блюд. Технология варки киселей.
10. Общая характеристика противорадиационной диеты.
11. Что такое диетическое питание, его значение?
12. Каково значение профилактического питания?
13. Какое учреждение в России разрабатывает кардинальные вопросы питания здорового и больного человека?
14. Характеристика и лечебное назначение диеты 1;
15. Характеристика и лечебное назначение диеты 2;
16. Характеристика и лечебное назначение диеты 5;

17. Характеристика и лечебное назначение диеты 7/10;
18. Характеристика и лечебное назначение диеты 8;
19. Характеристика и лечебное назначение диеты 9;
20. Характеристика и лечебное назначение диеты 11;
21. Характеристика и лечебное назначение диеты 15;
22. Характеристика и лечебное назначение диеты антирадиационной.
23. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 1;
24. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 2;
25. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 5;
26. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 7/10;
27. Ассортимент и особенности технологии: холодных диетических блюд;
28. Ассортимент и особенности технологии диетических супов;
29. Ассортимент и особенности технологии диетических соусов;
30. Ассортимент и особенности технологии диетических вторых блюд из овощей;
31. Ассортимент и особенности технологии диетических вторых блюд из рыбы;
32. Ассортимент и особенности технологии диетических вторых блюд из мяса;
33. Ассортимент и особенности технологии диетических вторых блюд из круп;
34. Ассортимент и особенности технологии диетических блюд из гематогена.
35. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 8;
36. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 9;
37. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 11;
38. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 15;
39. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты антирадиационной.

40. Ассортимент и технологии холодных блюд противорадиационной диеты.
41. Ассортимент и технологии супов противорадиационной диеты.
42. Ассортимент и технологии соусов противорадиационной диеты.
43. Ассортимент и технологии вторых блюд противорадиационной диеты.
44. Ассортимент и технологии сладких блюд противорадиационной диеты.
45. Ассортимент и технологии напитков противорадиационной диеты.
46. Ассортимент и технологии изделий из теста противорадиационной диеты.

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

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

Контроль результатов обучения студентов, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Технология и организация диетического питания» осуществляется через проведение входного, выходного контроля, индивидуального задания 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

Компетенция сформирована на «отлично», если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками от 86 % до 100 % от уровня сформированности компетенции.

Компетенция сформирована на «хорошо», если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками от 74 % до 85 % от уровня сформированности компетенции.

Компетенция сформирована на «удовлетворительно», если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками от 60 % до 73 % от уровня сформированности компетенции.

Если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками ниже 60 % от уровня сформированности компетенции, компетенция считается не сформированной.

4.2.1 Критерии оценки собеседования (устного ответа при промежуточной аттестации)

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: вопросов значения в питании человека всех пищевых нутриентов, их суточную потребность. Нормативные документы, регламентирующие производство диетических продуктов питания, основные термины и определения изучаемой дисциплины, роль в питании эссенциальных компонентов пищи.

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

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

Критерии оценки

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

4.2.2 Критерии оценки доклада

При подготовки устного доклада обучающийся демонстрирует:

знания: основных понятий проблемы доклада;

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

владение навыками: анализа различных источников информации по

данной проблематике, систематизации и структурирования материала доклада.

Критерии оценки устного доклада

отлично	обучающийся демонстрирует знание материала (нормативных документов регламентирующих производство диетических продуктов питания, основные термины и определения изучаемой дисциплины, суточную потребность в основных питательных элементах, роль в питании эссенциальных компонентов пищи), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
хорошо	обучающийся демонстрирует: - знание материала (материал систематизирован и структурирован; сделаны обобщения и сопоставления различных точек зрения по рассматриваемому вопросу, сделаны и аргументированы основные выводы) - дает неточные ответы на вопросы аудитории при презентации доклада
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - неполное знание материала (в материале представлена одна точка зрения, отсутствует самостоятельность суждений) - не отвечает на вопросы аудитории при презентации доклада
неудовлетворительно	обучающийся: – не выполнил доклад

4.2.2. Критерии оценки практических занятий (пресс-конференция)

При выполнении практических занятий обучающийся демонстрирует:

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

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

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

Критерии оценки выполнения практических занятий (персс-конференция)

отлично	обучающийся демонстрирует: – знание материала (нормативных документов, регламентирующих производство диетических продуктов питания, основные термины и определения изучаемой дисциплины, суточную потребность в основных питательных элементах, роль в питании эссенциальных компонентов пищи), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с

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

	выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено

Разработчик: доцент Куценкова В.С.

(подпись)