Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 30.09.2024 11:04:34
Уникальный программный ключ:
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 ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ**
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	**Заочная**
Кафедра-разработчик	**Технологии продуктов питания**
Ведущий преподаватель	**Симакова Инна Владимировна, профессор**

Разработчик: профессор, Симакова И. В. _____
(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 …….. 6
3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....……..……..….. 16
4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования….. 20

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

В результате изучения дисциплины «Технология продуктов функционального 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 и науки РФ от 12.11.2015 г. № 1332, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Технология продуктов функционального питания»

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающий должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (год)*	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:** минорные и биологически активные вещества пищи с установленным физиологическим действием.	4	лекции, / практические / лабораторные занятия	собеседование, лабораторная работа, практическая работа, ситуационные задачи
		умеет: использовать основные принципы создания и совершенствования рецептур продуктов функционального питания			
		владеет: навыками приготовления функциональных продуктов с учетом медико-гигиенических основ			
ПК-1	способностью использовать технические средства для	**знает:** технологию производства продуктов функционального	4	лекции, / практические	собеседование, лабораторная работа,

	измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	питания **умеет:** использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов производства функциональных продуктов питания **владеет:** навыками применения методов оценки, контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции функционального питания		/ лабораторные занятия	практическая работа, комплект ситуационных задач
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологий с учетом экологических последствий их применения	**знает:** основы организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания **умеет:**. разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания **владеет:** навыками организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания	4	лекции, / практические / лабораторные занятия	собеседование, лабораторная работа, практическая работа, комплект ситуационных задач
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию,	**знает:** функциональные ингредиенты для производства продуктов здорового питания. Основную	4	лекции, / практические / лабораторные занятия	собеседование, лабораторная работа, практическая работа, комплект

	отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	нормативно-технологическую базу, регламентирующую производство продуктов функционального питания.			ситуационных задач
		умеет: проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов функционального питания			
		владеет: навыками применения нормативных и технических документов, научной литературы в области производства продуктов питания			

Примечание:

Компетенция ОПК– 2 – также формируется в ходе освоения дисциплин: Теоретическая технология, Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания, Технология продукции общественного питания, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Технология продуктов детского питания, Технология кулинарной продукции для социально-ориентированных групп населения, 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 по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков, научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая), производственной практики, научно-исследовательской работы, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика), преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Компетенция ПК - 1также 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 продукции общественного питания, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Модуль. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое, тепловое, торговое оборудование предприятий общественного питания, Введение в профессию, Технология барного сервиса на предприятии общественного питания, Технология продуктов детского питания, Технология кулинарной продукции для социально-ориентированных групп населения, Технология и организация диетического питания, Современные системы и концепции питания, Организация кейтеринга ,Кондитерское производство, Технология мучных кондитерских изделий, Технология кулинарной продукции различных стран, а также в ходе прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков, научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая), производственной практики, научно-исследовательской работы, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная

практика), преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Компетенция ПК-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 кулинарной продукции, Современные системы и концепции питания и для социально-ориентированных групп населения, Технология и организация диетического питания ,Организация кейтеринга, Технология карвинга, Кондитерское производство, Технология мучных кондитерских изделий, Технология кулинарной продукции различных стран, Технология блюд зарубежной кухни, а также в ходе прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков, научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая), производственной практики, научно-исследовательской работы, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика), преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

Компетенция ПК-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 продукции общественного питания, Технология барного сервиса на предприятии общественного питания, Технология продуктов детского питания, Технология кулинарной продукции для социально-ориентированных групп населения, Технология и организация диетического питания, Кондитерское производство, Технология мучных кондитерских изделий, Технология кулинарной продукции различных стран, Технология блюд зарубежной кухни, а также в ходе прохождения практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков, научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая), производственной практики, научно-исследовательской работы, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика), преддипломной практики и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

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 педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	вопросы по темам дисциплины: - перечень вопросов к семинару - перечень вопросов для устного опроса - задания для самостоятельной работы
2	лабораторная работа	средство, направленное на изучение практического хода тех или иных	лабораторные работы

		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	
3	практическая работа	средство, направленное на изучение практического хода тех или иных процессов, исследование явления в рамках заданной темы с применением методов, освоенных на лекциях, сопоставление полученных результатов с теоретическими концепциями, осуществление интерпретации полученных результатов, оценивание применимости полученных результатов на практике	практические работы
4	ситуационные задачи	случай из практики наглядно демонстрирующий какую-либо теорию	комплект ситуационных задач

Программа оценивания контролируемой дисциплине

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1.	Основные термины и определения. Функциональные продукты и их роль в питании человека	ОПК-2, ПК-1, ПК-4,ПК-25	Собеседование
2.	Функциональные ингредиенты и их источники	ОПК-2, ПК-1, ПК-4,ПК-25	Собеседование
3.	Функциональные продукты и их роль в питании человека.	ОПК-2, ПК-1, ПК-4,ПК-	Собеседование/ практическая работа/ комплект ситуационных задач

	Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения.	25	
4.	Основные принципы пищевой комбинаторики при разработке и производстве функциональных продуктов	ОПК-2, ПК-1, ПК-4,ПК-25	Собеседование
5.	Медико-гигиенические и технологические основы производства продуктов функционального питания	ОПК-2, ПК-1, ПК-4,ПК-25	Собеседование
6.	Техническое регулирование в области продуктов здорового питания.	ОПК-2, ПК-1, ПК-4,ПК-25	Собеседование/ практическая работа/ комплект ситуационных задач
7.	Медико-гигиенические и технологические основы производства продуктов функционального питания	ОПК-2, ПК-1, ПК-4,ПК-25	Собеседование
8.	Технологии обогащения кулинарной продукции	ОПК-2, ПК-1, ПК-4,ПК-25	Собеседование
9.	Технология функциональных напитков	ОПК-2, ПК-1, ПК-4,ПК-25	Собеседование
10.	Алгоритм оптимизации состава основного сырья и физиологически функциональных ингредиентов при производстве функциональных продуктов	ОПК-2, ПК-1, ПК-4,ПК-25	Собеседование/ практическая работа/ комплект ситуационных задач
11.	Технология функциональных напитков	ОПК-2, ПК-1, ПК-4,ПК-25	Собеседование/лабораторная работа
12.	Технология функциональных продуктов на основе зерновых	ОПК-2, ПК-1, ПК-4,ПК-25	Собеседование
13.	Технология функциональных мучных кондитерских изделий	ОПК-2, ПК-1, ПК-4,ПК-25	Собеседование лабораторная работа
14.	Технология функциональных мучных кондитерских изделий	ОПК-2, ПК-1, ПК-4,ПК-25	Собеседование/ лабораторная работа/ самостоятельная работа
15	Технология функциональных мясных и мясо-растительных кулинарных изделий и блюд	ОПК-2, ПК-1, ПК-4,ПК-25	Собеседование/ самостоятельная работа
16	Технология функциональных мясных и мясо-растительных кулинарных изделий и блюд	ОПК-2, ПК-1, ПК-4,ПК-25	Собеседование лабораторная работа
17	Технология функциональных продуктов на основе жиров	ОПК-2, ПК-1, ПК-4,ПК-	Собеседование

		25	
18	Технология функциональных продуктов на основе жиров	ОПК-2, ПК-1, ПК-4,ПК-25	Собеседование лабораторная работа

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

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6
ОПК-2, 4 год	**знает:**	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в минорных и биологически активных веществах пищи с установленным физиологическим действием, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала по минорным и биологически активным веществам пищи с установленным физиологическим действием, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала по минорным и биологически активным веществам пищи с установленным физиологическим действием, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание в минорных и биологически активных веществах пищи с установленным физиологическим действием, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет:	не умеет использовать	в целом успешное, но	в целом успешное, но	сформированное умение

		основные принципы создания и совершенствования рецептур продуктов функционального питания, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	не системное умение использовать основные принципы создания и совершенствования рецептур продуктов функционального питания	содержащие отдельные пробелы, умение использовать основные принципы создания и совершенствования рецептур продуктов функционального питания	использовать основные принципы создания и совершенствования рецептур продуктов функционального питания
	владеет навыками:	обучающийся не владеет навыками приготовления функциональных продуктов с учетом медико-гигиенических основ, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение приготовления функциональных продуктов с учетом медико-гигиенических основ	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками приготовления функциональных продуктов с учетом медико-гигиенических основ.	успешное и системное владение навыками приготовления функциональных продуктов с учетом медико-гигиенических основ
ПК-1, 4 год	**знает:**	обучающийся не знает значительной части программного материала,	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но	обучающийся демонстрирует знание материала по технологии производства	обучающийся демонстрирует знание технологии производства продуктов

		плохо ориентируется в технологии производства продуктов функционально го питания, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	не знает технологию производства продуктов функциональн ого питания деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировка х, нарушает логическую последователь ность в изложении программного материала	продуктов функциональ ного питания, не допускает существенны х неточностей	функциональ ного питания, исчерпываю ще и последовател ьно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируетс я в материале, не затрудняется с ответом при видоизменен ии заданий
	умеет:	не умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологически х процессов производства функциональны х продуктов питания, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельну ю работу, большинство заданий, предусмотренн ых программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение использовать технические средства для измерения основных параметров технологическ их процессов производства функциональн ых продуктов питания	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение использовать технические средства для измерения основных параметров технологичес ких процессов производства функциональ ных продуктов питания	сформирован ное умение использовать технические средства для измерения основных параметров технологичес ких процессов производства функциональ ных продуктов питания
	владеет навыкам и:	обучающийся не владеет навыками применения	в целом успешное, но не системное владение	в целом успешное, но содержащее отдельные	успешное и системное владение навыками

		методов оценки, контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции функционального питания, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	навыками применения методов оценки, контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции функционального питания	пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками применения методов оценки, контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции функционального питания	применения методов оценки, контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции функционального питания
ПК-4, 4 год	**знает:**	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в основах организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает основ организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала по основам организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание основ организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий

	умеет:	не умеет разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания предприятия	сформированное умение разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания
	владеет навыками:	обучающийся не владеет навыками организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания	успешное и системное владение навыками организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания
ПК-25, 4 год	**знает:**	обучающийся не знает значительной части	обучающийся демонстрирует знания только	обучающийся демонстрирует знание материала по	обучающийся демонстрирует знание функциональ

		программного материала, плохо ориентируется в функциональных ингредиентах для производства продуктов здорового питания. Основной нормативно-технологической базы, регламентирующей производство продуктов функционального питания, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	основного материала, но не знает функциональных ингредиентов для производства продуктов здорового питания. Основной нормативно-технологической базы, регламентирующей производство продуктов функционального питания, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	функциональным ингредиентам для производства продуктов здорового питания. Основной нормативно-технологической базе, регламентирующей производство продуктов функционального питания, не допускает существенных неточностей	ных ингредиентов для производства продуктов здорового питания. Основной нормативно-технологической базы, регламентирующей производство продуктов функционального питания, 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 функционального питания, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов функционального питания предприятия	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов функционального питания	сформированное умение проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов функционального питания
	владеет навыками:	обучающийся не владеет навыками применения нормативных и технических документов, научной литературы в области производства продуктов питания, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренн	в целом успешное, но не системное владение навыками применения нормативных и технических документов, научной литературы в области производства продуктов питания	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками применения нормативных и технических документов, научной литературы в области производства продуктов питания	успешное и системное владение навыками применения нормативных и технических документов, научной литературы в области производства продуктов питания

	ых программой дисциплины не выполнено			

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 Ситуационные задачи

Примеры содержания ситуационных задач по дисциплине «Технология продуктов функционального питания»:

1. В санаторий – профилакторий, специализирующийся на лечении и профилактике сердечно-сосудистых заболеваний, поступила новая смена отдыхающих – пенсионеров 60-70 лет. Перед советом по питанию санатория-профилактория стоит задача разработки нового лечебного рациона на 14 дней с включением функциональных продуктов питания для данной категории питающихся с учетом возраста и специфики заболевания.
2. Молодой женщине 25 лет, работающей фитнес-тренером, требуется сбалансированное меню, обогащенное функциональными продуктами. Необходимо разработать меню на 10 дней, учитывающее интенсивность труда, возраст и основную потребность в пищевых веществах и энергии.
3. В связи с предстоящим переходом образовательных организаций на новый СаНПиН для школьников необходимо разработать рационы лечебно-диетического и профилактического питания. Разработайте рацион для школьников с метаболическим синдромом на 5 дней с учетом нутритивного статуса.
4. В связи с предстоящим переходом образовательных организаций на новый СаНПиН для школьников необходимо разработать рационы лечебно-диетического и профилактического питания. Разработайте рацион для школьников с непереносимостью глютена на 5 дней.
5. В связи с предстоящим переходом образовательных организаций на новый СаНПиН для школьников необходимо разработать рацион лечебно-диетического питания. Разработайте рацион для школьников с непереносимостью белков коровьего молока на 5 дней.
6. В связи с предстоящим переходом образовательных организаций на новый СаНПиН для школьников необходимо разработать рацион лечебно-диетического питания. Разработайте рацион для школьников, имеющих хронические заболевания желудочно-кишечного тракта на 5 дней.

7. Мужчине, 35 лет, без наличия хронических заболеваний, занимающегося бодибилдингом, назначен врачом рацион с повышенным количеством белка. Разработайте высокобелковый рацион питания с учетом включения продуктов функционально направленности.

8. Заведующий научной лабораторией, мужчина, 45 лет, интенсивно работает над реализацией национального гранта, при этом испытывает повышенную эмоциональную и умственную нагрузку. Проанализируйте, какова необходимость его организма в отдельных пищевых веществах и их количествах. Разработайте рацион питания, с обычным содержанием пищевых веществ, обогащенный минорными компонентами, за счет включения функциональных продуктов питания.

9. В студенческом общежитии руководством университета решено организовать горячее питание, в связи с чем, будет построена новая студенческая столовая. Разработайте меню функциональной направленности для новой столовой с учетом последних достижений науки о питании, включив 15 % от общего меню блюд диетического и профилактического питания.

10. Завод по производству высокоточного оборудования вводит в эксплуатацию новую столовую для рабочих. Разработайте меню функциональной и лечебно-профилактической направленности для рабочих завода с учетом профзаболеваний.

3.2 Лабораторная работа

Тематика тем лабораторных работ устанавливается в соответствии со структурой и содержанием дисциплины «Технология продуктов функционального питания», приведенной в рабочей программе.

Перечень тем лабораторных работ:

1. Функциональные продукты и их роль в питании человека. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения.
2. Техническое регулирование в области продуктов здорового питания.
3. Алгоритм оптимизации состава основного сырья и физиологически функциональных ингредиентов при производстве функциональных продуктов.

3.3 Практическая работа

Тематика тем практических работ устанавливается в соответствии со структурой и содержанием дисциплины «Технология продуктов функционального питания», приведенной в рабочей программе.

Перечень тем лабораторных работ:

1. Технология функциональных напитков.
2. Технология функциональных мучных кондитерских изделий.
3. Технология функциональных мясных и мясорастительных кулинарных изделий, и блюд.
4. Технология функциональных продуктов на основе жиров.

3.4 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.Требования к ассортименту и качеству сырья для производства продукции функционального питания.
2. Роль питания в развитии функционального питания.
3. Потребность функционального организма в белках.
4. Потребность функционального организма в аминокислотах
5. Потребность функционального организма в жирах.
6. Потребность функционального организма в углеводах и минеральных веществах.
7. Потребность функционального организма в витаминах.
8. Санитарно-технические требования к предприятиям 9. Санитарно-технические требования к цехам и оборудованию.
10. Санитарно-технические требования требования к производству консервов для функционального питания.
11. Микробиологический контроль качества консервов и классификация в зависимости от pH.
12. Химический состав плодов и овощей.
13. Характеристика белков и жиров.
14. Характеристика красящих веществ и эфирных масел.
15. Характеристика минеральных веществ и органических кислот.
16. Требования к качеству овощей.
17. Требования к качеству косточковых плодов.
18. Требования к качеству семечковых плодов.
19. Требования к качеству ягод
20. Характеристика п/ф, применяемых для производства консервов функционального питания.
21. Характеристика мяса говядины, применяемого для производства мясных консервов.
22. Характеристика мяса птицы.
23. Характеристика субпродуктов
24. Характеристика молока
25. Характеристика молочных продуктов

26. Характеристика круп и муки
27. Характеристика сахара, соли, крахмала.
28. Характеристика масел
29. Полифункциональные добавки, входящие в состав продуктов функционального питания.(Функционально-корректирующие добавки).
30. Полифункциональные добавки, входящие в состав продуктов функционального питания (органолептико-корректирующие добавки).
31. Полифункциональные добавки, входящие в состав продуктов функционального питания (функционально-метаболические)
32. Адаптированные молочные смеси.
33. Продукты для энтерального питания.
34. Низколактозные сухие и восстановленные смеси.
35. Характеристика моечных машин.
36. Очистка от кожицы овощного сырья.
37. Измельчение сырья для производства консервов для функционального питания.
38. Прессование для выделения сока.
39. Характеристика применяемой тепловой обработки.
40. Стерилизация (пастеризация) как способ консервирования.
41. Асептическое консервирование.
42. Классификация консервов функционального питания.
43. Ассортимент пюреобразных консервов.
44. Подготовка плодов и ягод.
45. Разваривание и протирание при производстве фруктовых консервов.
46. Деаэрация, подогрев, гомогенизация.
47. Фасование и укупоривание.
48. Классификация фруктовых соков.
49. Витаминизированные соки с мякотью.
50. Фруктовые соки без мякоти.
51. Компоты, технология изготовления.
52. Ассортимент овощных и мясоовощных пюреобразных консервов.
53. Характеристика крупноизмельченных консервов. Производство.
54. производство овощных соков.
55. Производство мясных консервов.
56. Гомогенизированные консервы. Производство.
57. Крупноизмельченные и пюреобразные консервы из мяса и субпродуктов птицы.
58. Технология изготовления колбасных изделий для функционального питания.
59. Лечебно-профилактические консервы. Технология изготовления.
60. Лечебные консервы с комплексом витаминов и настоями трав.
61. Приготовления настоев трав.

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 продуктов функционального питания» осуществляется через проведение текущего и выходного контролей и контроля самостоятельной работы, а также ситуационных задач.

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля и контрольные задания для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приведено в таблице 6.

Таблица 6

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
высокий	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала
базовый	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
пороговый	«удовлетворительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
				профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
–	«неудов-летвори-тельно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлет-ворительно)»	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

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

4.2.1. Критерии оценки собеседования при текущем, рубежном контроле и промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: минорных и биологически активных веществ пищи с установленным физиологическим действием; технологии производства продуктов функционального питания; основ организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; функциональных ингредиентов для производства продуктов здорового питания; основной нормативно-технологической базы, регламентирующей производство продуктов функционального питания.

умения: использовать основные принципы создания и совершенствования рецептур продуктов функционального питания; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов производства функциональных продуктов питания; разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания; проводить теоретические исследования,

пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов функционального питания.

владение навыками: приготовления функциональных продуктов с учетом медико-гигиенических основ; применения методов оценки, контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции функционального питания организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; применения нормативных и технических документов, научной литературы в области производства продуктов питания.

Критерии оценки**

Отлично	обучающийся демонстрирует: - знание минорных и биологически активных веществ пищи с установленным физиологическим действием; технологии производства продуктов функционального питания; основ организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; функциональных ингредиентов для производства продуктов здорового питания; основной нормативно-технологической базы, регламентирующей производство продуктов функционального питания; исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий. - сформированное умение использовать основные принципы создания и совершенствования рецептур продуктов функционального питания; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов производства функциональных продуктов питания; разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания; проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов функционального питания.. - успешное и системное владение навыками приготовления функциональных продуктов с учетом медико-гигиенических основ; применения методов оценки, контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции функционального питания организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; применения нормативных и технических документов, научной литературы в области производства продуктов питания.
Хорошо	обучающийся демонстрирует: - знание минорных и биологически активных веществх пищи с установленным физиологическим действием; технологии производства продуктов

	функционального питания; основ организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; функциональных ингредиентов для производства продуктов здорового питания; основной нормативно-технологической базы, регламентирующей производство продуктов функционального питания; - в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение использовать основные принципы создания и совершенствования рецептур продуктов функционального питания; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов производства функциональных продуктов питания; разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания; проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов функционального питания; -в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками приготовления функциональных продуктов с учетом медико-гигиенических основ; применения методов оценки, контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции функционального питания организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; применения нормативных и технических документов, научной литературы в области производства продуктов питания.
Удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - знания только основного материала, но не знает минорных и биологически активных веществх пищи с установленным физиологическим действием; технологии производства продуктов функционального питания; основ организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; функциональных ингредиентов для производства продуктов здорового питания; основной нормативно-технологической базы, регламентирующей производство продуктов функционального питания; - в целом успешное, но не системное умение использовать основные принципы создания и совершенствования рецептур продуктов функционального питания; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов производства функциональных продуктов питания; разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания; проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов функционального питания; -в целом успешное, но не системное владение навыками приготовления функциональных продуктов с учетом медико-гигиенических основ; применения методов

	оценки, контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции функционального питания организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; применения нормативных и технических документов, научной литературы в области производства продуктов питания.
Неудовлетворительно	обучающийся: - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в минорных и биологически активных веществх пищи с установленным физиологическим действием; технологии производства продуктов функционального питания; основ организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; функциональных ингредиентов для производства продуктов здорового питания; основной нормативно-технологической базы, регламентирующей производство продуктов функционального питания, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; - не умеет использовать основные принципы создания и совершенствования рецептур продуктов функционального питания; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов производства функциональных продуктов питания; разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания; проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов функционального питания, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; -обучающийся не владеет навыками приготовления функциональных продуктов с учетом медико-гигиенических основ; применения методов оценки, контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции функционального питания организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; применения нормативных и технических документов, научной литературы в области производства продуктов питания., допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено.

4.2.2. Критерии оценки лабораторных работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:

знания: минорных и биологически активных веществ пищи с установленным физиологическим действием; технологии производства продуктов функционального питания; основ организации технологического

процесса при производстве продуктов функционального питания; функциональных ингредиентов для производства продуктов здорового питания; основной нормативно-технологической базы, регламентирующей производство продуктов функционального питания.

умения: использовать основные принципы создания и совершенствования рецептур продуктов функционального питания; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов производства функциональных продуктов питания; разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания; проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов функционального питания.

владение навыками: приготовления функциональных продуктов с учетом медико-гигиенических основ; применения методов оценки, контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции функционального питания организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; применения нормативных и технических документов, научной литературы в области производства продуктов питания.

Критерии оценки лабораторных работ

Отлично	обучающийся демонстрирует: - знание минорных и биологически активных веществх пищи с установленным физиологическим действием; технологии производства продуктов функционального питания; основ организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; функциональных ингредиентов для производства продуктов здорового питания; основной нормативно-технологической базы, регламентирующей производство продуктов функционального питания; исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий. - сформированное умение использовать основные принципы создания и совершенствования рецептур продуктов функционального питания; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов производства функциональных продуктов питания; разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания; проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов функционального питания.. - успешное и системное владение навыками приготовления функциональных продуктов с учетом медико-гигиенических основ; применения методов оценки,

	контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции функционального питания организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; применения нормативных и технических документов, научной литературы в области производства продуктов питания.
Хорошо	обучающийся демонстрирует: - знание минорных и биологически активных веществх пищи с установленным физиологическим действием; технологии производства продуктов функционального питания; основ организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; функциональных ингредиентов для производства продуктов здорового питания; основной нормативно-технологической базы, регламентирующей производство продуктов функционального питания; - в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение использовать основные принципы создания и совершенствования рецептур продуктов функционального питания; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов производства функциональных продуктов питания; разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания; проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов функционального питания; -в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками приготовления функциональных продуктов с учетом медико-гигиенических основ; применения методов оценки, контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции функционального питания организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; применения нормативных и технических документов, научной литературы в области производства продуктов питания.
Удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - знания только основного материала, но не знает минорных и биологически активных веществх пищи с установленным физиологическим действием; технологии производства продуктов функционального питания; основ организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; функциональных ингредиентов для производства продуктов здорового питания; основной нормативно-технологической базы, регламентирующей производство продуктов функционального питания; - в целом успешное, но не системное умение использовать основные принципы создания и совершенствования рецептур продуктов функционального питания; технические средства для измерения основных

	параметров технологических процессов производства функциональных продуктов питания; разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания; проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов функционального питания; -в целом успешное, но не системное владение навыками приготовления функциональных продуктов с учетом медико-гигиенических основ; применения методов оценки, контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции функционального питания организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; применения нормативных и технических документов, научной литературы в области производства продуктов питания.
Неудовлетворительно	обучающийся: - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в минорных и биологически активных веществх пищи с установленным физиологическим действием; технологии производства продуктов функционального питания; основ организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; функциональных ингредиентов для производства продуктов здорового питания; основной нормативно-технологической базы, регламентирующей производство продуктов функционального питания, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; - не умеет использовать основные принципы создания и совершенствования рецептур продуктов функционального питания; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов производства функциональных продуктов питания; разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания; проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов функционального питания, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; -обучающийся не владеет навыками приготовления функциональных продуктов с учетом медико-гигиенических основ; применения методов оценки, контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции функционального питания организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; применения нормативных и технических документов, научной литературы в области производства продуктов питания., допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную

	работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено.

4.2.3. Критерии оценки практических работ

При выполнении практических работ обучающийся демонстрирует:

знания: минорных и биологически активных веществ пищи с установленным физиологическим действием; технологии производства продуктов функционального питания; основ организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; функциональных ингредиентов для производства продуктов здорового питания; основной нормативно-технологической базы, регламентирующей производство продуктов функционального питания.

умения: использовать основные принципы создания и совершенствования рецептур продуктов функционального питания; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов производства функциональных продуктов питания; разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания; проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов функционального питания.

владение навыками: приготовления функциональных продуктов с учетом медико-гигиенических основ; применения методов оценки, контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции функционального питания организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; применения нормативных и технических документов, научной литературы в области производства продуктов питания.

Критерии оценки практических работ

Отлично	обучающийся демонстрирует: - знание минорных и биологически активных веществх пищи с установленным физиологическим действием; технологии производства продуктов функционального питания; основ организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; функциональных ингредиентов для производства продуктов здорового питания; основной нормативно-технологической базы, регламентирующей производство продуктов функционального питания; исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий. - сформированное умение использовать основные

	принципы создания и совершенствования рецептур продуктов функционального питания; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов производства функциональных продуктов питания; разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания; проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов функционального питания.. - успешное и системное владение навыками приготовления функциональных продуктов с учетом медико-гигиенических основ; применения методов оценки, контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции функционального питания организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; применения нормативных и технических документов, научной литературы в области производства продуктов питания.
Хорошо	обучающийся демонстрирует: - знание минорных и биологически активных веществх пищи с установленным физиологическим действием; технологии производства продуктов функционального питания; основ организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; функциональных ингредиентов для производства продуктов здорового питания; основной нормативно-технологической базы, регламентирующей производство продуктов функционального питания; - в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение использовать основные принципы создания и совершенствования рецептур продуктов функционального питания; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов производства функциональных продуктов питания; разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания; проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов функционального питания; -в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками приготовления функциональных продуктов с учетом медико-гигиенических основ; применения методов оценки, контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции функционального питания организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; применения нормативных и технических документов, научной литературы в области производства продуктов питания.
Удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - знания только основного материала, но не знает

	минорных и биологически активных веществх пищи с установленным физиологическим действием; технологии производства продуктов функционального питания; основ организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; функциональных ингредиентов для производства продуктов здорового питания; основной нормативно-технологической базы, регламентирующей производство продуктов функционального питания; - в целом успешное, но не системное умение использовать основные принципы создания и совершенствования рецептур продуктов функционального питания; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов производства функциональных продуктов питания; разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания; проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов функционального питания; -в целом успешное, но не системное владение навыками приготовления функциональных продуктов с учетом медико-гигиенических основ; применения методов оценки, контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции функционального питания организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; применения нормативных и технических документов, научной литературы в области производства продуктов питания.
Неудовлетворительно	обучающийся: - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в минорных и биологически активных веществ пищи с установленным физиологическим действием; технологии производства продуктов функционального питания; основ организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; функциональных ингредиентов для производства продуктов здорового питания; основной нормативно-технологической базы, регламентирующей производство продуктов функционального питания, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; - не умеет использовать основные принципы создания и совершенствования рецептур продуктов функционального питания; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов производства функциональных продуктов питания; разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания; проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов функционального питания,

	неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; -обучающийся не владеет навыками приготовления функциональных продуктов с учетом медико-гигиенических основ; применения методов оценки, контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции функционального питания организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; применения нормативных и технических документов, научной литературы в области производства продуктов питания., допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено.

4.2.4 Критерии оценки выполнения ситуационных задач

При выполнении ситуационных задач обучающийся демонстрирует:

знания: минорных и биологически активных веществ пищи с установленным физиологическим действием; технологии производства продуктов функционального питания; основ организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; функциональных ингредиентов для производства продуктов здорового питания; основной нормативно-технологической базы, регламентирующей производство продуктов функционального питания.

умения: использовать основные принципы создания и совершенствования рецептур продуктов функционального питания; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов производства функциональных продуктов питания; разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания; проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов функционального питания.

владение навыками: разработки рационов питания функциональной направленности, приготовления функциональных продуктов с учетом медико-гигиенических основ; применения методов оценки, контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции функционального питания, организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; применения нормативных и технических документов, научной литературы в области производства продуктов питания.

Критерии оценки выполнения ситуационных задач

отлично	обучающийся демонстрирует: – в логическом рассуждении и решении нет ошибок,

	задача решена рациональным способом; разработанный, согласно заданию, алгоритм создания инновационной функциональной продукции или рацион функциональной направленности, которые можно рекомендовать к применению.
хорошо	обучающийся демонстрирует: - - в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена нерациональным способом, или допущено не более двух несущественных ошибок; разработанный, согласно заданию, алгоритм создания инновационной функциональной продукции или рацион функциональной направленности, которые после небольшой корректировки можно рекомендовать к применению
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущена существенная ошибка в решении задачи; разработанный, согласно заданию алгоритм создания инновационной функциональной продукции или рацион функциональной направленности,, требующие значительной доработки.
неудовлетворительно	Обучающийся демонстрирует: в логическом рассуждении есть существенные ошибки, непроработанную, согласно заданию задачу, решение которой неверно; разработанный, согласно заданию, алгоритм создания инновационной функциональной продукции или рацион функциональной направленности, которые невозможно рекомендовать к применению

Разработчик: докт. техн. наук, профессор Симакова И.В.