

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ  
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**Б.1.Б.07 Специальные виды питания**

**Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**

**Профиль подготовки Технология и организация производства продуктов питания**

**Квалификация выпускника магистр**

## **1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.**

ОК-3 готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала

**Знать:**

Этап 1: Принципы и методы организации производства диетического, лечебного и лечебно-профилактического питания;

Этап 2: Роль и сущность отдельных видов продуктов в рационах диетического, лечебного и лечебно-профилактического питания

**Уметь:**

Этап 1: Разбираться в профессиональных вопросах организации производства диетического, лечебного и лечебно-профилактического питания;

Этап 2: Решать проблемы оптимизации рационов диетического, лечебного и лечебно-профилактического питания

**Владеть:**

Этап 1: Навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции диетического, лечебного и лечебно-профилактического питания;

Этап 2: Современными методами анализа пищевого сырья для рационов диетического, лечебного и лечебно-профилактического питания.

ПК-7 способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях

**Знать:**

Этап 1: процессы, происходящие в продуктах при обработке с целью использования в диетическом питании;

Этап 2: процессы, происходящие в продуктах при обработке с целью использования в лечебно-профилактическом и других видах специального питания.

**Уметь:**

Этап 1: рассчитать химический состав готовых блюд

Этап 2: рассчитать калорийность готовых блюд.

**Владеть:**

Этап 1: навыками составления рецептур;

Этап 2: навыками составления технологических карт для специальных видов питания.

ПК-17 способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности

**Знать:**

Этап 1: виды диет;

Этап 2: виды рационов.

**Уметь:**

Этап 1: работать со сборником рецептур диетического питания и лечебно-профилактического и других видов специального питания;

Этап 2: работать со сборниками рецептруя лечебно-профилактического и других видов специального питания.

**Владеть:**

Этап 1: навыками составления технологические карты для специальных видов питания;

Этап 2: навыками составления рецептур.

ПК-18 владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания.

**Знать:**

Этап 1: процессы, происходящие в продуктах при обработке с целью использования в диетическом;

Этап 2: процессы, происходящие в продуктах при обработке с целью использования в лечебно-профилактическом и других видах специального питания.

**Уметь:**

Этап 1: рассчитать химический состав готовых блюд

Этап 2: рассчитать калорийность готовых блюд.

**Владеть:**

Этап 1: составлять технологические карты для специальных видов питания;

Этап 2: навыками фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания.

ПК-19 готовностью использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов

**Знать:**

Этап 1: процессы, происходящие в продуктах при обработке с целью использования в диетическом питании, лечебно-профилактическом и других видах специального питания;

Этап 2: процессы, происходящее в продуктах при обработке в лечебно-профилактических и других видах специального питания;

**Уметь:**

Этап 1: измерять описание проводимые эксперименты

Этап 2: составлять описание проводимых экспериментов

**Владеть:**

Этап 1: навыками составления технологических карт для специальных видов питания;

Этап 2: практическими навыками в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами.

ПК-23 способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания

**Знать:**

Этап 1: процессы, происходящие в продуктах при обработке с целью использования в диетическом питании;

Этап 2: процессы, происходящее в продуктах при обработке в лечебно-профилактических и других видах специального питания;

**Уметь:**

Этап 1: измерять описание проводимых экспериментов

Этап 2: составлять описание проводимых экспериментов

**Владеть:**

Этап 1: составлять технологические карты для специальных видов питания;

Этап 2: навыками самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач.

## 2. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования.

**Таблица 1 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 1 этапе**

<b>Наименование компетенции</b>	<b>Критерии сформированности компетенции</b>	<b>Показатели</b>	<b>Процедура оценивания</b>
1	2	3	4
ПК-7 способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	способен разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	<b>Знать:</b> Этап 1: процессы, происходящие в продуктах при обработке с целью использования в диетическом питании; <b>Уметь:</b> Этап 1: рассчитать химический состав готовых блюд; <b>Владеть:</b> Этап 1: навыками составления рецептур;	Проверка конспектов лекций, устная (письменная) защита выполненной работы.
ПК-17 способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	способен использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	<b>Знать:</b> Этап 1: виды диет; <b>Уметь:</b> Этап 1: работать со сборником рецептур диетического питания и лечебно-профилактического и других видов специального питания; <b>Владеть:</b> Этап 1: навыками составления технологические карты для специальных видов питания;	Проверка полученных результатов, тестирование
ПК-18 владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	владеет фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	<b>Знать:</b> Этап 1: процессы, происходящие в продуктах при обработке с целью использования в диетическом; <b>Уметь:</b> Этап 1: рассчитать химический состав готовых блюд; <b>Владеть:</b> Этап 1: составлять технологические карты для специальных видов питания;	
ПК-19 готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-	готов к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов,	<b>Знать:</b> Этап 1: процессы, происходящие в продуктах при обработке с целью использования в диетическом питании, лечебно-профилактическом и других	Проверка

производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов	испытаний, анализе их результатов	видах специального питания; <b>Уметь:</b> Этап 1: измерять описание проводимые эксперименты <b>Владеть:</b> Этап 1: навыками составления технологических карт для специальных видов питания;	конспектов лекций, устная (письменная) защита выполненной работы. Проверка полученных результатов, тестирование
ПК-23 способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания	способен самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания	<b>Знать:</b> Этап 1: процессы, происходящие в продуктах при обработке с целью использования в диетическом питании; <b>Уметь:</b> Этап 1: измерять описание проводимых экспериментов; <b>Владеть:</b> Этап 1: составлять технологические карты для специальных видов питания;	
ОК-3 готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	<b>Знать:</b> Этап 1: Принципы и методы организации производства диетического, лечебного и лечебно-профилактического питания; <b>Уметь:</b> Этап 1: Разбираться в профессиональных вопросах организации производства диетического, лечебного и лечебно-профилактического питания; <b>Владеть:</b> Этап 1: Навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции диетического, лечебного и лечебно-профилактического питания	Проверка конспектов лекций, устная (письменная) защита выполненной работы. Проверка полученных результатов, тестирование

**Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе**

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
1	2	3	4
ОК-3 готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	готовность к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	<b>Знать:</b> Этап 2: Роль и сущность отдельных видов продуктов в рационах диетического, лечебного и лечебно-профилактического питания <b>Уметь:</b>	Проверка конспектов лекций, устная (письменная)

		<p><b>Этап 2:</b> Решать проблемы оптимизации рационов диетического, лечебного и лечебно-профилактического питания</p> <p><b>Владеть:</b> Этап 2: Современными методами анализа пищевого сырья для рационов диетического, лечебного и лечебно-профилактического питания.</p>	<p>защита выполненной работы. Проверка полученных результатов, тестирование зачет, с учетом результатов текущего контроля</p>
ПК-7 способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	<p><b>Знать:</b> Этап 2: процессы, происходящие в продуктах при обработке с целью использования в лечебно-профилактическом и других видах специального питания.</p> <p><b>Уметь:</b> Этап 2: рассчитать калорийность готовых блюд.</p> <p><b>Владеть:</b> Этап 2: навыками составления технологических карт для специальных видов питания.</p>	Проверка конспектов лекций, устная (письменная) защита выполненной работы.
ПК-17 способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	<p><b>Знать:</b> Этап 2: виды рационов.</p> <p><b>Уметь:</b> Этап 2: работать со сборниками рецептур лечебно-профилактического и других видов специального питания.</p> <p><b>Владеть:</b> Этап 2: навыками составления рецептур.</p>	Проверка полученных результатов, тестирование зачет, с учетом результатов текущего контроля
ПК-18 владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	владеть фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	<p><b>Знать:</b> Этап 2: процессы, происходящие в продуктах при обработке с целью использования в лечебно-профилактическом и других видах специального питания.</p> <p><b>Уметь:</b> Этап 2: рассчитать калорийность готовых блюд.</p> <p><b>Владеть:</b> Этап 2: навыками фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания.</p>	зачет, с учетом результатов текущего контроля
ПК-19 готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении	готовность к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении	<p><b>Знать:</b> Этап 2: процессы, происходящие в продуктах при обработке в лечебно-профилактических и других видах специального питания;</p> <p><b>Уметь:</b> Этап 2: составлять описание проводимых экспериментов</p> <p><b>Владеть:</b> Этап 2: практическими навыками в</p>	Проверка конспектов лекций, устная (письменная)

экспериментов, испытаний, анализе их результатов	экспериментов, испытаний, анализе их результатов	организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами.	защита выполненной работы. Проверка полученных результатов, тестирование зачет, с учетом результатов текущего контроля
ПК-23 способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания	способность самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания	<b>Знать:</b> Этап 2: процессы, происходящие в продуктах при обработке в лечебно-профилактических и других видах специального питания; <b>Уметь:</b> Этап 2: составлять описание проводимых экспериментов <b>Владеть:</b> Этап 2: навыками самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач.	

### 3. Шкалы оценивания

Университет использует шкалы оценивания соответствующего государственным регламентам в сфере образования и позволяющую обеспечивать интеграцию в международное образовательное пространство. Шкалы оценивания и описание шкал оценивания представлены в таблицах 3 и 4.

**Таблица 3 – Шкалы оценивания**

Диапазон оценки, в баллах	Экзамен		Зачет
	европейская шкала (ECTS)	традиционная шкала	
[95;100]	A – (5+)	отлично – (5) хорошо – (4) удовлетворительно – (3) неудовлетворительно – (2)	зачтено незачтено
[85;95)	B – (5)		
[70;85)	C – (4)		
[60;70)	D – (3+)		
[50;60)	E – (3)		
[33,3;50)	FX – (2+)		
[0;33,3)	F – (2)		

**Таблица 4 - Описание шкал оценивания**

ECTS	Критерии оценивания	Традиционная шкала
<b>A</b>	<b>Превосходно</b> – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.	отлично (зачтено)
<b>B</b>	<b>Отлично</b> – теоретическое содержание курса	

	освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному.	
<b>C</b>	<b>Хорошо</b> – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено максимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.	<b>хорошо</b> <b>(зачтено)</b>
<b>D</b>	<b>Удовлетворительно</b> – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.	<b>удовлетворительно</b> <b>(зачтено)</b>
<b>E</b>	<b>Посредственно</b> – теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному	<b>удовлетворительно</b> <b>(незачтено)</b>
<b>FX</b>	<b>Условно неудовлетворительно</b> – теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий.	<b>неудовлетворительно</b> <b>(незачтено)</b>
<b>F</b>	<b>Безусловно неудовлетворительно</b> – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо	<b>неудовлетворительно</b> <b>(незачтено)</b>

	значимому повышению качества выполнения учебных заданий.	
--	--	--

**Таблица 5 – Формирование шкалы оценивания компетенций на различных этапах**

Этапы формирования компетенций	Формирование оценки						
	незачтено		зачтено				
	неудовлетворительно		удовлетворительно		хорошо		отлично
	F(2)	FX(2+)	E(3)*	D(3+)	C(4)	B(5)	A(5+)
	[0;33,3)	[33,3;50)	[50;60)	[60;70)	[70;85)	[85;95)	[95;100)
Этап-1	0-16,5	16,5-25,0	25,0-30,0	30,0-35,0	35,0-42,5	42,5-47,5	47,5-50
Этап 2	0-33,3	33,3-50	50-60	60-70	70-85	85-95	95-100

**4. 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.**

**Таблица 6.1 - ПК-7 Способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях Этап 1**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: процессы, происходящие в продуктах при обработке с целью использования в диетическом питании	Использование новых продуктов и обогащение рациона дополнительными факторами. Медико-биологические аспекты диетического (лечебного) питания
Уметь: рассчитать химический состав готовых блюд	Технология приготовления блюд для основных диет (Диета №2), технология приготовления блюд для основных диет (Диета №5), технология приготовления блюд для основных диет (Диета №7)
Навыки: навыками составления рецептур;	Особенности и медико-биологические аспекты лечебно-профилактического питания, лечебно-профилактическое питание при вредных условиях труда

**Таблица 7.1 - ПК-7 Способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях Этап 2**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: процессы, происходящие в продуктах при обработке с целью использования в лечебно-профилактическом и других видах специального питания.	Технология приготовления блюд для основных диет (Диета №8) Технология приготовления блюд для основных диет (Диета №9) Технология приготовления блюд для основных диет (Диета №15)
Уметь: рассчитать калорийность готовых блюд	Лечебно-профилактическое питание при особо вредных условиях труда
Навыки: навыками составления	Основы технологии приготовления блюд ЛПП, Теория

технологических карт для специальных видов питания.	сбалансированного питания
---	---------------------------

**Таблица 6.2 - ПК-17 способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности Этап 1**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: виды диет	Технология приготовления супов для детского питания Технология приготовления супов для диетического и лечебно-профилактического питания Технология приготовления блюд из мяса для детского питания
Уметь: работать со сборником рецептур диетического питания и лечебно-профилактического и других видов специального питания	Технология приготовления блюд из рыбы для диетического и лечебно-профилактического питания
Навыки: навыками составления технологические карты для специальных видов питания	Технология приготовления блюд из рыбы для детского питания

**Таблица 7.2- ПК-17 способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности Этап 2**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: виды рационов	Технология приготовления блюд из яиц и творога для детского, диетического и лечебно-профилактического питания Организация питания в аэропорту Организация питания в вагоне-ресторане
Уметь: работать со сборниками рецептур лечебно-профилактического и других видов специального питания	Питание людей, проживающих в экстремальных условиях
Навыки: навыками составления рецептур.	Организация питания в лечебных учреждениях

**Таблица 6.3 - ПК-18 владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания Этап 1**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: процессы, происходящие в продуктах при обработке с целью использования в диетическом	Питание здоровых женщин во время беременности
Уметь: рассчитать химический состав готовых блюд	Технология приготовления супов для диетического и лечебно-профилактического питания

Навыки: составлять технологические карты для специальных видов питания	Технология приготовления блюд из рыбы для диетического и лечебно-профилактического питания
--	--

**Таблица 7.3 - ПК-18 владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания Этап 2**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: процессы, происходящие в продуктах при обработке с целью использования в лечебно-профилактическом и других видах специального питания.	Особенности и медико-биологические аспекты лечебно-профилактического питания
Уметь: рассчитать калорийность готовых блюд	Использование новых продуктов и обогащение рационов дополнительными факторами. Медико-биологические аспекты диетического (лечебного) питания
Навыки: навыками фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания.	Технология кулинарной продукции для детского, диетического, школьного, лечебно-профилактического питания.

**Таблица 6.4 - ПК-19 готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов Этап 1**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: процессы, происходящие в продуктах при обработке с целью использования в диетическом питании, лечебно-профилактическом и других видах специального питания	Технология приготовления блюд из рыбы для диетического и лечебно-профилактического питания
Уметь: измерять описание проводимые эксперименты	Технология приготовления супов для детского питания Технология приготовления супов для диетического и лечебно-профилактического питания
Навыки: навыками составления технологических карт для специальных видов питания	Технология приготовления супов для диетического и лечебно-профилактического питания

**Таблица 7.4 - ПК-19 готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов Этап 2**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: процессы, происходящее в продуктах при обработке в лечебно-профилактических и других видах специального питания	Основы технологии приготовления блюд ЛПП
Уметь: составлять описание проводимых экспериментов	Теория сбалансированного питания
Навыки: практическими навыками в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами.	Технология приготовления блюд для основных диет (Диета №7) Технология приготовления блюд для основных диет (Диета №8)

**Таблица 6.5 -ПК-23 способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания Этап 1**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: процессы, происходящие в продуктах при обработке с целью использования в диетическом питании	Комбинированные продукты питания Требования к технологии приготовления блюд лечебно-профилактического питания
Уметь: измерять описание проводимых экспериментов	Лечебно-профилактическое питание (ЛПП). Рационы лечебно-профилактического питания
Навыки: составлять технологические карты для специальных видов питания	Технологии лечебно-профилактических консервов с комплексом витаминов и настями трав

**Таблица 7.5 - ПК-23 способностью самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной отечественной и зарубежной аппаратуры и приборов, а также методов исследования свойств сырья и продуктов питания Этап 2**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: процессы, происходящее в продуктах при обработке в лечебно-профилактических и других видах специального питания	Технологии продуктов для спортсменов, их особенности Энергетическая ценность и качественный состав пищи
Уметь: составлять описание проводимых экспериментов	Особенности и медико-биологические аспекты лечебно-профилактического питания

Навыки: самостоятельно выполнять лабораторные и производственные исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач.	навыками Теория сбалансированного питания и Теория рационального питания
--	---

**Таблица 6.6 - ОК-З готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала Этап 1**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: принципы и методы организации производства диетического, лечебного и лечебно-профилактического питания;	Использование основных принципов и методов при составлении рационов для диетического, лечебного и лечебно-профилактического питания. Пищевая ценность и химический состав блюд для диетического, лечебного и лечебно-профилактического питания.
Уметь: разбираться в профессиональных вопросах организации производства диетического, лечебного и лечебно-профилактического питания;	Использование качественного сырья, пищевых заменителей при производстве блюд для диетического, лечебного и лечебно-профилактического питания. Фальсификация и способы ее выявления.
Владеть: навыками контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции диетического, лечебного и лечебно-профилактического питания	Контроль качества основного и вспомогательного сырья при производстве блюд для диетического, лечебного и лечебно-профилактического питания. Контроль качества готовых блюд.

**Таблица 7.6 - ОК-З готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала Этап 2**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: роль и сущность отдельных видов продуктов в рационах диетического, лечебного и лечебно-профилактического питания	Роль молочных, мясных, яичных продуктов при составлении рационов для диетического, лечебного и лечебно-профилактического питания. Хлеб, отруби и другие растительные продукты в рационах для диетического, лечебного и лечебно-профилактического питания.
Уметь: решать проблемы оптимизации рационов диетического, лечебного и лечебно-профилактического питания	Питание в экстремальных условиях. Технология приготовления блюд диетического, лечебного и лечебно-профилактического питания в экстремальных условиях. Геродиетическое питание. Технология приготовления блюд для основных рационов.
Владеть: современными	Пищевая и биологическая ценность продуктов

методами анализа пищевого сырья для рационов диетического, лечебного и лечебно-профилактического питания.	питания. Обеспечение качества блюд диетического, лечебного и лечебно-профилактического питания.
---	---

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

Многообразие изучаемых тем, видов занятий, индивидуальных способностей студентов, обуславливает необходимость оценивания знаний, умений, навыков с помощью системы процедур, контрольных мероприятий, различных технологий и оценочных средств.

**Таблица 8 - Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на 1 этапе формирования компетенции**

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
1	2	3
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций
Выполнение практических (лабораторных) работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	устная (письменная) защита выполненной работы
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка полученных результатов, тестирование

**Таблица 9 - Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на 2 этапе формирования компетенции**

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
1	2	3
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций
Выполнение практических (лабораторных) работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	устная (письменная) защита выполненной работы
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка полученных результатов, , тестирование
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	зачет, с учетом результатов текущего контроля

В процессе изучения дисциплины предусмотрены следующие формы контроля: текущий, промежуточный контроль, контроль самостоятельной работы студентов.

**Текущий контроль** успеваемости обучающихся осуществляется по всем видам контактной и самостоятельной работы, предусмотренным рабочей программой дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем, ведущим аудиторные занятия.

Текущий контроль успеваемости может проводиться в следующих формах:

- устная (устный опрос, собеседование, публичная защита, защита письменной работы, доклад по результатам самостоятельной работы и т.д.);
- письменная (письменный опрос, выполнение, расчетно-проектировочной и расчетно-графической работ и т.д.);
- тестовая (устное, письменное, компьютерное тестирование).

Результаты текущего контроля успеваемости фиксируются в журнале занятий с соблюдением требований по его ведению.

**Устная форма** позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. Проводятся преподавателем с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, рассчитана на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» по следующим критериям:

Оценка «5» (отлично) ставится, если:

- полно раскрыто содержание материала;
- материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;
- продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;
- точно используется терминология;
- показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
- ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;
- продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;
- продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;
- допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

Оценка «4» (хорошо) ставится, если:

- вопросы излагаются систематизированно и последовательно;
  - продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;
  - продемонстрировано усвоение основной литературы.
- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:

в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;  
допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа,  
исправленные по замечанию преподавателя;  
допущены ошибки или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано

общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;

–усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;

–имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;

–при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;

–продемонстрировано усвоение основной литературы

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если:

–не раскрыто основное содержание учебного материала;

–обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;

–допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.

–не сформированы компетенции, умения и навыки.

Доклад—подготовленное студентом самостоятельно публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной проблемы.

Количество и вес критериев оценки доклада зависят от того, является ли доклад единственным объектом оценивания или он представляет собой только его часть.

Доклад как единственное средство оценивания эффективен, прежде всего, тогда, когда студент представляет результаты своей собственной учебно/научно-исследовательской деятельности, и важным является именно содержание и владение представленной информацией. В этом случае при оценке доклада может быть использована любая совокупность из следующих критериев:

–соответствие выступления теме, поставленным целям и задачам;

–проблемность / актуальность;

–новизна / оригинальность полученных результатов;

–глубина / полнота рассмотрения темы;

–доказательная база / аргументированность / убедительность / обоснованность выводов;

–логичность / структурированность / целостность выступления;

–речевая культура (стиль изложения, ясность, четкость, лаконичность, красота языка, учет аудитории, эмоциональный рисунок речи, доходчивость, пунктуальность, невербальное сопровождение, оживление речи афоризмами, примерами, цитатами и т.д.);

–используются ссылки на информационные ресурсы (сайты, литература);

–наглядность / презентабельность (если требуется);

–самостоятельность суждений / владение материалом / компетентность.

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. Для повышения объективности оценки собеседование может проводиться группой преподавателей/экспертов. Критерии оценки результатов собеседования зависят от того, каковы цели поставлены перед ним и, соответственно, бывают разных видов:

–индивидуальное (проводит преподаватель)

–групповое (проводит группа экспертов);

–ориентировано на оценку знаний

–ситуационное, построенное по принципу решения ситуаций.

Критерии оценки при собеседовании:

- глубина и систематичность знаний;

- адекватность применяемых знаний ситуации;
- Рациональность используемых подходов;
- степень проявления необходимых качеств;
- Умение поддерживать и активизировать беседу;
- проявленное отношение к определенным

**Промежуточная аттестация** – это элемент образовательного процесса, призванный определить соответствие уровня и качества знаний, умений и навыков обучающихся, установленным требованиям согласно рабочей программе дисциплины. Промежуточная аттестация осуществляется по результатам текущего контроля.

Конкретный вид промежуточной аттестации по дисциплине определяется рабочим учебным планом и рабочей программой дисциплины.

Зачет, как правило, предполагает проверку усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, выполнения лабораторных, расчетно-проектировочных и расчетно-графических работ, курсовых проектов (работ), а также проверку результатов учебной, производственной или преддипломной практик. Зачет, как правило, выставляется без опроса студентов по результатам контрольных работ, рефератов, других работ выполненных студентами в течение семестра, а также по результатам текущей успеваемости на семинарских занятиях, при условии, что итоговая оценка студента за работу в течение семестра (по результатам контроля знаний) больше или равна 60%. Оценка, выставляемая за зачет, может быть как квалитативного типа (по шкале наименований «зачтено»/ «не зачтено»), так и квантитативного (т.н. дифференцированный зачет с выставлением отметки по шкале порядка - «отлично, «хорошо» и т.д.)

## **6. Материалы для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности**

Полный комплект оценочных средств для оценки знаний, умений и навыков находится у ведущего преподавателя.