

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

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

Б1.В.05 Технология продуктов питания лечебного назначения

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.**

Наименование и содержание компетенции

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

Знать: основные направления научно-технического прогресса в области развития лечебного и профилактического питания

Этап 1: основные направления научно-технического прогресса в области развития лечебно-реабилитационного питания

Этап 2: основные направления научно-технического прогресса в области развития клинического питания

Уметь: пользоваться нормативно-технической документацией

Этап 1: организовать выработку продуктов лечебного питания в соответствии с требованиями нормативно-технической документации

Этап 2: разрабатывать новый ассортимент продукции лечебного питания

Владеть: навыками проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, используемых при изготовлении продукции профилактического и лечебного питания

Этап 1: навыками проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов

Этап 2: навыками проведения стандартных испытаний по определению показателей качества готовой продукции

Наименование и содержание компетенции

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

Знать: санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к организации процесса производства на санаторно-курортных предприятиях общественного питания

Этап 1: правила кулинарной обработки различных продуктов при производстве лечебных продуктов

Этап 2: требования нормативно-технической документации для производства продуктов лечебного питания

Уметь: эффективно использовать сырье, оборудование для осуществления технологических процессов

Этап 1: работать с технологическим оборудованием для производства продуктов питания

Этап 2: эффективно использовать сырье для производства продуктов лечебного питания

Владеть: навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений технологии и техники

Этап 1: методиками проведения исследования свойств сырья для производства продуктов лечебного питания

Этап 2: методиками проведения исследования свойств полуфабрикатов и готовой продукции для производства продуктов лечебного питания

Наименование и содержание компетенции

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: классификацию и технологические свойства сырья и полуфабрикатов лечебного назначения

Этап 1: характеристику сырья для производства лечебных продуктов питания

Этап 2 технологические свойства сырья для производства лечебных продуктов питания

Уметь: анализировать причины брака, выпуска продукции низкого качества, принимать участие по их устранению

Этап 1: анализировать причины брака, связанные с качеством сырья

Этап 2: анализировать причины брака, связанные с технологическим процессом

Владеть: навыками организации технологического процесса приготовления разнообразной кулинарной продукции лечебного назначения, технологию производства продуктов питания

Этап 1: навыками организации лечебного питания

Этап 2: навыками организации клинического питания

Наименование и содержание компетенции

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

Знать: способы механической и кулинарной обработки пищевых продуктов

Этап 1: новейшие достижения в технологии производства продуктов лечебного питания

Этап 2: способы кулинарной обработки пищевых продуктов при производстве продуктов лечебного питания

Уметь: оптимизировать действующие технологические процессы лечебного назначения на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований конечной продукции

Этап 1: применять теоретические знания для решения научно-исследовательских задач

Этап 2: применять теоретические знания для решения научно-производственных задач

Владеть: навыками управления технологическими процессами, обеспечивающими выпуск высококачественной продукции с профилактическим эффектом

Этап 1: навыками управления технологическими процессами при производстве продуктов лечебного питания

Этап 2: навыками решения нестандартных ситуаций при производстве продуктов лечебного питания

2. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных

этапах их формирования.

Таблица 1 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 1 этапе

| Наименование компетенции | Критерии сформированности компетенции | Показатели | Процедура оценивания |
|--|---|--|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 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 | Знать: основные направления научно-технического прогресса в области развития лечебно-реабилитационного питания Уметь: организовать выработку продуктов лечебного питания в соответствии с требованиями нормативно-технической документации Владеть: навыками проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов | Проверка конспектов лекций устная защита выполненной работы Проверка полученных результатов |
| ПК-17: способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности | способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности | Знать: правила кулинарной обработки различных продуктов при производстве лечебных продуктов Уметь: эффективно работать с технологическим оборудованием для производства продуктов питания Владеть методиками проведения исследования свойств сырья для производства продуктов лечебного питания | Проверка конспектов лекций устная защита выполненной работы Проверка полученных результатов |
| ПК-18: владением фундаментальным и 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 | Знать: характеристику сырья для производства лечебных продуктов питания Уметь: анализировать причины брака, связанные с качеством сырья Владеть: навыками организации лечебного питания | Проверка конспектов лекций устная защита выполненной работы Проверка полученных результатов |
| ПК-19: готовностью к использованию практических навыков в | готовность к использованию практических навыков в | Знать: новейшие достижения в технологии производства продуктов лечебного питания Уметь: применять | Проверка конспектов лекций устная |

| | | | |
|---|---|---|--|
| навыков в организации и управлении научно-исследовательским и научно-производственным и работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов | организации и управлении научно-исследовательским и научно-производственным и работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов | теоретические знания для решения научно-исследовательских задач Владеть: навыками управления технологическими процессами при производстве продуктов лечебного питания | защита выполненной работы Проверка полученных результатов |
|---|---|---|--|

Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе

| Наименование компетенции | Критерии сформированности компетенции | Показатели | Процедура оценивания |
|---|---|---|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПК-7: способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях | способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях | Знать: основные направления научно-технического прогресса в области развития клинического питания Уметь: разрабатывать новый ассортимент продукции лечебного питания Владеть: навыками проведения стандартных испытаний по определению показателей качества готовой продукции | Проверка конспектов лекций устная защита выполненной работы Проверка полученных результатов Экзамен, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме |
| ПК-17: способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности | способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности | Знать: требования нормативно-технической документации для производства продуктов лечебного питания Уметь: эффективно использовать сырье для производства продуктов лечебного питания Владеть: методиками проведения исследования свойств полуфабрикатов и готовой продукции для производства продуктов лечебного питания | |
| ПК-18: владением фундаментальными разделами техники и технологии | Владеть фундаментальными разделами техники и технологии продукции | Знать: технологические свойства сырья для производства лечебных продуктов питания Уметь: анализировать причины брака, связанные с технологическим процессом | |

| | | | |
|--|---|---|--|
| продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания | питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания | Владеть: навыками организации клинического питания | Проверка конспектов лекций устная защита выполненной работы Проверка полученных результатов Экзамен, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме |
| 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 | готовность к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов | Знать: способы кулинарной обработки пищевых продуктов при производстве продуктов лечебного питания Уметь: применять теоретические знания для решения научно-производственных задач Владеть: навыками решения нестандартных ситуаций при производстве продуктов лечебного питания | |

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) | зачтено |
| [85;95) | B – (5) | | |
| [70,85) | C – (4) | хорошо – (4) | |
| [60;70) | D – (3+) | удовлетворительно – (3) | незачтено |
| [50;60) | E – (3) | | |
| [33,3;50) | FX – (2+) | неудовлетворительно – (2) | |
| [0;33,3) | F – (2) | | |

Таблица 4 - Описание шкал оценивания

| ECTS | Критерии оценивания | Традиционная шкала |
|------|---------------------|--------------------|
|------|---------------------|--------------------|

| | | |
|-----------|---|--------------------------------|
| A | Превосходно – 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. | (зачтено)отлично |
| B | Отлично – 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. | |
| C | Хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения | (зачтено)хорошо |
| D | Удовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, | |
| E | Посредственно – 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 | (зачтено)удовлетворительно |
| FX | Условно неудовлетворительно – 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. | |
| F | Безусловно неудовлетворительно – 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 значимому повышению качества выполнения учебных заданий. | (незачтено)неудовлетворительно |

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.**

.1

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: основные направления научно-технического прогресса в области развития лечебно-реабилитационного питания | 1. Витаминизация пищевых продуктов 2. Обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов лечебного питания 3. Рационы лечебно-профилактического питания 4. Основные принципы диетотерапии. |
| Уметь: организовать выработку продуктов лечебного питания в соответствии с требованиями нормативно-технической документации | 5. ЛР Составление рационов лечебно питания для больных с заболеваниями почек 6. ЛР Составление рационов лечебно питания для больных с аллергическими заболеваниями |
| Навыки: проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов | 7. Контроль качества готовых блюд и кулинарных изделий. 8. Контроль качества сырья при производстве продуктов лечебного 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: правила кулинарной обработки различных продуктов при производстве лечебных продуктов | 1. Требования к технологии приготовления блюд лечебно-профилактического питания 2. Правила кулинарной обработки блюд лечебного назначения |
| Уметь: эффективно работать с технологическим оборудованием для производства продуктов питания | 3. Оборудование, участвующее в процессе производства продуктов лечебного питания 4. Требования к оборудованию и его размещению в помещениях лечебных и санаторно-курортных организаций |
| Навыками: проведения | 5. ЛР Технологи приготовления напитков и |

| | |
|---|---|
| исследования свойств сырья для производства продуктов лечебного питания | кондитерских изделий лечебного назначения 6. Технология функциональных мясопродуктов |
|---|---|

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: характеристику сырья для производства лечебных продуктов питания | 1. Классификация пищевых добавок 2. БАД - биологические активные добавки 3. Основное и дополнительное сырье, для производства лечебных блюд |
| Уметь: анализировать причины брака, связанные с качеством сырья | 4. Влияние качества сырья на качество готовой продукции 5. Дефекты лечебных продуктов питания, возникающие при использовании некачественного сырья |
| Навыки: организации лечебного питания | 6. ЛР Составление рационов лечебно питания для снижения риска возникновения новообразований 7. ЛР Составление рационов лечебно питания для больных с заболеваниями пищеварительного тракта.. |

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: новейшие достижения в технологии производства продуктов лечебного питания | 1. Питание при депрессии 2. Питание без глютена 3. Диетотерапия при лактазной недостаточности |
| Уметь: применять теоретические знания для решения научно-исследовательских задач | 4. Методико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов 5. ЛР Составление рационов лечебно-профилактического питания для снижения риска возникновения стрессобусловленных заболеваний |
| Навыки: управления технологическими процессами при производстве продуктов лечебного питания | 6. Особенности организации клинического лечебного питания в больницах 7. Особенности организации лечебного питания в санаториях и профилакториях |

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: основные направления научно-технического прогресса в области развития клинического питания | 1. Научные основы лечебного питания. 2. Теории и концепции питания 3. Государственная политика в области здорового питания населения России |

| | |
|---|---|
| Уметь: разрабатывать новый ассортимент продукции лечебного питания | 4. ЛР Составление рационов лечебно питания для больных с заболеваниями почек 5. ЛР Составление рационов лечебно питания для больных с аллергическими заболеваниями 6. Принципы составления меню для диетического (лечебного) питания. |
| Навыки: проведения стандартных испытаний по определению показателей качества готовой продукции | 7. Требования к безопасности, сроки хранения и реализации продукции лечебного питания 8. Санитарно-гигиенические требования к сырью, кулинарной обработке продуктов и готовой пищи. |

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: требования нормативно-технической документации для производства продуктов лечебного питания | 1. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов лечебного назначения 2. Назначения и общие рекомендации по лечебному питанию. |
| Уметь: эффективно использовать сырье для производства продуктов лечебного питания | 3. Гигиенические требования к мясному и рыбному сырью для производства продуктов лечебного питания 4. Требования к сырью, для производства продуктов лечебного питания растительного происхождения |
| Навыками: проведения исследования свойств полуфабрикатов и готовой продукции для производства продуктов лечебного питания | 5. ЛР Составление рационов лечебно питания для больных с сердечнососудистыми заболеваниями 6. ЛР Составление рационов лечебно питания для больных гипертонией |

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: технологические свойства сырья для производства лечебных продуктов питания | 1. Традиционные и нетрадиционные виды сырья для производства продуктов лечебного назначения 2. Роль питания в жизнедеятельности больных людей и людей из групп риска |
| Уметь: анализировать причины брака, связанные с технологическим процессом | 3. Дефекты молочных продуктов лечебного питания, связанные с нарушением технологического процесса 4. Дефекты кисломолочных продуктов лечебного питания, связанные с нарушением технологического процесса 5. Дефекты мучных продуктов лечебного питания, связанные с нарушением технологического процесса |
| Навыки: организации клинического питания | 6. ЛР Составление рационов лечебно питания для людей с ожирением 7. ЛР Составление рационов лечебно питания для больных гипертонией |

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: способы кулинарной обработки пищевых продуктов при производстве продуктов лечебного питания | 1. Медико-биологические основы технологии продуктов питания лечебного назначения 2. Организация и принципы технологии продуктов лечебно-реабилитационного и клинического питания |
| Уметь: применять теоретические знания для решения научно-производственных задач | 3. ЛР Составление рационов лечебно питания для больных с сердечнососудистыми заболеваниями 4. ЛР Составление рационов лечебно питания для больных сахарным диабетом 5. Рационы лечебно-профилактического питания |
| Навыки: решения нестандартных ситуаций при производстве продуктов лечебного питания | 6. Способы повышения лечебного эффекта продуктов клинического питания 7. Рекомендуемые среднесуточные нормы лечебного и клинического 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 защита выполненной работы |
| Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий) | Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки | Проверка полученных результатов |

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 защита выполненной работы |
| Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий) | Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки | Проверка полученных результатов |
| Промежуточная аттестация | Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине | Экзамен, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме |

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 аудиторские занятия.

Текущий контроль успеваемости может проводиться в следующих формах:

- устная (устный опрос, собеседование, публичная защита, доклад по результатам самостоятельной работы и т.д.);

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 ошибка 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.

Экзамен, как правило, предполагает проверку учебных достижений обучаемых по всей программе дисциплины и преследует цель оценить полученные теоретические знания, навыки самостоятельной работы, развитие творческого мышления, умения синтезировать полученные знания и их практического применения.

Экзамен в устной форме предполагает выдачу списка вопросов, выносимых на экзамен, заранее (в самом начале обучения или в конце обучения перед сессией). Экзамен включает, как правило, две части: теоретическую (вопросы) и практическую (задачи, практические задания, кейсы и т.д.). Для подготовки к ответу на вопросы и задания билета, который студент вытаскивает случайным образом, отводится время в пределах 30 минут. После ответа на теоретические вопросы билета, как правило, ему преподаватель задает дополнительные вопросы. Компетентностный подход ориентирует на то, чтобы экзамен обязательно включал деятельностный компонент в виде задачи/ситуации/кейса для решения.

В традиционной системе оценивания именно экзамен является наиболее значимым оценочным средством и решающим в итоговой отметке учебных достижений студента. В условиях балльно-рейтинговой системы балльный вес экзамена составляет 25 баллов.

По итогам экзамена, как правило, выставляется оценка по шкале порядка: «отлично»- 21-25 баллов; «хорошо»- 17,5-21 балл; «удовлетворительно»- 12,5-17,5 баллов; «неудовлетворительно»- 0-12,5 баллов.

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.

Перечень вопросов для подготовки к экзамену:

1. Витаминизация пищевых продуктов
2. Обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов лечебного питания
3. Рационы лечебно-профилактического питания
4. Основные принципы диетотерапии
5. Особенности рационов лечебного питания для больных с заболеваниями почек
6. Особенности рационов лечебного питания для больных с аллергическими заболеваниями
7. Контроль качества готовых блюд и кулинарных изделий.
8. Контроль качества сырья при производстве продуктов лечебного питания
9. Требования к технологии приготовления блюд лечебно-профилактического питания
10. Правила кулинарной обработки блюд лечебного назначения
11. Технологии приготовления напитков и кондитерских изделий лечебного назначения
12. Технология функциональных мясопродуктов
13. Классификация пищевых добавок
14. БАД - биологические активные добавки
15. Основное и дополнительное сырье, для производства лечебных блюд
16. Влияние качества сырья на качество готовой продукции
17. Дефекты лечебных продуктов питания, возникающие при использовании некачественного сырья
18. Особенности рационов лечебного питания для снижения риска возникновения новообразований
19. Особенности рационов лечебного питания для больных с заболеваниями пищеварительного тракта..
20. Питание при депрессии
21. Питание без глютена
22. Диетотерапия при лактазной недостаточности
23. Методико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов
24. Особенности рационов лечебно-профилактического питания для снижения риска возникновения стрессобусловленных заболеваний
25. Особенности организации клинического лечебного питания в больницах
26. Особенности организации лечебного питания в санаториях и профилакториях
27. Научные основы лечебного питания.
28. Теории и концепции питания
29. Государственная политика в области здорового питания населения России
30. Принципы составления меню для диетического (лечебного) питания.
31. Требования к безопасности, сроки хранения и реализации продукции лечебного питания
32. Санитарно-гигиенические требования к сырью, кулинарной обработке продуктов и готовой пищи.
33. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов лечебного назначения
34. Назначения и общие рекомендации по лечебному питанию.
35. Гигиенические требования к мясному и рыбному сырью для производства продуктов лечебного питания
36. Требования к сырью, для производства продуктов лечебного питания растительного происхождения
37. Особенности рационов лечебного питания для больных с сердечнососудистыми заболеваниями

38. Особенности рационов лечебно питания для больных гипертонией
39. Традиционные и нетрадиционные виды сырья для производства продуктов лечебного назначения
40. Роль питания в жизнедеятельности больных людей и людей из групп риска
41. Дефекты молочных продуктов лечебного питания, связанные с нарушением технологического процесса
42. Дефекты кисломолочных продуктов лечебного питания, связанные с нарушением технологического процесса
43. Дефекты мучных продуктов лечебного питания, связанные с нарушением технологического процесса
44. Медико-биологические основы технологии продуктов питания лечебного назначения
45. Организация и принципы технологии продуктов лечебно-реабилитационного и клинического питания
46. Способы повышения лечебного эффекта продуктов клинического питания
47. Рекомендуемые среднесуточные нормы лечебного и клинического питания
48. Рационы лечебно-профилактического питания
49. Особенности приготовления холодных блюд и закусок для лечебного питания.
50. Особенности приготовления супов лечебного питания.
51. Особенности технологии лечебных блюд из мяса и птицы.
52. Особенности технологии лечебных блюд из рыбы.
53. Особенности технологии лечебных блюд и гарниров из овощей.
54. Особенности технологии лечебных блюд и гарниров из макаронных изделий.
55. Особенности технологии с лечебных блюд из творога и яиц.
56. Особенности технологии лечебных блюд из теста.
57. Особенности технологии лечебных сладких блюд и напитков.
58. Особенности технологии диетических соусов.
59. Витаминные напитки лечебные напитки из овощей и дикорастущих растений
60. Основные принципы диетотерапии.