

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

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

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

**Б1.В.06 Технология продуктов питания специализированного  
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:** современные аналитические, физико-химические, биохимические методы исследования сырья и готовой продукции

Этап 1: государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов

Этап 2: требования нормативно-технической документации для производства продуктов специализированного назначения

**Уметь:** использовать фундаментальные научные представления и знания в области технологии производства продуктов питания специализированного назначения

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

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

**Владеть:** навыками современных методов исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции

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-16: способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач

**Знать:** инновационные технологии производства продуктов питания специализированного назначения

Этап 1: новейшие достижения в технологии производства продуктов специализированного назначения

Этап 2: способы кулинарной обработки пищевых продуктов при производстве продуктов специализированного назначения

**Уметь:** разрабатывать нормативные документы на продукты питания специализированного назначения

Этап 1: организовать выработку продуктов специализированного назначения в соответствии с требованиями нормативно-технической документации

Этап 2: разрабатывать новый ассортимент продукции специализированно назначени

**Владеть:** методикой моделирования технологических процессов производства продуктов питания

Этап 1: навыками составления рационов питания для различных групп населения

Этап 2: навыками обобщения и анализа экспериментальных данных

### **Наименование и содержание компетенции**

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

**Знать:** методологию освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания

Этап 1: особенности режима питания людей различных категорий населения

Этап 2: технологические процессы производства продуктов специализированного назначения

**Уметь:** управлять инновационными процессами

Этап 1: навыками управления технологическими процессами при производстве продуктов специального назначения

Этап 2: навыками решения нестандартных ситуаций при производстве продуктов специального назначения

**Владеть:** навыками использования компьютерных программ для расчета пищевой ценности продуктов питания и обработки данных экспериментальных исследований

Этап 1: навыками проведения эксперимента

Этап 2: навыками обработки экспериментальных данных

### **Наименование и содержание компетенции**

**ПК-20:** способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля

**Знать:** современные методы исследования сырья и готовой продукции

Этап 1: Классификацию и безопасность пищевых добавок

Этап 2: Научные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами

**Уметь:** обрабатывать данные с использованием программного обеспечения

Этап 1: применять научные основы функционального питания

Этап 2: составлять рационы питания для различных групп населения

**Владеть:** методикой моделирования технологических процессов производства продуктов питания

Этап 1: навыками разработки нового ассортимента продукции питания специализированного назначения

Этап 2: навыками организации выработки продукции питания специализированного назначения в производственных условиях

## **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>
		<b>1</b>	<b>2</b>	
<b>ПК-7:</b> 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	<b>Знать:</b> государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов	<b>Уметь:</b> применять теоретические знания для решения научно-исследовательских задач	Проверка конспектов лекций, устная защита выполненной работы.
<b>ПК-16:</b> способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и	способность использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и	<b>Владеть:</b> навыками проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов	<b>Знать:</b> новейшие достижения в технологии производства продуктов специализированного	Проверка конспектов лекций, устная защита выполненной

практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач	практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач	назначения <b>Уметь:</b> организовать выработку продуктов специализированного назначения в соответствии с требованиями нормативно-технической документации <b>Владеть:</b> навыками составления рационов питания для различных групп населения	работы. Проверка полученных результатов самостоятельной работы
<b>ПК-17:</b> 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	<b>Знать:</b> особенности режима питания людей различных категорий населения <b>Уметь:</b> навыками управления технологическими процессами при производстве продуктов специального назначения <b>Владеть:</b> навыками проведения эксперимента	Проверка конспектов лекций, устная защита выполненной работы. Проверка полученных результатов самостоятельной работы
<b>ПК-20:</b> способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля	способность разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля	<b>Знать:</b> Классификацию и безопасность пищевых добавок <b>Уметь:</b> применять научные основы функционального питания <b>Владеть:</b> навыками разработки нового ассортимента продукции питания специализированного назначения	Проверка конспектов лекций, устная защита выполненной работы. Проверка полученных результатов самостоятельной работы

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

Наименование компетенции	Критерии сформированности компетенции	Показатели	Процедура оценивания
1	2	3	4
<b>ПК-7:</b> 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	<b>Знать:</b> требования нормативно-технической документации для производства продуктов специализированного назначения <b>Уметь:</b> применять теоретические знания для решения научно-производственных задач <b>Владеть:</b> навыками проведения стандартных испытаний по определению	Проверка конспектов лекций, устная защита выполненной работы. Проверка полученных результатов самостоятельной работы, курсовой работы (проекта), экзамен с учетом

		показателей качества готовой продукции	результатов текущего контроля, в традиционной форме
<b>ПК-16:</b> способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач	способность использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач	<p><b>Знать:</b> способы кулинарной обработки пищевых продуктов при производстве продуктов специализированного назначения</p> <p><b>Уметь:</b> разрабатывать новый ассортимент продукции специализированного назначения</p> <p><b>Владеть:</b> навыками обобщения и анализа экспериментальных данных</p>	Проверка конспектов лекций, устная защита выполненной работы. Проверка полученных результатов самостоятельной работы курсовой работы (проекта),.. экзамен с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме
<b>ПК-17:</b> 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> технологические процессы производства продуктов специализированного назначения</p> <p><b>Уметь:</b> навыками решения нестандартных ситуаций при производстве продуктов специального назначения</p> <p><b>Владеть:</b> навыками обработки экспериментальных данных</p>	Проверка конспектов лекций, устная защита выполненной работы. Проверка полученных результатов самостоятельной работы, курсовой работы (проекта),.. экзамен с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме
<b>ПК-20:</b> способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля	способность разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля	<p><b>Знать:</b> научные принципы обогащения пищевых продуктов макронутриентами</p> <p><b>Уметь:</b> составлять рационы питания для различных групп населения</p> <p><b>Владеть:</b> навыками организации выработки продукции питания специализированного назначения в производственных условиях</p>	Проверка конспектов лекций, устная защита выполненной работы, курсовой работы (проекта),.. экзамен с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме

### 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]	<b>A – (5+)</b>	отлично – (5)	зачтено
[85;95)	<b>B – (5)</b>		
[70,85)	<b>C – (4)</b>		
[60;70)	<b>D – (3+)</b>		
[50;60)	<b>E – (3)</b>		
[33,3;50)	<b>FX – (2+)</b>		
[0;33,3)	<b>F – (2)</b>	неудовлетворительно – (2)	незачтено

**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.	(зачтено) отлично
<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	хорошо
<b>D</b>	<b>Удовлетворительно</b> – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным	удовлетворительно

<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	(недовлетворительно)
<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.	(недовлетворительно)
<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 значимому повышению качества выполнения учебных заданий.	(недовлетворительно)

**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
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
<b>Знать:</b> государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов	1. Структура питания населения России 2. Классификация продуктов функционального питания. 3. Ингредиенты, используемые в производстве продуктов функционального питания
<b>Уметь:</b> применять теоретические знания для решения научно-исследовательских задач	4. КП Разработка производственной программы горячего цеха для столовой с количеством посадочных мест 100 по приготовлению блюд и кулинарных изделий для беременных женщин 5. КП Разработка производственной программы горячего цеха для столовой с количеством посадочных мест 100 по приготовлению блюд и кулинарных изделий для рабочих химической промышленности
<b>Навыки:</b> проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов	6. Требования к безопасности и упаковке пищевых продуктов функционального питания 7. Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов

**Таблица 6.2 - ПК-16:** способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач **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
<b>Знать:</b> новейшие достижения в технологии производства продуктов специализированного назначения	1. Научные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами 2. Витаминизация пищевых продуктов
<b>Уметь:</b> организовать выработку продуктов специализированного назначения в соответствии с требованиями нормативно-технической документации	3. КП Разработка производственной программы горячего цеха для столовой с количеством посадочных мест 100 по приготовлению блюд и кулинарных изделий для рабочих тяжелой промышленности 4. КП Разработка производственной программы горячего цеха для столовой с количеством посадочных мест 100 по приготовлению блюд и кулинарных изделий для работающих людей, занятых умственным трудом
<b>Навыки:</b> составления рационов питания для различных групп	5. Составление рациона питания спортсменов во время и после соревнований 6. Составление рациона питания для лиц пожилого

населения	возраста 7. Составление рациона питания для лиц старческого возраста и долгожителей
-----------	--

**Таблица 6.3- ПК-17:** способностью использовать знания новейших достижений техники и технологий 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
<b>Знать:</b> особенности режима питания людей различных категорий населения	1. Технология производства продуктов питания для беременных женщин и кормящих матерей 2. Технология производства продуктов питания для людей пожилого и преклонного возраста
<b>Уметь:</b> навыками управления технологическими процессами при производстве продуктов специализированного назначения	3. Технология производства продуктов питания для спортсменов 4. Продукты здорового питания. Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения
<b>Навыки:</b> проведения эксперимента	5. КП Разработка производственной программы горячего цеха для столовой с количеством посадочных мест 100 по приготовлению блюд и кулинарных изделий для пожилых людей 6. КП Разработка производственной программы горячего цеха для столовой с количеством посадочных мест 100 по приготовлению блюд и кулинарных изделий для кормящей матери

**Таблица 6.4 -ПК-20:** способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля **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
<b>Знать:</b> Классификацию и безопасность пищевых добавок	1. Классификация пищевых добавок 2. БАД - биологические активные добавки
<b>Уметь:</b> применять научные основы функционального питания	3. Пути удовлетворения пожилых людей в пищевых веществах 4. Технологии продуктов для спортсменов, их особенности
<b>Навыки:</b> разработки нового ассортимента продукции питания специализированного назначения	5. ЛР Составление рациона питания здоровых женщин во время беременности 6. ЛР Составление рациона питания беременных при некоторых видах патологии

**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)	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков
--	---

опыта деятельности	и (или) опыта деятельности
<b>Знать:</b> требования нормативно-технической документации для производства продуктов специализированного назначения	1. Обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов функционального питания 2. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов
<b>Уметь:</b> применять теоретические знания для решения научно-производственных задач	3. Инновации в области технологии продукции функционального и специализированного назначения 4. КП Разработка производственной программы горячего цеха для столовой с количеством посадочных мест 100 по приготовлению блюд и кулинарных изделий для работающих в сельском хозяйстве
<b>Навыки:</b> проведения стандартных испытаний по определению показателей качества готовой продукции	5. Принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья, продуктов функционального питания 6. Требования к безопасности и упаковке пищевых продуктов функционального питания

**Таблица 7.2 - ПК-16:** способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач **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
<b>Знать:</b> способы кулинарной обработки пищевых продуктов при производстве продуктов специализированного назначения	1. Технология производства продуктов питания для детей школьного возраста, учащихся и студентов 2. Технология производства продуктов питания для спортсменов 3. Технология производства продуктов питания для беременных женщин и кормящих матерей
<b>Уметь:</b> разрабатывать новый ассортимент продукции специализированного назначения	4. КП Разработка производственной программы горячего цеха для столовой с количеством посадочных мест 100 по приготовлению блюд и кулинарных изделий для младших школьников 5. КП Разработка производственной программы горячего цеха для столовой с количеством посадочных мест 100 по приготовлению блюд и кулинарных изделий для детей в возрасте от 1 до 3 лет
<b>Навыки:</b> обобщения и анализа экспериментальных данных	6. Энергетическая ценность и качественный состав пищи 7. ЛР Составление рациона питания здоровых женщин во время беременности 8. ЛР Составление рациона питания беременных при некоторых видах патологии

**Таблица 7.3- ПК-17:** способностью использовать знания новейших достижений техники и технологий 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
<b>Знать:</b> технологические	1. Технологии продуктов для пожилых людей,

процессы производства продуктов специализированного назначения	учитывающие возрастные особенности стареющего организма 2. Методико-биологические требования и санитарные нормы качества продуктов специализированного назначения
<b>Уметь:</b> навыками решения нестандартных ситуаций при производстве продуктов специализированного назначения	3. Особенности режима питания для полных людей, занятых умственным трудом 4. Традиционные и нетрадиционные виды сырья для производства продуктов специализированного назначения
<b>Навыки:</b> обработки экспериментальных данных	5. Контроль качества сырья при производстве продуктов специализированного назначения 6. Обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов специализированного назначения

**Таблица 7.4 -ПК-20:** способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля **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
<b>Знать:</b> научные принципы обогащения пищевых продуктов макронутриентами	1. Витамины группы В для обогащения пищевых продуктов 2. Витамин С в производстве пищевых продуктов 3. Витамины группы А в производстве пищевых продуктов
<b>Уметь:</b> составлять рационы питания для различных групп населения	4. Дневной рацион спортсмена. 5. Режим питания беременных женщин 6. Питание пожилых людей
<b>Навыки:</b> организации выработки продукции питания специализированного назначения в производственных условиях	7. Особенности режима питания для работающих людей, которые заняты физическим трудом 8. Особенности режима питания для работающих людей, которые заняты умственным трудом

## 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**

<b>Виды занятий и контрольных мероприятий</b>	<b>Оцениваемые результаты обучения</b>	<b>Описание процедуры оценивания</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
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**

<b>Виды занятий и контрольных мероприятий</b>	<b>Оцениваемые результаты обучения</b>	<b>Описание процедуры оценивания</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
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, курсовых работ (проектов),
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 аудиторные 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 искажившие 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, неверbalное 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

**Письменная форма** приучает к точности, лаконичности, связности изложения мысли. Письменная проверка используется во всех видах контроля и осуществляется как в аудиторной, так и во внеаудиторной работе. Письменные работы могут включать: диктанты, контрольные работы, эссе, рефераты, курсовые работы, отчеты по практикам, отчеты по научно-исследовательской работе студентов.

Курсовой проект/работа является важным средством обучения и оценивания образовательных результатов. Выполнение курсового проекта/работы требует не только знаний, но и многих умений, являющихся компонентами как профессиональных, так и общекультурных компетенций (самоорганизации, умений работать с информацией (в том числе, когнитивных умений анализировать, обобщать, синтезировать новую информацию), работать сообща, оценивать, рефлексировать).

Критерии оценки содержания и результатов курсовой работы могут различаться в зависимости от ее характера:

–реферативно-теоретические работы – на основе сравнительного анализа изученной литературы рассматриваются теоретические аспекты по теме, история вопроса, уровень разработанности проблемы в теории и практике, анализ подходов к решению проблемы с позиции различных теорий и т.д.;

–практические работы – кроме обоснований решения проблемы в теоретической части необходимо привести данные, иллюстрацию практической реализации теоретических положений на практике (проектные, методические, дидактические и иные разработки);

–опытно-экспериментальные работы – предполагается проведение эксперимента и обязательный анализ результатов, их интерпретации, рекомендации по практическому применению.

Примерные критерии оценивания курсовых работ/проектов складываются из трех составных частей:

1)оценка процесса выполнения проекта, осуществляемая по контрольным точкам, распределенным по времени выполнения проекта (четыре контрольные точки или еженедельно), проводится по критериям:

–умение самоорганизации, в том числе, систематичность работы в соответствии с планом,

–самостоятельность,

–активность интеллектуальной деятельности,

–творческий подход к выполнению поставленных задач,

–умение работать с информацией,

–умение работать в команде (в групповых проектах);

2) оценка полученного результата (представленного в пояснительной записке):

–конкретность и ясность формулировки цели и задач проекта, их соответствие теме;

–обоснованность выбора источников (полнота для раскрытия темы, наличие новейших работ

–журналных публикаций, материалов сборников научных трудов и т.п.);

–глубина/полнота/обоснованность раскрытия проблемы и ее решений;

–соответствие содержания выводов заявленным в проекте целям и задачам;

–наличие элементов новизны теоретического или практического характера;

–практическая значимость; оформление работы (стиль изложения, логичность, грамотность, наглядность представления информации

–графики, диаграммы, схемы, рисунки, соответствие стандартам по оформлению текстовых и графических документов);

3) оценки выступления на защите проекта, процедура которой имитирует процесс профессиональной экспертизы:

–соответствие выступления заявленной теме, структурированность, логичность, доступность, минимальная достаточность;

–уровень владения исследуемой темой (владение терминологией, ориентация в материале, понимание закономерностей, взаимосвязей и т.д.);

–аргументированность, четкость, полнота ответов на вопросы;

–культура выступления (свободное выступление, чтение с листа, стиль подачи материала и т.д.).

**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.

### **1. Типовые задания (варианты заданий курсовых работ (проектов):**

1. КП Разработка производственной программы горячего цеха для столовой с количеством посадочных мест 100 по приготовлению блюд и кулинарных изделий для беременных женщин

2. КП Разработка производственной программы горячего цеха для столовой с количеством посадочных мест 100 по приготовлению блюд и кулинарных изделий для рабочих химической промышленности

3. КП Разработка производственной программы горячего цеха для столовой с количеством посадочных мест 100 по приготовлению блюд и кулинарных изделий для рабочих тяжелой промышленности

4. КП Разработка производственной программы горячего цеха для столовой с количеством посадочных мест 100 по приготовлению блюд и кулинарных изделий для работающих людей, занятых умственным трудом

5. КП Разработка производственной программы горячего цеха для столовой с количеством посадочных мест 100 по приготовлению блюд и кулинарных изделий для пожилых людей

6. КП Разработка производственной программы горячего цеха для столовой с количеством посадочных мест 100 по приготовлению блюд и кулинарных изделий для кормящей матери

7. КП Разработка производственной программы горячего цеха для столовой с количеством посадочных мест 100 по приготовлению блюд и кулинарных изделий для работающих в сельском хозяйстве

8. КП Разработка производственной программы горячего цеха для столовой с количеством посадочных мест 100 по приготовлению блюд и кулинарных изделий для младших школьников

9. КП Разработка производственной программы горячего цеха для столовой с

количеством посадочных мест 100 по приготовлению блюд и кулинарных изделий для детей в возрасте от 1 до 3 лет

10. КП Разработка производственной программы горячего цеха для столовой с количеством посадочных мест 100 по приготовлению блюд и кулинарных изделий для футболистов

## **2. Перечень контрольных вопросов для экзамена**

1. Структура питания населения России
2. Классификация продуктов функционального питания.
3. Ингредиенты, используемые в производстве продуктов функционального питания
4. Требования к безопасности и упаковке пищевых продуктов функционального питания
5. Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов
6. Научные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами
7. Витаминизация пищевых продуктов
8. Составление рациона питания спортсменов во время и после соревнований
9. Составление рациона питания для лиц пожилого возраста
10. Составление рациона питания для лиц старческого возраста и долгожителей
11. Технология производства продуктов питания для беременных женщин и кормящих матерей
12. Технология производства продуктов питания для людей пожилого и преклонного возраста
13. Технология производства продуктов питания для спортсменов
14. Продукты здорового питания. Новые технологии, обеспечение качества, эффективность применения
15. Классификация пищевых добавок
16. БАД - биологические активные добавки
17. Пути удовлетворения пожилых людей в пищевых веществах
18. ЛР Составление рациона питания здоровых женщин во время беременности
19. ЛР Составление рациона питания беременных при некоторых видах патологии
20. Обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов функционального питания
21. Инновации в области технологии продукции специализированного назначения
22. Принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья, продуктов специализированного назначения
23. Требования к безопасности и упаковке пищевых продуктов функционального питания
24. Технология производства продуктов питания для детей школьного возраста,
25. Технология производства продуктов питания для учащихся и студентов
26. Витамины группы В для обогащения пищевых продуктов специализированного назначения
27. Витамин С в производстве пищевых продуктов специализированного назначения
28. Витамины группы А в производстве пищевых продуктов специализированного назначения
29. Режим питания беременных женщин
30. Особенности режима питания для работающих людей, которые заняты физическим трудом
31. Особенности режима питания для работающих людей, которые заняты умственным трудом
32. Технологии продуктов для спортсменов, их особенности.
33. Энергетическая ценность и качественный состав пищи

34. Основные продукты питания для спортсменов
35. Продукты повышенной пищевой и биологической ценности
36. Дневной рацион спортсмена. Режим питания
37. Технологии продуктов для питания спортсменов во время соревнований
38. Технологии продуктов для питания спортсменов после соревнований
39. Технологии продуктов для питания беременных, рожениц и кормящих матерей
40. Технологии продуктов для питания здоровых женщин во время беременности
41. Технологии продуктов для питания рожениц
42. Технологии продуктов для питания кормящей матери
43. Технологии продуктов для питания беременных при некоторых видах патологии
44. Технологии продуктов для питания работников умственного,
45. Технологии продуктов для питания работников физического труда,
46. Особенности питание рабочих промышленности и сельскохозяйственного производства.
47. Традиционные и нетрадиционные виды сырья для производства продуктов специализированного назначения
48. Требования к сырью, для производства продуктов специализированного назначения
49. Требования к безопасности, сроки хранения и реализации продуктов специализированного назначения
50. Принципы составления меню для дошкольников
51. Методико-биологические требования и санитарные нормы качества продуктов специализированного назначения
52. Контроль качества сырья при производстве продуктов специализированного назначения
53. Обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов специализированного назначения
54. Государственная политика в области здорового питания населения России
55. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов специализированного назначения
56. Традиционные и нетрадиционные виды сырья для производства продуктов специализированного назначения
57. Технологии продуктов для пожилых людей, учитывающие возрастные особенности стареющего организма
58. Энергетическая ценность и качественный состав пищи
59. Питание беременных при некоторых видах патологии
60. Классификация продуктов функционального питания. Ингредиенты, используемые в производстве продуктов функционального питания