

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: И.о. ректора
Дата подписания: 19.08.2023 15:21:14
Уникальный программный ключ:
2a04bb882d7edb7f479cb266eb4aaaaedebee849

Приложение А

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Технология лечебно-профилактического питания»

Уровень образования

бакалавриат

(бакалавриат/магистратура/специалитет)

Направление подготовки бакалавриата
/магистратуры/специальность

19.03.04 «Технология продукции и организации
общественного питания

(код, наименование направления подготовки/специальности)

Профиль направления
подготовки/специализация

Технология и организация ресторанного сервиса

(наименование)

Разработчик

подпись

Даудова Т.Н., к.б.н., доцент

(ФИО уч. степень, уч. звание)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры Технология пищевых производств, общественного питания и товароведения «14» 09 2021 г., протокол № 1

подпись

Зав. кафедрой

(ФИО уч. степень, уч. звание)

Демирова А.Ф., д.т.н., доцент

г. Махачкала 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)
 - 2.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП
 - 2.1.2. Этапы формирования компетенций
 - 2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания
 - 2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования
 - 2.2.2. Описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП
 - 3.1. Задания и вопросы для входного контроля
 - 3.2. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций
 - 3.3. Задания для промежуточной аттестации (зачета и (или) экзамена)

1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины «Технология лечебно-профилактического питания» и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу данной дисциплины.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки/специальности 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания», профиль –Технология и организация ресторанного сервиса.

Рабочей программой дисциплины «Технология лечебно-профилактического питания»предусмотрено формирование следующих компетенций:

1) ПК-3 – Организация ведения технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины, и используемые оценочные средства приведены в таблице 1.

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

Таблица 1

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Критерии оценивания	Наименование контролируемых разделов и тем ¹
ПК-3. Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1. Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	-знает технологический процесс в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания : - способен осуществить координацию и контроль на предприятии питания для эффективности его работы: - участвует в проведении оценки эффективности работы предприятия	Раздел 1. – Основные принципы диетического и лечебно-профилактического питания. Раздел 2. – Характеристика стандартных диет. Раздел 3. – Общие требования к организации диетической и лечебно-профилактического питания. Раздел 4. – Технологическая характеристика процессов производства диетических блюд.

2.1.2. Этапы формирования компетенций

Сформированность компетенций по дисциплине «Технология лечебно-профилактического питания» определяется на следующих этапах:

1. Этап текущих аттестаций
2. Этап промежуточных аттестаций

Таблица 2

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции					
		Этап текущих аттестаций					Этап промежуточной аттестации
		1-5 неделя	6-10 неделя	11-15 неделя	1-17 неделя		18-20 неделя
		Текущая аттестация №1	Текущая аттестация №2	Текущая аттестация №3	СРС	КР/КП	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК-3. Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой на предприятии технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1. Осуществляет координацию и контроль, проводит оценку эффективности работы предприятия питания	Вопросы к контр. работе № 1	Вопросы к контр. работе № 2	Вопросы к контр. работе №3	отчет	-	Экзамен

СРС – самостоятельная работа студентов;

КР– курсовая работа;

КП – курсовой проект.

2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования

Результатом освоения дисциплины Технология лечебно-профилактического питания является установление одного из уровней сформированности компетенций: высокий, повышенный, базовый, низкий.

Таблица 3

Уровень	Универсальные компетенции	Общепрофессиональные/ профессиональные компетенции
1	2	3
Высокий (оценка «отлично», «зачтено»)	Сформированы четкие системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные и верные. Даны развернутые ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции	Обучающимся усвоена взаимосвязь основных понятий дисциплины, в том числе для решения профессиональных задач. Ответы на вопросы оценочных средств самостоятельны, исчерпывающие, содержание вопроса/задания оценочного средства раскрыто полно, профессионально, грамотно. Даны ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции
Повышенный (оценка «хорошо», «зачтено»)	Знания и представления по дисциплине сформированы на повышенном уровне. В ответах на вопросы/задания оценочных средств изложено понимание вопроса, дано достаточно подробное описание ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия. Ответ отражает полное знание материала, а также наличие, с незначительными пробелами, умений и навыков по изучаемой дисциплине. Допустимы единичные негрубые ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень освоения компетенции	Сформированы в целом системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные, грамотные. Продemonстрирован повышенный уровень владения практическими умениями и навыками. Допустимы единичные негрубые ошибки по ходу ответа, в применении умений и навыков

1	2	3
<p>Базовый (оценка «удовлетворительно», «зачтено»)</p>	<p>Ответ отражает теоретические знания основного материала дисциплины в объеме, необходимом для дальнейшего освоения ОПОП. Обучающийся допускает неточности в ответе, но обладает необходимыми знаниями для их устранения. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень освоения компетенции</p>	<p>Обучающийся владеет знаниями основного материала на базовом уровне. Ответы на вопросы оценочных средств неполные, допущены существенные ошибки. Продемонстрирован базовый уровень владения практическими умениями и навыками, соответствующий минимально необходимому уровню для решения профессиональных задач</p>
<p>Низкий (оценка «неудовлетворительно», «не зачтено»)</p>	<p>Демонстрирует полное отсутствие теоретических знаний материала дисциплины, отсутствие практических умений и навыков</p>	

Показатели уровней сформированности компетенций могут быть изменены, дополнены и адаптированы к конкретной рабочей программе дисциплины.

2.2.2. Описание шкал оценивания

В ФГБОУ ВО «ДГТУ» внедрена модульно-рейтинговая система оценки учебной деятельности студентов. В соответствии с этой системой применяются пятибалльная, двадцатибалльная и стобальная шкалы знаний, умений, навыков.

Шкалы оценивания			Критерии оценивания
пятибалльная	двадцатибалльная	стобальная	
«Отлично» - 5 баллов	«Отлично» - 18-20 баллов	«Отлично» - 85 – 100 баллов	Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> - продемонстрирует глубокое и прочное усвоение материала; - исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; - правильно формирует определения; - демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; - умеет делать выводы по излагаемому материалу.
«Хорошо» - 4 баллов	«Хорошо» - 15 - 17 баллов	«Хорошо» - 70 - 84 баллов	Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений; - достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; - демонстрирует умения ориентироваться в нормальной литературе; - умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.
«Удовлетворительно» - 3 баллов	«Удовлетворительно» - 12 - 14 баллов	«Удовлетворительно» - 56 – 69 баллов	Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует общее знание изучаемого материала; - испытывает серьезные затруднения при ответах на дополнительные вопросы; - знает основную рекомендуемую литературу; - умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.
«Неудовлетворительно» - 2 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-11 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-55 баллов	Ставится в случае: <ul style="list-style-type: none"> - незнания значительной части программного материала; - не владения понятийным аппаратом дисциплины; - допущения существенных ошибок при изложении учебного материала; - неумение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; - неумение делать выводы по излагаемому материалу.

3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП

3.1. Задания и вопросы для входного контроля

1. Строение и свойства белков, жиров и углеводов пищевых продуктов.
2. Изменения органических соединений пищевых продуктов при кулинарной обработке.
3. Витамины и минеральные вещества пищевых продуктов, их изменения при кулинарной обработке.
4. Основы нормирования пищевых веществ в рационе питания.
5. Сбалансированное питание, режим питания.
6. Составление рационов питания для групп населения различной интенсивности труда.
7. Строение пищеварительного аппарата, процессы пищеварения.
8. Методы тепловой обработки пищевых продуктов.
9. Классификация супов, ассортимент, технология производства.
10. Технология производства полуфабрикатов из овощей, мяса, рыбы.

3.2. Оценочные средства и критерии сформированности компетенций

Контрольные вопросы к текущей аттестационной контрольной работе №1

1. История развития науки о лечебном питании.
2. Теория сбалансированного и адекватного питания.
3. Виды питания.
4. Методы шажения.
5. Номенклатура стандартных диет.
6. Специальные и разгрузочные диеты.
7. Характеристика, цель назначения основного варианта диеты (ОВД).
8. Технология приготовления блюд ОВД.
9. Роль питания в профилактике болезней ОВД.
10. Номенклатура диет по М.М.Гивзнеру.

Контрольные вопросы к текущей аттестационной контрольной работе № 2

1. Общая характеристика и цель назначения диеты с механическим и химическим шажением (ЩД).
2. Основные принципы питания при назначении диеты ЩД.
3. Технология приготовления блюд для диеты ЩД.
4. Основные принципы питания при назначении низко- и высококалорийной диеты (НБД и ВБД).
5. Технология приготовления блюд для диет НБД и ВБД.
6. Характеристика специальных и разгрузочных диет.
7. Требования к составлению меню диетического питания.
8. Основные принципы питания при назначении низко- и высококалорийной диеты (НБД и ВБД).
9. Технология приготовления блюд для диет НКД и ВКД.
10. Доставка, прием и хранение продуктов для диетического и лечебно-профилактического питания.

Контрольные вопросы к текущей аттестационной контрольной работе № 3

1. Технологические приемы, обеспечивающие механическое и химическое шажение.
2. Особенности производства холодных блюд и закусок для диетического и лечебно-профилактического питания.
3. Технология и ассортимент салатов, винегретов и закусок для диетического питания.
4. Особенности производства супов и соусов для диетического и лечебно-профилактического питания.
5. Технология и ассортимент супов на отварных овощах и крупяных отварах.
6. Технология и ассортимент пюреобразных и прозрачных супов для диетического питания.
7. Особенности производства блюд из мяса и субпродуктов для диетического питания, ассортимент, технология.
8. Особенности производства блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для диетического питания, ассортимент, технология.
9. Особенности производства блюд из овощей для диетического питания, ассортимент, технология.
10. Блюда из яиц и творога для диетического питания, ассортимент, технология.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при проведении контрольной работы:

- оценка «отлично»: продемонстрировано грамотное последовательное решение задач (заданий) при правильно выбранном алгоритме. Даны верные ответы на все вопросы и условия задач (заданий). При необходимости сделаны пояснения и выводы (содержательные, достаточно полные, правильные, учитывающие специфику проблемной ситуации в задаче или с незначительными ошибками);

- оценка «хорошо»: грамотное последовательное решение задач (заданий) при правильно выбранном алгоритме. Однако, ответы на вопросы и условия задач (заданий) содержат незначительные ошибки. Пояснения и выводы отсутствуют или даны неверно;

- оценка «удовлетворительно»: обучающийся ориентируется в материале, но применяет его неверно, выбирает неправильный алгоритм решения задач (неверные исходные данные, неверная последовательность решения и др. ошибки), допускает вычислительные ошибки. Пояснения и выводы отсутствуют или даны неверно;

- оценка «неудовлетворительно»: обучающийся слабо ориентируется в материале, выбирает неправильный алгоритм решения, допускает значительное количество вычислительных ошибок. Пояснения и выводы отсутствуют

3.3. Задания для промежуточной аттестации (зачета и (или) экзамена)

Список вопросов к экзамену

1. История развития науки о лечебном питании.
2. Теория сбалансированного и адекватного питания.
3. Виды питания.
4. Методы шажения.
5. Номенклатура стандартных диет.
6. Специальные и разгрузочные диеты.
7. Характеристика, цель назначения основного варианта диеты (ОВД).

8. Технология приготовления блюд ОВД.
9. Роль питания в профилактике болезней ОВД.
10. Номенклатура диет по М.М.Гивзнеру.
11. Общая характеристика и цель назначения диеты с механическим и химическим щажением (ЩД).
12. Основные принципы питания при назначении диеты ЩД.
13. Технология приготовления блюд для диеты ЩД.
14. Основные принципы питания при назначении низко- и высококалорийной диеты (НБД и ВБД).
15. Технология приготовления блюд для диет НБД и ВБД.
16. Характеристика специальных и разгрузочных диет.
17. Требования к составлению меню диетического питания.
18. Основные принципы питания при назначении низко- и высококалорийной диеты (НБД и ВБД).
19. Технология приготовления блюд для диет НКД и ВКД.
20. Доставка, прием и хранение продуктов для диетического и лечебно-профилактического питания.
21. Технологические приемы, обеспечивающие механическое и химическое щажение.
22. Особенности производства холодных блюд и закусок для диетического и лечебно-профилактического питания.
23. Технология и ассортимент салатов, винегретов и закусок для диетического питания.
24. Особенности производства супов и соусов для диетического и лечебно-профилактического питания.
25. Технология и ассортимент супов на отварных овощах и крупяных отварах.
26. Технология и ассортимент пюреобразных и прозрачных супов для диетического питания.
27. Особенности производства блюд из мяса и субпродуктов для диетического питания, ассортимент, технология.
28. Особенности производства блюд из рыбы и нерыбного водного сырья для диетического питания, ассортимент, технология.
29. Особенности производства блюд из овощей для диетического питания, ассортимент, технология.
30. Блюда из яиц и творога для диетического питания, ассортимент, технология.
31. Сладкие блюда для диетического питания, ассортимент, технология приготовления.
32. Особенности технологии приготовления лечебных сладких блюд и напитков.

Форма экзаменационного билета (пример оформления)

Министерство науки и высшего образования РФ

ФГБОУ ВО "Дагестанский государственный технический университет"

Дисциплина(модуль) Технология лечебно-профилактического питания

Код, направление подготовки/специальность 19.03.04 ТП и ООП

Профиль (программа, специализация) Т и ОРС

Кафедра ТПП, ОП и Т Курс 3 Семестр 5

Форма обучения – очная/очно-заочная/заочная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1.

1. Современные теории и концепции питания
2. Характеристика варианта диет с механическим и химическим щажением (ЩД)

Экзаменатор...Даудова Т. Н......И.О.Ф.

Утвержден на заседании кафедры (протокол №__ от _____20__ г.)

Зав. кафедрой (ТПП, ОП и Т).....Демирова А. Ф.И.О.Ф.

Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы студента в течении семестра (года, всего срока обучения и др.) и призван выявить уровень, качество и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умения синтезировать полученные знания и применять их в решении практических задач. По итогам экзамена, в соответствии с модульно – рейтинговой системой университета выставляются баллы, с последующим переходом по шкале оценок на оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», свидетельствующие о приобретенных компетенциях или их отсутствии.

- оценка **«отлично»**: обучающийся дал полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявил совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыл основные положения темы. В ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений. Обучающийся подкрепляет теоретический ответ практическими примерами. Ответ сформулирован научным языком, обоснована авторская позиция обучающегося. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа или с помощью «наводящих» вопросов преподавателя. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень владения компетенцией(-ями);

- оценка **«хорошо»**: обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявлено умение выделять существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, но есть недочеты в формулировании понятий, решении задач. При ответах на дополнительные вопросы допущены незначительные ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень владения компетенцией(-ями);

- оценка **«удовлетворительно»**: обучающимся дан неполный ответ на вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, явлений, нарушена логика ответа, не сделаны выводы. Речевое оформление требует коррекции. Обучающийся испытывает затруднение при ответе на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень владения компетенцией(-ями);

- оценки **«неудовлетворительно»**: обучающийся испытывает значительные трудности в ответе на вопрос, допускает существенные ошибки, не владеет терминологией, не знает основных понятий, не может ответить на «наводящие» вопросы преподавателя. Обучающимся продемонстрирован низкий уровень владения компетенцией(-ями).