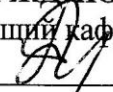
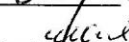


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 09.10.2024 15:18:04  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**



**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«Саратовский государственный аграрный университет  
имени Н.И. Вавилова»**

**УТВЕРЖДАЮ**  
Заведующий кафедрой  
 / Попова О.М.  
« 21 »  2024 г.

## **ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

Дисциплина	<b>ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ</b>
Направление подготовки	<b>19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания</b>
Направленность (профиль)	<b>Технология и проектирование предприятий индустрии питания</b>
Квалификация выпускника	<b>Магистр</b>
Нормативный срок обучения	<b>2 года</b>
Форма обучения	<b>Очная</b>
Кафедра-разработчик	<b>Технологии продуктов питания</b>
Ведущий преподаватель	<b>Симакова Инна Владимировна, профессор</b>

**Разработчик(и): профессор, Симакова И. В.**

  
(подпись)

**Саратов 2021**

## Содержание

1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП .....	3
2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания .....	4
3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....	9
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования .....	17

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

В результате изучения дисциплины «Технологические аспекты диетического питания» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 14 августа 2020 г. № 1028, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

### Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Технологические аспекты диетического питания»

Компетенция		Индикаторы достижения компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1 Применяет принципы совершенствования технологических процессов производства продукции различного назначения	2	семинарские/практические занятия	Собеседование, самостоятельная работа
ПК-3	Способен разрабатывать новые виды продукции питания и услуг с учетом прогрессивных технологий	ПК-3.1 Разрабатывает ассортимент продукции, оформляет технико-технологические документы	2	семинарские/практические занятия	Собеседование, самостоятельная работа
		ПК-3.2 Апробирует и внедряет новые виды продукции в условиях производства	2	семинарские/практические занятия	Собеседование, самостоятельная работа

Примечание:

Компетенция ОПК – 2 – также формируется в ходе освоения дисциплин и практик: «Современные проблемы науки в сфере общественного питания», «Прикладные технологии в индустрии питания», «Высокотехнологичные производства продуктов питания», «Технологическое проектирование специализированных предприятий питания» «Инновационные технологии производства продуктов рационального питания», «Технологии продуктов для специальных видов питания», «Оптимизация технологических процессов на предприятиях индустрии питания», «Технологические аспекты профилактики алиментарно-зависимых заболеваний», «Нутрициология и технология современных продуктов питания», «Глобальные технологии современных продуктов питания», «Технологическое обеспечение проектирования специализированных предприятий индустрии питания», «Технологическая практика», «Преддипломная практика», «Производственная практика:НИР», «Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты».

Компетенция ПК-3 – также формируется в ходе освоения дисциплин и практик: «Документооборот и нормирование деятельности на предприятиях питания» «Инновационные технологии производства продуктов рационального питания», «Логистика на предприятиях индустрии питания», «Технологическая практика», «Преддипломная практика», «Организационно-управленческая практика», «Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты».

## **2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

### **Перечень оценочных средств\***

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	собеседование	средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	вопросы по темам дисциплины: – перечень вопросов к семинару – перечень вопросов для устного опроса – задания для самостоятельной работы
2	кейс	случай из практики наглядно демонстрирующий какую-	комплект кейсовых заданий

		либо теорию	
--	--	-------------	--

### Программа оценивания контролируемой дисциплине

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4.
1	Особенности организма в различных состояниях и потребности в питательных веществах в зависимости от этих состояний	ОПК-2; ПК-3	Письменный опрос/ устный опрос
2.	Заболевания, связанные с недостаточным содержанием пищевых веществ в рационе	ОПК-2; ПК-3	Устный опрос
3.	Заболевания, связанные с избыточным содержанием пищевых веществ в рационе	ОПК-2; ПК-3	Устный опрос
4.	Использование нутрицевтиков и парафармацевтиков для профилактики алиментарно-зависимых заболеваний	ОПК-2; ПК-3	Устный опрос
5.	Роль пробиотиков и пищевых волокон в профилактике алиментарно-зависимых заболеваний	ОПК-2; ПК-3	Устный опрос
6	Использование биологически-активных добавок как профилактического средства при нарушении состава пищи	ОПК-2; ПК-3	Устный опрос
7	Разработка рецептур и технологии продуктов и блюд лечебно-профилактического назначения	ОПК-2; ПК-3	Письменный опрос/ устный опрос
8	<b>Выходной контроль</b>	ОПК-2; ПК-3	Зачет

### Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Технологические аспекты диетического питания» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)

1	2	3	4	5	6
ОПК-2 2 семестр	<b>знает:</b>	обучающийся не знает физиологические основы питания здорового и больного человека. Виды питания. Принципы диетического питания. Коррекция здоровья с помощью питания. Номенклатура диетических столов. Система стандартных диет, не знает практику применения, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания видов питания. Принципы диетического питания. Номенклатура диетических столов. Система стандартных диет, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание физиологических основ питания здорового и больного человека. Виды питания. Принципы диетического питания. Коррекция здоровья с помощью питания. Номенклатура диетических столов. Система стандартных диет, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание физиологических основ питания здорового и больного человека. Виды питания. Принципы диетического питания. Коррекция здоровья с помощью питания. Номенклатура диетических столов. Система стандартных диет, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	<b>умеет:</b>	не умеет разрабатывать рационы и новые продукты диетического и функционального назначения, с	в целом успешное, но не системное умение разрабатывать рационы диетического	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение разрабатывать	сформированное умение разрабатывать рационы и новые продукты диетического

		большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	и функционального назначения	ь рационы и новые продукты диетического и функционального назначения	и функционального назначения
	<b>владеет навыками:</b>	обучающийся не владеет методикой создания индивидуальных рационов и включения в них новых видов пищевой продукции с учетом требований физиологической полноценности и микробиологической безопасности	в целом успешное, но не системное владение методикой создания индивидуальных рационов и включения в них новых видов пищевой продукции с учетом требований физиологической полноценности и микробиологической безопасности	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение методикой создания индивидуальных рационов и включения в них новых видов пищевой продукции с учетом требований физиологической полноценности и микробиологической безопасности	успешное и системное владение методикой создания индивидуальных рационов и включения в них новых видов пищевой продукции с учетом требований физиологической полноценности и микробиологической безопасности
ПК - 3	<b>знает:</b>	обучающийся не знает особенностей лечебного и диетического питания в лечебных учреждениях, санаториях и профилакториях, в системе общественного	обучающийся демонстрирует знания особенностей лечебного и диетического питания в лечебных учреждениях, санаториях и	обучающийся демонстрирует знание особенностей лечебного и диетического питания в лечебных учреждениях, санаториях и	обучающийся демонстрирует знание особенностей лечебного и диетического питания в лечебных учреждениях, санаториях и

		питания, допускает существенные ошибки	профилактиках, в системе общественного питания, но не знает динамики развития, допускает неточности, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	профилактиках, в системе общественного питания, не допускает существенных неточностей	профилактиках, в системе общественного питания, практики применения инноваций, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
<b>умеет:</b>	не умеет организовывать контроль качества и безопасности рационов и новых продуктов диетического и функционального назначения, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение организовывать контроль качества и безопасности рационов и новых продуктов диетического и функционального назначения	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение организовывать контроль качества и безопасности рационов и новых продуктов диетического и функционального назначения	сформированное умение организовывать контроль качества и безопасности рационов и новых продуктов диетического и функционального назначения	
<b>владеет</b>	обучающийся	в целом	в целом	успешное и	



	<b>навыками:</b>	не владеет навыками и методикой внедрения новой продукции в производственный процесс, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	успешное, но не системное владение навыками и методикой внедрения новой продукции в производственный процесс	успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающаяся отдельными ошибками владение навыками и методикой внедрения новой продукции в производственный процесс	системное владение навыками и методикой внедрения новой продукции в производственный процесс
--	------------------	--	--	---	--

**3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

**3.1. Входной контроль**

**Вопросы входного контроля:**

- 1 Что такое диетическое питание, его значение?
- 2 Каково значение профилактического питания?
- 3 Какое учреждение в России разрабатывает кардинальные вопросы питания здорового и больного человека?
4. Краткая характеристика и лечебное назначение диеты 1?
5. Краткая характеристика и лечебное назначение диеты 2?
6. Краткая характеристика и лечебное назначение диеты 5?
7. Краткая характеристика и лечебное назначение диеты 7/10?
8. Краткая характеристика и лечебное назначение диеты 8?
9. Краткая характеристика и лечебное назначение диеты 9?
10. Краткая характеристика и лечебное назначение диеты 11?
11. Краткая характеристика и лечебное назначение диеты 15?

12. Краткая характеристика и лечебное назначение антирадиационной диеты?
13. Какие наборы продуктов рекомендуются для диет 1; 2; 5?
14. Какие наборы продуктов рекомендуются для диет 7/10; 8?
15. Какие наборы продуктов рекомендуются для диет 9; 11?
16. Какие наборы продуктов рекомендуются для диет 15; антирадиационной?

### **3.2 Кейс-задания**

Содержание кейс-заданий по дисциплине «Технологические аспекты диетического питания»

Вариант 1.

Разработка однодневного рациона для основной стандартной диеты №1.

Вариант 2.

Разработка однодневного рациона для основной стандартной диеты № 5.

Вариант 3.

Разработка однодневного рациона для основной стандартной диеты №7/10.

Вариант 4.

Разработка однодневного рациона для основной стандартной диеты №8.

Вариант 5.

Разработка однодневного рациона для основной стандартной диеты №9.

Вариант 6.

Разработка однодневного рациона для основной стандартной диеты №15.

Вариант 7.

Разработка однодневного рациона для работающих в условиях воздействия ионизирующего излучения.

Вариант 8.

Разработка однодневного рациона для работающих с аллергенами химической природы.

Вариант 9.

Разработка однодневного рациона для школьников (7-11 лет)

Вариант 10.

Разработка однодневного рациона для школьников (11-17 лет)

Вариант 11.

Разработка однодневного рациона для воспитанников МДОУ.

### **3.3. Практические работы**

Тематика тем практических работ устанавливается в соответствии со структурой и содержанием дисциплины «Технологические аспекты диетического питания», приведенной в рабочей программе.

Перечень тем практических работ:

1. Система стандартных диет. Основные понятия. Общая характеристика некоторых видов стандартных диет: основной вариант стандартной диеты (ОВД). Особенности приготовления блюд.

2. Система стандартных диет. Вариант диеты с механическим и химическим щажением (ЩД). Особенности приготовления блюд. Вариант диеты с повышенным содержанием белка (ВБД). Особенности приготовления блюд.

3. Система стандартных диет. Вариант диеты с пониженным содержанием белка (НБД). Особенности приготовления блюд. Вариант диеты с пониженной калорийностью (НКД). Особенности приготовления блюд.

4. Особенности нестандартных диет. Хирургические диеты. Разработка рационов питания для специальных диет.

Примеры задач, решаемых на практических занятиях:

#### Задача 1

В санаторий-профилакторий поступил больной, которому показана противорадиационная диета. Составьте однодневный рацион для работающих в условиях воздействия ионизирующего излучения.

Вариант ответа:

	Масса порции, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
1 -й день					
<u>Завтрак</u>					
Каша пшеничная молочная с тыквой	215	5,8	3,5	24,7	135,0
Яйцо отварное вкрутую	40	5,1	4,6	0,5	63,0
Ватрушка с повидлом	100	4,5	7,4	41,5	256,0
Кофе с молоком и сахаром	100/25/15	0,7	1,9	13,4	58,0
<u>Обед</u>					
Винегрет овощной +Ферроцин (1 мг)	100	2,3	2,4	8,7	61,4
Суп фасолевый	250	7,5	3,2	19,4	135,0
Бефстроганов	150	17,4	23,6	11,8	386,0
Макаронны отварные	150	4,2	7,8	32,7	203,0
Хлеб отрубной	150	5,6	1,2	43,7	227,0
Компот из черной смородины и крыжовника	200	0,4	0,2	29,8	116,0
<u>Полдник</u>					
Слойка с яблоками и корицей	150	3,4	8,9	23,6	220,0
Чай с сахаром	200	0,2	0	14,0	56,0
<u>Ужин</u>					
Заливное из птицы (курица)	100	7,1	1,7	2,0	72,5
Судак отварной	100	11,4	0,7	1,0	96,0
Овощное рагу	150	2,57	7,9	18,9	136,5
Хлеб отрубной	150	4,4	1,2	43,7	227,0
Отвар шиповника	200	0,4	0,3	25,8	100,0
Итого:		70,07	89,1	389,1	2631,1

## Задача 2

Мужчина 25 лет занимается силовым видом спорта. Ему необходимо интенсивное наращивание мышечной массы. Составьте однодневный вариант диеты с высоким содержанием белка и повышенной калорийностью.

Вариант ответа:

День 1					
Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
Завтрак №1					
Хлеб пшеничный с маслом и сыром	50/10/10	13,86	23,114	47,544	459,2
Каша молочная рисовая с тыквой	300	9,6	11,7	12,45	358,35
Яйцо куриное отварное	40	5,12	4,64	0,28	63,43
Какао с молоком	200	5,8	5,8	34,4	205,6
Хлеб пшеничный/ржаной	50/50	7,6	0,8	49,2	235
Итого за завтрак №1:					1321,63
Завтрак №2					
Желе из плодов	100	2,5	0	15,6	69,1
Яблоко	60	0,24	0,24	5,88	28,2
Кофе чёрный с молоком	200	2,8	3	24,2	128,2
Ватрушка с повидлом	100	13,3	11,9	42,5	319,3
Итого за завтрак №2:					544,8
Обед					
Салат «Весна»	150	4,5	11,1	4,65	135,45
Суп картофельный с мясными фрикадельками на м/к бульоне	500/50	14,575	11,385	33,99	297
Отбивная свиная	100	27,91	14,57		250
Каша гречневая	200	6	6,8	29,2	202
Сок апельсиновый	200	1,4	0,2	26,4	120
Хлеб пшеничный/ржаной	50/50	7,6	0,8	49,2	235
Итого за обед:					1239,45
Полдник					
Блинчики с творогом со сметаной	155	14,88	12,865	31,93	305,196
Чай с лимоном	200/15/7	0,444	0,222	23,532	91,242
Бананы	100	1,5	0,5	21	96
Апельсин	100	0,9	0,2	8,1	43
Мусс земляничный	100	3	3	20,9	123

Итого за полдник:					658,438
Ужин №1					
Салат из свежих помидоров и огурцов	150	1,05	11,55	6,75	133,8
Зразы рыбные рубленые	180	20,61	8,064	15,192	203,364
Макаронные изделия отварные	200	7,68	1,1	41,52	206,8
Отвар из шиповника	200	0,6	0,2	8,8	37,6
Хлеб пшеничный/ржаной	50/50	7,6	0,8	49,2	235
Итого за ужин №1:					816,564
Ужин №2					
Кефир	200	5,8	5	8	106
Итого за ужин №2:					106
Итого за день 1:					4686,882

### Задача 3.

Разработайте однодневный рацион для пожилого человека, страдающего желчнокаменной болезнью и заболеваниями СС системы

День 1

Наименование блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы	Ккал
Завтрак					
1.Омлет белковый паровой	100	6,95	10,16	3,18	128,42
2.Хлеб ржаной вчерашний	50	6,5	1,5	20	125
3.Салат из свежих помидоров и огурцов (с растительным маслом)	150	0,9	7,3	3,1	82,14
4.Чай с лимоном	150	0,1	0	5,1	20,3
5.Бутерброд с джемом и маслом сливочным	70	3	5	34,5	191
Итого:		17,45	23,96	65,88	546,86
2й завтрак					
1.Кефир с черносливом	150	0,5	3,9	13,4	73,1
2.Банан	80	0,9	0,3	18,3	71,2
Итого:		1,4	4,2	31,7	144,3
Обед					

1.Суп рисовый с кабачками вегетарианский	300	1,56	3,57	12	89,4
2.Хлеб ржаной вчерашний	80	10,4	2,4	32	200
3.Биточки рубленые из кролика (припущенные) с молочным соусом	150	9	6,3	5,1	111,5
4.Отварной картофель	200	3,4	0,2	40	172
5.Салат из белокочанной капусты и моркови (с растительным маслом)	150	2,4	7,3	8,3	108,5
6. Напиток яблочный	200	0	0	13,2	50
Итого:		26,76	19,77	110,6	731,4
<b>Полдник</b>					
1.Желе клубничное	150	3,8	0	23,4	103,5
2.Несдобный пирожок с яблоком печеный	75	3,9	2,9	6,2	140,5
3.Сок абрикосовый	150	0,75	0	21	82,5
Итого:		8,45	2,9	50,6	326,5
<b>Ужин</b>					
1.Судак отварной	150	30,7	1,8	0	144
2.Кабачки тушеные в сметане	250	2,35	11,2	15,2	171,2
3.Хлеб ржаной вчерашний	50	6,5	1,5	20	125
4.Салат из помидоров, сладкого перца (с растительным маслом)	150	1,1	7,3	4,1	87
5.Напиток из плодов шиповника	200	2	0	79	311,5
Итого:		42,65	21,8	118,3	838,7

### 3.4 Вопросы рубежного контроля

#### *Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях*

1. Какова потребность в питательных веществах в зависимости от различных состояний организма человека?
2. Характеристика основных принципов составления диеты?
3. Дайте характеристику системе стандартных диет.
4. Дать характеристику основной стандартной диете. Принципы технологии и разработки рационов.
5. Дать характеристику щадящей диете. Принципы технологии и разработки рационов.
6. Дать характеристику высокобелковой диете. Принципы технологии и разработки рационов.
7. Дать характеристику низкобелковой диете. Принципы технологии и разработки рационов.

8. Дать характеристику низкокалорийной диете. Принципы технологии и разработки рационов.

9. Дать характеристику профилактическому питанию. Принципы технологии и разработки рационов.

10. Особенности приготовления блюд для нестандартных диет.

#### *Вопросы для самостоятельного изучения*

1. Особенности организма после хирургического воздействия. Принципы разработки хирургической диеты.
2. Принципы разработки разгрузочных диет.
3. Принципы разработки специальных рационов (диета калиевая, магниевая, зондовая, вегетарианская и др.).

### **3. 5 Промежуточная аттестация**

- вид промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания – зачет.

#### **Вопросы, выносимые на зачет**

1. Дать характеристику заболеваниям, связанным с недостаточным содержанием пищевых веществ в рационе. Меры профилактики таких заболеваний.
2. Классификация алиментарно-зависимых заболеваний
3. Принципы технологии и разработки рационов и продуктов для низкокалорийной диеты.
4. Какова потребность в питательных веществах в зависимости от различных состояний организма человека.
5. Профилактика заболеваний связанных с нарушением режима питания
6. Принципы разработки продуктов обогащенных пищевыми биокорректорами
7. Принципы разработки разгрузочных диет.
8. Какие заболевания связаны с нарушением режима питания.
9. Разработать однодневный рацион для стандартной низкокалорийной диеты.
10. Дать характеристику заболеваниям, связанным с избыточным содержанием пищевых веществ в рационе. Меры профилактики таких заболеваний.
11. Методы коррекции питания при заболеваниях, связанных с нарушением режима питания.
12. Принципы технологии и разработки рационов и продуктов для низкобелковых диет
13. Функциональное использование парафармацевтиков в профилактике алиментарных заболеваний.



14. Витаминно-минеральные комплексы в качестве биологически активных добавок к пище
15. Разработать однодневный рацион для стандартной низкобелковой диеты
16. Заболевания, связанные с недостаточным поступлением с пищей пищевых волокон.
17. Дать характеристику профилактическому питанию. Принципы технологии и разработки рационов
18. Разработать однодневный рацион для диеты с механическим и химическим щажением
19. Разработка однодневного рациона для основной стандартной диеты №7/10.
20. Значение в питании липидов и липоподобных соединений, роль в организме ПНЖК
21. Технологические подходы к включению пищевых волокон в продукты и блюда
22. Принципы разработки рационов и технологии приготовления блюд для диеты с повышенным содержанием белка
23. Разработка рационов и приготовление блюд для стандартных диет: низкобелковой и низкокалорийной
24. Особенности организма после хирургического воздействия. Принципы разработки хирургической диеты
25. Заболевания организма, обусловленные избыточным потреблением липидного компонента пищи
26. Разработать однодневный рацион для стандартной диеты с высоким содержанием белка
27. Особенности приготовления блюд для нестандартных диет
28. Мероприятия по обеспечению населения достаточным витаминным питанием
29. Использование белковых препаратов в качестве нутрицевтиков
30. Микроорганизмы и соединения, используемые в качестве пробиотиков

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

##### **4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности**

Контроль результатов обучения студентов, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Технологические аспекты диетического питания» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля, оценочные материалы для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из

специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

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

Компетенция сформирована на «отлично», если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками от 86 % до 100 % от уровня сформированности компетенции.

Компетенция сформирована на «хорошо», если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками от 74 % до 85 % от уровня сформированности компетенции.

Компетенция сформирована на «удовлетворительно», если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками от 60 % до 73 % от уровня сформированности компетенции.

Если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками ниже 60 % от уровня сформированности компетенции, компетенция считается не сформированной.

##### **4.2.1. Критерии оценки устного ответа**

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

**знания:** обучающийся демонстрирует знание физиологических основ питания здорового и больного человека. Виды питания. Принципы диетического питания. Коррекция здоровья с помощью питания. Номенклатура диетических столов. Система стандартных диет, особенностей лечебного и диетического питания в лечебных учреждениях, санаториях и профилакториях, в системе общественного питания, практики применения инноваций, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий

**умения:** разрабатывать рационы и новые продукты диетического и функционального назначения и организовывать контроль качества и безопасности рационов и новых продуктов диетического и функционального назначения

**владение навыками:** владение методикой создания индивидуальных рационов и включения в них новых видов пищевой продукции с учетом требований физиологической полноценности и микробиологической безопасности, внедрения новой продукции в производственный процесс

## Критерии оценки\*\*

<p><b>отлично</b></p>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание физиологических основ питания здорового и больного человека. Виды питания. Принципы диетического питания. Коррекция здоровья с помощью питания. Номенклатура диетических столов. Система стандартных диет, особенностей лечебного и диетического питания в лечебных учреждениях, санаториях и профилакториях, в системе общественного питания, практики применения инноваций, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий;</li> <li>- умение разрабатывать рационы и новые продукты диетического и функционального назначения и организовывать контроль качества и безопасности рационов и новых продуктов диетического и функционального назначения;</li> </ul> <p style="padding-left: 40px;">успешное и системное владение методикой создания индивидуальных рационов и включения в них новых видов пищевой продукции с учетом требований физиологической полноценности и микробиологической безопасности, внедрения новой продукции в производственный процесс</p>
<p><b>хорошо</b></p>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание физиологических основ питания здорового и больного человека. Виды питания. Принципы диетического питания. Коррекция здоровья с помощью питания. Номенклатура диетических столов. Система стандартных диет, особенностей лечебного и диетического питания в лечебных учреждениях, санаториях и профилакториях, в системе общественного питания, не допускает существенных неточностей;</li> <li>- в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение разрабатывать рационы и новые продукты диетического и функционального назначения и организовывать контроль качества и безопасности рационов и новых продуктов диетического и функционального назначения;</li> <li>- в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение методикой создания индивидуальных рационов и включения в них новых видов пищевой продукции с учетом требований физиологической полноценности и микробиологической безопасности, внедрения новой продукции в производственный процесс</li> </ul>
<p><b>удовлетворительно</b></p>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знания видов питания. Принципы диетического питания. Номенклатура диетических столов. Система стандартных</li> </ul>

	<p>диет, но не знает деталей. Лечебное и диетическое питания в лечебных учреждениях, санаториях и профилакториях, в системе общественного питания, но не знает динамики развития, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в целом успешное, но не системное умение разрабатывать рационы и новые продукты диетического и функционального назначения и организовывать контроль качества и безопасности рационов и новых продуктов диетического и функционального назначения;</li> <li>- в целом успешное, но не системное в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение методикой создания индивидуальных рационов и включения в них новых видов пищевой продукции с учетом требований физиологической полноценности и микробиологической безопасности, внедрения новой продукции в производственный процесс</li> </ul>
<p><b>неудовлетворительно</b></p>	<p>обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- не знает физиологические основы питания здорового и больного человека. Виды питания. Принципы диетического питания. Коррекция здоровья с помощью питания. Номенклатура диетических столов. Система стандартных диет, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки;</li> <li>- не умеет разрабатывать рационы и новые продукты диетического и функционального назначения и организовывать контроль качества и безопасности рационов и новых продуктов диетического и функционального назначения, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено;</li> <li>- обучающийся не владеет методикой создания индивидуальных рационов и включения в них новых видов пищевой продукции с учетом требований физиологической полноценности и микробиологической безопасности, внедрения новой продукции в производственный процесс, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено</li> </ul>

#### 4.2.4. Критерии оценки выполнения кейс-заданий

При выполнении кейс-заданий обучающийся демонстрирует:

**знания:** знание физиологических основ питания здорового и больного человека. Принципы диетического питания. Номенклатура диетических столов. Система стандартных диет.

**умения:** разрабатывать рационы диетического и функционального


назначения.

**Владение навыками:** методикой создания индивидуальных рационов и включения в них новых видов пищевой продукции.

### Критерии оценки выполнения кейс-заданий

<b>отлично</b>	обучающийся демонстрирует: – сформированный, согласно задания, рацион питания, отвечающий требованиям физиологических основ питания, принципам диетического питания, который можно рекомендовать к применению
<b>хорошо</b>	обучающийся демонстрирует: – сформированный, согласно задания, рацион питания, отвечающий требованиям физиологических основ питания, принципам диетического питания, который после небольшой корректировки можно рекомендовать к применению
<b>удовлетворительно</b>	обучающийся демонстрирует: – сформированный, согласно задания, рацион питания, требующий доработки с учетом физиологических основ питания, принципам диетического питания
<b>неудовлетворительно</b>	обучающийся: – сформированный, согласно задания, рацион питания, не отвечающий требованиям физиологических основ питания, принципам диетического питания, который невозможно рекомендовать к применению

**Разработчик(и):** доцент, Симакова И.В.

  
(подпись)