

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 02.10.2024 15:33:12
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./
« 18 » *сентября* 20*21* г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация предприятий общественного питания
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	очная
Кафедра-разработчик	Технологии продуктов питания
Ведущий преподаватель	Симакова Инна Владимировна, профессор

Разработчик: 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.....	8
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования.....	13

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

В результате изучения дисциплины «Технология продуктов функционального питания» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ и науки РФ от 17.08.2020 г. № 1047, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Технология продуктов функционального 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
ПК-4	Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	ПК-4.4 – Совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами; ПК-4.5 – Изготавливает блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим и технико-технологическим картам, техническим условиям.	5	лекции, / практические / лабораторные занятия	Собеседование, лабораторная работа, практическая работа, ситуационные задачи

Примечание:

Компетенция ПК-4 – также формируется в ходе освоения дисциплин: Стандарт организации предприятий общественного питания, Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания, Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания, Технология продукции общественного питания, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Модуль. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое, тепловое, торговое оборудование предприятий общественного

питания, Технология и организация диетического питания, Организация кейтеринга, Технология карвинга, Кондитерское производство, Технология мучных кондитерских изделий, Технология блюд зарубежной кухни, Винodelьческая и алкогольная продукция стран мира, Технология и техника работы бариста, Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания, Технология барного сервиса на предприятии общественного питания, Технология ресторанного сервиса, Структура пищевых систем кулинарной продукции, Технология и организация детского питания, Пищевые добавки, Основы технологии кулинарной продукции, Технохимический контроль продукции общественного питания, Продовольственная безопасность с основами нутрициологии, Тепло - и хладотехника, Процессы и аппараты пищевых производств, Санитария и гигиена питания, Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания, Технологические потоки производств на предприятиях общественного питания, Товароведение продовольственных товаров, Рекламная деятельность предприятия общественного питания, Рекламные коммуникации ресторанного бизнеса, Производственный учет в сфере общественного питания, а также в ходе прохождения практик: производственная практика: научно-исследовательская работа, производственная практика (технологическая), преддипломная практика и защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты 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	лабораторная работа	средство, направленное на изучение практического хода тех или иных процессов, исследование явления в рамках заданной темы с применением методов, освоенных на лекциях, сопоставление полученных результатов с теоретическими концепциями, осуществление интерпретации полученных результатов, оценивание применимости полученных	лабораторные работы

		результатов на практике	
3	практическая работа	средство, направленное на изучение практического хода тех или иных процессов, исследование явления в рамках заданной темы с применением методов, освоенных на лекциях, сопоставление полученных результатов с теоретическими концепциями, осуществление интерпретации полученных результатов, оценивание применимости полученных результатов на практике	практические работы
4	ситуационные задачи	случай из практики наглядно демонстрирующий какую-либо теорию	комплект ситуационных задач

Программа оценивания контролируемой дисциплине

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1.	Основные термины и определения. Функциональные продукты и их роль в питании человека	ПК-4	Собеседование
2.	Функциональные ингредиенты и их источники	ПК-4	Собеседование
3.	Функциональные продукты и их роль в питании человека. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения.	ПК-4	Собеседование/ практическая работа/ комплект ситуационных задач
4.	Основные принципы пищевой комбинаторики при разработке и производстве функциональных продуктов	ПК-4	Собеседование
5.	Медико-гигиенические и технологические основы производства продуктов функционального питания	ПК-4	Собеседование

6.	Техническое регулирование в области продуктов здорового питания.	ПК-4	Собеседование/ практическая работа/ комплект ситуационных задач
7.	Медико-гигиенические и технологические основы производства продуктов функционального питания	ПК-4	Собеседование
8.	Технологии обогащения кулинарной продукции	ПК-4	Собеседование
9.	Технология функциональных напитков	ПК-4	Собеседование
10	Алгоритм оптимизации состава основного сырья и физиологически функциональных ингредиентов при производстве функциональных продуктов	ПК-4	Собеседование/ практическая работа/ комплект ситуационных задач
11	Технология функциональных напитков	ПК-4	Собеседование/лабораторная работа
12	Технология функциональных продуктов на основе зерновых	ПК-4	Собеседование
13	Технология функциональных мучных кондитерских изделий	ПК-4	Собеседование лабораторная работа
14	Технология функциональных мучных кондитерских изделий	ПК-4	Собеседование/ лабораторная работа/ самостоятельная работа
15	Технология функциональных мясных и мясо-растительных кулинарных изделий и блюд	ПК-4	Собеседование/ самостоятельная работа
16	Технология функциональных мясных и мясо-растительных кулинарных изделий и блюд	ПК-4	Собеседование лабораторная работа
17	Технология функциональных продуктов на основе жиров	ПК-4	Собеседование
18	Технология функциональных продуктов на основе жиров	ПК-4	Собеседование лабораторная работа

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Технология продуктов функционального питания» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Индикаторы достижения компетенций	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
ПК-4, 5 семестр	ПК-4.4 – Совершенств ует режимы и параметры технологичес кого процесса получения продукции с заданными свойствами	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в основах организации технологическо го процесса при производстве продуктов функционально го питания, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстриру ет знания только основного материала, но не знает основ организации технологичес кого процесса при производстве продуктов функциональ ного питания, допускает неточности, допускает неточности в формулировк ах, нарушает логическую последовател ьность в изложении программног о материала	обучающийся демонстриру ет знание материала по основам организации технологичес кого процесса при производстве продуктов функциональ ного питания, не допускает существенны х неточностей	обучающийся демонстриру ет знание основ организации технологичес кого процесса при производстве продуктов функциональ ного питания, исчерпываю ще и последовател ьно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируетс я в материале, не затрудняется с ответом при видоизменен ии заданий
	ПК-4.5 – Изготавливае т блюда, напитки и кулинарные изделия по технологичес ким и техничес ким картам, техническим условиям.	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в функциональны х ингредиентах для производства продуктов здорового питания. Основной нормативно- технологическо й базы, регламентирую	обучающийся демонстриру ет знания только основного материала, но не знает функциональ ных ингредиенто в для производства продуктов здорового питания. Основной нормативно- технологичес кой базы,	обучающийся демонстриру ет знание материала по функциональ ным ингредиента м для производства продуктов здорового питания. Основной нормативно- технологичес кой базе, регламентир ующей производство	обучающийся демонстриру ет знание функциональ ных ингредиенто в для производства продуктов здорового питания. Основной нормативно- технологичес кой базы, регламентир ующей производство продуктов

		щей производство продуктов функционально го питания, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	регламентир ующей производство продуктов функциональ ного питания, допускает неточности, допускает неточности в формулировк ах, нарушает логическую последовател ьность в изложении программног о материала	продуктов функциональ ного питания, не допускает существенны х неточностей	функциональ ного питания, исчерпываю ще и последовател ьно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируетс я в материале, не затрудняется с ответом при видоизменен ии заданий
--	--	--	---	---	---

**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 Собеседование

3.1.1. Вопросы рубежного контроля

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях:

1. Эколого-медицинские аспекты современного питания человека
2. Общие принципы регуляции роста, развития и функционирования живых организмов
3. Основы физиологии пищеварения
4. Микробная экология пищеварительного тракта и ее роль в поддержании здоровья
5. Основные компоненты пищи
6. Определение понятий пробиотики и функциональное питание, общие представления о составе и механизме действия
7. Пробиотики и продукты функционального питания на основе микроорганизмов
8. Бифидо- и лактобацилло- содержащие пробиотики и продукты функционального питания

9. . Другие микроорганизмы как основа пробиотиков и продуктов функционального питания
10. Пробиотики и продукты функционального питания на основе комплекса живых микроорганизмов.
11. Продукты функционального питания на молоке, ферментированном молочнокислыми бактериями
12. . Продукты функционального питания на немолочной основе, полученные с использованием молочнокислых бактерий
13. Минералы как компоненты пробиотиков и продуктов функционального питания.

Вопросы для самостоятельного изучения:

1. Эколого-медицинские аспекты современного питания человека
2. . Общие принципы регуляции роста, развития и функционирования живых организмов
3. Основы физиологии пищеварения
4. Микробная экология пищеварительного тракта и ее роль в поддержании здоровья
5. Основные компоненты пищи
6. Определение понятий пробиотика и функциональное питание, общие представления о составе и механизме действия
7. Пробиотики и продукты функционального питания на основе микроорганизмов
8. Бифидо- и лактобацилло- содержащие пробиотики и продукты функционального питания
9. . Другие микроорганизмы как основа пробиотиков и продуктов функционального питания
10. Пробиотики и продукты функционального питания на основе комплекса живых микроорганизмов.
11. Продукты функционального питания на молоке, ферментированном молочнокислыми бактериями
12. . Продукты функционального питания на немолочной основе, полученные с использованием молочнокислых бактерий
13. Минералы как компоненты пробиотиков и продуктов функционального питания.

3.2 Ситуационные задачи

Примеры содержания ситуационных задач по дисциплине «Технология продуктов функционального питания»:

1. В санаторий – профилакторий, специализирующийся на лечении и профилактике сердечно-сосудистых заболеваний, поступила новая смена отдыхающих – пенсионеров 60-70 лет. Перед советом по питанию санатория-профилактория стоит задача разработки нового лечебного рациона на 14 дней с включением функциональных продуктов питания для данной категории питающихся с учетом возраста и специфики заболевания.

2. Молодой женщине 25 лет, работающей фитнес-тренером, требуется сбалансированное меню, обогащенное функциональными продуктами. Необходимо разработать меню на 10 дней, учитывающее интенсивность труда, возраст и основную потребность в пищевых веществах и энергии.

3. В связи с предстоящим переходом образовательных организаций на новый СаНПиН для школьников необходимо разработать рационы лечебно-диетического и профилактического питания. Разработайте рацион для школьников с метаболическим синдромом на 5 дней с учетом нутритивного статуса.

4. В связи с предстоящим переходом образовательных организаций на новый СаНПиН для школьников необходимо разработать рационы лечебно-диетического и профилактического питания. Разработайте рацион для школьников с непереносимостью глютена на 5 дней.

5. В связи с предстоящим переходом образовательных организаций на новый СаНПиН для школьников необходимо разработать рацион лечебно-диетического питания. Разработайте рацион для школьников с непереносимостью белков коровьего молока на 5 дней.

6. В связи с предстоящим переходом образовательных организаций на новый СаНПиН для школьников необходимо разработать рацион лечебно-диетического питания. Разработайте рацион для школьников, имеющих хронические заболевания желудочно-кишечного тракта на 5 дней.

7. Мужчине, 35 лет, без наличия хронических заболеваний, занимающегося бодибилдингом, назначен врачом рацион с повышенным количеством белка. Разработайте высокобелковый рацион питания с учетом включения продуктов функционально направленности.

8. Заведующий научной лабораторией, мужчина, 45 лет, интенсивно работает над реализацией национального гранта, при этом испытывает повышенную эмоциональную и умственную нагрузку. Проанализируйте, какова необходимость его организма в отдельных пищевых веществах и их количествах. Разработайте рацион питания, с обычным содержанием пищевых веществ, обогащенный минорными компонентами, за счет включения функциональных продуктов питания.

9. В студенческом общежитии руководством университета решено организовать горячее питание, в связи с чем, будет построена новая студенческая столовая. Разработайте меню функциональной направленности для новой столовой с учетом последних достижений науки

о питании, включив 15 % от общего меню блюд диетического и профилактического питания.

10. Завод по производству высокоточного оборудования вводит в эксплуатацию новую столовую для рабочих. Разработайте меню функциональной и лечебно-профилактической направленности для рабочих завода с учетом профзаболеваний.

3.3 Лабораторная работа

Тематика тем лабораторных работ устанавливается в соответствии со структурой и содержанием дисциплины «Технология продуктов функционального питания», приведенной в рабочей программе.

Перечень тем лабораторных работ:

1. Функциональные продукты и их роль в питании человека. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения.
2. Техническое регулирование в области продуктов здорового питания.
3. Алгоритм оптимизации состава основного сырья и физиологически функциональных ингредиентов при производстве функциональных продуктов.

3.4 Практическая работа

Тематика тем практических работ устанавливается в соответствии со структурой и содержанием дисциплины «Технология продуктов функционального питания», приведенной в рабочей программе.

Перечень тем лабораторных работ:

1. Технология функциональных напитков.
2. Технология функциональных мучных кондитерских изделий.
3. Технология функциональных мясных и мясо-растительных кулинарных изделий и блюд.
4. Технология функциональных продуктов на основе жиров.

3.5 Промежуточная аттестация

- вид промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – зачет.

Тематика вопросов, выносимых на зачет

1. Требования к ассортименту и качеству сырья для производства продукции функционального питания.
2. Роль питания в развитии функционального питания.
3. Потребность функционального организма в белках.
4. Потребность функционального организма в аминокислотах
5. Потребность функционального организма в жирах.
6. Потребность функционального организма в углеводах и минеральных веществах.
7. Потребность функционального организма в витаминах.
8. Санитарно-технические требования к предприятиям
9. Санитарно-технические требования к цехам и оборудованию.
10. Санитарно-технические требования к производству консервов для функционального питания.
11. Микробиологический контроль качества консервов и классификация в зависимости от pH.
12. Химический состав плодов и овощей.
13. Характеристика белков и жиров.
14. Характеристика красящих веществ и эфирных масел.
15. Характеристика минеральных веществ и органических кислот.
16. Требования к качеству овощей.
17. Требования к качеству косточковых плодов.
18. Требования к качеству семечковых плодов.
19. Требования к качеству ягод
20. Характеристика п/ф, применяемых для производства консервов функционального питания.
21. Характеристика мяса говядины, применяемого для производства мясных консервов.
22. Характеристика мяса птицы.
23. Характеристика субпродуктов
24. Характеристика молока
25. Характеристика молочных продуктов
26. Характеристика круп и муки
27. Характеристика сахара, соли, крахмала.
28. Характеристика масел
29. Полифункциональные добавки, входящие в состав продуктов функционального питания. (Функционально-корректирующие добавки).
30. Полифункциональные добавки, входящие в состав продуктов функционального питания (органолептико-корректирующие добавки).
31. Полифункциональные добавки, входящие в состав продуктов функционального питания (функционально-метаболические)
32. Адаптированные молочные смеси.
33. Продукты для энтерального питания.
34. Низколактозные сухие и восстановленные смеси.
35. Характеристика моечных машин.
36. Очистка от кожицы овощного сырья.

37. Измельчение сырья для производства консервов для функционального питания.
38. Прессование для выделения сока.
39. Характеристика применяемой тепловой обработки.
40. Стерилизация (пастеризация) как способ консервирования.
41. Асептическое консервирование.
42. Классификация консервов функционального питания.
43. Ассортимент пюреобразных консервов.
44. Подготовка плодов и ягод.
45. Разваривание и протирание при производстве фруктовых консервов.
46. Деаэрация, подогрев, гомогенизация.
47. Фасование и укупоривание.
48. Классификация фруктовых соков.
49. Витаминизированные соки с мякотью.
50. Фруктовые соки без мякоти.
51. Компоты, технология изготовления.
52. Ассортимент овощных и мясоовощных пюреобразных консервов.
53. Характеристика крупноизмельченных консервов. Производство.
54. производство овощных соков.
55. Производство мясных консервов.
56. Гомогенизированные консервы. Производство.
57. Крупноизмельченные и пюреобразные консервы из мяса и субпродуктов птицы.
58. Технология изготовления колбасных изделий для функционального питания.
59. Лечебно-профилактические консервы. Технология изготовления.
60. Лечебные консервы с комплексом витаминов и настоями трав.
61. Приготовления настоев трав.

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 обучающихся, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Технология продуктов функционального питания» осуществляется через проведение текущего, рубежного и выходного контролей и контроля самостоятельной работы, а также ситуационных задач.

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля и контрольные задания 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

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приведено в таблице 6.

Таблица 6

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	
высокий	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала
базовый	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
пороговый	«удовлетворительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
–	«неудовлетворительно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
				продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

* - форма промежуточной аттестации в семестре определяется в соответствии с таблицей 2 рабочей программы дисциплины (модуля)

4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: минорных и биологически активных веществ пищи с установленным физиологическим действием; технологии производства продуктов функционального питания; основ организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; функциональных ингредиентов для производства продуктов здорового питания; основной нормативно-технологической базы, регламентирующей производство продуктов функционального питания.

умения: использовать основные принципы создания и совершенствования рецептур продуктов функционального питания; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов производства функциональных продуктов питания; разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания; проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов функционального питания.

владение навыками: приготовления функциональных продуктов с учетом медико-гигиенических основ; применения методов оценки, контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции функционального питания организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; применения нормативных и технических документов, научной литературы в области производства продуктов питания.

Критерии оценки**

Отлично	обучающийся демонстрирует: - знание минорных и биологически активных веществ пищи с установленным физиологическим действием; технологии производства продуктов
----------------	---

	<p>функционального питания; основ организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; функциональных ингредиентов для производства продуктов здорового питания; основной нормативно-технологической базы, регламентирующей производство продуктов функционального питания; исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.</p> <p>- сформированное умение использовать основные принципы создания и совершенствования рецептур продуктов функционального питания; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов производства функциональных продуктов питания; разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания; проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов функционального питания..</p> <p>- успешное и системное владение навыками приготовления функциональных продуктов с учетом медико-гигиенических основ; применения методов оценки, контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции функционального питания организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; применения нормативных и технических документов, научной литературы в области производства продуктов питания.</p>
Хорошо	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <p>- знание минорных и биологически активных веществ пищи с установленным физиологическим действием; технологии производства продуктов функционального питания; основ организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; функциональных ингредиентов для производства продуктов здорового питания; основной нормативно-технологической базы, регламентирующей производство продуктов функционального питания;</p> <p>- в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение использовать основные принципы создания и совершенствования рецептур продуктов функционального питания; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов производства функциональных продуктов питания; разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания; проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов функционального питания;</p> <p>- в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение</p>

	<p>навыками приготовления функциональных продуктов с учетом медико-гигиенических основ; применения методов оценки, контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции функционального питания организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; применения нормативных и технических документов, научной литературы в области производства продуктов питания.</p>
Удовлетворительно	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знания только основного материала, но не знает минорных и биологически активных веществ пищи с установленным физиологическим действием; технологии производства продуктов функционального питания; основ организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; функциональных ингредиентов для производства продуктов здорового питания; основной нормативно-технологической базы, регламентирующей производство продуктов функционального питания; - в целом успешное, но не системное умение использовать основные принципы создания и совершенствования рецептур продуктов функционального питания; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов производства функциональных продуктов питания; разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания; проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов функционального питания; - в целом успешное, но не системное владение навыками приготовления функциональных продуктов с учетом медико-гигиенических основ; применения методов оценки, контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции функционального питания организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; применения нормативных и технических документов, научной литературы в области производства продуктов питания.
Неудовлетворительно	<p>обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в минорных и биологически активных веществах пищи с установленным физиологическим действием; технологии производства продуктов функционального питания; основ организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; функциональных ингредиентов для производства продуктов здорового питания; основной нормативно-технологической базы, регламентирующей производство продуктов функционального питания, не

	<p>знает практику применения материала, допускает существенные ошибки;</p> <p>- не умеет использовать основные принципы создания и совершенствования рецептур продуктов функционального питания; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов производства функциональных продуктов питания; разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания; проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов функционального питания, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено;</p> <p>-обучающийся не владеет навыками приготовления функциональных продуктов с учетом медико-гигиенических основ; применения методов оценки, контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции функционального питания организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; применения нормативных и технических документов, научной литературы в области производства продуктов питания., допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено.</p>
--	---

4.2.3. . Критерии оценки лабораторных работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:

знания: минорных и биологически активных веществ пищи с установленным физиологическим действием; технологии производства продуктов функционального питания; основ организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; функциональных ингредиентов для производства продуктов здорового питания; основной нормативно-технологической базы, регламентирующей производство продуктов функционального питания.

умения: использовать основные принципы создания и совершенствования рецептур продуктов функционального питания; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов производства функциональных продуктов питания; разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания; проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов функционального питания.

владение навыками: приготовления функциональных продуктов с учетом медико-гигиенических основ; применения методов оценки, контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции функционального питания организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; применения нормативных и технических документов, научной литературы в области производства продуктов питания.

Критерии оценки лабораторных работ

<p>Отлично</p>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание минорных и биологически активных веществ пищи с установленным физиологическим действием; технологии производства продуктов функционального питания; основ организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; функциональных ингредиентов для производства продуктов здорового питания; основной нормативно-технологической базы, регламентирующей производство продуктов функционального питания; исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий. - сформированное умение использовать основные принципы создания и совершенствования рецептур продуктов функционального питания; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов производства функциональных продуктов питания; разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания; проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов функционального питания.. - успешное и системное владение навыками приготовления функциональных продуктов с учетом медико-гигиенических основ; применения методов оценки, контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции функционального питания организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; применения нормативных и технических документов, научной литературы в области производства продуктов питания.
<p>Хорошо</p>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание минорных и биологически активных веществ пищи с установленным физиологическим действием; технологии производства продуктов функционального питания; основ организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; функциональных ингредиентов для производства продуктов здорового питания; основной

	<p>нормативно-технологической базы, регламентирующей производство продуктов функционального питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение использовать основные принципы создания и совершенствования рецептур продуктов функционального питания; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов производства функциональных продуктов питания; разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания; проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов функционального питания; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками приготовления функциональных продуктов с учетом медико-гигиенических основ; применения методов оценки, контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции функционального питания организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; применения нормативных и технических документов, научной литературы в области производства продуктов питания.
<p>Удовлетворительно</p>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знания только основного материала, но не знает минорных и биологически активных веществ пищи с установленным физиологическим действием; технологии производства продуктов функционального питания; основ организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; функциональных ингредиентов для производства продуктов здорового питания; основной нормативно-технологической базы, регламентирующей производство продуктов функционального питания; - в целом успешное, но не системное умение использовать основные принципы создания и совершенствования рецептур продуктов функционального питания; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов производства функциональных продуктов питания; разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания; проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов функционального питания; - в целом успешное, но не системное владение навыками приготовления функциональных продуктов с учетом медико-гигиенических основ; применения методов оценки, контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции функционального питания организации технологического процесса при производстве продуктов

	функционального питания; применения нормативных и технических документов, научной литературы в области производства продуктов питания.
Неудовлетворительно	<p>обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в минорных и биологически активных веществах пищи с установленным физиологическим действием; технологии производства продуктов функционального питания; основ организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; функциональных ингредиентов для производства продуктов здорового питания; основной нормативно-технологической базы, регламентирующей производство продуктов функционального питания, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; - не умеет использовать основные принципы создания и совершенствования рецептур продуктов функционального питания; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов производства функциональных продуктов питания; разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания; проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов функционального питания, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; - обучающийся не владеет навыками приготовления функциональных продуктов с учетом медико-гигиенических основ; применения методов оценки, контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции функционального питания организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; применения нормативных и технических документов, научной литературы в области производства продуктов питания., допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено.

4.2.3. Критерии оценки практических работ

При выполнении практических работ обучающийся демонстрирует:

знания: минорных и биологически активных веществ пищи с установленным физиологическим действием; технологии производства

продуктов функционального питания; основ организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; функциональных ингредиентов для производства продуктов здорового питания; основной нормативно-технологической базы, регламентирующей производство продуктов функционального питания.

умения: использовать основные принципы создания и совершенствования рецептур продуктов функционального питания; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов производства функциональных продуктов питания; разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания; проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов функционального питания.

владение навыками: приготовления функциональных продуктов с учетом медико-гигиенических основ; применения методов оценки, контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции функционального питания организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; применения нормативных и технических документов, научной литературы в области производства продуктов питания.

Критерии оценки практических работ

<p>Отлично</p>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание минорных и биологически активных веществ пищи с установленным физиологическим действием; технологии производства продуктов функционального питания; основ организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; функциональных ингредиентов для производства продуктов здорового питания; основной нормативно-технологической базы, регламентирующей производство продуктов функционального питания; исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий. - сформированное умение использовать основные принципы создания и совершенствования рецептур продуктов функционального питания; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов производства функциональных продуктов питания; разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания; проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов функционального питания. - успешное и системное владение навыками приготовления функциональных продуктов с учетом
-----------------------	--

	<p>медико-гигиенических основ; применения методов оценки, контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции функционального питания организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; применения нормативных и технических документов, научной литературы в области производства продуктов питания.</p>
Хорошо	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание минорных и биологически активных веществ пищи с установленным физиологическим действием; технологии производства продуктов функционального питания; основ организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; функциональных ингредиентов для производства продуктов здорового питания; основной нормативно-технологической базы, регламентирующей производство продуктов функционального питания; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение использовать основные принципы создания и совершенствования рецептур продуктов функционального питания; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов производства функциональных продуктов питания; разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания; проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов функционального питания; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками приготовления функциональных продуктов с учетом медико-гигиенических основ; применения методов оценки, контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции функционального питания организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; применения нормативных и технических документов, научной литературы в области производства продуктов питания.
Удовлетворительно	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знания только основного материала, но не знает минорных и биологически активных веществ пищи с установленным физиологическим действием; технологии производства продуктов функционального питания; основ организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; функциональных ингредиентов для производства продуктов здорового питания; основной нормативно-технологической базы, регламентирующей производство продуктов функционального питания; - в целом успешное, но не системное умение использовать основные принципы создания и

	<p>совершенствования рецептур продуктов функционального питания; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов производства функциональных продуктов питания; разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания; проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов функционального питания;</p> <p>-в целом успешное, но не системное владение навыками приготовления функциональных продуктов с учетом медико-гигиенических основ; применения методов оценки, контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции функционального питания организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; применения нормативных и технических документов, научной литературы в области производства продуктов питания.</p>
<p>Неудовлетворительно</p>	<p>обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в минорных и биологически активных веществах пищи с установленным физиологическим действием; технологии производства продуктов функционального питания; основ организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; функциональных ингредиентов для производства продуктов здорового питания; основной нормативно-технологической базы, регламентирующей производство продуктов функционального питания, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; - не умеет использовать основные принципы создания и совершенствования рецептур продуктов функционального питания; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов производства функциональных продуктов питания; разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания; проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов функционального питания, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; -обучающийся не владеет навыками приготовления функциональных продуктов с учетом медико-гигиенических основ; применения методов оценки, контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции функционального питания организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; применения нормативных и технических

	документов, научной литературы в области производства продуктов питания., допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено.
--	---

4.2.4 Критерии оценки выполнения ситуационных задач

При выполнении ситуационных задач обучающийся демонстрирует:

знания: минорных и биологически активных веществ пищи с установленным физиологическим действием; технологии производства продуктов функционального питания; основ организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; функциональных ингредиентов для производства продуктов здорового питания; основной нормативно-технологической базы, регламентирующей производство продуктов функционального питания.

умения: использовать основные принципы создания и совершенствования рецептур продуктов функционального питания; технические средства для измерения основных параметров технологических процессов производства функциональных продуктов питания; разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции для функционального питания; проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов функционального питания

владение навыками: разработки рационов питания функциональной направленности, приготовления функциональных продуктов с учетом медико-гигиенических основ; применения методов оценки, контроля качества сырья, полуфабрикатов и продукции функционального питания, организации технологического процесса при производстве продуктов функционального питания; применения нормативных и технических документов, научной литературы в области производства продуктов питания.

Критерии оценки выполнения ситуационных задач

отлично	обучающийся демонстрирует: - в логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом; разработанный, согласно заданию, алгоритм создания инновационной функциональной продукции или рацион функциональной направленности, которые можно рекомендовать к применению.
хорошо	обучающийся демонстрирует: - в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена нерациональным способом, или допущено не более двух несущественных

	ошибок; разработанный, согласно заданию, алгоритм создания инновационной функциональной продукции или рацион функциональной направленности, которые после небольшой корректировки можно рекомендовать к применению
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущена существенная ошибка в решении задачи; разработанный, согласно заданию алгоритм создания инновационной функциональной продукции или рацион функциональной направленности, требующие значительной доработки.
неудовлетворительно	Обучающийся демонстрирует: в логическом рассуждении есть существенные ошибки, непроработанную, согласно заданию задачу, решение которой неверно; разработанный, согласно заданию, алгоритм создания инновационной функциональной продукции или рацион функциональной направленности, которые невозможно рекомендовать к применению