

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 30.09.2019 10:34  
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./  
«27» августа 2019 г

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

Дисциплина	Технология кулинарной продукции для социально-ориентированных групп населения
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	Заочная
Кафедра-разработчик	Технологии продуктов питания
Ведущий преподаватель	Фоменко О.С., доцент

*Разработчик: доцент, Фоменко О.С.*

(подпись)

## 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.....	8
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....	16
4. Методические материалы, характеризующие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования.....	21

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

В результате изучения дисциплины «Технология кулинарной продукции для социально ориентированных групп населения» 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 от 12.11.2015. г. № 1332, формируют следующие компетенции, которые представлены в таблице 1.

Таблица 1

### Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Технология кулинарной продукции для социально ориентированных групп населения»

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (курс)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	<p><b>знает:</b> основные потребности человека в питательных веществах и их биологической роли в организме; о роли пищевых веществ в питании</p> <p><b>умеет:</b> проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов питания для различных социально –</p>	4	Лекции, лабораторные работы	Доклад, лабораторная работа, письменный опрос, устный опрос, ситуационная задача

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (курс)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
		ориентированны х групп населения			
		<b>владеет:</b> технологически ми приемами производства продукции питания различного назначения			
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	<p><b>знает:</b> основные традиционные технологические способы получения продуктов</p> <p><b>умеет:</b> использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания</p> <p><b>владеет:</b> основными понятиями в области производства</p>	4	Лекции, лабораторные работы	Доклад, лабораторная работа, письменный опрос, устный опрос, ситуационная задача

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (курс)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
		продуктов питания, необходимыми для осмысления технологического производства			
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	<p><b>знает:</b></p> <p>принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции</p> <p><b>умеет:</b></p> <p>использовать основные принципы создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для различных групп населения; оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по их усовершенствованию</p>	4	Лекции, лабораторные работы	Доклад, лабораторная работа, письменный опрос, устный опрос, ситуационная задача

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (курс)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
		<b>владеет:</b> навыками основами медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для разработки рационов различных социально ориентированных групп населения			
ПК-25	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	<b>знает:</b> новейшие достижения в области технологии питания продуктов для социально-ориентированных групп населения <b>умеет:</b> самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции на основе предприятий общественного питания, составлять рациональную	4	Лекции, лабораторные работы	Доклад, лабораторная работа, письменный опрос, устный опрос, ситуационная задача

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (курс)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
		схему производства заданного продукта			
		<b>владеет:</b> методами по использованию нормативных документов при оценке, контроле качества и продукции специального питания.			

**Примечание:**

Компетенция ОПК - 2 - также формируется в ходе освоения дисциплин: «Теоретическая технология»; «Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания»; «Технология продуктов функционального питания»; «Технология продукции общественного питания»; «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»; «Технология продуктов детского питания»; «Технология и организация диетического питания»; «Современные системы и концепции питания»; «Организация кейтеринга»; «Кондитерское производство»; «Технология мучных кондитерских изделий»; «Технология кулинарной продукции различных стран»; «Технология блюд зарубежной кухни», а также в ходе прохождения практики: «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая)»; «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика)»; «Производственная практика: научно-исследовательская работа»; «Преддипломная практика»; «Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты».

Компетенция ПК-1- также формируется в ходе освоения дисциплин: «Процессы и аппараты пищевых производств»; «Продовольственная безопасность с основами нутрициологии»; «Пищевые добавки»; «Теоретическая технология»; «Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания»; «Технохимический контроль продукции общественного питания»; «Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания»; «Технология продуктов функционального 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»; «Введение в профессию»; «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания»; «Технология продуктов детского питания»; «Технология и организация диетического питания»; «Технология и техника работы бариста»; «Современные системы и концепции питания»; «Организация кейтеринга»; «Кондитерское производство»; «Технология мучных кондитерских изделий»; «Технология кулинарной продукции различных стран»; «Технология блюд зарубежной кухни», а также в ходе прохождения практики: «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая)»; «Практика по получению

профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика); «Производственная практика: научно-исследовательская работа»; «Преддипломная практика»; «Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты».

Компетенция ПК-4 - также формируется в ходе освоения дисциплин: «Экология»; «Тепло- и хладотехника»; «Процессы и аппараты пищевых производств»; «Продовольственная безопасность с основами нутрициологии»; «Технические аспекты проектирования оборудования для производства продукции общественного питания»; «Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания»; «Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания»; «Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания»; «Технология продуктов функционального питания»; «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания»; «Технологическое проектирование предприятий общественного питания»; «Технология продуктов детского питания»; «Технология и организация диетического питания»; «Современные системы и концепции питания»; «Организация кейтеринга»; «Технология карвинга»; «Кондитерское производство»; «Технология и техника работы бариста»; «Технология мучных кондитерских изделий»; «Технология кулинарной продукции различных стран»; «Технология блюд зарубежной кухни», а также в ходе прохождения практики: «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика: технологическая); «Производственная практика: научно-исследовательская работа»; «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика)»; «Преддипломная практика»; «Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты»;

Компетенция ПК-25 - также формируется в ходе освоения дисциплин: «Питание как часть культуры народа»; «Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания»; «Основы технологии кулинарной продукции»; «Технология продуктов функционального питания»; «Технология продукции общественного питания»; «Технология барного сервиса на предприятии общественного питания»; «Технология продуктов детского питания»; «Технология и организация диетического питания»; «Кондитерское производство»; «Технология мучных кондитерских изделий»; «Технология и техника работы бариста»; «Технология кулинарной продукции различных стран»; «Технология блюд зарубежной кухни», а так же в ходе прохождения практики: «Производственная практика: научно-исследовательская работа»; «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика)»; «Преддипломная практика»; «Защита 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	2	3	4
1	Доклад	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в устной форме полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	Темы докладов
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 результатов на практике	Лабораторные работы
3	Устный опрос	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.	Перечень вопросов для устного опроса
4	Письменный опрос	Средство контроля, организованное в виде письменного опроса обучающегося на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Банк карточек по вариантам для письменного опроса
5	Ситуационная задача	Средство, позволяющее оценить у обучающихся умения конкретизировать, систематизировать и обобщать знания; информационную культуру; навыки самостоятельной работы; умения творчески решать поставленные задачи определенной области профессиональной деятельности; коммуникативную компетентность и толерантность; умения выслушать различные точки зрения; умения отстаивать	Банк ситуационных задач

		собственную точку зрения; сформированность критического мышления и прогнозирования; способность участия в работе групп, решающих общественно значимые проблемы.	
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

### 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 питания детского школьного и дошкольного питания	ОПК -2; ПК- 1,ПК-4, ПК-25	Лабораторная работа, доклад, устный опрос, письменный опрос, ситуационная задача
2	Особенности питания обучающихся	ОПК -2; ПК- 1,ПК-4, ПК-25	Лабораторная работа, доклад, устный опрос, письменный опрос, ситуационная задача
3	Особенности питания людей пожилого возраста	ОПК -2; ПК- 1,ПК-4, ПК-25	Лабораторная работа, доклад, устный опрос, письменный опрос, ситуационная задача
4	Особенности питания военнослужащих	ОПК -2; ПК- 1,ПК-4, ПК-25	Лабораторная работа, доклад, устный опрос, письменный опрос, ситуационная задача
5	Особенности питания спортсменов	ОПК -2; ПК- 1,ПК-4, ПК-25	Лабораторная работа, доклад, устный опрос, письменный опрос, ситуационная задача
6	Особенности питания работников промышленных предприятий	ОПК -2; ПК- 1,ПК-4, ПК-25	Лабораторная работа, доклад, устный опрос, письменный опрос, ситуационная задача
7	Особенности питания беременных и кормящих женщин	ОПК -2; ПК- 1,ПК-4, ПК-25	Лабораторная работа, доклад, устный опрос, письменный опрос, ситуационная задача

### Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Технология кулинарной продукции для социально ориентированных групп населения» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции и, 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)
ОПК-2, 4 курс	<b>знает:</b>	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале, не знает основных потребностей	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание основных потребностей человека в питательных веществах и их биологическую роль в

		человека в питательных веществах и их биологическую роль в организме; о роли пищевых веществ в питании, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала		организме; роль пищевых веществ в питании, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.
	<b>умеет:</b>	не умеет проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов питания для различных социально – ориентированных групп населения допускает существенные ошибки	в целом успешное, но не системное умение проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов питания для различных социально – ориентированных групп населения	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов питания для различных социально – ориентированных групп населения	сформированное умение проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов питания для различных социально – ориентированных групп населения, используя современные методы и оценки такой оценки
	<b>владеет навыками:</b>	обучающийся не владеет навыками технологических приемов производства продукции питания различного назначения, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство	в целом успешное, но не системное владение навыками технологических приемов производства продукции питания различного назначения	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение использовать технологические приемы производства продукции питания различного назначения	успешное и системное владение навыками использовать технологические приемы производства продукции питания различного назначения

		предусмотренных программой дисциплины не выполнено			
ПК-1, 4 курс	<b>знает:</b>	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в основных традиционных технологических способах получения продуктов, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание основных традиционных технологических способах получения продуктов, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	<b>умеет:</b>	не умеет использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания	в целом успешное, но не системное умение использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы в умении использовать полученные знания для анализа, характеристик и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания	сформированное умение использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания, используя современные методы и показатели такой оценки
	<b>владеет навыками:</b>	обучающийся не владеет основными понятиями в области производства продуктов питания, необходимыми для осмысления технологического	в целом успешное, но не системное владение основными понятиями в области производства продуктов питания, необходимыми	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающаяся отдельными ошибками в основных понятиях в	успешное и системное владение основными понятиями в области производства продуктов питания, необходимыми для осмысления

		производства, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	для осмысления технологического производства	области производства продуктов питания, необходимых для осмысления технологического производства	технологического производства
ПК-4 4 курс	<b>знает:</b>	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале, не знает принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание принципов методов контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.
	<b>умеет:</b>	не умеет использовать основные принципы создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для различных групп населения; оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по их усовершенствованию	в целом успешное, но не системное умение использовать основные принципы создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для различных групп населения; оценивать технологическую эффективность	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение использовать основные принципы создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для различных групп населения; оценивать	сформированное умение использовать основные принципы создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для различных групп населения; технологическую эффективность производства и

		ию, допускает существенные ошибки	производства и вносить предложения по их усовершенствованию	технологическую эффективность производства и вносить предложения по их усовершенствованию	вносить предложения по их усовершенствованию, используя современные методы и оценки такой оценки
	<b>владеет навыками:</b>	обучающийся не владеет основами медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для разработки рационов различных социально ориентированных групп населения, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение основами медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для разработки рационов различных социально ориентированных групп населения	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы владения основами медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для разработки рационов различных социально ориентированных групп населения	успешное и системное владение основами медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для разработки рационов различных социально ориентированных групп населения
ПК-25 4 курс	<b>знает:</b>	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале, не знает новейшие достижения в области технологии питания продуктов для социально-ориентированных групп населения, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание новейших достижений в области технологии питания продуктов для социально-ориентированных групп населения, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.
	<b>умеет:</b>	не умеет самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции	в целом успешное, но не системное умение самостоятельно разрабатывать	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, в умении	сформированное умение самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии

		на основе предприятий общественного питания, составлять рациональную схему производства заданного продукта, допускает существенные ошибки	рецептуры и технологии новых видов продукции на основе предприятий общественного питания, составлять рациональную схему производства заданного продукта	самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции на основе предприятий общественного питания, составлять рациональную схему производства заданного продукта	новых видов продукции на основе предприятий общественного питания, составлять рациональную схему производства заданного продукта
	<b>владеет навыками:</b>	обучающийся не владеет навыками по использованию нормативных документов при оценке, контроле качества и продукции специального питания, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение навыками по использованию нормативных документов при оценке, контроле качества и продукции специального питания.	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками в умении пользоваться методами по использованию нормативных документов при оценке, контроле качества и продукции специального питания.	успешное и системное владение методами по использованию нормативных документов при оценке, контроле качества и продукции специального питания.

### **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. Устный опрос**

Устный опрос позволяет выяснить объем знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. дисциплины.

#### **Перечень вопросов для устного опроса**

1. Особенности дошкольного и школьного питания;
2. Характеристика дошкольного питания;

3. Характеристика школьного питания;
4. Особенности приготовления блюд для детей дошкольного и школьного возраста;
5. Ассортимент блюд, технология приготовления, правила подачи блюд;
6. Особенности технологии приготовления холодных блюд и закусок для детей школьного и дошкольного возраста;
7. Особенности технологии приготовления супов для детей дошкольного и школьного возраста;
8. Особенности технологии приготовления вторых горячих блюд для детей дошкольного и школьного возраста;
9. Особенности технологии приготовления сладких блюд для детей дошкольного и школьного возраста;
10. Особенности технологии приготовления напитков для детей дошкольного и школьного возраста;
11. Особенности технологии приготовления мучных изделий;
12. Особенности питания студентов.
13. Характеристика питания студентов в высших учебных заведениях.
14. Характеристика питания студентов в колледжах.
15. Характеристика питания студентов в шкалах – интернатах.
16. Особенности организации и технологии питания студентов.
17. Особенности разработки рационов и технологий блюд для организации питания студентов.
18. Особенности питания людей пожилого возраста.
19. Особенности технологии приготовления блюд для людей пожилого возраста.
20. Особенности разработки рационов и технологий блюд для организации питания людей пожилого возраста находящихся на государственном обслуживании.
21. Особенности питания спортсменов.
22. Основные принципы и рекомендации по питанию спортсменов.
23. Особенности разработки рационов и технологий блюд для питания спортсменов занимающихся различными видами спорта.
23. Особенности питания военнослужащих.
25. Особенности составления рационов для различных родов войск.
26. Особенности Разработки рационов и технологий блюд для военнослужащих различных родов войск.
27. Особенности питания работников промышленных предприятий.
28. Основные принципы и рекомендации по питанию работников с вредными факторами производства.
29. Особенности Разработки рационов и технологий блюд для работников промышленных предприятий с различными факторами производства.
30. Особенности питания беременных и кормящих женщин.
31. Основные принципы и рекомендации по питанию беременных и кормящих матерей.
32. Разработка рационов и технологий блюд беременных и кормящих женщин.

### **3.2. Доклад**

Доклад позволяет оценить готовность обучающихся и их творческий подход к самостоятельной проработке, систематизации и обобщению нового материала по актуальным проблемам дисциплины.

Доклад представляется в устной форме и занимает 3-4 минуты, сопровождается презентацией (8-10 слайдов). В докладе должны быть кратко и лаконично раскрыта сущность вопроса.



2. Рекомендуемая тематика докладов - презентаций по дисциплине приведена в таблице

Таблица 2

**Темы докладов, рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины  
«Технология кулинарной продукции для социально ориентированных групп  
населения»**

№ п/п	Темы докладов
1	2
1	Физиологические основы составления меню для отдельных приемов пищи, суточного и недельного рационов питания для различных социально ориентированных групп населения
2	Рациональное питание, его значение и особенности
3	Лечебно-профилактическое питание. Характеристика лечебно-профилактических рационов

### **3.3. Лабораторная работа**

Лабораторная работа позволяет выяснить степень освоения практического хода тех или иных процессов в рамках заданной темы с применением методов, изученных теоретически; оценить способность обучающегося сопоставлять полученные результаты с теоретическими концепциями, интерпретировать полученные результаты, оценивать применимость полученных результатов на практике. Тематика и очередность выполнения лабораторных работ определяется рабочей программой дисциплины:

#### **Перечень лабораторных работ**

1. Разработка рационов и технологий блюд для детей школьного и подросткового возраста;
2. Разработка рационов и технологий блюд для организации питания различных социально-ориентированных групп населения;

Лабораторные работы выполняются в соответствии с Методическими указаниями по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология кулинарной продукции для социально ориентированных групп населения».

### **3.4. Ситуационные задачи**

Решение обучающимися ситуационных задач позволяет оценить их умения конкретизировать, систематизировать и обобщать знания; их информационную культуру; навыки самостоятельной работы; умение творчески решать поставленные задачи в определенной области профессиональной деятельности; их коммуникативную компетентность и толерантность; умение выслушать различные точки зрения; умение отстаивать собственную точку зрения.

Решение ситуационных задач предусмотрено по всем темам дисциплины.

В рамках решения ситуационной задачи обучающийся дает развернутый устный или письменный (при необходимости) ответ.

## Перечень ситуационных задач

1. Составить однодневный рацион для ребенка от 3 до 7 лет, рассчитать его пищевую и энергетическую ценность, указать особенности технологии приготовления блюд, составить три технико-технологические карты и технологические схемы включенных блюд (по согласованию с преподавателем).

2. Составить однодневный рацион для обучающегося 3 курса колледжа, рассчитать его пищевую и энергетическую ценность, указать особенности технологии приготовления блюд, составить три технико-технологические карты и технологические схемы включенных блюд (по согласованию с преподавателем).

3. Составить однодневный рацион для обучающегося 1 класса СОШ, рассчитать его пищевую и энергетическую ценность, указать особенности технологии приготовления блюд, составить три технико-технологические карты и технологические схемы включенных блюд (по согласованию с преподавателем).

4. Составить однодневный рацион для обучающегося 7 класса СОШ, рассчитать его пищевую и энергетическую ценность, указать особенности технологии приготовления блюд, составить три технико-технологические карты и технологические схемы включенных блюд (по согласованию с преподавателем).

5. Составить однодневный рацион для обучающегося 1 класса ВУЗа, рассчитать его пищевую и энергетическую ценность, указать особенности технологии приготовления блюд, составить три технико-технологические карты и технологические схемы включенных блюд (по согласованию с преподавателем).

6. Составить однодневный рацион для женщины 72 лет, рассчитать его пищевую и энергетическую ценность, указать особенности технологии приготовления блюд, составить три технико-технологические карты и технологические схемы включенных блюд (по согласованию с преподавателем).

7. Составить однодневный рацион для мужчины 75 лет, рассчитать его пищевую и энергетическую ценность, указать особенности технологии приготовления блюд, составить три технико-технологические карты и технологические схемы включенных блюд (по согласованию с преподавателем).

8. Составить однодневный рацион для спортсмена (возраст 25 лет, мужчина, вид спорта - легкая атлетика, период интенсивных тренировок), рассчитать его пищевую и энергетическую ценность, указать особенности технологии приготовления блюд, составить три технико-технологические карты и технологические схемы включенных блюд (по согласованию с преподавателем).

9. Составить однодневный рацион для спортсмена (возраст 17 лет, женщина, вид спорта – фигурное катание, период интенсивных тренировок), рассчитать его пищевую и энергетическую ценность, указать особенности технологии приготовления блюд, составить три технико-технологические карты и технологические схемы включенных блюд (по согласованию с преподавателем).

10. Составить однодневный рацион для спортсмена (возраст 20 лет, мужчина, вид спорта – футбол, период интенсивных тренировок), рассчитать его пищевую и энергетическую ценность, указать особенности технологии приготовления блюд, составить три технико-технологические карты и технологические схемы включенных блюд (по согласованию с преподавателем).

11. Составить однодневный рацион для военнослужащих, (род войск выбрать самостоятельно), рассчитать его пищевую и энергетическую ценность, указать особенности технологии приготовления блюд, составить три технико-технологические карты и технологические схемы включенных блюд (по согласованию с преподавателем).

12. Составить однодневный рацион для работников с вредными факторами производства, (производство выбрать самостоятельно), рассчитать его пищевую и

энергетическую ценность, указать особенности технологии приготовления блюд, составить три технико-технологические карты и технологические схемы включенных блюд (по согласованию с преподавателем).

13. Составить однодневный рацион для беременной женщины, (триместр выбрать самостоятельно), рассчитать его пищевую и энергетическую ценность, указать особенности технологии приготовления блюд, составить три технико-технологические карты и технологические схемы включенных блюд (по согласованию с преподавателем).

14. Составить однодневный рацион для кормящей матери, рассчитать его пищевую и энергетическую ценность, указать особенности технологии приготовления блюд, составить три технико-технологические карты и технологические схемы включенных блюд (по согласованию с преподавателем).

### **3.5. Письменный опрос**

Письменный опрос позволяет выяснить объем знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. дисциплины.

#### **Перечень вопросов письменного опроса**

1. Особенности дошкольного и школьного питания;
2. Характеристика дошкольного питания;
3. Характеристика школьного питания;
4. Особенности приготовления блюд для детей дошкольного и школьного возраста;
5. Ассортимент блюд, технология приготовления, правила подачи блюд;
6. Особенности технологии приготовления холодных блюд и закусок для детей школьного и дошкольного возраста;
7. Особенности технологии приготовления супов для детей дошкольного и школьного возраста;
8. Особенности технологии приготовления вторых горячих блюд для детей дошкольного и школьного возраста;
9. Особенности технологии приготовления сладких блюд для детей дошкольного и школьного возраста;
10. Особенности технологии приготовления напитков для детей дошкольного и школьного возраста;
11. Особенности технологии приготовления мучных изделий;
12. Особенности питания студентов.
13. Характеристика питания студентов в высших учебных заведениях.
14. Характеристика питания студентов в колледжах.
15. Характеристика питания студентов в шкалах – интернатах.
16. Особенности организации и технологии питания студентов.
17. Особенности разработки рационов и технологий блюд для организации питания студентов.
18. Особенности питания людей пожилого возраста.
19. Особенности технологии приготовления блюд для людей пожилого возраста.
20. Особенности разработки рационов и технологий блюд для организации питания людей пожилого возраста находящихся на государственном обслуживании.
21. Особенности питания спортсменов.
22. Основные принципы и рекомендации по питанию спортсменов.
23. разработки рационов и технологий блюд для питания спортсменов занимающихся различными видами спорта.
24. Особенности питания военнослужащих.
25. Особенности составления рационов для различных родов войск.

26. Особенности Разработки рационов и технологий блюд для военнослужащих различных родов войск.
27. Особенности питания работников промышленных предприятий.
28. Основные принципы и рекомендации по питанию работников с вредными факторами производства.
29. Особенности Разработки рационов и технологий блюд для работников промышленных предприятий с различными факторами производства.
30. Особенности питания беременных и кормящих женщин.

### **3.6. Промежуточная аттестация**

Промежуточная аттестация позволяет оценить степень сформированности у обучающегося компетенций, предусмотренных учебным планом в рамках освоения данной дисциплины.

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

#### **Вопросы, выносимые на зачет**

1. Особенности дошкольного и школьного питания.
2. Характеристика дошкольного питания.
3. Характеристика школьного питания.
4. Особенности приготовления блюд для детей дошкольного и школьного возраста.
5. Ассортимент блюд, технология приготовления, правила подачи блюд
6. Особенности технологии приготовления холодных блюд и закусок для детей школьного и дошкольного возраста.
7. Особенности технологии приготовления супов для детей дошкольного и школьного возраста.
8. Особенности технологии приготовления вторых горячих блюд для детей дошкольного и школьного возраста.
9. Особенности технологии приготовления сладких блюд для детей дошкольного и школьного возраста.
10. Особенности технологии приготовления напитков для детей дошкольного и школьного возраста.
11. Особенности технологии приготовления мучных изделий.
12. Особенности питания студентов.
13. Характеристика питания студентов в высших учебных заведениях.
14. Характеристика питания студентов в колледжах.
15. Характеристика питания студентов в шкалах – интернатах.
16. Особенности организации и технологии питания студентов.
17. Особенности разработки рационов и технологий блюд для организации питания студентов.
18. Особенности питания людей пожилого возраста.
19. Особенности технологии приготовления блюд для людей пожилого возраста.
20. Особенности разработки рационов и технологий блюд для организации питания людей пожилого возраста находящихся на государственном обсаживании.
21. Особенности питания спортсменов.
22. Основные принципы и рекомендации по питанию спортсменов.
23. Особенности разработки рационов и технологий блюд для питания спортсменов

занимающихся различными видами спорта.

24. Особенности питания военнослужащих.
25. Особенности составления рационов для различных родов войск.
26. Особенности Разработки рационов и технологий блюд для военнослужащих различных родов войск.
27. Особенности питания работников промышленных предприятий.
28. Основные принципы и рекомендации по питанию работников с вредными факторами производства.
29. Особенности Разработки рационов и технологий блюд для работников промышленных предприятий с различными факторами производства.
30. Особенности питания беременных и кормящих женщин.
31. Основные принципы и рекомендации по питанию беременных и кормящих матерей.
32. Разработка рационов и технологий блюд беременных и кормящих женщин.
33. Требования к производству продуктов для детского питания
34. Требования к размещению предприятий по производству продуктов для детского питания.
35. Требования к упаковке, маркировке продуктов для детского питания.
36. Особенности питания космонавтов.
37. Влияние срока беременности на характер питания.
38. Рациональное и лечебное питание пожилых и старых людей.

#### **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 кулинарной продукции для социально ориентированных групп населения» осуществляется через проведение текущего, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Формы текущего 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:

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)		Описание
<b>высокий</b>	«отлично»	«зачтено»	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,

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)		Описание
			обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала.
<i>базовый</i>	«хорошо»	«зачтено»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала; успешно выполняет предусмотренные в программе задания; усвоил основную литературу, рекомендованную в программе.
<i>пороговый</i>	«удовлетворительно»	«зачтено»	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»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала; допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий; не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий.

#### 4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

**знания:** основных потребностей человека в питательных веществах и их биологической роли в организме; о роли пищевых веществ в питании; основные традиционные технологические способы получения продуктов; принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции; новейшие достижения в области технологии питания продуктов для социально-ориентированных групп населения.

**умения:** проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов питания для различных социально – ориентированных групп населения; использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания; использовать основные принципы создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для различных групп населения; оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по их усовершенствованию; самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции на основе предприятий общественного питания, составлять рациональную схему производства заданного продукта.

**владение навыками:** технологических приемов производства продукции питания различного назначения; основных понятий в области производства продуктов питания, необходимых для осмысления технологического производства; медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для разработки рационов различных социально ориентированных групп населения; методами по использованию нормативных документов при оценке, контроле качества и продукции специального питания.

#### Критерии оценки устного ответа

<b>отлично</b>	обучающийся демонстрирует: – знание материала (основных потребностей человека в питательных
----------------	------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>веществах и их биологической роли в организме; о роли пищевых веществ в питании; основные традиционные технологические способы получения продуктов; принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции; новейшие достижения в области технологии питания продуктов для социально-ориентированных групп населения), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов питания для различных социально – ориентированных групп населения; использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания; использовать основные принципы создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для различных групп населения; оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по их усовершенствованию; самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции на основе предприятий общественного питания, составлять рациональную схему производства заданного продукта.</li> <li>- успешное и системное владение навыками технологических приемов производства продукции питания различного назначения; основных понятий в области производства продуктов питания, необходимых для осмысления технологического производства; медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для разработки рационов различных социально ориентированных групп населения; методами по использованию нормативных документов при оценке, контроле качества и продукции специального питания.</li> </ul>
<b>хорошо</b>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание материала, не допускает существенных неточностей;</li> <li>- в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, в умении проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов питания для различных социально – ориентированных групп населения; использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания; использовать основные принципы создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для различных групп населения; оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по их усовершенствованию; самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции на основе предприятий общественного питания, используя современные методы и показатели такой оценки.</li> <li>- в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками технологических приемов производства продукции питания различного назначения; основных понятий в области производства продуктов питания, необходимых для осмысления технологического производства; медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для разработки рационов различных социально ориентированных групп населения; методами по использованию нормативных документов при оценке, контроле качества и продукции специального питания.</li> </ul>
<b>удовлетворительно</b>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала;</li> <li>- в целом успешное, но не системное умение проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов питания для различных социально – ориентированных групп населения; использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья</li> </ul>

	<p>для производства продуктов питания; использовать основные принципы создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для различных групп населения; оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по их усовершенствованию; самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции на основе предприятий общественного питания.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в целом успешное, но не системное владение навыками применения технологических приемов производства продукции питания различного назначения; основных понятий в области производства продуктов питания, необходимых для осмысления технологического производства; медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для разработки рационов различных социально ориентированных групп населения; методами по использованию нормативных документов при оценке, контроле качества и продукции специального питания</li> </ul>
<p><b>неудовлетворительно</b></p>	<p>обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (основных потребностей человека в питательных веществах и их биологической роли в организме; о роли пищевых веществ в питании; основные традиционные технологические способы получения продуктов; принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции; новейшие достижения в области технологии питания продуктов для социально-ориентированных групп населения), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки.</li> <li>- не умеет проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов питания для различных социально – ориентированных групп населения; использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания; использовать основные принципы создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для различных групп населения; оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по их усовершенствованию; самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции на основе предприятий общественного питания, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено.</li> <li>- обучающийся не владеет навыками применения технологических приемов производства продукции питания различного назначения; основных понятий в области производства продуктов питания, необходимых для осмысления технологического производства; медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для разработки рационов различных социально ориентированных групп населения; методами по использованию нормативных документов при оценке, контроле качества и продукции специального питания, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено.</li> </ul>

#### 4.2.2. Критерии оценки выступления с докладом

При написании доклада обучающийся демонстрирует:

**знания:** материала; практики применения материала;

**умения:** обобщения, краткого изложения, раскрытия сущности и анализа изученного материала; грамотного изложения материала (в т.ч. орфографическая, пунктуационная, стилистическая культура);



**владение навыками:** представления материала в виде презентации.

### Критерии оценки доклада - презентации

<b>отлично</b>	обучающийся демонстрирует: <ul style="list-style-type: none"><li>- раскрытие сущности вопроса;</li><li>- соответствие презентации содержанию выступления;</li><li>- собственные, самостоятельные, обоснованные, аргументированные суждения;</li><li>- представляет полные и развернутые ответы на дополнительные вопросы;</li><li>- задает актуальные вопросы по обозначенной теме;</li><li>- принимает активное участие в обсуждении по обозначенной теме.</li></ul>
<b>хорошо</b>	обучающийся демонстрирует: <ul style="list-style-type: none"><li>- в целом успешное раскрытие сущности вопроса;</li><li>- в целом соответствие презентации содержанию выступления;</li><li>- собственные, самостоятельные, обоснованные, аргументированные суждения;</li><li>- отвечает на дополнительные вопросы;</li><li>- задает вопросы по обозначенной теме;</li><li>- принимает участие в обсуждении по обозначенной теме.</li></ul>
<b>удовлетворительно</b>	обучающийся демонстрирует: <ul style="list-style-type: none"><li>- сущность вопроса раскрыта недостаточно;</li><li>- имеется презентация;</li><li>- испытывает затруднения в формулировке собственных обоснованных и аргументированных суждений;</li><li>- допускает незначительные ошибки при ответе на дополнительные вопросы;</li><li>- не задает вопросы по обозначенной теме;</li><li>- не принимает участие в обсуждении по обозначенной теме.</li></ul>
<b>неудовлетворительно</b>	обучающийся: <ul style="list-style-type: none"><li>- не раскрыл сущность вопроса;</li><li>- презентация не соответствует докладу;</li><li>- испытывает затруднения в формулировке собственных суждений;</li><li>- не отвечает на дополнительные вопросы;</li><li>- не задает вопросы по обозначенной теме;</li><li>- не принимает участие в обсуждении по обозначенной теме.</li></ul>

### 4.2.3. Критерии оценки лабораторных занятий

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:

**знания:** новейшие достижения в области технологии питания продуктов для социально-ориентированных групп населения;

**умения:** выполнять технологические процесс приготовления кулинарной продукции, работать на технологическом оборудовании;

**владение навыками:** организации и выполнения лабораторной работы.

### Критерии оценки выполнения лабораторных работ

<b>отлично</b>	обучающийся демонстрирует: <ul style="list-style-type: none"><li>- владение теоретическим материалом;</li><li>- выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения опытов и измерений;</li><li>- все опыты провел в условиях и режимах, обеспечивающих получение результатов и выводов с наибольшей точностью;</li><li>- в представленном отчете правильно и аккуратно выполнил все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления и сделал выводы;</li><li>- соблюдал требования безопасности труда;</li><li>- собственные, самостоятельные, обоснованные, аргументированные суждения;</li></ul>
----------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- представляет полные и развернутые ответы на дополнительные вопросы.</li> </ul>
<b>хорошо</b>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владение теоретическим материалом;</li> <li>- работа выполнена полностью;</li> <li>- опыт проводился в условиях, не обеспечивающих достаточной точности измерения;</li> <li>- было допущено два-три недочета, или не более одной негрубой ошибки и одного недочета;</li> <li>- отсутствуют ошибки при описании теории;</li> <li>- собственные, самостоятельные, обоснованные, аргументированные суждения;</li> <li>- допускает незначительные ошибки при ответах на дополнительные вопросы.</li> </ul>
<b>удовлетворительно</b>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владение теоретическим материалом на минимально допустимом уровне;</li> <li>- работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы, или если в ходе проведения опыта и измерений были допущены следующие ошибки: а) опыт проводился в нерациональных условиях, что привело к получению результатов с большей погрешностью; б) в отчете были допущены в общей сложности не более двух ошибок (в записях единиц, измерениях, в вычислениях, графиках, таблицах, схемах, анализе погрешностей и т. д.), не принципиального для данной работы характера, но повлиявших на результат выполнения; в) работа выполнена не полностью, однако объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы;</li> <li>- испытывает затруднения в формулировке собственных обоснованных и аргументированных суждений;</li> <li>- допускает незначительные ошибки на дополнительные вопросы.</li> </ul>
<b>неудовлетворительно</b>	<p>обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- не владеет теоретическим материалом, допуская грубые ошибки;</li> <li>- работа выполнена полностью;</li> <li>- испытывает затруднения в формулировке собственных суждений;</li> <li>- не способен ответить на дополнительные вопросы.</li> </ul>

#### 4.2.4. Критерии оценки решения ситуационной задачи

При решении ситуационной задачи обучающийся демонстрирует:

**знания:** теоретические положения предполагаемого решения ситуационной задачи, взаимосвязь исходных данных с получаемым результатом, методологию принятия решений в конкретной ситуации;

**умения:** отбирать информацию, сортировать ее для решения ситуационной задачи, выявлять ключевые проблемы, выбирать оптимальное решение из возможной совокупности решений;

**владение навыками:** применения теоретических знаний для решения конкретной ситуационной задачи на практике.

#### Критерии оценки решения ситуационной задачи

<b>отлично</b>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильный ответ на вопрос задачи;</li> <li>- подробно, последовательно, грамотно объяснен ход ее решения;</li> <li>- решение подкреплено схематическими изображениями и демонстрациями;</li> <li>- правильное и свободное владение профессиональной терминологией;</li> <li>- правильные, четкие и краткие ответы на дополнительные вопросы.</li> </ul>
<b>хорошо</b>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правильный ответ на вопрос задачи;</li> <li>- ход решения подробен, но недостаточно логичен, с единичными ошибками в</li> </ul>

	<p>деталях, а также некоторыми затруднениями в теоретическом обосновании;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– в схематических изображениях и демонстрациях присутствуют незначительные ошибки и неточности;</li> <li>– ответы на дополнительные вопросы верные, но недостаточно четкие и краткие.</li> </ul>
<b>удовлетворительно</b>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ответ на вопрос задачи дан правильно;</li> <li>– объяснение хода решения недостаточно полное, непоследовательное, с ошибками, слабым теоретическим обоснованием;</li> <li>– схематические изображения и демонстрации либо отсутствуют, либо содержат принципиальные ошибки;</li> <li>– ответы на дополнительные вопросы недостаточно четкие и содержат ошибки в деталях.</li> </ul>
<b>неудовлетворительно</b>	<p>обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ответ на вопрос ситуационной задачи не дан / дан неправильно.</li> </ul>

#### 4.2.5. Критерии оценки письменного ответа

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

**знания:** основных потребностей человека в питательных веществах и их биологической роли в организме; о роли пищевых веществ в питании; основные традиционные технологические способы получения продуктов; принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции; новейшие достижения в области технологии питания продуктов для социально-ориентированных групп населения.

**умения:** проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов питания для различных социально – ориентированных групп населения; использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания; использовать основные принципы создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для различных групп населения; оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по их усовершенствованию; самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции на основе предприятий общественного питания, составлять рациональную схему производства заданного продукта.

**владение навыками:** технологических приемов производства продукции питания различного назначения; основных понятий в области производства продуктов питания, необходимых для осмысления технологического производства; медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для разработки рационов различных социально ориентированных групп населения; методами по использованию нормативных документов при оценке, контроле качества и продукции специального питания.

#### Критерии оценки письменного ответа

<b>отлично</b>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– знание материала (основных потребностей человека в питательных веществах и их биологической роли в организме; о роли пищевых веществ в питании; основные традиционные технологические способы получения продуктов; принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции; новейшие достижения в области технологии питания продуктов для социально-ориентированных групп населения), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий;</li> <li>– умение проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов питания для различных социально – ориентированных групп населения; использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования</li> </ul>
----------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>качественного состава сырья для производства продуктов питания; использовать основные принципы создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для различных групп населения; оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по их усовершенствованию; самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции на основе предприятий общественного питания, составлять рациональную схему производства заданного продукта.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- успешное и системное владение навыками технологических приемов производства продукции питания различного назначения; основных понятий в области производства продуктов питания, необходимых для осмысления технологического производства; медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для разработки рационов различных социально ориентированных групп населения; методами по использованию нормативных документов при оценке, контроле качества и продукции специального питания.</li> </ul>
<b>хорошо</b>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание материала, не допускает существенных неточностей;</li> <li>- в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, в умении проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов питания для различных социально – ориентированных групп населения; использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания; использовать основные принципы создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для различных групп населения; оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по их усовершенствованию; самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции на основе предприятий общественного питания, используя современные методы и показатели такой оценки.</li> <li>- в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками технологических приемов производства продукции питания различного назначения; основных понятий в области производства продуктов питания, необходимых для осмысления технологического производства; медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для разработки рационов различных социально ориентированных групп населения; методами по использованию нормативных документов при оценке, контроле качества и продукции специального питания.</li> </ul>
<b>удовлетворительно</b>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала;</li> <li>- в целом успешное, но не системное умение проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов питания для различных социально – ориентированных групп населения; использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания; использовать основные принципы создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для различных групп населения; оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по их усовершенствованию; самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции на основе предприятий общественного питания.</li> <li>- в целом успешное, но не системное владение навыками применения технологических приемов производства продукции питания различного назначения; основных понятий в области производства продуктов питания, необходимых для осмысления технологического производства; медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для разработки рационов различных социально ориентированных групп населения;</li> </ul>

	методами по использованию нормативных документов при оценке, контроле качества и продукции специального питания
<b>неудовлетворительно</b>	<p>обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (основных потребностей человека в питательных веществах и их биологической роли в организме; о роли пищевых веществ в питании; основные традиционные технологические способы получения продуктов; принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья и готовой продукции; новейшие достижения в области технологии питания продуктов для социально-ориентированных групп населения), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки.</li> <li>- не умеет проводить теоретические исследования, пользоваться справочной и периодической литературой в области технологии продуктов питания для различных социально – ориентированных групп населения; использовать полученные знания для анализа, характеристики и совершенствования качественного состава сырья для производства продуктов питания; использовать основные принципы создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для различных групп населения; оценивать технологическую эффективность производства и вносить предложения по их усовершенствованию; самостоятельно разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции на основе предприятий общественного питания, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено.</li> <li>- обучающийся не владеет навыками применения технологических приемов производства продукции питания различного назначения; основных понятий в области производства продуктов питания, необходимых для осмысления технологического производства; медико-биологических методик по подбору ингредиентного состава для разработки рационов различных социально ориентированных групп населения; методами по использованию нормативных документов при оценке, контроле качества и продукции специального питания, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено.</li> </ul>

Разработчик: доцент, Фоменко О.С.



(подпись)