Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 11:03:34
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce302f7224a676a271b2

о ТП(к) 26

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

УТВЕРЖДАЮ
Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
_____ К.А. Антошина
(подпись)

«24» февраля 2026 г.

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМ. А.Ф. КОРШУНОВОЙ

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по дисциплине

Б1.В.ДВ.02.01 ДИЕТОЛОГИЯ И ДИЕТОТЕРАПИЯ
(шифр и наименование дисциплины)

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

-
(наименование магистерской программы)

Разработчик:

к.т.н., доцент		Владимиров С.В.
(должность)	(подпись)	(ФИО)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от «24» февраля 2026 г., протокол № 26

Донецк 2026 г.

Паспорт
оценочных материалов по дисциплине
ДИЕТОЛОГИЯ И ДИЕТОТЕРАПИЯ
(наименование дисциплины)

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины (модуля)

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	ПК-1 Способен анализировать технологические процессы производства продукции общественного питания и услуг как объект управления	Тема 1. Научные основы диетического питания, Значение диетической терапии в лечении и профилактике заболеваний. Обеспечение нужд в питании больного организма. Принципы глажения; реализация требований механического, химического и термического щажения. Тактика диетотерапии.	3
		Тема 2. Лечебные свойства продуктов животного и растительного происхождения.	3
		Тема 3. Характеристика и назначение диет. Лечебные диеты, их характеристика. Обоснование режима питания. Организация диетического питания	3
		Тема 4. Технология блюд для диетического питания. Общие правила блюд лечебного питания. Обогащение диетических рационов 'биологически активными веществами. Ассортимент и технология приготовления блюд для диетического питания	3
		Тема 5. Лечебно-профилактические рационы. Характеристика видов лечебно-профилактического питания. Производство продукции лечебно-профилактического назначения. Функциональные продукты питания	3
		Тема 6. Альтернативные виды питания. Характеристика редуцированных диет, кембриджская диета, вегетарианство, раздельное питание и др.	3

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Наименование оценочного средства
1	ПК-1 Способен анализировать технологические процессы производства продукции общественного питания и услуг как объект управления	ИДК-1ПК-1 Использует информацию о зарубежных и отечественных прогрессивных технологиях для профессиональных целей	Тема 1. Научные основы диетического питания, Значение диетической терапии в лечении и профилактике заболеваний. Обеспечение нужд в питании больного организма. Принципы глажения; реализация требований механического, химического и термического щажения. Тактика диетотерапии.	Тест, контрольная работа (ТМК1)
			Тема 2. Лечебные свойства продуктов животного и растительного происхождения.	Тест, собеседование (устный или письменный опрос)
			Тема 3. Характеристика и назначение диет. Лечебные диеты, их характеристика. Обоснование режима питания. Организация диетического питания	Тест, собеседование (устный или письменный опрос)
			Тема 4. Технология блюд для диетического питания. Общие правила блюд лечебного питания. Обогащение диетических рационов 'биологически активными веществами. Ассортимент и технология приготовления блюд для диетического питания	Тест, контрольная работа (ТМК2)
			Тема 5. Лечебно-профилактические рационы. Характеристика видов лечебно-профилактического питания. Производство продукции лечебно-профилактического назначения.	Тест, собеседование (устный или письменный опрос), контрольная работа (ТМК3)

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Наименование оценочного средства
			Функциональные продукты питания	
			Тема 6. Альтернативные виды питания. Характеристика редуцированных диет, кембриджская диета, вегетарианство, раздельное питание и др.	Тест, собеседование (устный или письменный опрос), контрольная работа (ТМК3)
		ИДК-2пк-1 Совершенствует режимы и параметры технологического процесса получения продукции с заданными свойствами и процесса оказания услуг	Тема 1. Научные основы диетического питания, Значение диетической терапии в лечении и профилактике заболеваний. Обеспечение нужд в питании больного организма. Принципы глажения; реализация требований механического, химического и термического щажения. Тактика диетотерапии.	Тест, контрольная работа (ТМК1)
			Тема 2. Лечебные свойства продуктов животного и растительного происхождения.	Тест, собеседование (устный или письменный опрос)
			Тема 3. Характеристика и назначение диет. Лечебные диеты, их характеристика. Обоснование режима питания. Организация диетического питания	Тест, собеседование (устный или письменный опрос)
			Тема 4. Технология блюд для диетического питания. Общие правила блюд лечебного питания. Обогащение диетических рационов 'биологически активными веществами. Ассортимент и технология приготовления блюд для диетического питания	Тест, контрольная работа (ТМК2)
			Тема 5. Лечебно-профилактические	Тест, собеседование (устный или

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Наименование оценочного средства
			рационы. Характеристика видов лечебно-профилактического питания. Производство продукции лечебно-профилактического назначения. Функциональные продукты питания	письменный опрос), контрольная работа (ТМК3)
			Тема 6. Альтернативные виды питания. Характеристика редуцированных диет, кембриджская диета, вегетарианство, раздельное питание и др.	Тест, собеседование (устный или письменный опрос), контрольная работа (ТМК3)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Тест»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
1,5-2	Процент правильных ответов составляет 90-100%
1-1,4	Процент правильных ответов составляет 51-89%
0-0,9	Процент правильных ответов составляет 0-50%

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Собеседование (устный или письменный опрос)»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
2-3	Доклад представлен на высоком уровне (обучающийся полно осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным аппаратом)
1-1,9	Доклад представлен на среднем уровне (обучающийся в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности)
0-0,9	Доклад представлен на неудовлетворительном уровне или не представлен (обучающийся не готов, не выполнил задание и т.п.)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Контрольная работа (ТМК)»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
5-6	Контрольная работа выполнена на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов/задач)
3-4,9	Контрольная работа выполнена на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов/задач)

1-2,9	Контрольная работа выполнена на низком уровне (правильные ответы даны на 36-74% вопросов/задач)
0-0,9	Контрольная работа не выполнена или выполнена на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее 35% вопросов/задач)

Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Собеседование (устный или письменный опрос)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
2	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
3	Контрольная работа (ТМК)	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или учебной дисциплине.	Комплект контрольных заданий по вариантам

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

При изучении дисциплины в течение семестра обучающийся максимально может набрать 40 баллов. Минимальное количество баллов, необходимое для сдачи экзамена составляет 20 баллов.

Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется на основании оценки систематичности и активности по каждой теме программного материала дисциплины.

Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется с помощью тестов, докладов, собеседования, контрольных работ.

Собеседование (устный или письменный опрос) осуществляется по лекционному материалу и материалу для самостоятельного изучения обучающимся. Развернутый ответ обучающегося должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Тестирование по темам смысловых модулей может проводиться в компьютерных классах с помощью программы «Тесты» согласно графика проведения модульного контроля.

Опираясь на знания обучающихся, преподаватель оставляет за собой право решающего слова во время оценивания знаний.

Зачет

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл						Сумма в баллах
Смысловой модуль I		Смысловой модуль II		Смысловой модуль III		
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т5	100
10	10	20	20	15	25	

Т1. Т2 - темы смыслового модуля №1;
Т3, Т4 - темы смыслового модуля №2;
Т5, Т6- темы смыслового модуля №3

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости и шкалы ECTS

Сумма баллов за все виды деятельности	**По государственной шкале**	**Определение**
90-100	«Отлично» (5)	отлично – отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10 %)
75-79		хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15 %)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		удовлетворительно – выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно – с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)