

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о документе

ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна

Должность: Проректор по учебно-методической работе

Дата подписания: 27.10.2025 13:37:44

Уникальный программный ключ:

b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

ОПР(6)25

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)**

**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**

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ФТД.02 ОСНОВЫ ДИЕТОЛОГИИ

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий кафедрой ТОППП

имени А.Ф. Коршуновой

Антошина К.А.

« 03 » 02 2025 г.



19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Разработчик (разработчики):

доцент

Кравченко Н.В.

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры
от 03.02. 2025 г., протокол № 19

Донецк 2025

Паспорт
оценочных материалов по учебной дисциплине

ОСНОВЫ ДИЕТОЛОГИИ

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	ПК - 8. Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий пищевой промышленности, работающих с растительным сырьем	Тема 1. Научное обоснование питания. Мировые концепции диетотерапии Тема 2. Индексы пищевой ценности Тема 3. Низкоуглеводная, низкожировая диета. Макробиотическое питание. Тема 4. Вегетарианское питание. Особенности организации сыроедения Тема 5. Производство соусов на основании анализа потенциальных рисков Тема 5. Раздельное питание. Кембриджское питание. SPA и Wellness питание Тема 7. Интуитивное питание Тема 8. Био- и экопища	7

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) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
1	ПК-5 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИДК-1 _{ПК-5} Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья; ИДК-2 _{ПК-5} Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;	Тема 1. Научное обоснование питания. Мировые концепции диетотерапии Тема 2. Индексы пищевой ценности Тема 3. Низкоуглеводная, низкожировая диета. Макробиотическое питание. Тема 4. Вегетарианское питание. Особенности организации сыроедения	Тест, собеседование

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
		ИДК-3 _{ПК-5} Разрабатывает системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья	Тема 5. Производство соусов на основании анализа потенциальных рисков Тема 5. Раздельное питание. Кембриджское питание. SPA и Wellness питание Тема 7. Интуитивное питание Тема 8. Био- и экопища	

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству тест

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Тест пройден на отлично
4	Тест пройден на хорошем уровне
3	Тест пройден на удовлетворительном уровне
0...2	Тест пройден на неудовлетворительном уровне

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству собеседование

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Опрос пройден на высоком уровне (правильные ответы даны на 90...100% вопросов/задач)
4	Опрос пройден на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
3	Опрос пройден на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
0...2	Опрос пройден на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

При поточном модульном контроле проводится тестирование по темам.

Студент получает оценки по 5-ти балльной шкале, которые потом интерполируются в баллы поточного модульного контроля в зависимости от максимально возможного по следующей таблице.

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл								Сумма, балл
Смысловой модуль № 1		Смысловой модуль №2				Смысловой модуль №3		
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	
5	5	20	20	20	10	10	10	100

T1, T2 – темы смыслового модуля №1;

T3, T4, T5, T6 – темы смыслового модуля №2;

T7, T8– темы смыслового модуля №3

Процедура проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине эк-
замен: форма проведения письменная, вид – собеседование.

Шкала оценивания

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отличное выполнение с незначи- тельным количеством неточно- стей
80-89	«Хорошо» (4)	в целом правильно выполненная работа с незначительным количе- ством ошибок (до 10%)
75-79		в целом правильно выполненная работа с незначительным количе- ством ошибок (до 15%)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	неплохо, но со значительным ко- личеством недостатков
60-69		выполнение удовлетворяет ми- нимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	с возможностью повторной атте- стации
0-34		с обязательным повторным изу- чением дисциплины (выставляется комиссией)

Перечень вопросов для собеседований

7 семестр

1. Основные принципы диетотерапии.
2. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания
3. Характеристика разгрузочных и специальных диет.
4. Характеристика продуктов для функционального питания.
5. Характеристика вегетарианства.
6. Характеристика вегетарианства.
7. Характеристика теории сыроедения.
8. Организация диетического питания на предприятиях. Принципы составления меню.
9. Характеристика кембриджской диеты.
10. Роль жиров в диетпитании. Виды пищевых жиров рекомендованных и запрещенных в лечебном питании.
11. Роль вкусовых продуктов: пряностей и специй в диетпитании.

12. Использование дикорастущего сырья в пищевых, лечебных и профилактических целях.
13. Основы рационального питания.
14. Физиология пищеварения.
15. Пищевые вещества и их биологическая роль.
16. Показатели качества и гигиеническая экспертиза пищевых продуктов.
17. Возрастные нормы питания и особенности обмена веществ и пищеварения у детей.
18. Диета и ее составные элементы, характеристика диет.
19. Лечебное питание при различных заболеваниях.
20. Лечебное питание при ожирении. Разгрузочные диеты.
21. Особенности составления меню. Калорийность блюд.

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры, на котором были рассмотрены и одобрены изменения и дополнения.	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой