Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2025 14:34:08
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

ОСРВ (б) 25

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)
«03» 02 2025 г.

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

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по учебной дисциплине

Б1.В.11 КУЛЬТУРА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ
(шифр и наименование учебной дисциплины)

43.03.01 Сервис
(код и наименование направления подготовки)

Социально-культурный сервис
(профиль)

Разработчик:

Ст. преподаватель		Т.Н. Попова
(должность)	(подпись)	(ФИО)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от «03» 02 2025 г., протокол № 19

Донецк 2025 г.

Паспорт
оценочных материалов по учебной дисциплине
«КУЛЬТУРА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ»

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной дисциплины (модуля)

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	ПК-1 Способен эффективно управлять бизнесом в сфере услуг, обеспечивая высокий уровень обслуживания и удовлетворяя потребности клиентов	Тема 1. Общие вопросы питания. Факторы и принципы организации рационального питания	7
		Тема 2. Физиология питания. Структура ассортимента и свойства пищевых продуктов.	7
		Тема 3. Общие вопросы кулинарной обработки пищевых продуктов. Традиции в питании	7
		Тема 4. Рациональное сбалансированное питание	7
		Тема 5. Лечебное, диетическое и лечебно-профилактическое питание	7
		Тема 6. Формирование культуры здорового питания	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	Наименование оценочного средства
1	ПК-1	ИД-1ПК-1 Разрабатывает концепции для успешной работы сервисных предприятий ИД-2ПК-1 Обеспечивает высокий уровень обслуживания клиентов, разрабатывает и внедряет стандарты в сфере услуг, соблюдая нормы и требования законодательства ИД-3ПК-1 Участвует в оптимизации инфраструктуры гостинично-ресторанного хозяйства, предприятий сервиса, включая оборудование и технологии	Тема 1. Общие вопросы питания. Факторы и принципы организации рационального питания Тема 2. Физиология питания. Структура ассортимента и свойства пищевых продуктов. Тема 3. Общие вопросы кулинарной обработки пищевых продуктов. Традиции в питании Тема 4. Рациональное сбалансированное питание Тема 5. Лечебное, диетическое и лечебно-профилактическое питание	Собеседование (Практическая работа), реферат, разноуровневые задачи и задания
			Тема 6. Формирование культуры здорового питания	Проект

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу собеседование (практическая работа)

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
4-5	Владеет материалом, изучаемым в практической работе на высоком уровне. Верно формулирует выводы и обобщения. Дает полные ответы на поставленные вопросы.
3-2	Проявляет активную индивидуальную работу на занятиях. Владеет материалом, изучаемым в практической работе на хорошем уровне.
0-1	Учебным материалом не владеет. На поставленные вопросы ответить не в состоянии или отвечает не верно На занятиях безинициативен.

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Реферат (доклад, эссе)»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Реферат представлен на высоком уровне (автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
4-3	Реферат представлен на среднем уровне (студент кратко изложил в письменном виде результаты теоретического анализа учебно-исследовательской темы, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
2-1	Реферат представлен на низком уровне (студент допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом и т.п.)
0	Реферат представлен на неудовлетворительном уровне или не представлен (студент не готов, не выполнил задание и т.п.)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Разноуровневые задачи и задания»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Обучающийся успешно выполняет задания всех уровней сложности (базового, повышенного и высокого). Демонстрирует глубокое, системное понимание материала. Способен применять знания в нестандартных, измененных ситуациях, находить оригинальные решения, формулировать и аргументировать собственную позицию. Работа выполнена самостоятельно, творчески, без существенных ошибок.
4	Обучающийся уверенно выполняет задания базового и повышенного уровней. Демонстрирует полное понимание учебного материала, умеет анализировать, сравнивать и обобщать. Способен применять знания в знакомых, но несколько измененных условиях. В решении задач высокого уровня могут быть допущены неточности или работа выполнена не в полном объеме.
3	Обучающийся справляется с большинством заданий базового, репродуктивного уровня. Демонстрирует знание основных понятий и умение применять их по образцу в стандартных ситуациях. Затрудняется с выполнением заданий повышенного и высокого уровней. Могут быть допущены ошибки, не искажающие основной смысл ответа. Требуется минимальный необходимый уровень усвоения.
2	Обучающийся не справляется с большинством заданий базового уровня. Демонстрирует фрагментарные, бессистемные знания, допускает грубые ошибки, не позволяющие сделать вывод об освоении материала. Обязательный минимум содержания образовательной программы не усвоен.
1	Обучающийся не приступал к выполнению задания или

	продемонстрировал полное отсутствие знаний, умений и навыков по изучаемой теме. Ответ отсутствует или полностью не соответствует содержанию задания.

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Проект»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
15-20	Материал усвоен в полном объеме, изложен логично и последовательно. Учащийся демонстрирует глубокое и всестороннее понимание предмета, свободно оперирует понятиями и терминологией. Способен применять знания на практике для решения стандартных и нестандартных задач. Ответы на вопросы полные, точные и аргументированные. Существенные ошибки отсутствуют.
10-14	Материал усвоен, но в изложении допущены незначительные пробелы или неточности. Учащийся хорошо понимает предмет, но может испытывать затруднения при установлении некоторых межпредметных связей или при решении нестандартных задач. В ответе могут присутствовать одна-две несущественные ошибки, которые легко исправляются при наводящих вопросах.
5-9	Усвоены только основные, наиболее существенные элементы учебного материала. Знания носят фрагментарный, несистематизированный характер. Учащийся испытывает трудности при применении знаний на практике, допускает существенные ошибки в изложении и в ответах на вопросы. Понимание материала поверхностное.
0-4	Основное содержание учебного материала не усвоено. Учащийся не может воспроизвести значительную часть программного материала, допускает грубые ошибки, которые свидетельствуют о полном непонимании предмета. Не способен ответить на наводящие вопросы и применить знания даже в простейших ситуациях.

Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного материала	Краткая характеристика оценочного материала	Представление оценочного материала в перечне
1	Практическая работа	Форма учебного задания, основной целью которого является применение и закрепление теоретических знаний на практике, предназначена для формирования у обучающихся конкретных практических умений и навыков в определённой предметной области. Практическая работа предполагает выполнение конкретных действий с использованием инструментов, оборудования, программного обеспечения, данных или материалов.	Задания для выполнения практических работ
2	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в	Темы рефератов

		письменном виде 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.	
3	Разноуровневые задачи и задания	Подход к контролю и оценке знаний, при котором обучающимся предлагаются задания различной степени сложности, основанные на одном и том же учебном материале.	Перечень заданий и задач
4	Проект	Оценка способности обучающегося самостоятельно решить определенную практическую или исследовательскую задачу, пройдя все этапы от постановки цели до презентации результата	Проектное задание

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

Для успешного освоения дисциплины важно соблюсти следующие рекомендации: перед непосредственным изучением курса ознакомиться (изучить) все составляющие программы, учитывая, что она изучается не отдельно, а в составе всей программы обучения по направлению подготовки. Самостоятельная работа обучающегося в рамках данного курса в основном состоит в подготовке к лекциям и в работе с литературой.

Кроме того, в процессе подготовки к зачету настоятельно рекомендуется обращаться к программе курса и прорабатывать каждый вопрос в каждой теме с использованием всех имеющихся в распоряжении обучающегося ресурсов – материалов лекций, практических работ, основной и дополнительной литературы, учебных пособий, методических рекомендаций. Рекомендуется обсуждать любые возникшие в ходе подготовки вопросы, проблемы и неясности с преподавателем, не откладывая это обсуждение до зачетной сессии. Проконсультироваться с преподавателем можно во время и после лекционных и практических занятий, в часы консультаций и, по предварительной договоренности, в другое время, а также по электронной почте. Эти виды работы предстоит осуществлять как в пассивной, так и в активной формах, что обеспечит диалектику обучения и самообучения, подготовки и самоподготовки, что будет стимулировать самостоятельность будущего специалиста. К числу пассивных методов относятся посещение лекций, практических занятий, консультаций, ведение конспектов.

Элементом как активной, так и пассивной работы по освоению темы является самостоятельная работа. Она является необходимой на всей стадиях и при всех формах изучения предмета. Важно помнить: без самостоятельной работы невозможно серьезное освоение любого курса. Надо быть готовым к тому, что по времени, затраченном на дисциплину, она будет превалировать над иными видами работы. Освоению учебного материала большую помощь окажет личный творческий подход, связанный с дополнительным просмотром материала по отдельным темам в библиотеках и системе «Moodle».

В процессе освоения курса важной стороной является работа на самой лекции. В зависимости от уровня индивидуальной подготовки рекомендуется сокращенное или полное конспектирование лекции. «Бумажный» вариант конспекта должен иметь рабочее поле, на котором выносятся отдельные вопросы, которые возникают в ходе прослушивания лекции или работы с ее конспектом, разного рода дополнения по курсу. Рекомендуется выработать свой стиль опорного конспекта и сокращения живого текста. В конечном счете, это освободит обучающегося от «лишней» информации, даст возможность экономить сил и внимание.

Важной частью изучения дисциплины является выполнение практических работ в отведенном объеме. Практические работы выполняются обучающимися в соответствии с

тематикой. Целью практических работ является закрепление на практике и углубление теоретических знаний, полученных при прослушивании лекционного курса и в процессе самостоятельной подготовки. Обучающиеся на практических занятиях должны быть одеты в белые халаты, что соответствует требованиям техники безопасности при работе в специальных лабораториях. Практические работы оформляются в виде письменного отчета, в котором необходимо указать цель, охарактеризовать исследуемый объект, описать методику исследования и результаты работы.

Для оценки знаний обучающихся используют тестовые задания в закрытой форме. Тесты выполняются по всем двум модулям учебной дисциплины. Решение тестового задания предполагает выбор под условие теста (в котором закодирован ответ) одного из вариантов предлагаемых решений, – наиболее адекватного, валидного в качестве решения. Правильное решение теста предполагает начисление баллов. Тесты выполняются в режиме/лимите времени – по 45 мин. Выполнение модульных тестовых контролей – однократно, повторное не предполагается. К выполнению тестовых заданий рекомендуется приступать после обстоятельного изучения тем (вопросов) модулей учебной дисциплины.

Зачет проводится в соответствии с графиком учебного процесса по завершению изучения дисциплины. Зачет по данной дисциплине проходит в устной форме.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл						**Сумма, балл**
Смысловой модуль № 1			**Смысловой модуль № 2**			
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	100
10	10	15	10	15	40	

Примечание. Т1, Т2, ... Т6 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Вопросы для подготовки к зачету

1. Основные принципы питания человека разных возрастных и социальных групп
2. Факторы, оказывающие влияние на рациональное питание
3. Общие вопросы питания населения
4. Основные принципы физиологии питания
5. Структура пищевых продуктов
6. Значение белков, жиров, углеводов, макро и микроэлементов, витаминов в рационализации питания человека
7. Влияние составных вещества пищевых продуктов на организм человека
8. Суточные нормы потребления пищевых веществ.
9. Роль пищи для организма человека
10. Суточный расход энергии и ее пополнение за счет рационального питания
11. Коэффициент физической активности человека
12. Кулинарная обработка продуктов питания
13. Виды кулинарной обработки и их характеристика.
14. Характеристика приемов и способов кулинарной обработки пищевых продуктов
15. Традиции питания разных народов мира.
16. Полезные и вредные продукты питания
17. Режимы и особенности питания населения на предприятиях питания
18. Виды режимов питания различных контингентов
19. Типы заведений ресторанного хозяйства для рационального питания
20. Роль различных типов предприятий питания в организации здорового питания.

21. Роль предприятий питания в формировании культуры здорового питания 22. Энергетическая и пищевая ценность пищи
23. Правила полезного питания, навыки, связанные с этикетом в области здорового питания
24. Нормы и принципы рационального сбалансированного питания
25. Моделирование рациона здорового человека
26. Задачи и принципы построения лечебного, диетического и лечебно- профилактического питания
27. Виды щажения и их роль в рациональном питании
28. Цель и значение лечебно-профилактического питания и диет
29. Правила этикета на предприятиях питания
30. Этика поведения за столом.
31. Этикет потребления блюд, изделий, напитков

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	**По государственной шкале**	**Определение**
90-100	«Отлично» (5)	отлично – отличные знания материала с незначительным количеством неточностей
75-89	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом твердые знания материала с незначительным количеством ошибок (до 10-15%)
74-60	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохие знания, материала, но со значительным количеством недостатков, что минимальным критериям
0-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – плохие результаты по изученному материалу. Недостаточные для удовлетворительной оценки и требует дополнительного изучения материала и повторной аттестации