Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Кротова Виктория Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.02.2025 13:13:16
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

ОСД В(б)-24

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 Коршуновой А.Ф.

УТВЕРЖДАЮ

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

Заведующий кафедрой

_____ К.А. Антошина

«26» 02 2024г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Б.1.В.10. КУЛЬТУРА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки 43.03.01 Сервис
(код, наименование)

Профиль: Социально-культурный сервис
(наименование)

Разработчик (разработчики):

Ст. преподаватель _____ Попова Т.Н..

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от 26. 02. 2024 г., протокол № 14

Донецк 2024

Сканировано с CamScanner

Паспорт
оценочных материалов по учебной дисциплине

Б.1.В.10. Культура здорового питания

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	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Тема 1. Общие вопросы питания. Факторы и принципы организации рационального питания	6
		Тема 2. Физиология питания. Структура ассортимента и свойства пищевых продуктов.	6
		Тема 4. Рациональное сбалансированное питание	6
2	УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Тема 6. Формирование культуры здорового питания	6
		Тема 5. Лечебное, диетическое и лечебно-профилактическое питание	6
		Тема 3. Общие вопросы кулинарной обработки пищевых продуктов. Традиции в питании	6

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	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1УК-1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи	Тема 2. Физиология питания. Структура ассортимента и свойства пищевых продуктов.	Тест, собеседование
		ИДК-2УК-1 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	Тема 6. Формирование культуры здорового питания	Тест, собеседование
		ИДК-3УК-1 Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки	Тема 1. Общие вопросы питания. Факторы и принципы организации рационального питания	Тест, собеседование
		ИДК-4УК-1 Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности	Тема 6. Формирование культуры здорового питания	Тест, собеседование
		ИДК-5УК-1 Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи	Тема 3. Общие вопросы кулинарной обработки пищевых продуктов. Традиции в питании	Тест, собеседование
2	УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на	ИДК-1УК-6 Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.	Тема 4. Рациональное сбалансированное питание	Тест, собеседование
	основе принципов образования в	ИДК-2УК-6 Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с	Тема 1. Общие вопросы питания. Факторы и принципы организации	

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
	течение всей жизни	учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	рационального питания	
		ИДК-3УК-6 Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	Тема 2. Физиология питания. Структура ассортимента и свойства пищевых продуктов.	Тест, собеседование
		ИДК-4УК-6 Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата.	Тема 4. Рациональное сбалансированное питание	Тест, собеседование
		ИДК-5УК-6 Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков	Тема 5. Лечебное, диетическое и лечебно-профилактическое питание	Тест, собеседование

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу контрольная работа (для заочной формы обучения)

Шкала оценивания (интервал баллов) [2]	Критерий оценивания
16-20	Контрольная работа выполнена на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов/задач)
10-15	Контрольная работа выполнена на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов/задач)
2-9	Контрольная работа выполнена на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов/задач)
0-1	Контрольная работа выполнена на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу собеседование

Шкала оценивания (интервал баллов) [2]	Критерии оценивания
5	Ответы на вопросы собеседования даны на высоком уровне (студент полно осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
3-4	Ответы на вопросы собеседования даны на среднем уровне (студент в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
1-2	Ответы на вопросы собеседования даны на низком уровне (студент допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом и т.п.)
0	Ответы на вопросы собеседования даны на неудовлетворительном уровне или не представлен (студент не готов, не выполнил задание и т.п.)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу тест

Шкала оценивания (интервал баллов) [2]	Критерии оценивания
9-10	Ответы на тест даны на 90-100% вопросов
7,5-8,9	Ответы на тест даны на 75-89% вопросов
6-7,4	Ответы на тест даны на 60-74% вопросов
0-5,9	Ответы на тест даны на 0-59% вопросов

Примерный перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
	Собеседование (устный или письменный опрос)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой учебной дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по учебной дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам учебной 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 текущем модульном контроле проводится тестирование по темам. Те-

стовые задания могут быть следующих типов: закрытого типа с выбором одного или нескольких правильных ответов, открытого типа (с указанием ответов), задания на установление соответствия, задания на установление правильной последовательности.

Тестовые задания должны отвечать следующим требованиям:

- в тексте задания должна быть устранена всякая двусмысленность или неясность формулировок;
- задание и варианты ответов должно иметь предельно простую синтаксическую конструкцию;
- не рекомендуется в формулировках заданий и вариантов ответов использование фраз и слов, допускающих оценочные суждения субъекта, например, «большой», «небольшой», «много», «мало», «меньше», «больше», «часто», «всегда», «редко», «никогда» и т.п.
- варианты ответов должны быть грамотно согласованы с содержательной частью задания, однообразны по содержанию и структуре;
- между вариантами ответов необходимы четкие различия, правильный ответ должен быть однозначен;
- число тестовых заданий с отрицанием должно быть минимальным, при этом частица «не» выделяется жирным шрифтом.

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

Распределение баллов, которые получают обучающиеся

дифференцированный зачет

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

Индивидуальные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины

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 а организации здорового питания.
21. Роль предприятий питания в формировании культуры здорового питания 22.эрегетическая 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

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