Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 21.11.2026 21:13:39
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

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

Заведующий кафедрой
_____ К.А. Антошина
(подпись)
«__03_» _____02_____ 2025 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по учебной дисциплине

Б1.В.ДВ.05.02 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

(шифр и наименование учебной дисциплины)

_____19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

нет
(наименование профиля подготовки)

Разработчик:
ст.преподаватель _____ Нетычук В.П.
(должность) (подпись)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от 03.02.2025 г., протокол № 19

Донецк 2025

Паспорт

оценочных материалов по учебной дисциплине

«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ»

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 оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 1. Научное обоснование лечебного питания. Значение диетической терапии в лечении и профилактике заболеваний. Обеспечение нужд в питании больного организма. Принципы щажения; реализация требований механического, химического и термического щажения. Тактика диетотерапии	7
		Тема 2. Характеристика лечебных свойств продуктов животного и растительного происхождения.	7
		Тема 3. Выбор продуктов и способов их технологической и тепловой кулинарной обработки, Обоснование режима питания. Особенности приготовления блюд лечебного назначения.	7
		Тема 4. Характеристика специальных приёмов приготовления диетических блюд, разработка меню для предприятий диетического питания.	7
		Тема 5. Значение лечебно-профилактического питания в условиях экологической среды. Характеристика рационов лечебно-профилактического назначения. Выбор продуктов и технология производства блюд, которые оказывают содействие выводу вредных веществ и повышению защитных функций организма. Понятие функционального питания.	7
		Тема 6.	7

		Альтернативные виды питания, характеристика редуцированных диет, кембриджская диете, вегетарианство, его история и виды; сыроедение принципы раздельного питания.	
		Тема 7. Научное обоснование организации питания детей разного возраста. Особенности питания детей и подростков в детских учреждениях (школах, интернатах, лагерях и др).	7
		Тема 8. Требования к приготовлению блюд для детей. Принцип взаимозаменяемости продуктов в детском питании. Организация диетического питания детей. Разработка рационов питания в общеобразовательных школах и интернатах.	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 планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции ИД-2ПК-1 Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции ИД-3ПК-1 Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака	Тема 1. Научное обоснование лечебного питания. Значение диетической терапии в лечении и профилактике заболеваний. Обеспечение нужд в питании больного организма. Принципы щажения; реализация требований механического, химического и термического щажения. Тактика диетотерапии Тема 2.	Собеседование (устный опрос), тест, реферат

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
		продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИД-4ПК-1 Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Характеристика лечебных свойств продуктов животного и растительного происхождения. Тема 3. Выбор продуктов и способов их технологической и тепловой кулинарной обработки, Обоснование режима питания. Особенности приготовления блюд лечебного назначения. Тема 4. Характеристика специальных приёмов приготовления диетических блюд, разработка меню для предприятий диетического питания. Тема 5. Значение лечебно-профилактического питания в условиях экологической среды. Характеристика рационов лечебно-профилактического назначения. Выбор продуктов и технология производства блюд, которые оказывают содействие выводу вредных веществ и повышению защитных функций организма. Понятие функционального питания. Тема 6. Альтернативные виды питания,	

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
			характеристика редуцированных диет, кембриджская диете, вегетарианство, его история и виды; сыроедение принципы раздельного питания. Тема 7. Научное обоснование организации питания детей разного возраста. Особенности питания детей и подростков в детских учреждениях (школах, интернатах, лагерях и др). Тема 8. Требования к приготовлению блюд для детей. Принцип взаимозаменяемости продуктов в детском питании. Организация диетического питания детей. Разработка рационов питания в общеобразовательных школах и интернатах.	

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу собеседование (устный опрос)

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.
1-0	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 «Тест»
(ТМК 1, ТМК 2, ТМК 3, ТМК4)

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
9-10	Дано от 18 до 20 правильных ответов.
8-7	Дано от 15 до 17 правильных ответов.
6-5	Дано от 10 до 14 правильных ответов.
4-3	Дано от 8 до 9 правильных ответов.
2	Дано от 5 до 7 правильных ответов.
1	Дано от 2 до 4 правильных ответов.
0	Ни одного правильного ответа.

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Реферат»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
15-20	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.)
10-14	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.)
1-9	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.)

Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного материала	Краткая характеристика оценочного материала	Представление оценочного материала в перечне
1	Собеседование (устный опрос)	Специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, рассчитанная на выяснение объема знаний по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Задания для выполнения практических работ
2	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий

3	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в 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.	Темы рефератов

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 экзамену 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 четырем 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								**Максимальная сумма баллов**
Смысловой модуль № 1		**Смысловой модуль № 2**		**Смысловой модуль № 3**		**Смысловой модуль № 4**		
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	100
5	15	5	15	5	15	5	35	

Примечание. Т1, Т2, ... Т8 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Вопросы к зачету

1. Основные принципы диетпитания.
2. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания
3. Реализация требований к механическому, химическому и термическому шажению.
4 Принципы раздельного питания.
5. Характеристика лечебно-профилактического питания. Особенности рациона лечебно-профилактического назначения
6. Характеристика диеты № 1. Рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки. Запрещенные продукты и изделия.
7. Характеристика диеты № 2. Рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки. Запрещенные продукты и изделия.
8. Характеристика диеты № 5, се назначение, Рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки.
9. Особенности технологии приготовления блюд для диеты № 7.
10. Характеристика диеты № 8, се назначение, Рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки, Запрещенные продукты и изделия.
11. Характеристика диеты № 9. се назначение. Рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки. Запрещенные продукты и изделия.
12. Характеристика диеты № 10, се назначение. Рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки, Запрещенные продукты и изделия.
13. Характеристика диеты № 15, се назначение, Рекомендованные продукты и способы

кулинарной обработки.
14. Организация лечебно-профилактического питания при повышенной радиации.
15, Характеристика разгрузочных и специальных диет.
16. Характеристика продуктов для функционального питания.
17. Характеристика вегетарианства,

18. Характеристика вегетарианства,

19. Характеристика теории сыроедения.

20. Организация диетического питания на предприятиях. Принципы составления меню.

21. Характеристика кембриджской диеты.

22. Рол жиров в диетпитании. Виды пищевых жиров рекомендованных и запрещенных в лечебном питании

23. Роль картофеля в лечебном питании. Ассортимент и технология приготовления блюд из картофеля, их назначения при диете.

24. Роль блюд из кабачков и тыквы в диетическом питании. Технология приготовления суфле из тыквы и яблок.

25. Роль блюд из капустных овощей в диетпитании, Ассортимент и технология блюд из разных видов капусты (капуста тушеная с сыром, пудинг из цветной капусты)

26. Роль моркови в лечебном питании. Ассортимент и технология диетических блюд из моркови, их назначение при диете

27. Особенности приготовления блюд из тушеных и запечек

28. Роль рыбы в диетпитании.

29. Технология приготовления блюда «паштет рыбный».

30, Особенности приготовления салатов и винегретов в диетпитании.

31. Роль морепродуктов в диетпитании. Способы кулинарной обработки.

32, Особенности приготовления диетических холодных блюд и закусок и рыбы.

33. Использование морских водорослей и экстрактов из них в лечебном профилактическом их овощей для разных диет.

34. Роль мяса и мясопродуктов в диетическом питании.

35. Ассортимент и технология приготовления диетических блюд из рубленого мяса. Подбор гарниров и соусов.

36. Роль субпродуктов в диетпитании. Особенности технологии приготовления диетических блюд из субпродуктов

37. Ассортимент и особенности технологий диетических блюд из птицы. Подбор гарниров и соусов для разных диет.

38. Ассортимент и технология приготовления мясных холодных блюд и закусок для диетпитания.

39. Новый вид кисломолочных продуктов для диетического питания

40. Ассортимент и особенности технологии приготовления холодных и сладких супов в диетпитании.

41. Ассортимент и технология приготовления соусов в диетпитании.

42. Особенности приготовления холодных соусов в деистическом питании, Особенности

приготовления соусов молочных и сметанных в лечебном питании

43. Технология приготовления диетических холодных и сладких супов.

44. Технология приготовления супов пюре и супов кремов.

45. Особенности технологии приготовления блюд из круп в диетпитании.

46. Роль яиц в диетпитании, Способы кулинарной обработки для разных диет.

47. Использование молока и молочных продуктов в диетпитании.

48. Ассортимент и особенности приготовления диет блюд из сыра.

49. Виды хлебобулочных изделий для диетического питания.

50. Особенности приготовления мучных печеных изделий для лечебного питания.

51. Роль напитков - чая, кофе, соков, вод в диетпитании

52. Сахар и его заменители, мел и кондитерские изделия в диетпитании.

53. Роль вкусовых продуктов: пряностей и специй в диетпитании.

54. Использование дикорастущего сырья в пищевых, лечебных и профилактических целях.

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