Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 21.11.2026 16:31:15
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

оПЖ(б)24

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 КОРШУНОВОЙ А.Ф.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
_____ К.А. Антошина
(подпись)

«26» февраля 2024 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ФТД.02 ОСНОВЫ ДИЕТОЛОГИИ
(шифр и наименование дисциплины)

19.03.03 Продукты питания животного происхождения
(код и наименование направления подготовки)

Технология мяса и мясных продуктов
(профиль)

Разработчик:

доцент _____ Кравченко Н.В.

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от 26.02. 2024 г., протокол № 14

Донецк 2024 г.

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	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	Тема 1. Научное обоснование питания. Мировые концепции диетотерапии.	7
		Тема 2. Индексы пищевой ценности.	7
		Тема 3. Низкоуглеводная, низкожировая диета. Макробиотическое питание.	7
		Тема 4. Вегетарианское питание. Особенности организации сыроедения.	7
		Тема 5. Раздельное питание. Кембриджское питание. SPA и Wellness питание.	7
		Тема 6. Питание в период поста. Целебное голодание. Смузи-диета.	7
		Тема 7. Интуитивное питание.	7
		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	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	ИДК-1$_{ОПК-4}$ Знает и имеет практические навыки технологии производства продуктов животного происхождения ИДК-2$_{ОПК-4}$ Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятий пищевой промышленности ИДК-3$_{ОПК-4}$ Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности	Научное обоснование питания. Мировые концепции диетотерапии	Тест, собеседование

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
		департаментов (служб, ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения отделов), в т.ч.в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.		
		ИДК-1$_{ОПК-4}$ Знает и имеет практические навыки технологии производства продуктов животного происхождения ИДК-2$_{ОПК-4}$ Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятий пищевой промышленности ИДК-3$_{ОПК-4}$ Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч.в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.	Индексы пищевой ценности	Тест, собеседование
		ИДК-1$_{ОПК-4}$ Знает и имеет практические навыки технологии производства продуктов животного происхождения ИДК-2$_{ОПК-4}$ Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятий пищевой промышленности ИДК-3$_{ОПК-4}$ Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч.в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.	Низкоуглеводная, низкожировая диета. Макробиотическое питание	Тест, собеседование

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
		ИДК-1$_{ОПК-4}$ Знает и имеет практические навыки технологии производства продуктов животного происхождения ИДК-2$_{ОПК-4}$ Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятий пищевой промышленности ИДК-3$_{ОПК-4}$ Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч.в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.	Вегетарианское питание. Особенности организации сыроедения	Тест, собеседование
		ИДК-1$_{ОПК-4}$ Знает и имеет практические навыки технологии производства продуктов животного происхождения ИДК-2$_{ОПК-4}$ Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятий пищевой промышленности ИДК-3$_{ОПК-4}$ Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч.в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.	Раздельное питание. Кембриджское питание. SPA и Wellness питание	Тест, собеседование
		ИДК-1$_{ОПК-4}$ Знает и имеет практические навыки технологии производства продуктов животного происхождения ИДК-2$_{ОПК-4}$ Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятий пищевой промышленности ИДК-3$_{ОПК-4}$ Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч.в кадрах и	Питание в период поста. Целебное голодание. Смузи-диета	Тест, собеседование

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
		сырье, материально – техническом обеспечении и пр.		
		ИДК-1$_{ОПК-4}$ Знает и имеет практические навыки технологии производства продуктов животного происхождения ИДК-2$_{ОПК-4}$ Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятий пищевой промышленности ИДК-3$_{ОПК-4}$ Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч.в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.	Интуитивное питание	Тест, собеседование
		ИДК-1$_{ОПК-4}$ Знает и имеет практические навыки технологии производства продуктов животного происхождения ИДК-2$_{ОПК-4}$ Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятий пищевой промышленности ИДК-3$_{ОПК-4}$ Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч.в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.	Био- и экопища	

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
1	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

Критерии диагностики знаний студентов при проведении экзамена

Оценка	Критерии	Примечание
«Отлично»	от 90% до 100% включительно	Глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающийся легко ориентируется, умеет связывать теорию с практикой, решать практические задачи, высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная оценка предполагает грамотное, логичное изложение ответа (как в устной, так и в письменной форме), качественное внешнее оформление
«Хорошо»	от 70% до 90%	Обучающийся полно освоил учебный материал, владеет понятийным аппаратом,

		ориентируется в изученном материале, осознанно применяет знания для решения практических задач, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности
«Удовлетворительно»	от 50% до 70%	Обучающийся обнаруживает знания и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении знаний для решения практических задач, не умеет доказательно обосновывать свои суждения
«Неудовлетворительно»	Менее 50%	Обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал, не может применять знания для решения практических задач

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

При текущем модульном контроле проводится тестирование по темам.

Тестовые 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

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл								**Сумма, балл**
Смысловой модуль № 1		**Смысловой модуль №2**				**Смысловой модуль №3**		
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	100
5	5	20	20	20	10	10	10	

Т1, Т2 – темы смыслового модуля №1;
Т3, Т4, Т5, Т6 – темы смыслового модуля №2;
Т7, Т8– темы смыслового модуля №3

Требования к выполнению контрольной работы студентами заочного отделения

Выполнение контрольной работы является составной частью учебного процесса и формой самостоятельной работы студента. Выполнение данного вида работы позволяет приобрести навыки и умения грамотно использовать документы, учебную и специальную литературу.

Вопросы контрольной работы должны быть освещены на основе изучения рекомендованной литературы, как правило, шире и обстоятельнее, нежели они изложены в учебной литературе либо изучаются в ходе учебных занятий. Подготовка студентом контрольной работы проходит следующие основные этапы:

1. Определение вопросов контрольной работы согласно варианта.
2. Подбор литературы, нормативных и иных материалов.
3. Оформление контрольной работы и представление на проверку.

Студент выполняет одну контрольную работу определенного варианта.

Контрольная работа состоит из 4-х теоретических вопросов

При выполнении работы студент пользуется прилагаемым списком основной и дополнительной литературы. Ответы на вопросы должны быть конкретными и освещать имеющийся по данному разделу материал как в обязательной, так и в дополнительной литературе. Отвечать на вопросы необходимо своими словами. Недопустимо копирование и переписывание текста из учебника. При цитировании ставятся кавычки, в конце цитаты в скобках цифрой указывается ссылка на использованный источник.

Страницы тетради следует пронумеровать, привести список использованной литературы, оформленной в соответствии с действующими требованиями библиографии, работу подписать, поставить дату ее выполнения.

Для замечаний рецензента необходимо оставить поля и в конце тетради лист для заключительной рецензии.

На титульном листе контрольной работы следует указать фамилию, имя, отчество студента (полностью), курс, номер группы, название дисциплины и номер варианта выполненного задания.

Работа должна быть выполнена в строгом соответствии с последовательностью вопросов, изложенных в варианте задания.

Контрольные работы на кафедру должны быть представлены не позднее первого для сессии.

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

1. Современные концепции в диетологии.
2. Использование минеральной воды в лечебном питании.
3. Дикорастущие травы как важный фактор лечебного питания.
4. Лечебные свойства овощей. Овощи - источник здоровья.
5. Лечение соками. Целебные свойства фруктов и ягод.
6. Целебные свойства фруктов и ягод.
7. Лечение соками.
8. Характеристика новых кисломолочных продуктов с функциональными свойствами.
9. Характеристика круп как лечебных продуктов.
10. Диетические хлебобулочные изделия.
11. Роль вкусовых добавок – специй, пряностей, приправ в диетическом питании. Заменители сахара, соли, уксуса.
12. Использование рыбы в диетическом и лечебно-профилактическом питании.
13. Лечебные свойства нерыбных морепродуктов.
14. Виды диетического мяса, их характеристика, использование в диетпитании.
15. Использование субпродуктов в лечебно-профилактическом питании.
16. Характеристика диетических видов птицы, особенности приготовления блюд из нее.
17. Характеристика продуктов и блюд из мяса и птицы с функциональными свойствами.
18. Особенности приготовления диетических мучных блюд и кондитерских изделий.
19. Особенности приготовления лечебных продуктов и блюд с радиопротекторными свойствами.
20. Особенности вегетарианства как альтернативного питания.
21. Концепция раздельного питания.

Перечень вопросов для контрольной работы

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.

Перечень методических материалов

1.Кравченко, Н.В. Диетология и диетотерапия: учеб.пособ. для студ. напр.подг. 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» для студ. оч. и заоч. форм.обуч. / Н.В. Кравченко; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского», Каф. техн. и организ. произв. прод. пит. имени Коршуновой А.Ф. - Донецк: [ГО ВПО «ДонНУЭТ»], 2020. – 250 с.

2. Трубина, И. А. Технология производства продуктов диетического питания : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина. — Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2018. — 92 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/93013.html

3. Максимович, М. И. Технология приготовления блюд для детского и лечебно-профилактического питания : учебное пособие / М. И. Максимович. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 284 с. — ISBN 978-985-503-709-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/84900.html

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