Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Коршунова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 13.11.2025 10:45:17
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

ОПР(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» февраля 2025 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по дисциплине
Б1.В.ДВ.03.01 ТЕХНОЛОГИЯ ОЗДОРОВИТЕЛЬНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
(шифр и наименование учебной дисциплины)

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(код и наименование направления подготовки)

Технология мучных и кондитерских изделий
(профиль)

Разработчик:

доцент		Ю.В. Османова
(должность)	(подпись)	(ФИО)

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

Донецк 2025 г.

Паспорт

оценочных материалов по учебной дисциплине

Технология оздоровительных пищевых продуктов

(наименование учебной дисциплины)

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной дисциплины

№	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	2	3	

1	ПК-3 Способен оперативно управлять технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Тема 1. Научные основы диетического 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. Лечебные свойства продуктов животного и растительного происхождения. Тема 3. Характеристика и назначение диет. Лечебные диеты, их характеристика. Обоснование режима питания. Организация диетического питания Тема 4. Технология блюд для диетического питания. Общие правила блюд лечебного питания. Обогащение диетических рационов биологически активными веществами. Ассортимент и технология приготовления блюд для диетического питания. Тема 5. Лечебно-профилактические рационы. Характеристика видов лечебно-профилактического питания. Производство продукции лечебно-профилактического назначения. Функциональные продукты питания Тема 6. Альтернативные виды питания, Характеристика редуцированных диет, кембриджская диета, вегетарианство, раздельное питание и др.	6,8

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

№	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
1	2	3	4	5
1	ПК-3 Способен оперативно управлять технологическим процессом производства	ИДК-1$_{ПК-3}$ Осуществляет технологические операции хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями;	Тема 1. Научные основы диетического питания. Значение диетической терапии в лечении и профилактике заболеваний. Обеспечение нужд в питании больного	Тест Собеседование

	продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИДК-2$_{ПК-3}$ Осуществляет контроль технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями; ИДК-3$_{ПК-3}$ Осуществляет контроль технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями; ИДК-4$_{К-3}$ Осуществляет контроль технологических операций производства консервов и пищеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями ИДК-5$_{ПК-3}$ Осуществляет контроль технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями	организма. Принципы щажения; реализация требований механического, химического и термического щажения. Тактика диетотерапии. Тема 2. Лечебные свойства продуктов животного и растительного происхождения. Тема 3. Характеристика и назначение диет. Лечебные диеты, их характеристика. Обоснование режима питания. Организация диетического питания Тема 4. Технология блюд для диетического питания. Общие правила блюд лечебного питания. Обогащение диетических рационов биологически активными веществами. Ассортимент и технология приготовления блюд для диетического питания. Тема 5. Лечебно-профилактические рационы. Характеристика видов лечебно-профилактического питания. Производство продукции лечебно-профилактического назначения. Функциональные продукты питания Тема 6. Альтернативные виды питания, Характеристика редуцированных диет, кембриджская диета, вегетарианство, раздельное питание и др.	

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу тест

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий 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

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу собеседование

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий 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 контрольная работа (для заочной формы обучения)

Шкала оценивания (интервал баллов)	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%)

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

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
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

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.

Процедура проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине зачет/экзамен: форма проведения письменная, вид – собеседование.

Сумма баллов за изучение теоретической части по содержательным модулям составит 40 баллов за семестр и 60 баллов за экзамен.

Итоговый модульный контроль: итоговый контроль проводится в форме экзамена. В экзамен входит 6 равнозначных заданий:

- задача из курса в общей сложности 6 открытых вопроса (по 1 вопросу по каждому из 3-х изученных модулей).

Каждый правильный ответ на вопрос засчитывается как 10 (десять) баллов к экзаменационной оценке по дисциплине; каждый правильный ответ на тестовое задание и полное раскрытие определения (понятия) предоставляет возможность получить 2 балла, что в совокупности составит 5х2=10 баллов. Таким образом, по результатам экзамена студент может получить 60 баллов. Итоговая оценка по дисциплине включает две составляющие

В 6 семестре:

– 40 баллов за семестр (текущий модульный контроль);

– 60 баллов – за ответ на экзамене.

Общая сумма -100 баллов.

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл						**Тестирование, экзамен балл**	**Сумма, балл**
Смысловой модуль № 1		**Смысловой модуль № 2**		**Смысловой модуль № 3**			
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	60	100
5	5	10	10	5	5		

Т1, Т2 – темы смыслового модуля №1;

Т3, Т4 – темы смыслового модуля №2;
Т5, Т6– 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. Принципы диетпитания.
2. Реализация принципов механического, химического и термического щажения.
3. Тактика диетотерапии. Использование принципов тренировок.
4. Лечебные свойства продуктов растительного и животного происхождения.
5. Характеристика диет № 1,2,5,8,7,10,15. Рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки. Запрещенные продукты и изделия.

6. Особенности технологии приготовления блюд для различных диет.
7. Характеристика разгрузочных и специальных диет.
8. Характеристика продуктов для функционального питания.
9. Новые виды кисломолочных продуктов в диетпитании.
10. Новые виды хлебобулочных изделий для лечебного питания.
11. Ассортимент и технология приготовления в диетическом питании:
- соусов;
- блюд из мяса;
- блюд из морепродуктов;
- блюд из рыбы;
- крупяных блюд.
12. Использование дикорастущего сырья в пищевых и лечебно-профилактических целях.
13. Обогащение диетических рационов биологически активными веществами.
14. Характеристика видов лечебно-профилактического питания.
15. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания.
16. Функциональные продукты питания.
17. Мировые концепции диетотерапии.
18. Особенности и характеристика альтернативных видов питания
- кембриджское питание;
- вегетарианство;
- сыроядение;
- молекулярная кухня;
- раздельное питание;
- целебное питание.

Перечень вопросов для контрольной работы

1. Приведите характеристики лечебного и диетического питания.
1. Назовите и обоснуйте принципы лечебного питания.
2. Охарактеризуйте виды щажения.
3. Технологические приемы, которые обеспечивают механическое, термическое и химическое щажение.
4. Каким образом реализуется принцип тренировки, его роль в диетотерапии.
5. Какие основные задачи выполняет лечебно-профилактическое питание.
6. Какие показатели характеризуют свойства пищевых продуктов.
7. Какие продукты относятся к диетическим.
8. На какие группы разделяют диетические продукты.
9. Охарактеризуйте лечебные свойства молока и молочных продуктов.
10. Какие виды мяса и птицы относятся к диетическим, их лечебная роль в питании.
11. Какова роль рыбы и нерыбных морепродуктов в диетологии.
12. Охарактеризуйте лечебные возможности овощей и фруктов.
13. Биологические свойства круп и макаронных изделий.
14. Свойства хлеба в лечебном питании.
15. Назовите и дайте характеристику ассортимента диетических хлебных изделий.
16. Какая лечебная роль круп, бобовых, макаронных изделий в питании.
17. Охарктеризуйте лечебные свойства грибов и дикорастущих съедобных растений.
18. Характеристика основных лечебных диет.
19. Предоставить характеристику заменителям сахара.
20. Режимы питания для каждой диеты.

21. Принципы составления меню.
22. Характеристика диет № 1. Рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки. Запрещенные продукты и изделия.
23. Характеристика диет № 2. Рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки. Запрещенные продукты и изделия.
24. Характеристика диет № 3. Рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки. Запрещенные продукты и изделия.
25. Характеристика диет № 5. Рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки. Запрещенные продукты и изделия.
26. Характеристика диет № 8. Рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки. Запрещенные продукты и изделия.
27. Характеристика диет № 7. Рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки. Запрещенные продукты и изделия.
28. Характеристика диет № 9. Рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки. Запрещенные продукты и изделия.
29. Характеристика диет № 10. Рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки. Запрещенные продукты и изделия.
30. Характеристика диет № 15. Рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки. Запрещенные продукты и изделия.
31. Особенности технологии приготовления блюд для различных диет.
32. Характеристика разгрузочных и специальных диет**.**
33. Общие правила приготовления диетических блюд.
34. Особенности приготовления холодных блюд и закусок.
35. Роль первых блюд и соусов в лечебном питании, ассортимент и их технология.
36. Предоставьте характеристику технологии приготовления блюд из овощей.
37. Приготовление блюд из сыра кисломолочного в диетическом питании.
38. Анализ ассортимента и технологии производства диетических блюд из круп и макаронных изделий.
39. Тенологические аспекты производства диетических блюд из яиц.
40. Характеритстика технологии приготовления блюд из мяса, рыбы и птицы в лечебном питании.
41. Характеристика альтернативных видов питания.
42. Характеристика понятия вегетарианства. Его виды.
43. Организация питания сыроедения.
44. Принципы раздельного питания.
45. Особенности "Кембриджского питания".
46. Принципы Spa- и Wellness - питания.
47. Предоставить характеристику молекулярной кухни.
48. Особенности питания по группе крови.
49. Основные принципы питания в период поста.
50. Характеристика целебного голодания.
51. Какие основные задачи выполняет лечебно-профилактическое питание.
52. Особенности лечебно-профилактических рационов.
53. Характеристика функционального питания.
54. Роль молока и молочных продуктов в ЛПП.
55. Приготовление молочных продуктов функционального назначения.
56. Характеристика лечебно - профилактических продуктов с использованием растительного сырья.
57. Роль вкусовых продуктов: пряности, специи в диетическом питании.

58. Использование дикорастущего сырья в пищевых, лечебных и профилактических целях.
59. Разработать рацион для мужчин и женщин в соответствии с диетой №1 (на неделю) с расчетом пищевой и биологической ценности.
60. Разработать рацион в соответствии с диетой №1 (на неделю) с расчетом пищевой и биологической ценности.
61. Разработать рацион в соответствии с диетой №2 (на неделю) с расчетом пищевой и биологической ценности.
62. Разработать рацион в соответствии с диетой №3 (на неделю) с расчетом пищевой и биологической ценности.
63. Разработать рацион в соответствии с диетой №4 (на неделю) с расчетом пищевой и биологической ценности.
64. Разработать рацион в соответствии с диетой №5 (на неделю) с расчетом пищевой и биологической ценности.
65. Разработать рацион в соответствии с диетой №6 (на неделю) с расчетом пищевой и биологической ценности.
66. Разработать рацион в соответствии с диетой 7 (на неделю) с расчетом пищевой и биологической ценности.
67. Разработать рацион в соответствии с диетой №8 (на неделю) с расчетом пищевой и биологической ценности.
68. Разработать рацион в соответствии с диетой №9 (на неделю) с расчетом пищевой и биологической ценности.
69. Разработать рацион в соответствии с диетой №10 (на неделю) с расчетом пищевой и биологической ценности.
70. Разработать рацион в соответствии с диетой №11 (на неделю) с расчетом пищевой и биологической ценности.
71. Разработать рацион в соответствии с диетой №12 (на неделю) с расчетом пищевой и биологической ценности.
72. Разработать рацион в соответствии с диетой №13 (на неделю) с расчетом пищевой и биологической ценности.
73. Разработать рацион для в соответствии с диетой №14 (на неделю) с расчетом пищевой и биологической ценности.
74. Разработать рацион на неделю для вегетарианского питания с расчетом пищевой и биологической ценности.
75. Разработать рацион на неделю для Spa-питания с расчетом пищевой и биологической ценности.
76. Разработать рацион на неделю для Wellness - питания с расчетом пищевой и биологической ценности.
77. Разработать рацион на неделю для питания по группе крови I с расчетом пищевой и биологической ценности.
78. Разработать рацион на неделю для питания по группе крови II с расчетом пищевой и биологической ценности.
79. Разработать рацион на неделю для питания по группе крови III с расчетом пищевой и биологической ценности.
80. Разработать рацион на неделю для питания по группе крови IV с расчетом пищевой и биологической ценности.
81. Разработать рацион на неделю для питания по принципу сыроедения с расчетом пищевой и биологической ценности.
82. Разработать рацион на неделю для питания по группе крови I с расчетом пищевой и биологической ценности.

83. Разработать рацион на неделю для питания в Великий пост с расчетом пищевой и биологической ценности.

Перечень методических материалов

1. Османова, Ю.В. Технология оздоровительных пищевых продуктов: электронный учебник для студентов оч. и заоч. форм обучения спец. «Прод. пит. из раст. сырья» и «Прод. пит. животн. происх.» / Ю.В. Османова; М-во образования и науки ДНР, Гос. орг. высш. проф. образования "Донец. нац. ун-т экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского", Каф. технол. прод и орг. общ пит. им. Коршуновой А.Ф. ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2020.

2. Коршунова А. Ф. Пищевые и диетические добавки [Текст] : утв. Учеб.-метод. Советом : учеб. пособие для студентов подгот. "Технология продукции и орг. обществ. питания" специализации "Технологии в рестор. хоз-ве" оч. и заоч. формы обучения / А. Ф. Коршунова, А. С. Гета ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в рестор. хоз-ве . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2018 . ─ 281, [33] с. Коршунова А. Ф.

3. Коршунова А.Ф., Кравченко Н.В. Диетология и диетотерапия [Текст]: учеб. пособие для студентов напр. подгот. 19.04.04 "Технология продукции и организация общественного питания", ОУ «магистратура», оч. и заоч. форм обучения / А. Ф. Коршунова, Н. В. Кравченко ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. технологии в рестор. хоз-ве . ─ Донецк : ДонНУЭТ, 2018 . ─ Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

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
