

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 25.08.2023 13:08:08
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Мартыненко М.В.
«28» марта 2022 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации
по дисциплине: «Концепция здорового питания»

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Форма обучения	очная
Год начала обучения	2022
Реализуется в <u>4</u> семестре	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Введение

1. Назначение: данный фонд оценочных средств предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность(профиль) «Технология и организация ресторанного дела» по дисциплине «Концепция здорового питания»
2. ФОС является приложением к программе дисциплины (модуля) «Концепция здорового питания»
3. Разработчик Щедрина Т.В., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения.
4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель: Холодова Е.Н. – зав. кафедрой технологии продуктов питания и товароведения.

Члены комиссии: Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения,

Лимарева Н.С., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения.

Представитель организации-работодателя:

Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск.

Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Концепция здорового питания».

«24» марта 2022 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.	
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код оцениваемой компетенции, индикатора (ов)	Этап формирования компетенции (№ темы) (в соответствии с рабочей программой дисциплины)	Средства и технологии оценки	Вид контроля, аттестация (текущий/промежуточный)	Тип контроля (устный, письменный или с использованием технических средств)	Наименование оценочного средства
ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	№ 1-8	Собеседование	Текущий	Устный	Вопросы для собеседования
ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	№ 7	Собеседование	Письменный	Устный	Темы индивидуальных творческих заданий по заданной тематике

2. Описание показателей и критериев оценивания на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Уровни сформированности компетенций индикаторов	Дескрипторы			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
Компетенция: ПК-5 Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции				
Результаты прохождения практики: <i>Индикатор:</i>				
ИД-1 _{ПК-5} Способен осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	Не способен осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	На низком уровне осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность осуществлять контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований
ИД-2 _{ПК-5} Организует технологический процесс производства продуктов питания массового и специализированных продуктов с	Не организует технологический процесс производства продуктов питания массового и специализированных продуктов с	На низком уровне организует технологический процесс производства продуктов питания массового и специализированных продуктов с	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность организовывать технологический процесс производства продуктов

специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья		питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья
ИД-3ПК-5 Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	Не выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	На низком уровне выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	Знает материал, но допускает неточности	Демонстрирует высокий уровень и способность выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания

Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

Рейтинговая оценка знаний студента

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
1.	Практическая работ № 1-2	3	10
2.	Практическая работ № 3-5	6	15
3.	Практическая работ № 6-8	9	30
Итого за 4 семестр			55

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным **55**. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла.

Рейтинговое мероприятие, выполненное студентом за текущее контрольное мероприятие, графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом: ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022		Рейтинговый балл (в % от максимального)
---	--	---

задания	балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

Промежуточная аттестация в форме **зачета**

Процедура зачета как отдельное контрольное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля.

Зачет выставляется по результатам работы в семестре, при сдаче всех контрольных точек, предусмотренных текущим контролем успеваемости. Если по итогам семестра обучающийся имеет от 33 до 60 баллов, ему ставится отметка «зачтено». Обучающемуся, имеющему по итогам семестра менее 33 баллов, ставится отметка «не зачтено».

Количество баллов за зачет ($S_{зач}$) при различных рейтинговых баллах по дисциплине по результатам работы в семестре

Рейтинговый балл по дисциплине по результатам работы в семестре ($R_{сем}$)	Количество баллов за зачет ($S_{зач}$)
$50 \leq R_{сем} \leq 60$	40
$39 \leq R_{сем} < 50$	35
$33 \leq R_{сем} < 39$	27
$R_{сем} < 33$	0

При дифференцированном зачете используется шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине в оценку по 5-балльной системе

Шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине в оценку по 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
< 53	Неудовлетворительно

3. Типовые контрольные задания и иные материалы, характеризующие этапы формирования компетенций

3.1. Вопросы для собеседования по дисциплине «Концепция здорового питания»

Базовый уровень

Тема 1. Здоровое питание – определяющий фактор здоровья нации.

1. Актуальные задачи и приоритетные направления государственной политики в области здорового питания населения России
2. Научное обоснование концепции оптимального питания. Роль питания в сохранении здоровья и профилактике алиментарных заболеваний.
3. Дать характеристику нормативных документов по организации здорового питания
4. Концепция государственной политики здорового питания населения Российской Федерации на период до 2020 года

5. Дать характеристику государственной политики здорового питания населения Российской Федерации.

Сертификат 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

7. Какие приоритеты в развитии научно-технической политики в области здорового питания Вам известны?
8. Особенности развития государственной научно-технической политики в области здорового питания?

Тема 2. Государственная политика в области здорового питания.

1. Потребность в пищевых веществах и энергии — научная основа здорового питания.
2. Пища как источник и носитель потенциально опасных веществ. Безопасность пищи.
3. Основные приоритеты в области улучшения питания.
4. Из таких составляющих складывается здоровое питание.
5. Какие факторы питания влияют на возникновение алиментарных заболеваний?
6. Какие болезни возникают при недостаточном питании или его отсутствии?
7. Какие болезни возникают при избыточном питании?
8. Какие заболевания возникают при нерациональном, несбалансированном питании?

Тема 3. Основные пищевые нутриенты. Классификация физиологически функциональных ингредиентов пищи.

1. Характеристика концепции здорового питания.
2. Характеристика функциональных ингредиентов в организации здорового питания.
3. Изучение пищевого статуса населения.
4. Как характеризуется концепция здорового питания?
5. Какие функциональные ингредиенты используют в организации здорового питания?
6. Какие функциональные ингредиенты используют в создании продуктов с заданными свойствами?
7. Что включает изучение пищевого статуса населения?

Тема 4. Структура питания и основные показатели здоровья нации

1. Характеристика основных видов питания.
2. Основные приоритеты в области улучшения питания. Ликвидация дефицита полноценного белка.
3. Ликвидация дефицита микронутриентов (витаминов, железа, йода, селена, кальция и магния)
4. Из таких составляющих складывается здоровое питание?
5. Какие вопросы изучает нутрициология?
6. Что относится к объектам исследования современной нутрициологии?
7. Что включает изучение пищевого статуса населения?
8. Дайте характеристику Пирамиде здорового питания.
9. Что является основным элементом рационального питания?
10. Основные требования к составлению суточного рациона питания.

Тема 5. Исследование характера индивидуального питания

1. Изучение фактического питания населения.
2. Государственная политика в области здорового питания: приоритеты федерального уровня.
3. Концепция государственной политики в области здорового питания на период до 2020 года.
4. Какой метод изучения индивидуального потребления пищи предусматривает взвешивание блюд и продуктов?
5. В чем сущность метода пищевого анамнеза (история питания) ?
6. Какие недостатки метода пищевого анамнеза?
7. В чем преимущества метода анализа частоты потребления пищи?
8. В чем преимущества метода 24-часового воспроизведения питания?

9. Какие недостатки метода 24-часового воспроизведения питания?

10. Каким методом проводится интервьюеру?

11. В чем особенности метода 24-часового воспроизведения питания?

12. В чем особенности опроса о потреблении пищи у детей?

13. Какова техника проведения интервью?
14. Как правильно составить анкету и провести опрос?
15. Как определить оценку количества пищи?

Тема 6. Составление рационального здорового питания для отдельных групп населения.

1. Составление рационального здорового питания для отдельных групп населения.
2. Режим питания.
3. Физиологические нормы питания для различных категорий потребителей.
4. Что такое рациональное здоровое питание?
5. Какие существуют виды питания?
6. Что такое режим питания?
7. Что такое физиологические нормы питания?
8. В чем заключаются физиологические основы составления рационов питания?

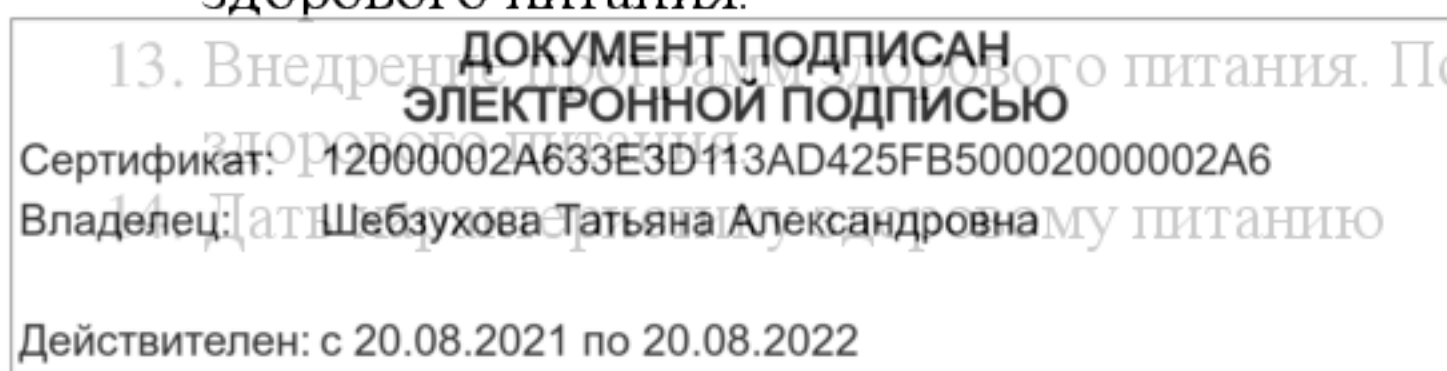
Тема 7. Разработка меню здорового питания для жителей Северо – Кавказского федерального округа

1. Структура питания и состояние здоровья населения России.
2. Методы оценки состояния питания населения.
3. Схема реализации концепции здорового питания.
4. Основные достопримечательности в Северо – Кавказском федеральном округе.
5. Дать характеристику развития туристического комплекса Северо-Кавказского федерального округа.
6. Дать характеристику здоровому питанию.
7. Требования к разработке меню для организации питания жителей Северо – Кавказского федерального округа

Тема 8. Научное обеспечение реализации Государственной политики в области здорового питания. Внедрение программы здорового питания

1. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов.
2. Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов.
3. Научное обеспечение реализации Государственной политики в области здорового питания.
4. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов.
5. Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов.
6. Научное обеспечение реализации Государственной политики в области здорового питания.
7. Дать характеристику ассортимента продуктов лечебно – профилактического питания для населения Северо – Кавказского федерального округа.
8. Основные подходы к разработке программы здорового питания.
9. Основные направления обеспечения реализации Государственной политики в области здорового питания.
10. Внедрение программ здорового питания. Подготовка специалистов в области здорового питания.
11. Основные подходы к разработке программы здорового питания.
12. Основные направления обеспечения реализации Государственной политики в области здорового питания.

13. Внедрение программы здорового питания. Подготовка специалистов в области



15. Требования к разработке меню для организации питания жителей Северо – Кавказского федерального округа.

Повышенный уровень

Тема 1. Здоровое питание – определяющий фактор здоровья нации.

1. Характеристика государственных и региональных программ в области здорового питания.
2. Научные направления в области разработки здорового питания, как важного фактора, определяющего здоровье нации.

Тема 2. Государственная политика в области здорового питания.

1. Разработка рационов здорового питания. Сделать анализ разработанного меню с учетом минимального набора продуктов питания.
2. Разработать рекомендации по совершенствованию индивидуального питания с учетом требований организации здорового питания.

Тема 3. Основные пищевые нутриенты. Классификация физиологически функциональных ингредиентов пищи.

1. Влияние нутриентного состава на характер питания современного человека. Характеристика концепции здорового питания.
2. Использование функциональных ингредиентов здоровых продуктов питания в коррекции питания различных категорий граждан.

Тема 4. Структура питания и основные показатели здоровья нации

1. Разработать ассортимент продукции питания различного назначения, обосновать возможность ее выработки в производственных условиях.
2. Разработать рекомендации по организации здорового питания с учетом основных приоритетов в области улучшения питания.
3. Разработать рекомендации по перспективным направлениям ликвидации дефицита полноценного белка.
4. Разработать рекомендации по перспективным направлениям ликвидации дефицита микронутриентов (витаминов, железа, йода, селена, кальция и магния)

Тема 5. Исследование характера индивидуального питания

Разработать рекомендации по перспективным направлениям корректировки индивидуального питания.

Тема 6. Составление рационального здорового питания для отдельных групп населения.

1. Составление рационального здорового питания для воспитанников детского дома
2. Подготовка программы «Разговор о правильном питании» для воспитанников детского дома
3. Подготовка программы «Разговор о правильном питании» для школьников

Тема 7. Разработка меню здорового питания для жителей

Северо – Кавказского федерального округа

1. Разработать рекомендации по организации здорового питания для жителей Северо – Кавказского федерального округа
2. Определить количество основных пищевых веществ при организации питания для жителей Северо – Кавказского федерального округа.
3. Составить меню для организации питания для жителей Северо – Кавказского федерального округа .
4. Рассчитать необходимое количество продуктов, расчет сравнить с рекомендованными нормативами потребления

Тема 8. Реализация Государственной политики в

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН

ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: 1. Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

программы здорового питания

регулирования обеспечения качества и

безопасности сырья, пищевых продуктов.

2. Региональные программы в области научного обеспечения реализации Государственной политики в области здорового питания.
3. Разработка программ здорового питания.
4. Современные подходы к различным системам питания.
5. Научное обеспечение реализации Государственной политики в области здорового питания.
6. Основные направления формирования культуры здорового питания. Внедрение программ здорового питания на государственном и региональном уровне.

2. Описание шкалы оценивания

Рейтинговая оценка знаний студента

	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
4.	Защита работ по теме 1-4	6 неделя	30
5.	Собеседование по теме 5 - 8	10 неделя	25
	ИТОГО за 4 семестр		55

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным **55**. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация в форме зачета

Процедура зачета как отдельное контрольное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля.

Зачет выставляется по результатам работы в семестре, при сдаче всех контрольных точек, предусмотренных текущим контролем успеваемости. Если по итогам семестра обучающийся имеет от 33 до 60 баллов, ему ставится отметка «зачтено». Обучающемуся, имеющему по итогам семестра менее 33 баллов, ставится отметка «не зачтено».

Количество баллов за зачет ($S_{зач}$) при различных рейтинговых баллах по дисциплине по результатам работы в семестре

Рейтинговый балл по дисциплине по результатам работы в семестре ($R_{сем}$)	Количество баллов за зачет ($S_{зач}$)
$50 \leq R_{сем} \leq 60$	40
$39 \leq R_{сем} < 50$	35
$33 \leq R_{сем} < 39$	27
$R_{сем} < 33$	0

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя вопросы базового и повышенного уровней для собеседования, которые позволяют оценить ответы студентов по темам дисциплины «Концепция здорового питания».

Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить следующие компетенции: ПК-5. Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базового более глубокими знаниями материала.

При проверке задания оцениваются приобретенные знания и умения в вопросах

Документ подписан
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными

Документы с 20.08.2021 по 20.08.2022

Оценочный лист студента по результатам собеседования Ф.И.О.

№ п/ п	Фамилия, имя студента	Вид работы						Итог
		Знание термин ологии курса дисциплины	Раскрытие проблемы, темы	Ясность, четкость, логичность, научность изложения	Обоснованность излагаемой позиции, ответа	Самостоятельность формулировки позиции	Правильность ответов на задаваемые вопросы	
1								
2								
...								

3.2 Темы индивидуальных творческих заданий по дисциплине «Концепция здорового питания»

Тема 7. Разработка меню здорового питания для жителей Северо – Кавказского федерального округа

1. Дать характеристику структуры питания населения Ставропольского края. Разработать рекомендации по оптимизации здорового питания.
2. Дать характеристику структуры питания населения Кавказских Минеральных Вод. Разработать рекомендации по оптимизации здорового питания.
3. Дать характеристику структуры питания населения Республики Дагестан. Разработать рекомендации по оптимизации здорового питания.
4. Дать характеристику структуры питания населения Республики Ингушетия. Разработать рекомендации по оптимизации здорового питания.
5. Дать характеристику структуры питания населения Кабардино-Балкарской Республики. Разработать рекомендации по оптимизации здорового питания.
6. Дать характеристику структуры питания населения Карачаево-Черкесской Республики. Разработать рекомендации по оптимизации здорового питания.
7. Дать характеристику структуры питания населения Республики Северная Осетия – Алания. Разработать рекомендации по оптимизации здорового питания.
8. Дать характеристику структуры питания населения Чеченской Республики. Разработать рекомендации по оптимизации здорового питания.
9. Разработать рекомендации по организации здорового питания школьников
10. Разработать рекомендации по организации здорового питания дошкольников
11. Разработать рекомендации по организации здорового питания школьников
12. Разработать рекомендации по обучающей программе «Организации здорового питания школьников»
13. Разработать рекомендации по обучающей программе «Организации здорового питания дошкольников»
14. Разработать рекомендации по обучающей программе «Организации здорового питания студентов»

1. Критерии оценивания компетенций

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна Действителен с 20.08.2021 по 20.08.2022	студенту, если полностью раскрыта тема е содержание курса полностью, материал четко и логически стройно; свободно использует в ренные программой задания выполнены,
--	--

качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий. Знает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала, знает современную нормативно техническую документацию в области организации здорового питания.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины; хорошо ориентируется: в терминах, в правилах установки современного оборудования, в компоновочных решениях цехов и помещений, в основных направлениях оптимизации технологических процессов в общественном питании.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки; не ориентируется в терминах; не знает: правила установки современного оборудования, в основных направлениях оптимизации технологических процессов в общественном питании.

2. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя комплект заданий для выполнения индивидуальных творческих заданий, которые позволяют оценить самостоятельную работу студентов по темам дисциплины «Концепция здорового питания».

Предлагаемые студенту задания позволяют проверить компетенции ПК-5.

Для подготовки к защите выполненного индивидуального исследовательского проекта студенту необходимо самостоятельно собрать и проанализировать материалы по теме исследования и в письменном виде представить их на листах формата А4. Собранный научно исследовательский материал может стать основой для публикации в открытой печати.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами.

При проверке заданий, оцениваются полнота раскрытия вопросов, четкая последовательность в ответах, а также учитывается выполнение вопросов повышенного уровня.

Оценочный документ индивидуального исследовательского проекта Ф.И.О.		Характеристика критерия		Кол-во баллов
№	Содержание задания	Характеристика критерия	Кол-во баллов	
1	Актуальность	Обоснованность проекта	в настоящее время, которая	10
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022				

		предполагает разрешение имеющихся по данной тематике оптимизации	
2	Компетентность	Комплексное использование научно – технических информационных источников по индивидуальной теме исследования и владение материалом	10
3	Научность	Соотношение изученного и представленного в работе материала, а также методов работы в данной научной области по исследуемой проблеме, использование конкретных научных терминов и возможность оперирования ими	10
4	Самостоятельность	Степень выполнения всех этапов исследования самими обучающимися	10
5	Значимость	Признание выполненного авторами проекта для теоретического и (или) практического применения	10
6	Креативность (творчество)	Новые оригинальные идеи и пути решения, с помощью которых авторы внесли нечто новое в контекст современной действительности	10
7	Презентабельность (публичное представление)	Формы представления результата исследования (доклад, презентация, макет, таблицы, графики, фотографии и др.), позволяющие раскрыть сущность работы. Способность авторов чётко, стилистически грамотно и тезисно изложить этапы и результаты своей деятельности	20
8	Рефлексивность	Отношение авторов исследования к процессу работы и результату своей деятельности. Характеризуется ответами на основные вопросы: Что удалось сделать? Что не удалось? Почему? Что хотели бы осуществить в будущем?	10
9	Оформление	Аккуратность и грамотность оформления исследовательской работы. Основные разделы: титульный лист, план работы, литературный обзор, методы исследования, результаты работы, вывод, практические предложения*, приложение* (* - не обязательны)	10
максимальное количество баллов			100

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022