

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 13:08:41
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: «Специальные виды питания»

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Форма обучения	заочная
Год начала обучения	2022
Реализуется в <u>8</u> семестре	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Специальные виды питания» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела».

2. ФОС является приложением к программе дисциплины (модуля) Специальные виды питания

3. Разработчик Писаренко О.Н., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения.

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

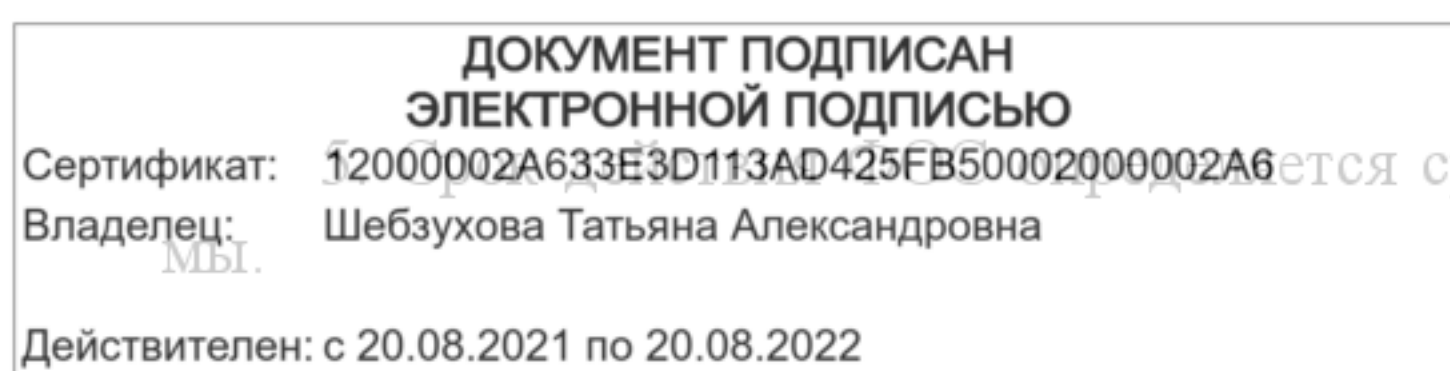
Председатель Холодова Е.Н., зав.кафедрой технологии продуктов питания и товароведения.

Члены комиссии: Щедрина Т.В., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения,
Шалтумаев Т.Ш., 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 «Специальные виды питания».

«24» марта 2022 г.



является сроком реализации образовательной програм-

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-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4} ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1-18	Собеседование	Текущий	Устный	Вопросы для собеседования

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

Уровни сформированности компетенции(ий), индикатора (ов)	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-4 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства.				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): Индикатор:				
ИД-1 _{ПК-4} Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основ-	Слабо осознает свойства сырья, их изменения при технологической обработке, использование при приготовлении блюд и изделий для	Недостаточно осознает свойства сырья, их изменения при технологической обработке, использование при приготовлении блюд и изделий для	Осознает свойства сырья, их изменения при технологической обработке, использование при приготовлении блюд и изделий для обеспечения	Осознает свойства сырья, их изменения при технологической обработке, использование при приготовлении блюд и изделий для обеспечения

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
 ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
 Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
 Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	продукции высокого качества.	опасной продукции высокого качества.	продукции высокого качества, но допускает ошибки.	продукции высокого качества.
ИД-2ПК-4 Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции.	Слабо анализирует методы контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции.	Недостаточно анализирует методы контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции.	Анализирует методы контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции, но допускает ошибки.	Анализирует методы контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции.
ИД-3ПК-4 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания.	Слабо учитывает оптимизацию технологических процессов производства блюд и изделий с учетом контроля качества.	Недостаточно учитывает оптимизацию технологических процессов производства блюд и изделий с учетом контроля качества.	Учитывает оптимизацию технологических процессов производства блюд и изделий с учетом контроля качества, но допускает ошибки.	Учитывает оптимизацию технологических процессов производства блюд и изделий с учетом контроля качества.

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 обучения по дисциплине (модулю): <i>Индикатор:</i>				
ИД-1ПК-5 Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований.	Слабо осознает контроль качества, безопасность сырья и готовой продукции в соответствии с нормативной документацией, основными и прикладными методами исследований.	Недостаточно осознает контроль качества, безопасность сырья и готовой продукции в соответствии с нормативной документацией, основными и прикладными методами исследований.	Осознает контроль качества, безопасность сырья и готовой продукции в соответствии с нормативной документацией, основными и прикладными методами исследований, но допускает ошибки.	Осознает контроль качества, безопасность сырья и готовой продукции в соответствии с нормативной документацией, основными и прикладными методами исследований.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

гический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья.	гический процесс производства блюд и изделий из традиционных и новых видов сырья с применением современного технологического оборудования.	технологический процесс производства блюд и изделий из традиционных и новых видов сырья с применением современного технологического оборудования.	ский процесс производства блюд и изделий из традиционных и новых видов сырья с применением современного технологического оборудования, но допускает ошибки.	ский процесс производства блюд и изделий из традиционных и новых видов сырья с применением современного технологического оборудования.
ИД-ЗПК-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.	Слабо учитывает прогрессивные методы эксплуатации оборудования, принципы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, современные концепции питания для улучшения технологии приготовления блюд и изделий.	Недостаточно учитывает прогрессивные методы эксплуатации оборудования, принципы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, современные концепции питания для улучшения технологии приготовления блюд и изделий.	Учитывает прогрессивные методы эксплуатации оборудования, принципы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, современные концепции питания для улучшения технологии приготовления блюд и изделий, но допускает ошибки.	Учитывает прогрессивные методы эксплуатации оборудования, принципы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, современные концепции питания для улучшения технологии приготовления блюд и изделий.

Описание шкалы оценивания

Рейтинговая оценка знаний студентов не предусмотрена.

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация в форме **зачета**.

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

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

Вопросы для собеседования

Базовый уровень

Тема 1. Классификация видов питания

1. Рациональное питание

2. Сбалансированное питание

3. Адекватное питание

4. Функциональное питание

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

5. Лечебное питание.
6. Диетическое питание.
7. Лечебно-профилактическое питание.
8. Роль питания для современного человека.

Тема 2. Рациональное питание детей дошкольного возраста

1. Ассортимент основных продуктов питания для питания детей дошкольного возраста.
2. Характеристика основных пищевых продуктов для питания детей дошкольного возраста.
3. Технологическая обработка пищевых продуктов в питании детей дошкольного возраста.
4. Режим питания детей дошкольного возраста.
5. Нормы продуктов для питания детей дошкольного возраста.
6. Организация приема пищи для детей дошкольного возраста.
7. Требования к составу готовой продукции для детей дошкольного возраста.

Тема 3. Требования к организации питания обучающихся

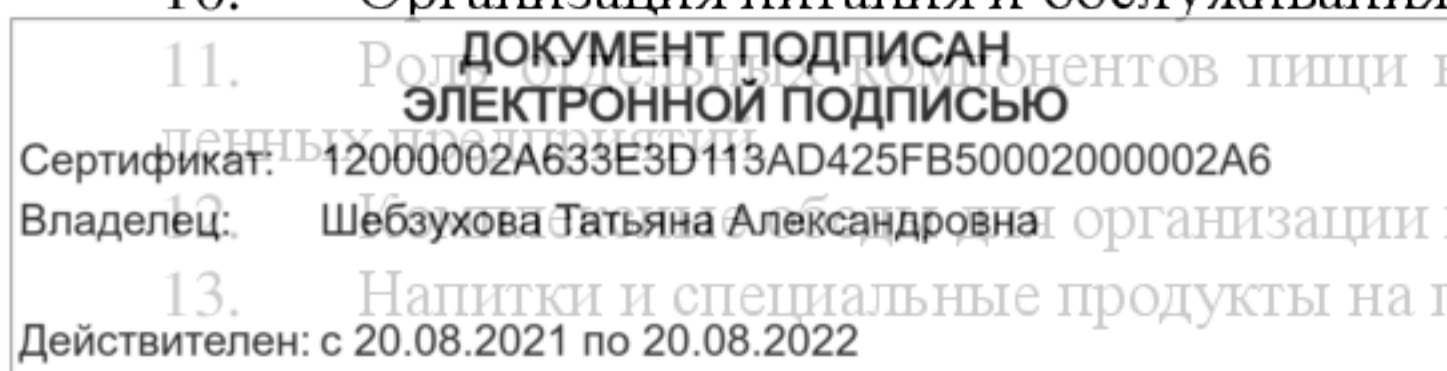
1. Общие способы организации питания для обучающихся.
2. Организация питания обучающихся в образовательных учреждениях.
3. Пищевые продукты, используемые при формировании основного рациона питания детей и подростков.
4. Особенности организации питания обучающихся.
5. Методы и формы организации обслуживания обучающихся.
6. Новые технологии при организации питания обучающихся.
7. Организация питания в образовательных школах.
8. Организация питания в школах-интернатах и детских домах.
9. Организация питания учащихся, занимающихся спортом.
10. Организация питания в лагерях и лагерях труда и отдыха.

Тема 4. Питание в туристско-рекреационных комплексах

1. Рекомендуемые нормы потребления для различных групп туристов.
2. Понятие режима питания туристов.
3. Составление рационов питания для туристов.
4. Новые формы организации питания туристов.
5. Классификация средств размещения гостиничного типа.
6. Вместимость номерного фонда гостиниц.
7. Классификация гостиниц в Российской Федерации.
8. Предприятия общественного питания гостиничного комплекса.
9. Услуги предприятий общественного питания.

Тема 5. Питание в закрытых предприятиях питания

1. Рекомендуемые нормы потребления для студентов.
2. Понятие режима питания студентов.
3. Составление рационов питания для студентов.
4. Организация питания в офисе.
5. Формы организации обслуживания в учреждениях.
6. Организация бизнес-ланча в учреждениях.
7. Кейтеринг-заказ питания в офисе.
8. Организация столовой на предприятии.
9. Корпоративное питание.
10. Организация питания и обслуживания по типу шведского стола (буфета).
11. Роль питания в организации питания работников промышленных предприятий.
12. Организация питания в трудовых коллективах.
13. Напитки и специальные продукты на производствах с вредными условиями труда.



14. Условия, сроки хранения и реализация блюд лечебно-профилактического питания.

Повышенный уровень

Тема 2. Рациональное питание детей дошкольного возраста

1. Требования к составлению меню детей дошкольного возраста.
2. Основные требования к кулинарной обработке продуктов для детей дошкольного возраста.
3. Организация контроля качества готовой продукции для детей дошкольного возраста.

Тема 3. Требования к организации питания обучающихся

1. Требования к технологической обработке продуктов для питания обучающихся.
2. Обогащение рациона питания детей и подростков незаменимыми микронутриентами.
3. Концепция внедрения эффективных моделей организации питания обучающихся.
4. Направления развития системы питания обучающихся.
5. Социально-экономический эффект от реализации программы по совершенствованию питания обучающихся.
6. Общие положения по дополнительному питанию детей и подростков.
7. Пищевые продукты, рекомендуемые для дополнительного питания детей и подростков.
8. Условия реализации пищевых продуктов для дополнительного питания детей и подростков.
9. Основные принципы организации диетического питания детей и подростков.
10. Характеристика стандартной диеты ОВД.
11. Характеристика диеты ЩД.
12. Особенности приготовления диетических блюд для детей и подростков.

Тема 4. Питание в туристско-рекреационных комплексах

1. Физиологические принципы построения пищевых рационов спортсменов.
2. Составление рационов питания спортсменов.
3. Физиологические принципы построения пищевых рационов для туристов.
4. Международная классификация гостиниц.
5. Типизация предприятий питания в России.
6. Характеристика зарубежных предприятий питания.
7. Организация и технология питания в туризме.

Тема 5. Питание в закрытых предприятиях питания

1. Физиологические принципы построения пищевых рационов для студентов.
2. Современная организация питания промышленных рабочих.
3. Современные линии раздачи в столовых при промышленных предприятиях.
4. Рационы лечебно-профилактического питания и их особенности.
5. Требования к организации лечебно-профилактического питания сотрудников предприятий в зависимости от условий труда.
6. Медико-биологические принципы организации лечебно-профилактического питания.

1. Критерии оценивания компетенций*

Оценка «отлично» выставляется студенту, если студент осознает свойства сырья, их изменения при технологической обработке, использование при приготовлении блюд и изделий для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества; анализирует методы и способы исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции, технологические процессы производства блюд и изделий с учетом контроля качества, осознает контроль качества, безопасность сырья и готовой продукции в соответствии с нормативной документацией, основными и прикладными ме-

тодами исследований; анализирует технологический процесс производства блюд и изделий из традиционных и новых видов сырья с применением современного технологического оборудования; учитывает прогрессивные методы эксплуатации оборудования, принципы управления качеством, безопасность и прослеживаемость производства, современные концепции питания для улучшения технологии приготовления блюд и изделий.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент осознает свойства сырья, их изменения при технологической обработке, использование при приготовлении блюд и изделий для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества; анализирует методы контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции; учитывает оптимизацию технологических процессов производства блюд и изделий с учетом контроля качества; осознает контроль качества, безопасность сырья и готовой продукции в соответствии с нормативной документацией, основными и прикладными методами исследований; анализирует технологический процесс производства блюд и изделий из традиционных и новых видов сырья с применением современного технологического оборудования; учитывает прогрессивные методы эксплуатации оборудования, принципы управления качеством, безопасность и прослеживаемость производства, современные концепции питания для улучшения технологии приготовления блюд и изделий, *но допускает ошибки*.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент *недостаточно* осознает свойства сырья, их изменения при технологической обработке, использование при приготовлении блюд и изделий для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества; анализирует методы контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции; учитывает оптимизацию технологических процессов производства блюд и изделий с учетом контроля качества; осознает контроль качества, безопасность сырья и готовой продукции в соответствии с нормативной документацией, основными и прикладными методами исследований; анализирует технологический процесс производства блюд и изделий из традиционных и новых видов сырья с применением современного технологического оборудования; учитывает прогрессивные методы эксплуатации оборудования, принципы управления качеством, безопасность и прослеживаемость производства, современные концепции питания для улучшения технологии приготовления блюд и изделий.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент *слабо* осознает свойства сырья, их изменения при технологической обработке, использование при приготовлении блюд и изделий для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества; анализирует методы контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции; учитывает оптимизацию технологических процессов производства блюд и изделий с учетом контроля качества; осознает контроль качества, безопасность сырья и готовой продукции в соответствии с нормативной документацией, основными и прикладными методами исследований; анализирует технологический процесс производства блюд и изделий из традиционных и новых видов сырья с применением современного технологического оборудования; учитывает прогрессивные методы эксплуатации оборудования, принципы управления качеством, безопасность и прослеживаемость производства, современные концепции питания для улучшения технологии приготовления блюд и изделий.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины, хорошо ориентируется в терминологии дисциплины.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки, не ориентируется в терминах, не раскрывает поставленный перед

НИИ ВОПРОСОВ	
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН	
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
2. Описание шкалы оценивания	
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

Рейтинговая оценка знаний студентов не предусмотрена.

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 для собеседования.

Предлагаемые студенту вопросы позволяют проверить ПК-4, ПК-5 компетенции.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо 5 минут, в течение данного времени будет проводиться беседа со студентом в диалоговом режиме.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования сборниками рецептур, предложенными в рабочей программе дисциплины.

Вопросы, предназначенные для повышенного уровня, расширяют основные, базовые знания при изучении технологии специальных видов питания и направлены на дополнительное, самостоятельное развитие студентов.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо подготовить ответы на вопросы в письменной форме.

При проверке ответа студента, оцениваются:

- знание терминологии курса дисциплины;
- раскрытие проблемы, темы;
- ясность, четкость, логичность, научность изложения;
- обоснованность излагаемой позиции, ответа;
- самостоятельность в формулировке позиции;
- правильность ответов на задаваемые вопросы.

№ п/ п	Фамилия, имя студента	Вид работы						Итог
		Знание терми- ноло- гии курса дисци- плины	Рас- кры- тие про- бле- мы, темы	Яс- ность, чет- кость, логич- ность, науч- ность изло- жения	Обос- нован- ность излага- емой пози- ции, от- вета	Само- стоя- тель- ность в форму- лировке позиции	Правиль- ность от- ветов на задавае- мые во- просы	
1								
2								
...								

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022