

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 21.05.2025 15:48:14

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a120e936

**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
Данченко Н.В.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
Специальные виды питания

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Год начала обучения	2025
Форма обучения	очная
Реализуется в семестре	8

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 «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 ОП ВО 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».

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

1. Описание критериев оценивания компетенции на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция (ии), индикатор (ы)	Уровни сформированности компетенци(ий),			
	Минимальный уровень не до- стигнут (Неудовлетвори- тельно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетвори- тельно) 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 обу- чения по дисци- плине <i>Индикатор:</i>				
ИД-1ПК-4 Анали- зирует свойства, функции, клас- сификацию и значение сырье- вых компонен- тов, их измене- ния при техноло- гической обра- ботке, основные направления их использования при производстве пищевых про- дуктов для обес- печения получе- ния безопасной продукции высо- кого качества	Слабо осознает свойства сырья, их изменения при технологической обработке, ис- пользование при приготовлении блюд и изделий для обеспечения получения без- опасной продук- ции высокого ка- чества.	Недостаточно осознает свойства сырья, их изме- нения при техно- логической обра- ботке, использо- вание при приго- товлении блюд и изделий для обеспечения по- лучения безопас- ной продукции высокого каче- ства.	Осознает свой- ства сырья, их изменения при технологической обработке, ис- пользование при приготовлении блюд и изделий для обеспечения получения без- опасной продук- ции высокого ка- чества, но допус- кает ошибки.	Осознает свой- ства сырья, их изменения при технологической обработке, ис- пользование при приготовлении блюд и изделий для обеспечения получения без- опасной продук- ции высокого ка- чества.
ИД-2ПК-4 Органи- зует выбор, при- меняет методы и средства измере- ний, испытаний и контроля для ис- следования каче- ства, безопасно- сти сырья и гото- вой продукции	Слабо анализиру- ет методы кон- троля для иссле- дования качества, безопасности сы- рья и готовой продукции.	Недостаточно анализирует ме- тоды контроля для исследования качества, без- опасности сырья и готовой про- дукции.	Анализирует ме- тоды контроля для исследования качества, без- опасности сырья и готовой про- дукции, но до- пускает ошибки.	Анализирует ме- тоды контроля для исследования качества, без- опасности сырья и готовой про- дукции.
ИД-3ПК-4 Разра- батывает меро- приятия по совершенствован- ию системы	Слабо учитывает оптимизацию технологических процессов произ- водства блюд и	Недостаточно учитывает опти- мизацию техно- логических про- цессов производ-	Учитывает опти- мизацию техно- логических про- цессов производ- ства блюд и изде-	Учитывает опти- мизацию техно- логических про- цессов производ- ства блюд и из-

контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	изделий с учетом контроля качества.	ства блюд и изделий с учетом контроля качества.	лий с учетом контроля качества, но допускает ошибки.	делий с учетом контроля качества.
<i>Компетенция:</i> 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-1 _{ПК-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.
ИД-2 _{ПК-5} Организовывает технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	Слабо анализирует технологический процесс производства блюд и изделий из традиционных и новых видов сырья с применением современного технологического оборудования.	Недостаточно анализирует технологический процесс производства блюд и изделий из традиционных и новых видов сырья с применением современного технологического оборудования.	Анализирует технологический процесс производства блюд и изделий из традиционных и новых видов сырья с применением современного технологического оборудования, но допускает ошибки.	Анализирует технологический процесс производства блюд и изделий из традиционных и новых видов сырья с применением современного технологического оборудования.
ИД-3 _{ПК-5} Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом про-	Слабо учитывает прогрессивные методы эксплуатации оборудования, принципы управления каче-	Недостаточно учитывает прогрессивные методы эксплуатации оборудования, принципы	Учитывает прогрессивные методы эксплуатации оборудования, принципы управления каче-	Учитывает прогрессивные методы эксплуатации оборудования, принципы управления каче-

грессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	ством, безопасностью и прослеживаемость производства, современные концепции питания для улучшения технологии приготовления блюд и изделий.	управления качеством, безопасностью и прослеживаемость производства, современные концепции питания для улучшения технологии приготовления блюд и изделий.	ством, безопасностью и прослеживаемость производства, современные концепции питания для улучшения технологии приготовления блюд и изделий, но допускает ошибки.	ством, безопасностью и прослеживаемость производства, современные концепции питания для улучшения технологии приготовления блюд и изделий.
--	--	---	---	--

Оценивание уровня сформированности компетенции по дисциплине осуществляется на основе «Положения о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры – в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» в актуальной редакции.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕРКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Но- мер зада- ния	Правиль- ный ответ	Содержание вопроса	Компе- тенция
1.		Рациональное питание.	ПК-5
2.		Сбалансированное питание.	ПК-5
3.		Адекватное питание.	ПК-5
4.		Функциональное питание.	ПК-5
5.		Лечебное питание.	ПК-5
6.		Диетическое питание.	ПК-5
7.		Лечебно-профилактическое питание.	ПК-5
8.		Какой нормативный документ регулирует нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации?	ПК-5
9.		Возрастная периодизация детского населения.	ПК-5
10.		Какие критически значимые нутриенты необходимо снизить в целях профилактики наиболее распространенных неинфекционных заболеваний, связанных с питанием, с учетом международного опыта	ПК-4
11.		Что такое энергетический баланс?	ПК-5
12.		Ассортимент мясных продуктов для питания детей.	ПК-4
13.		Ассортимент рыбных продуктов для питания детей.	ПК-4
14.		Характеристика коровьего молока для питания детей.	ПК-4
15.		Технологическая обработка субпродуктов в питании детей.	ПК-4
16.		Организация питания для детей.	ПК-5
17.		Требования к составлению меню детей.	ПК-5
18.		Основные требования к кулинарной обработке продуктов для детей.	ПК-5

19.		Методы и формы организации обслуживания обучающихся.	ПК-5
20.		Обогащение рациона питания детей и подростков незаменимыми микронутриентами	ПК-4
21.		Общие положения по дополнительному питанию детей и подростков.	ПК-5
22.		Напитки, рекомендуемые для дополнительного питания детей и подростков.	ПК-4
23.		Основные принципы организации диетического питания детей и подростков.	ПК-5
24.		Характеристика стандартной диеты ОВД.	ПК-4
25.		Характеристика диеты ЩД.	ПК-4
26.		Особенности приготовления супов для детей и подростков.	ПК-4
27.		Услуги питания для туристов.	ПК-5
28.		Виды гостиниц.	ПК-5
29.		Что такое мотель?	ПК-5
30.		Что такое хостел?	ПК-5
31.		Классификация гостиниц в Российской Федерации.	ПК-5
32.		Услуги предприятий общественного питания подразделяют:	ПК-5
33.		Что такое загородный отель, туристская база, база отдыха?	ПК-5
34.		Какие типы предприятий питания должны быть для предоставления услуг питания в гостиницах?	ПК-5
35.		При каких гостиницах не размещают бар (лобби-бар)?	ПК-5
36.		Услуги питания в предприятиях гостиничного типа.	ПК-5
37.		Способы для обеспечения нормальных условий труда на предприятиях, учреждениях.	ПК-5
38.		Документальным подтверждением доставки обедов в офис будет являться:	ПК-5
39.		Особенности организации завтрака для студентов.	ПК-5
40.		Основными принципами рационального питания студентов являются:	ПК-5
41.		Для рабочих, контактирующих со свинцом, следует использовать в питании следующие пектиносодержащие продукты:	ПК-4
42.		Напитки на производствах с вредными условиями труда.	ПК-4
43.		Организация рационального питания строительных рабочих Организация рационального питания строительных рабочих Организация рационального питания строительных рабочих Организация рационального питания строительных рабочих Организация рационального питания строительных рабочих Организация рационального питания строительных рабочих Организация рационального питания строительных рабочих Организация рационального питания строительных рабочих.	ПК-5
44.		В основу построения лечебно-профилактического питания должны быть положены следующие принципы:	ПК-5
45.		Рационы лечебно-профилактического питания и их особенности для сотрудников промышленных предприятий.	ПК-4
46.		С учетом каких факторов разработана возрастная периодизация детского населения, принятая в Российской Федерации? а) только биологического (онтогенетического) критерия. б) биологического (онтогенетического) и социального критериев, учитывающих особенности обучения и воспитания в Российской Федерации. в) только социального критерия, учитывающего особенности обучения и воспитания в нашей стране.	ПК-5

47.		Сколько % белков животного происхождения для детей составляет от общего их количества в суточном рационе? а) 60 б) 50 в) 45	ПК-4
48.		Оптимальное соотношение в суточном рационе ω -6 к ω -3 жирных кислот для детей составляет: а) 1:1 б) 4:1 в) 5-10:1	ПК-4
49.		Физиологическая потребность в пищевых волокнах для детей старше 3 лет составляет: а) 12 г/сут б) 5 г/сут в) 25 г/сут	ПК-4
50.		Какое рыбное сырье используют для детей дошкольного питания? а) треска, хек, минтай, речная рыба, судак, сельдь. б) треска, хек, минтай, ледяная рыба, судак, сельдь (соленая). в) треска, хек, осетр, ледяная рыба, судак, сельдь.	ПК-4
51.		Что можно использовать в детском питании? а) говядину, телятину, курицу. б) субпродукты II категории (диафрагмы, щечек, баков). в) головизну, кровь, обрезь говядины.	ПК-4
52.		Завтрак детей и подростков должен обеспечивать в % от суточной потребности в пищевых веществах и энергии: а) 15 б) 20 в) 25	ПК-5
53.		Какой характер питания спортсменов является наиболее рациональным? а) Белково-жировой. б) Белковый. в) Углеводно-белковый характер.	ПК-5
54.		Для спортсменов во время тренировки на больших высотах соотношение между основными пищевыми веществами равно: а) 1:0,8:5 б) 1:1,2:5,4 в) 1:1:4	ПК-4
55.		Сколько должно составлять среднее содержание растительных масел от их общего количества для работников умственного труда? а) 25%. б) 30%. в) 35%.	ПК-4
56.		Строительные рабочие должны потреблять ежедневно мяса и мясопродуктов: а) 200-250 г б) 150-200 г в) 100-150 г	ПК-4
57.		Можно ли заменять молоко в питании с вредными условиями труда при профилактическом питании? а) Можно заменять молоко на пектиносодержащие продукты. б) Молоко не может быть заменено равным количеством простокваши, кефира и других кисломолочных продуктов. в) В отдельных случаях молоко может быть заменено равным	ПК-4

		количеством простокваши, кефира и других кисломолочных продуктов.	
58.		Какие выделены половозрастные группы в соответствии с нормами физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах? а) мужчины и женщины 18-29 лет, 30-44 года, 45-64 года, 65-74 года, 75 лет и старше б) мужчины и женщины 14-29 лет, 30-39 лет, 40-59 лет, а также лица пожилого возраста: мужчины и женщины старше 60 лет. в) мужчины и женщины 18-29 лет, 30-39 лет, 40-59 лет, а также лица пожилого возраста: мужчины и женщины старше 80 лет.	ПК-5
59.		Как делится все взрослое население в зависимости от величины энергозатрат? а) на 4 групп для мужчин и 3 группы для женщин, учитывающих производственную физическую активность. б) на 5 групп для мужчин и 4 группы для женщин, учитывающих производственную физическую активность и иные энергозатраты. в) на 4 групп для мужчин и 4 группы для женщин, учитывающих производственную физическую активность.	ПК-5
60.		У женщин величина основного обмена: а) на 15% ниже, чем у мужчин. б) на 15% выше, чем у мужчин. в) равна величине основного обмена мужчинам.	ПК-5

2. Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации. Рейтинговая система оценки знаний студентов основана на использовании совокупности контрольных мероприятий по проверке пройденного материала (контрольных точек), оптимально расположенных на всем временном интервале изучения дисциплины. Принципы рейтинговой системы оценки знаний студентов основываются на положениях, описанных в Положении об организации образовательного процесса на основе рейтинговой системы оценки знаний студентов в ФГАОУ ВО «СКФУ».

3. 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 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 «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 ним вопрос.