

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Фурсов Владимир Алексеевич

Должность: И.о. директора Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 04.06.2026 10:37:14

Уникальный программный ключ:

1c378726a41fd0143ae5bccc8ba81860b00daa62

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,
канд. экон. наук, доцент
Данченко Н.В.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
Технология и организация диетического питания

Направление подготовки	19.03.04	Технология	продукции и организация
		общественного	питания
Направленность (профиль)		Технология и организация	ресторанного дела
Год начала обучения	2026		
Форма обучения	очная	заочная	
Реализуется в семестре	7	7	

Введение

1. Назначение: 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 «Технология и организация диетического питания».

2. ФОС является приложением к программе дисциплины «Технология и организация диетического питания»

3. Разработчик Холодова Е.Н., зав. кафедрой технологии продуктов питания и товароведения, кан.техн.наук, доцент

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

5. Председатель Холодова Е.Н.- зав.кафедрой технологии продуктов питания и товароведения, кан.техн.наук, доцент

6. Члены комиссии: Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения, кан.техн.наук, доцент

7. Щедрина Т.В., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения, кан.техн.наук, доцент

Представитель организации работодателя: Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск

Экспертное заключение фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине «Технология и организация диетического питания» соответствует рабочей программе для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов.

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 компетенции (ий)			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворит ельно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворитель но) 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: <i>Индикатор:</i>				
ИД-1ПК-4 Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения безопасной продукции высокого качества	Не способен проанализировать и применить свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения безопасной продукции высокого качества	Слабо анализирует и применяет свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения безопасной продукции высокого качества	Способен проанализировать и применить свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения безопасной продукции высокого качества	Способен на высоком уровне проанализировать и применить свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения безопасной продукции высокого качества
ИД-2ПК-4 Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	Не способен применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	Частично применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	Применяет с некоторыми неточностями методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	Применяет в полной мере методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции

			продукции	
ИД-3ПК-4 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Не способен оптимизировать технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Слабо оптимизирует технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Оптимизирует с некоторыми неточностями технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Оптимизирует отлично технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
<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: <i>Индикатор:</i>				
ИД-1ПК-5 Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	Не способен контролировать качество и безопасность продукции общественного питания, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Слабо контролирует качество и безопасность продукции общественного питания, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Контролирует с незначительными неточностями качество и безопасность продукции общественного питания, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Контролирует в полной мере качество и безопасность продукции общественного питания, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
ИД-2ПК-5 Организовывает	Не способен организовать	Не может качественно	Организует с небольшими	Организует, качественно,

технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	организовать технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	неточностями технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	технологические процессы производства продуктов питания на основе принципов повышения качества и безопасности, используя профессиональные знания инженерных процессов и правила эксплуатации современного технологического оборудования и приборов
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	Не способен 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	Частично способен 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	Выявляет с небольшими неточностями 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	Выявляет полностью 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

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

Номер задания	Правильный ответ	Содержание вопроса	Компетенция
		Форма обучения ОФО, ЗФО Семестр 7	
1.		Виды щажения и их характеристика	ПК-4
2.		Приемы кулинарной обработки, применяемые в диетической кулинарии	ПК-5
3.		Молоко и молочные продукты в диетическом питании	ПК-4
4.		Мясо и мясные продукты в диетическом питании	ПК-4
5.		Рыба и нерыбное водное сырье в диетическом питании	ПК-4
6.		Овощи и фрукты Крупы и макаронные изделия в диетическом питании	ПК-4
7.		Диета стандартная, характеристика	ПК-4
8.		Диета щадящая, характеристика	ПК-4
9.		Диета с пониженным содержанием белка, характеристика	ПК-4
10.		Диета низкокалорийная, характеристика	ПК-4
11.		Диета с повышенным количеством белка, характеристика	ПК-4
12.		Технология приготовления соусов на сметане, на молоке. Ассортимент	ПК-5
13.		Классификация супов	ПК-5
14.		Супы-пюре и супы-кремы. Технология приготовления, ассортимент	ПК-5
15.		Технология приготовления салатов из свежих и отварных овощей. Ассортимент	ПК-5
16.		Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы. Ассортимент	ПК-5
17.		Технология приготовления блюд из запеченной и тушеной рыбы. Ассортимент	ПК-5
18.		Технология приготовления блюд из отварного и припущенного и тушеного мяса. Ассортимент	ПК-5
19.		Технология приготовления блюд из мясной котлетной массы. Ассортимент	ПК-5
20.		Технология приготовления блюд из отварной, припущенной и тушеной птицы. Ассортимент	ПК-5
21.		Технология приготовления блюд из отварных, припущенных и тушеных овощей. Ассортимент.	ПК-5
22.		Технология приготовления блюд из яиц и творога. Ассортимент.	ПК-5
23.	больного	Лечебное питание это питание _____ человека, обеспечивающее потребности организма в пищевых веществах и энергии и непосредственно действующее на механизмы заболевания	ПК-4
24.	б	Наиболее богаты экстрактивными веществами: а) отвар из круп б) мясной бульон с) овощной отвар д) мясной соус	ПК-4
25.	с	Какой способ тепловой обработки продуктов не допускается в диетическом питании? а). припускание б). тушение с). жарка во фритюре д) варка на пару	ПК-5
26.	режим	Диета в переводе с греческого это _____ питания	ПК-4

27.	a	Продукты, богатые холестерином a) свиной жир, говяжий жир b) говяжий жир, подсолнечное масло c) подсолнечное масло, гречка d) гречка, бобовые	ПК-4
28.	d	Первые блюда, рекомендованные для щадящей диеты a) борщ, щи вегетарианские b) борщ, щи на наваристом бульоне c) щи, рассольник на вторичном бульоне d) слизистые, протертые супы	ПК-5
29.	a	Метод исследования, определяющий цвет, запах, вкус пищевых продуктов: a) органолептический b) физико-химический c) бактериологический d) биологический	ПК-4
30.	a	С какими соусами подают отварную рыбу: a) белый, томатный, польский b) томатный, зеленое масло c) красный, белый с вином d) майонез	ПК-5

2. Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов 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».

Рейтинговая система оценки не предусмотрена для студентов, обучающихся на образовательных программах уровня высшего образования бакалавриата заочной формы обучения.

3. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если демонстрирует глубокие знания программного материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал; свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если демонстрирует достаточные знания программного материала; грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если не знает значительной части программного материала; допускает грубые ошибки при изложении программного материала.