

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 15:48:15

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1d0e906

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

Концепция здорового 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	4

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 «Концепция здорового питания»
3. Разработчик Щедрина Татьяна Викторовна 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 ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность(профиль) «Технология и организация ресторанного дела» по дисциплине «Концепция здорового питания» и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Концепция здорового 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 компетенции (ий)			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетвори тельно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворител ьно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
<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 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	Демонстрирует хороший уровень и способность осуществлять контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	Демонстрирует высокий уровень и способность осуществлять контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований
ИД-2ПК-5 Организовывает технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированн ых пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	Не организовывает технологически й процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализирова нных пищевых продуктов с применением современного технологическог о оборудования, традиционных и новых видов	На низком уровне организовывает технологически й процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализирова нных пищевых продуктов с применением современного технологическог о оборудования, традиционных и	Демонстрирует хороший уровень и способность организовывать технологически й процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализирова нных пищевых продуктов с применением современного технологическог	Демонстрирует высокий уровень и способность организовывать технологически й процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализирова нных пищевых продуктов с применением современного технологическог

	сырья	новых видов сырья	о оборудования, традиционных и новых видов сырья	о оборудования, традиционных и новых видов сырья
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 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	Демонстрирует хороший 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	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

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
1.	b	На первом этапе реализации государственной политики в области здорового питания происходит: а) гармонизация всех процессов производства и потребления б) создание экономических, правовых и материальных баз производства продуктов с) стабилизация производства продуктов и БАД	ПК-5
2.	a b	Целями государственной политики в области здорового питания являются: а) сохранение и укрепление здоровья населения, б) профилактика заболеваний, связанных с неправильным питанием детей и взрослых; с) развитие агропромышленного комплекса страны; б) развитие системы образования в стране;	ПК-5
3.	a	Какие программы реализуются субъектами Российской Федерации: а) преодоление дефицита основных пищевых веществ и продуктов; б) осуществление производственного контроля в работе предприятий общественного питания; с) разработка и реализация образовательных программ для населения страны.	
1.	b	Характеристика питания населения РФ в настоящее время а) сбалансированное б) выявлен дефицит белка и микронутриентов с) выявлен дефицит сахаров и жиров	ПК-5
2.	a	Основной задачей государственной политики в области здорового питания является: а) доступность пищевых продуктов для всех слоев населения б) производство продовольственного сырья в небольших объемах с) использование пищевых добавок при производстве продуктов	ПК-5
3.	a b	Ведущая роль в осуществлении концепции здорового питания отводится: а) предприятиям пищевой промышленности; б) общественного питания; с) адресной помощи	ПК-5
4.	a	Какие пищевые продукты относят к новым продуктам питания? а) приготовленные на основе новых рецептур и технологий, новых видов сырья б) приготовленные с использованием современных видов оборудования с) приготовленные по заявкам потребителей	ПК-5
5.	b	В области профилактики алиментарно-зависимых состояний и заболеваний проводится: а) поддержка грудного вскармливания б) ликвидация дефицита микронутриентов с) осуществление адресной помощи	ПК-5
6.	a	Функциональными продуктами называют:	ПК-5

		а) пищевые продукты, предназначенные для питания основных групп населения, полезные для здоровья б) пищевые продукты специального назначения в качестве лечебного приема в комплексной терапии заболеваний с) пищевые продукты, предназначенные для питания основных групп населения, выработанные по традиционной технологии	
7.	a	Вредным для здоровья при избыточном потреблении является: а) холестерин б) пищевые волокна с) пектиновые вещества д) полиненасыщенные жирные кислоты	ПК-5
8.	c	Регулирование отношений между производителем и продавцом пищевой продукции относится к: а) материальной базе б) экономической базе с) законодательной базе	ПК-5
9.	b	При разработке продуктов питания с заданными свойствами необходимо ориентироваться на: а) покупательную способность потребителей б) выявленные алиментарные проблемы в питании потребителей с) экономическую целесообразность производства продуктов питания с заданными свойствами	ПК-5
10.	b	Особое внимание государственная политика в области здорового питания уделяет: а) металлургической промышленности б) пищевой промышленности с) химической промышленности	ПК-5
11.	b c	Что определяет направления и задачи производства комбинированных продуктов питания? а) ситуация в области производства сельскохозяйственного сырья б) изменение структуры питания человека, оптимальная потребность в пищевых веществах с) использование новых форм пищевых продуктов	ПК-5
12.	c	Как влияет развитие прикладной биотехнологии на область производства комбинированных продуктов? а) Результаты не предсказуемы б) Высокая эффективность от использования нетрадиционных микроорганизмов с) Привело к производству и использованию биологически важных компонентов пищи	ПК-5
13.	c	Что является обязательным при создании комбинированных продуктов? а) расширение ассортимента продуктов б) удовлетворение повседневного спроса потребителей с) обеспечение безопасности новых источников сырья и готовой продукции	ПК-5
14.		Научное обоснование концепции оптимального питания. Дать характеристику нормативных документов по организации здорового питания	ПК-5
15.		Роль питания в сохранении здоровья и профилактике алиментарных заболеваний.	ПК-5
16.		Концепция государственной политики здорового	ПК-5

		питания населения Российской Федерации	
17.		Что является основой формирования научно-технической политики в области здорового питания?	ПК-5
18.		Какие приоритеты в развитии научно-технической политики в области здорового питания Вам известны?	ПК-5
19.		Особенности развития государственной научно-технической политики в области здорового питания	ПК-5
20.		Потребность в пищевых веществах и энергии — научная основа здорового питания.	ПК-5
21.		Пища как источник и носитель потенциально опасных веществ. Безопасность пищи.	ПК-5
22.		Основные приоритеты в области улучшения питания.	ПК-5
23.		Из таких составляющих складывается здоровое питание.	ПК-5
24.		Какие факторы питания влияют на возникновение алиментарных заболеваний? Характеристика функциональных ингредиентов в организации здорового питания.	ПК-5
25.		Какие болезни возникают при недостаточном питании или его отсутствии? Характеристика растительных продуктов в организации здорового питания.	ПК-5
26.		Какие болезни возникают при избыточном питании? Характеристика продуктов животного происхождения в организации здорового питания.	ПК-5
27.		Какие заболевания возникают при нерациональном, несбалансированном питании?	ПК-5
28.		Изучение фактического питания населения. Характеристика. Практическое использование.	ПК-5
29.		Составление рационального здорового питания для отдельных групп населения. Режим питания.	ПК-5
30.		Составление рационального здорового питания для отдельных групп населения.	ПК-5
31.		Составление рационального здорового питания для школьников	ПК-5
32.		Требования к разработке меню для организации питания жителей Северо – Кавказского федерального округа	ПК-5
33.		Основные подходы к разработке программы здорового питания.	ПК-5
34.		Внедрение программ здорового питания. Подготовка специалистов в области здорового питания.	ПК-5
35.		Дать характеристику ассортимента продуктов лечебно – профилактического питания для населения Северо – Кавказского федерального округа.	ПК-5
36.		Физиологические нормы питания для различных категорий потребителей.	ПК-5
37.		Характеристика овощей и фруктов в организации здорового питания.	ПК-5
38.		Характеристика молочных продуктов в организации здорового питания.	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 требованиях, 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 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.