

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Колин Андрей Эдуардович
Должность: ректор
Дата подписания: 23.09.2024 08:58:09
Уникальный программный ключ:
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИЗаАТ

_____ /Наумова Т.В./

(подпись)

«17» февраля 2023

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся
по дисциплине (модулю)

Индустриализация школьного питания

(наименование дисциплины)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки)

Технология и организация предприятий общественного питания

(полное наименование направленности (профиля) ОПОП)

бакалавр

квалификация выпускника

Уссурийск, 2023

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

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю) Индустриализация школьного питания

а. модели контролируемых компетенций:

Компетенция, формируемая в результате изучения дисциплины (модуля):

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ПК -1	Расчет производственных мощностей, загрузки оборудования, разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса, техническому обслуживанию оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК 1.1	Применять методы подбора, эксплуатации технологического оборудования, определять его эффективность работы и рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК 1.2	Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

б. требование к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать: информацию по школьному питанию из различных источников и баз данных; основные принципы, лежащие в основе современного подхода к рациональному питанию; государственную политику в области здорового питания; особенности обмена веществ и энергии школьников; физиологические нормы; гигиенические принципы питания; методологию контроля за проведением комплекса санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий пищевых отравлений; питание, как составной компонент здорового образа жизни (ПК 1.1, ПК 1.2).

Уметь: использовать приобретенные знания, умения и навыки при организации учебно-воспитательных занятий и мероприятий; -приводить доказательства влияния питания на рост и развитие детей, умственную и физическую работоспособность; оценивать воздействие питания как фактора риска; использовать знания о меню, пищевых веществ, витаминах, минеральных веществ и т.д.; выполнять реферативные работы; выступать с научным докладом

и учебно-просветительской беседой; четко формулировать основные понятия (ПК 1.1, ПК 1.2).

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

Таблица 1 – Оценка контролируемой компетенции дисциплины (модуля)

№ п/п	Код контролируемой компетенции (индикатора достижения компетенции)	Контролируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства
1	ПК 1.1	<i>Знать:</i> информацию по школьному питанию из различных источников и баз данных; основные принципы, лежащие в основе современного подхода к рациональному питанию; государственную политику в области здорового питания; особенности обмена веществ и энергии школьников; физиологические нормы; гигиенические принципы питания	Тест (письменно) Собеседование (устно)
		<i>Уметь:</i> использовать приобретенные знания, умения и навыки при организации учебно-воспитательных занятий и мероприятий; - приводить доказательства влияния питания на рост и развитие детей, умственную и физическую работоспособность; оценивать воздействие питания как фактора риска;	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно)
2	ПК 1.2	<i>Знать:</i> методы подбора и эксплуатации методологию контроля за проведением комплекса санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий пищевых отравлений; питание, как составной компонент здорового образа жизни	Тест (письменно) Собеседование (устно)
		<i>Уметь:</i> использовать знания о меню, пищевых веществ, витаминах, минеральных веществ и т.д.; выполнять реферативные работы; выступать с научным докладом и учебно-просветительской беседой; четко формулировать основные понятия	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно)

Таблица 2 – Примерный перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений, обучающегося	Фонд тестовых заданий
2	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимися на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному	Вопросы по темам / разделам дисциплины, представленные в привязке к компетенциям, предусмотренным РПД

		разделу, теме, проблеме и т.п.	
3	Реферат	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	Темы рефератов

Таблица 3 – Критерии и шкалы для оценки уровня сформированности компетенции в ходе освоения дисциплины

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ПК 1.1 (ПК 1.2)*			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
«Знать»	Уровень знаний ниже минимально допустимых требований; имеют место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний; множество негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; без ошибок
«Уметь»	При решении типовых (стандартных) задачи не продемонстрированы некоторые основные умения. Имеют место грубые ошибки.	Продемонстрированы основные умения. Решены типовые (стандартные) задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме.	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продемонстрированы все основные умения, некоторые – на уровне хорошо закрепленных навыков. Решены все основные задачи с отдельными несущественными и ошибками. Выполнены все задания в полном объеме, без недочетов.
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний и умений недостаточно для решения практических профессиональных задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач, но требуется дополнительная практика по	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических профессиональ-

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ПК 1.1 (ПК 1.2)*			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо зачтено	Отлично зачтено
		большинству практических задач	профессиональных задач	новых задач
Уровень сформированности компетенции	Низкий	Пороговый	Базовый	Высокий
Сумма баллов (Б)**	0 – 60	61 – 75	76 – 85	86 – 100

* – Оценивается для каждой компетенции отдельно.

** – Суммируется балл по показателям оценивания «знать» и «уметь»; при этом соотношение компонентов компетенции в общей трудоемкости дисциплины «знать» / «уметь» составляет 40 / 60.

3. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений и опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Промежуточная аттестация качества подготовки обучающихся по дисциплине (модулю) «Индустриализация школьного питания» проводится в соответствии с локальными нормативными актами Академии и является обязательной, предназначена для определения степени достижения учебных целей по дисциплине и проводится в форме зачета в 7-ом семестре.

Обучающиеся готовятся к зачету самостоятельно. Подготовка заключается в изучении программного материала дисциплины с использованием личных записей, сделанных в рабочих тетрадях, и рекомендованной в процессе изучения дисциплины литературы. При необходимости обучающиеся обращаются за консультацией к преподавателю, ведущему данную дисциплину.

Форма проведения промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбирается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене / зачете.

Методика оценивания

1) По столбальной шкале в таблицу 4 занести баллы (B_i), полученные обучающимся в ходе освоения дисциплины. (Критерии представлены в таблице 3).

Таблица 4 – Пример расчетной таблицы итогового оценивания компетенций у обучающегося по дисциплине (модулю) «Индустриализация школьного питания»

Код индикатора компетенции	Условное обозначение	Оценка приобретенных компетенций в баллах
ИД -1 ПК 1.1	B1	76
ИД - 2 ПК 1.2	B2	86
Итого	($\sum B_i$)	162
В среднем	($\sum B_i$) / n	81

2) Определить оценку по дисциплине (модулю) по шкале соотнесения баллов и оценок (таблица 5).

Таблица 5 – Шкала измерения уровня сформированности компетенций в результате освоения дисциплины (модуля) «Индустриализация школьного питания»

Итоговый балл	0-60	61-75	76-85	86-100
Оценка	Неудовлетворительно (не зачтено)	Удовлетворительно (зачтено)	Хорошо (зачтено)	Отлично (зачтено)
Уровень сформированности компетенций	низкий	Пороговый	Базовый	Высокий

Знания, умения обучающихся при промежуточной аттестации **в форме зачета** определяются «зачтено», «не зачтено».

«Зачтено» – обучающийся знает курс на уровне лекционного материала, базового учебника, дополнительной учебной, научной и методологической литературы, умеет привести разные точки зрения по излагаемому вопросу.

«Не зачтено» – обучающийся имеет пробелы в знаниях основного учебного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Показатели «знать», «уметь» **при промежуточной аттестации в форме экзамена** определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», что соответствует уровням сформированности компетенций «высокий», «базовый», «пороговый», «низкий».

«Отлично» – обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

«Хорошо» – обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

«Удовлетворительно» – обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

«Неудовлетворительно» – обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

Текущая аттестация обучающихся по дисциплине (модулю) «Современный ресторанный бизнес» проводится в форме контрольных мероприятий по оцениванию фактических результатов освоения дисциплины (модуля) в разрезе компетенций и с дифференциацией по показателям «ЗНАТЬ» и «УМЕТЬ».

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

4.1 Тестовые задания для оценки компетенции ПК 1.1 по показателю «Знать»

I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

Предприятия общественного питания НЕ предназначены:

1. для организации производства кулинарной продукции;
2. для реализации, изготовленной на предприятии кулинарной продукции;
3. исключительно для выработки полуфабрикатов кулинарных и кондитерских изделий в целях обеспечения ими доготовочных предприятий и магазинов кулинарии;
4. для организации обслуживания потребителей кулинарной продукцией.

Вариант задания 2.

При определении типа предприятия питания, кроме ассортимента реализуемой продукции НЕ учитывают следующие факторы:

1. техническую оснащенность предприятия, его материальную базу, оборудование, состав помещений, архитектурно-планировочное решение интерьеров;
2. методы и формы обслуживания, применяемые на предприятии;
3. квалификацию персонала;
4. его географическое положение.

Вариант задания 3.

Проверка качества готовой продукции это:

1. предварительный контроль;
2. операционный контроль;
3. входной контроль;
4. выходной (приемочный) контроль.

Вариант задания 4.

В рациональном питании школьников соотношение белков, жиров и углеводов должно быть

1. 1:2:2
2. 3:1:2
3. 1:1:4
4. 4:1:4

Вариант задания 5.

Как часто рекомендуют включение в ассортимент основных продуктов питания детей школьного возраста свинину мясную

1. не чаще 1-2 раза в неделю
2. не чаще 1 раза в неделю
3. 3 раза в неделю
4. можно каждый день

Вариант задания 6.

Основное направление в диетотерапии при целиакии направлено на

1. уменьшение углеводов на 60 %
2. увеличение углеводов на 60 %
3. исключение глютенсодержащих продуктов
4. обогащение минералами и витаминами

Вариант задания 7.

На долю углеводов должно приходиться _____ суточной энергетической ценности рациона при сбалансированном питании школьников

1. 55-60 %
2. 20-30 %
3. 30-50 %
4. 10-20 %

II. Тип заданий: задание открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения)

Вариант задания 1.

_____ – отсутствие недопустимого риска, который может возникнуть при загрязнении кулинарной продукции микроорганизмами.

Вариант задания 2.

_____ питание - это физиологически полноценное питание здоровых людей с учетом их пола, возраста, характера труда и других факторов.

Вариант задания 3.

_____ определяется в основном качеством белков пищи – перевариваемостью и степенью сбалансированности аминокислотного состава

Правильный ответ: Биологическая ценность

4.2 Тестовые задания для оценки компетенции ПК 1.1 по показателю «Уметь»

I. Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов

Вариант задания 1.

Установить соответствие между витаминами и их источниками

1	вит. С и Р	1	фрукты, ягоды, овощи
2	вит. группы В	2	зерновые, дрожжи, мясо, субпродукты, рыба, яйца, молоко
3	вит. А	3	печень говяжья, свиная, трески, сливочное масло, куриные яйца
4	вит. Д		

Вариант задания 3.

Установить соответствие между содержанием жирных кислот в сбалансированном питании школьников

1	полиненасыщенные	1	30 %
2	насыщенные	2	60 %
3	мононенасыщенные	3	10 %
		4	40 %

II. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Сколько кДж выделяется при разложении белков

1. 12,3
2. 21,8
3. 16,7
4. 24,2

Вариант задания 2.

Количество мест в столовых общеобразовательных школ должно быть не менее _____ на 1000 учащихся в первую смену

1. 200
2. 250
3. 500
4. 750

Вариант задания 3.

Летом калорийность суточного рациона детей школьного возраста должна быть

1. на 10% выше, чем зимой
2. на 10% ниже, чем зимой
3. на 20% выше, чем зимой
4. такой же, как и зимой

Вариант задания 4.

Выберите наименее щадящий способ кулинарной обработки:

1. жарка;
2. тушение;
3. запекание;
4. варка.

III. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Количество жиров в рационе снижают при:

1. атеросклерозе;
2. ожирении;
3. высоком содержании в крови холестерина;
4. нарушении в центральной нервной системе.

Вариант задания 2.

Наиболее распространённые ошибки в организации питания школьника

1. отказ от завтрака
2. питание преимущественно полуфабрикатами
3. обеспечение достаточного временного резерва для неспешного приема пищи
4. четкий режим питания
5. употребление кофеин содержащих энергетических напитков

Вариант задания 3.

При острых инфекционных заболеваниях разрешается:

1. супы-пюре;
2. протертые каши;
3. кисломолочные напитки;
4. сливочное масло.

4.3 Тестовые задания для оценки компетенции ПК 1.2 по показателю «Знать»

I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Какое количество соли (г) рекомендуется для детей 7-10 лет

1. 6-7
2. 7-8
3. 8-9
4. 9-10

Вариант задания 2.

Для детей школьного возраста наиболее рационально:

1. 2-разовое питание
2. 3-разовое питание
3. 4-разовое питание
4. 5-разовое питание

Вариант задания 3.

У детей основной обмен _____, чем у взрослых.

1. в 1,5—2 раза выше
2. в 1,5—2 раза ниже
3. в 3 раза выше
4. такой же

Вариант задания 4.

Какой витамин называют "витамином роста"?

1. Д;
2. В;
3. А;
4. Е

II. Тип заданий: задание открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения)

Вариант задания 1.

Соблюдение требования эргономичности обеспечивает _____ обслуживания и способствует сохранению здоровья потребителей.

Вариант задания 2.

_____ – принцип, заключающийся в установлении определенной последовательности однородных, взаимосвязанных товаров, процессов или услуг.

Вариант задания 3.

В соответствии с современными представлениями о рациональном питании _____ % школьников должны быть обеспечены горячими завтраками, около _____ — обедами и _____ — полдниками

Вариант задания 4.

Варка продуктов в небольшом количестве воды, молока, бульона, отвара или в собственном соку называется _____.

Вариант задания 5.

Промывание, замачивание, процеживание это _____ способ обработки продуктов.

Вариант задания 6.

Комплексное свойство, объединяющее энергетическую, биологическую, физиологическую ценность, а также усвояемость, безопасность это _____ ценность.

4.4 Тестовые задания для оценки компетенции ПК 1.2 по показателю «Уметь»

I. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При ожирении снижают содержание:

1. белка;
2. соли;
3. жира
4. воды

Вариант задания 2.

Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным:

1. брезирование;
2. термостатирование;
3. пассерование;
4. тушение;
5. бланширование

Вариант задания 3.

Определите основное назначение соусов

1. повышают усвояемость пищи;
2. улучшают внешний вид блюд и способствуют повышению аппетита;
3. понижают калорийность блюд;
4. блюда приобретают большую сочность;
5. повышают питательную ценность блюд.

Вариант задания 4.

Какие продукты не рекомендуют в организованном детском питании:

1. мясо утки и гуся
2. кулинарные жиры
3. газированные напитки
4. фрукты и овощи
5. хлебобулочные изделия

II. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Белков животного происхождения в питании ребенка должно быть не менее _____ общего (суточного) количества

1. 30 %
2. 40 %
3. 60 %
4. 70 %

Вариант задания 2.

Какая доля белка (%), в пересчете на сухую массу, приходится на общую массу тела человека?

1. 28

2. 44
3. 56
4. 35

Вариант задания 3.

Сколько при употреблении в среднем 2,6 л воды, в тканях при окислении образуется воды в литрах?

1. 0,35
2. 1,2
3. 2,0
4. 2,6

Вариант задания 4.

Недостаточность _____ распространена среди детей раннего возраста у которой она проявляется клинической картиной рахита.

1. ретинола
2. токоферола
3. холекальциферола
4. рибофлавина

III. Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов

вариант задания 1.

Установите соответствие между способами обработки сырья и продуктов и технологическими операциями (процессами)

1	механические	1	абсорбция, адсорбция, экстракция, растворение, сушка
2	гидромеханические	2	нагревание, охлаждение, замораживание, размораживание, выпаривание, сгущение
3	массообменные	3	гидролиз сахаров и жиров, брожение, ферментация
4	химические, биохимические, микробиологические	4	флотация, диспергирование, пенообразование, отстаивание, фильтрование или процеживание, эмульгирование
5	термические	5	СВЧ-нагрев, ИК-нагрев
		6	сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, прессование, формование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление

вариант задания 2.

Установите соответствие между технологическими принципами производства кулинарной продукции

1	Принцип рационального использования сырья и отходов	1	требует соблюдения режимов тепловой кулинарной обработки (температура, продолжительность нагрева)
2	Принцип снижения потерь питательных веществ и массы готовой продукции	2	машины и аппараты при необходимой производительности должны иметь невысокую энергоёмкость, устойчивый режим, быть удобными и безопасными в эксплуатации, ремонтпригодными
3	Принцип наилучшего использования оборудования	3	предусматривает наилучшее использование потребительских свойств сырья
		4	означает разумное сокращение энергоёмкости

Критерии оценивания теста

Шкала оценивания тестов в разрезе компетенций

Показатели и критерии оценки	Максимальное количество баллов	Фактическое количество баллов
Уровень усвоения теоретического материала по показателю «Знать»	40	
ПК 1.1	20	
ПК 1.2	20	
Умение выполнять задания по показателю «Уметь»	60	
ПК 1.1	30	
ПК 1.2	30	
Всего	100	

5. Вопросы к зачету

1. Обзор существующих услуг в сфере школьного питания.
2. Нормативная и законодательная база.
3. Состояние материально-технической базы предприятий общественного питания при общеобразовательных учреждениях.
4. Типы существующих школьных предприятий общественного питания.
5. Формы управления производством, структура аппарата управления специализированных предприятий школьного питания.
6. Соответствие энергетической ценности рациона энергетическим затратам организма.
7. Внедрение компьютерных технологий, позволяющих проводить расчеты химического состава рациона с целью обоснованного использования витаминно-минеральных комплексов, в виде биологически-активных добавок к пище.
8. Потребность детей школьного возраста в белках, жирах, углеводах, макро- и микронутриентах.
9. Основные группы продуктов для питания детей (молоко и молочные продукты, мясо и мясные продукты, рыба и рыбные продукты, пищевые жиры, овощи, фрукты, ягоды, мучные, макаронные, бобовые изделия, крупы, сахаристые продукты, напитки, яйцепродукты).
10. Расширение ассортимента
11. Работа с нормативной документацией блюд и изделий.
12. Потребность детского организма в воде. Качество воды.
13. Соблюдение требований гигиены, применительно к продуктам.
14. Понятие «режим питания». Повышение уровня знаний в вопросах здорового питания.
15. Дифференцированный рацион по энергетической ценности, содержанию белков, жиров, углеводов, микронутриентов в зависимости от возраста школьника.
16. Применение продуктов канцеропротекторного действия.
17. Специфика рациона питания школьников с нарушением обмена веществ, целиакией (глютеновой болезнью), подверженных аллергическим реакциям на определенный вид продуктов и добавок.

18. Особенности технологии производства продуктов для детского питания /щадящий режим/. Использование компонентов пробиотического действия.
19. Коррекция дефицита йода и т.д
20. Перспективы создания комбинатов школьного питания.
21. Увеличение ассортимента выпускаемой продукции, повышение ее качества. Единая система поставщиков.
22. Снижение потерь на этапах производства и реализации продукции. Снижение себестоимости школьного питания.
23. Использование высокотехнологичного оборудования. Конкурентоспособность.
24. Увеличение мощности производства. Экономия материальных и трудовых ресурсов.
25. Рациональное использование сырья, оборудования, транспорта. Усиление контроля качества пищи.
26. Повышение квалификации обслуживающего персонала.
27. Соблюдение гигиены питания.
28. Санитарнотехнические требования к предприятию, цехам, помещениям. Автоматизация производства
29. Организация рационального питания. Системный подход и профессионализм.
30. Создание индустрии гостеприимства, привлекательной для школьников. Пропаганда «здоровых» и «функциональных» продуктов.
31. Обслуживание школьников по типу «шведского стола», «бортового питания», с применением термоконтейнеров. Формы и методы обслуживания на предприятиях школьного питания индивидуальной посуды и т.д
32. Столовые с полным технологическим циклом, доготовочные столовые, буфеты, раздаточные. Недостатки и преимущества каждой формы.
33. Необходимый комплект оборудования. Санитарно-технические требования к оборудованию, производящему школьное питание.
34. Техника безопасности при эксплуатации оборудования.
35. Обзор работы предприятий школьного и подросткового питания Канады, Японии, Южной Кореи, Финляндии, США, ФРГ.
36. Система НАССР как гарантия безопасности и составная часть стандарта ISO 21000.
37. Санитарно-гигиеническое состояние производства, хранения, реализации продукции и изделий. Биологические, химические, физические риски.
38. Технология выявления и анализ рисков. Определение критических контрольных точек (ККТ). Установление критических пределов для превентивных мер. Мониторинг корректирующих воздействий.
39. Эффективные процедуры документирования. Совершенствование системы контроля.
40. Предотвращение появления рисков, как сбоя качества и безопасности на протяжении технологического цикла. Специфика внедрения системы качества НАССР на предприятиях школьного питания.

Критерии оценивания устного ответа на зачете

Развернутый ответ обучающегося должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;

3) языковое оформление ответа.

Критерии оценки:

✓ 100-85 баллов - если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ 85-76 - баллов - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

✓ 75-61 - балл – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ 60-50 баллов – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

7. Темы рефератов.

1. Формы управления производством, структура аппарата управления специализированных предприятий школьного питания
2. Внедрение компьютерных технологий, позволяющих проводить расчеты химического состава рациона с целью обоснованного использования витаминно-минеральных комплексов, в виде биологически-активных добавок к пище.
3. Основные группы продуктов для питания детей (молоко и молочные продукты, мясо и мясные продукты, рыба и рыбные продукты, пищевые жиры, овощи, фрукты, ягоды, мучные, макаронные, бобовые изделия, крупы, сахаристые продукты, напитки, яйцепродукты)
4. Дифференцированный рацион по энергетической ценности, содержанию белков, жиров, углеводов, микронутриентов в зависимости от возраста школьника.
5. Рациональное использование сырья, оборудования, транспорта.
6. Создание индустрии гостеприимства, привлекательной для школьников.
7. Санитарно-технические требования к оборудованию, производящему школьное питание. Техника безопасности при эксплуатации оборудования.
8. Обзор работы предприятий школьного и подросткового питания Канады, Японии, Южной Кореи, Финляндии, США, ФРГ.

Критерии оценки реферата

✓ 100-86 баллов выставляется обучающемуся, если он выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Обучающийся знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

✓ 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

✓ 75-61 балл – обучающийся проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

✓ 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких - либо комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Реферат обучающийся имеет право представить в виде презентации

Критерии оценки презентации доклада:

Оценка	50-60 баллов (неудовлетворительно)	61-75 баллов (удовлетворительно)	76-85 баллов (хорошо)	86-100 баллов (отлично)
Критерии	Содержание критериев			
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использовано 1-2 профессиональных термина	Представляемая информация не систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов

Оформление	Не использованы технологии PowerPoint. Больше 4 ошибок в представляемой информации	Использованы технологии PowerPoint частично. 3-4 ошибки в представляемой информации	Использованы технологии PowerPoint. Не более 2 ошибок в представляемой информации	Широко использованы технологии (PowerPoint и др.). Отсутствуют ошибки в представляемой информации
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы	Только ответы на элементарные вопросы	Ответы на вопросы полные и/или частично полные	Ответы на вопросы полные, с приведением примеров и/или пояснений