

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**
приложение к рабочей программе
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Технология продуктов детского питания

Направление подготовки: **19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

Профиль: **Технология продукции и организация ресторанного бизнеса**

Квалификация выпускника: **Бакалавр**

Форма обучения: **заочная, очно-заочная**

Содержание

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

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

Коды компетенции	Наименование компетенции	Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОП (семестр)	Виды занятий для формирования компетенций	Оценочные средства сформированности компетенции
ПК – 1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	<p>Знает: современные методы технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции детского питания, основные методы и способы организации и координации процессов основного производства продукции для детского питания.</p> <p>Умеет: организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции детского питания, организовывать и координировать процессы основного производства продукции для детского питания.</p> <p>Владеет: навыками организации и координации процессов основного производства продукции для детского питания; использованию технических средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, навыками организации и по осуществлению технологического процесса производства продукции детского питания</p>	9 семестр заочная форма обучения очно-заочная	Лекция и практические занятия	Тест, доклад с презентацией, опрос, контрольная работа, экзамен
ПК – 4	готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания,	<p>Знает: современные технические средства и технологии производства детского питания с учетом экологических последствий их применения,</p> <p>Умеет: устанавливать и определять при-</p>	9 семестр заочная форма обу-	Лекция и практические занятия	Тест, доклад с презентацией, опрос, контрольная работа, экзамен

	<p>обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологий с учетом экологических последствий их применения</p>	<p>оритеты в сфере производства продукции детского питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции детского питания</p> <p>Владеет: навыками по использованию технических средства и технологий с учетом экологических последствий их применения пищевом производстве; навыками определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции детского питания</p>	<p>чения и очно-заочная форма</p>		
--	--	--	-----------------------------------	--	--

Компетенция ПК - 1 также формируется в ходе освоения дисциплин: Технология продукции общественного питания; Физико-механические свойства пищевых продуктов; Технология приготовления и оформления ресторанной продукции; Контроль качества производства кулинарной продукции; Технология мучных изделий; Технология кондитерских изделий; Технология продуктов детского и функционального питания; Кухни мира; Технология продуктов диетического питания; Технология кулинарной продукции за рубежом; Товароведение и экспертиза потребительской продукции

Компетенция ПК – 4 также формируется в ходе освоения дисциплин: Экология в общественном питании; Технология продукции общественного питания; Проектирование предприятий общественного питания; Физиология питания; Комплексное оснащение ресторанов; Технология приготовления и оформления ресторанной продукции; Технология хранения пищевого сырья и готовой продукции; Технология мучных изделий; Технология кондитерских изделий; Технология продуктов диетического питания

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Входной контроль	Средство проверки полученных знаний предшествующих дисциплин	Комплект вопросов
2	Доклад с презентацией	Продукт самостоятельной работы студента, 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 докладов
3	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
4	Контрольная работа	Средство проверки умений и навыков применять полученные знания по разделу	Вопросы и задания
5	Устный опрос	Средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам дисциплины: - вопросы входного контроля - перечень вопросов к практическому занятию для устного опроса студентов, - задания для самостоятельной работы.
6	Экзамен	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой устный ответ по вопросам, охватывающим все разделы (модули) дисциплины. Позволяет оценить уровень приобретенных знаний	Перечень вопросов к экзамену

Программа оценивания контролируемой компетенции:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства**
1	Детское питание. Современное состояние и перспективы развития производства продуктов детского питания.	ПК – 1; ПК - 4	устный опрос; заслушивание и обсуждение докладов с презентацией, контрольная работа, тестирование, экзамен
2	Государственная политика в области здорового питания детей. Классификация продуктов детского питания.	ПК – 1; ПК – 4	устный опрос; заслушивание и обсуждение докладов с презентацией, контрольная работа, тестирование, экзамен
3	Сырьё для детского питания.	ПК – 1; ПК – 4	устный опрос; заслушивание и обсуждение докладов с презентацией, контрольная работа, тестирование, экзамен
4	Технология продуктов детского питания для различных возрастных групп на молочной основе	ПК – 1; ПК – 4	устный опрос; заслушивание и обсуждение докладов с презентацией, контрольная работа, тестирование, экзамен
5	Технология продуктов детского питания для различных возрастных групп на мясной основе	ПК – 1; ПК – 4	устный опрос; заслушивание и обсуждение докладов с презентацией, контрольная работа, тестирование, экзамен
6	Технология продуктов детского питания для различных возрастных групп на рыбной основе	ПК – 1; ПК – 4	устный опрос; заслушивание и обсуждение докладов с презентацией, контрольная работа, тестирование, экзамен
7	Технология продуктов детского питания для различных возрастных групп на крупяной основе	ПК – 1; ПК – 4	устный опрос; заслушивание и обсуждение докладов с презентацией, контрольная работа, тестирование, экзамен
8	Технология продуктов детского питания для различных возрастных групп на плодоовощной основе	ПК – 1; ПК – 4	устный опрос; заслушивание и обсуждение докладов с презентацией, контрольная работа, тестирование, экзамен
9	Способы повышения бифидогенности продуктов детского питания	ПК – 1; ПК – 4	устный опрос; заслушивание и обсуждение докладов с презентацией, контрольная работа, тестирование, экзамен
10	Технология адаптированных молочных смесей-заменителей женского молока.	ПК – 1; ПК – 4	устный опрос; заслушивание и обсуждение докладов с презентацией, контрольная работа, тестирование, экзамен

Описание показателей и критериев оценивания компетенций преддипломной производственной практики

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	Пороговый уровень (удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
<p>ПК - 1</p> <p>способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания</p>	<p>Знает: современные методы технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции детского питания</p>	<p>Обучающийся не знает современные методы технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции детского питания</p>	<p>Обучающийся имеет знания только об основных методах технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции детского питания</p>	<p>Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.</p>	<p>Обучающийся твёрдо и полно знает материал дисциплины, владеет дополнительными знаниями, обладает глубоким пониманием материала дисциплины, четко и логически стройно излагает его, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.</p>
	<p>Умеет: организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции детского питания</p>	<p>Не умеет использовать научно - техническую информацию для анализа технологических процессов производства продукции детского питания</p>	<p>В целом успешное, но не системное умение использовать научно-техническую информацию для анализа технологических процессов производства продукции детского питания</p>	<p>Обучающийся грамотно и по существу излагает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.</p>	<p>Логически, грамотно и точно излагает материал дисциплины, интерпретируя его самостоятельно, способен самостоятельно анализировать и делать выводы; решать практические задачи повышенной сложности, не предусмотренные про-</p>

					граммой дисциплины.
	Владеет: навыками по использованию технических средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, навыками организации и по осуществлению технологического процесса производства продукции детского питания	Обучающийся не владеет навыками по использованию технических средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции детского питания, навыками организации и по осуществлению технологического процесса производства продукции питания; допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено.	В целом успешное, но не системное владение методами определения качества готовой продукции, навыками организации и по осуществлению технологического процесса производства продукции питания; допускает не существенные ошибки, выполняет самостоятельную работу; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение методами организации и по осуществлению технологического процесса производства продукции питания; допускает не существенные ошибки, выполняет самостоятельную работу; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено.	Успешное и системное владение способностью осуществлять контроль качества технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, навыками организации и по осуществлению технологического процесса производства продукции питания
ПК - 4 готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке но-	Знает: современные технические средства и технологий с учетом экологических последствий их применения	Обучающийся не знает современные технические средства и технологий детского питания с учетом экологических последствий их применения	Обучающийся имеет знания только об основных современных технических средствах и технологий с учетом экологических последствий их применения	Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Обучающийся твёрдо и полно знает материал дисциплины, владеет дополнительными знаниями, обладает глубоким пониманием материала дисциплины, четко и логически

<p>ВЫХ технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологий с учетом экологических последствий их применения</p>					<p>стройно излагает его, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.</p>
	<p>Умеет: устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции детского питания</p>	<p>Не умеет использовать научно - техническую информацию для анализа производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции детского питания</p>	<p>В целом успешное, но не системное умение использовать научно-техническую информацию для анализа технологических процессов производства продукции питания, не умеет целостно обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции детского питания</p>	<p>Обучающийся грамотно и по существу излагает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.</p>	<p>Логически, грамотно и точно излагает материал дисциплины, интерпретируя его самостоятельно, способен самостоятельно анализировать и делать выводы; решать практические задачи повышенной сложности, не предусмотренные программой дисциплины.</p>
	<p>Владеет: навыками по использованию технических средства и технологий с учетом экологических последствий их применения пищевом производстве; навыками определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических</p>	<p>Обучающийся не владеет навыками по использованию технических средств и технологий с учетом экологических последствий их применения в пищевом производстве; допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено.</p>	<p>В целом успешное, но не системное владение навыками по использованию технических средства и технологий с учетом экологических последствий их применения пищевом производстве; навыками определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками в применении методов технологий с учетом экологических последствий их применения пищевом производстве ; допускает не существенные ошибки, выполняет самостоятельную работу; большинство</p>	<p>Успешное и системное владение способностью использовать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения в пищевом производстве; навыками определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного</p>

	<p>процессов производства продукции детского питания</p>		<p>новых технологических процессов производства продукции питания; допускает не существенные ошибки, выполняет самостоятельную работу; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено.</p>	<p>предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено.</p>	<p>технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания</p>
--	--	--	---	---	---

3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. ТЕСТЫ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ

1 ? Основными способами тепловой обработки являются

- + варка, жарка
- = тушение, припускание
- = ошпаривание, пассерование
- = запекание, бланширование

2. ? Полуфабрикат из фарша с добавлением лука и яиц

- + зраза
- = котлета
- = тефтели
- = биточки

3. ? Энергоценность суточного рациона детей в возрасте 7-10 лет должна составлять

- = 2750 ккал
- = 2600 ккал
- = 2500 ккал
- + 2300 ккал

4. ? Диета №9 назначается при заболевании

- + сахарным диабетом
- = сердечно-сосудистой системы
- = желчного пузыря
- = печени

5. ? Температура подачи горячих напитков

- = 10-12°C
- = 40-55°C
- = 65-75°C
- + 85-90°C

6. ? Продолжительность варки фасоли

- = 1-1,5 ч
- + 1-2 ч
- = 40-45 мин
- = 30-35 мин

7. ? Укажите способ нарезки овощей для винегрета

- + кубики
- = шато
- = спираль
- = брусочки

8. ? Укажите рисунок, на котором изображена рюмка лафитная



9. ? Определите численность работников горячего цеха для приготовления 500 порций блюда борщ украинский, норма времени на приготовление 1 блюда 120 с

= 7

+ 2

= 3

= 1

10. ? Выберите вид рыбы из семейства осетровых

= налим, навага, сом

= треска, пикша, камбала

= хек, стерлядь, карп

+ севрюга, белуга, шип

11. ? Температура прогрева муки для приготовления белой пассеровки

+ 120°C

= 150°C

= 160°C

= 170°C

12. ? Для подкраски соусов используют

= морковный сок

= пассерованные овощи

+ жженный сахар

= уксус

13. ? Укажите способ хранения очищенного картофеля в целях предохранения его от потемнения

= в уксусе

+ в холодной воде

= в горячей воде

= в молоке

14. ? Выберите способ обработки капусты, поврежденной вредителями (гусеницы)

= срезают стебель, кожицу с остатками листьев, промывают и нарезают соломкой

+ после зачистки кладут на 15-20 мин в слегка подкисленную или подсолненную воду

= удаляют испорченные листья и промывают в воде

= кочан промывают, разрезают пополам, вырезают кочерыжку

15. ? Определите количество отходов при обработке 80 кг моркови в январе (норма отходов с учетом сезона 25%)

= 30 кг

+ 20 кг

= 10 кг

= 5 кг

16. ? Определите выход полуфабриката из 100 кг картофеля массой брутто при норме отходов 35%

+ 65 кг

= 60 кг

= 55 кг

= 50 кг

17. ? Выберите вид рыбы, разделку которой начинают с удаления спинного плавника

= линь, судак

= карп, сом

= осетр, налим

+ судак, морской окунь

3.2. ВОПРОСЫ ДЛЯ ДОКЛАДОВ С ПРЕЗЕНТАЦИЙ

1. Использование растительного сырья в технологии производства витаминизированных продуктов детского питания
2. Разработка продуктов для питания школьников.
3. Продукты для питания детей раннего возраста.
4. Роль плодов и овощей в детском питании.
5. Требования к детским продуктам питания.
6. Номенклатура продуктов детского питания.
7. Основные положения концепции здорового и безопасного питания детей.
8. Сырьевые источники для производства детских продуктов питания. Общая характеристика.
9. Сырье животного происхождения как основной источник детских продуктов питания. Характеристика биологически активных ингредиентов.
10. Мясо. Химический состав, характеристика биологически активных компонентов.
11. Белковый состав мяса, функциональное значение.
12. Конструирование пищи функционального значения на основе мяса.
13. Мясо и мясные продукты в профилактике анемий у детей
14. Специальные продукты функционального значения на основе мясного сырья.
15. Молоко: состав ингредиентов, физиологическое значение.
16. Углеводы молока в получении функциональных продуктов детского питания.
17. Характеристика белков молока в получении функциональных продуктов питания.
18. Химизм и значение брожения в питании.
19. Бифидобактерии. Функциональное значение и применение.
20. Пробиотики и пребиотики в питании.
21. Соединительнотканые белки мяса. Характеристика и физиологическое значение.
22. Молочнокислые продукты питания. Номенклатура, значение.
23. Белки молока и производство белковых продуктов. Значение в питании.
24. Молочная сыворотка. Получение и функциональное значение.
25. Особенности технологии приготовления кулинарных блюд, напитков и мучных кондитерских изделий для детского питания.
26. Подбор продуктов и блюд для дневного рациона школьников.
27. Подбор продуктов и блюд для дневного рациона студентов.
28. Технология производства полуфабрикатов для школьного питания.
29. Рыба как сырьевой источник для производства функциональных продуктов питания.
30. Липидный состав рыб. Значение в питании.
31. Функциональные продукты на основе рыбы.
32. Состав и свойства белков рыб в получения детских продуктов питания.
33. Роль воды в питании детей. Источники воды и ее функциональное значение.

3.3. ВОПРОСЫ К УСТНОМУ ОПРОСУ

1. Использование крови животных для создания антианемических продуктов для детского питания
2. Использование субпродуктов в детском питании.
3. Особенности дневного рациона питания для детей дошкольного возраста
4. Продукты для питания детей раннего возраста.
5. Концепция и политика здорового питания детей. Направления и пути реализации.
6. Понятие о детских продуктах питания.
7. Сырьевые источники для производства детского питания
8. Характеристика пищевых и биологически активных веществ в питании и поддержании здоровья детей.
9. Белки животного и растительного происхождения в питании детей
10. Физиологическая роль белков в питании детей, значение при конструировании.

11. Биологическая ценность белков, принципы сочетания и функционально-технологическое значение.
12. Углеводы в питании детей: источники, химическая структура, функции.
13. Полисахариды: структурные уровни, роль в питании детей.
14. Липиды: источники, структура, функции роль в питании детей.
15. Витамины: источники, структура, функции роль в питании детей.
16. Основы производства обогащенных продуктов детского питания.
17. Пребиотики и пробиотики при питании детей.
18. Пищевые и биологически активные добавки в питании детей.
19. Пищевые и биологически активные добавки белковой природы.
20. Пищевые и биологически активные добавки углеводной природы.
21. Минеральные вещества в питании детей, роль при производстве пищи.
22. Роль плодов и овощей в детском питании. Классификация и строение плодов и овощей.
23. Питание в профилактике и лечении болезней детей.
24. Особенности питания детей раннего возраста.

3.4. ВОПРОСЫ И ЗАДАНИЯ ДЛЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Контрольная работа №1.

1. Основные направления производства продуктов детского питания?
2. Энергетическая ценность и качественный состав пищи для детей новорожденных, находящихся на искусственном вскармливании, детей дошкольного и школьного возраста?
3. Основные продукты питания для детей новорожденных, находящихся на искусственном вскармливании, детей дошкольного и школьного возраста?
4. Продукты повышенной пищевой и биологической ценности для новорожденных, находящихся на искусственном вскармливании, детей дошкольного и школьного возраста?
5. Дневной рацион для детей новорожденных, находящихся на искусственном вскармливании, детей дошкольного и школьного возраста.
6. Сущность нормативно- законодательная основа безопасности пищевой продукции для детского питания?
7. Перечислите особенности физиологии и пищевых потребностей детей до года, новорожденных, находящихся на искусственном вскармливании, детей дошкольного и школьного возраста.
8. Назовите распространенные дефициты в пищевых субстанциях для детей новорожденных, находящихся на искусственном вскармливании, детей дошкольного и школьного возраста?
9. Режим питания новорожденных, находящихся на искусственном вскармливании, детей дошкольного и школьного возраста?

Практические занятия

1. Написать в таблице, в каких участках пищеварительного тракта детей и под действием каких ферментов происходит гидролиз сложных пищевых веществ.

Схема расщепления пищевых веществ в желудочно – кишечном тракте человека

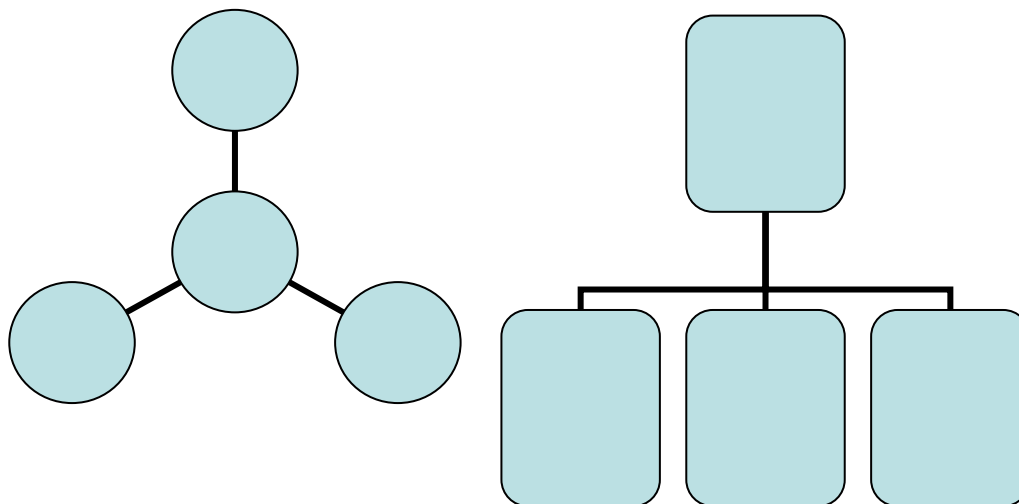
Пищевые вещества	Отделы желудочно-кишечного тракта	Пищеварительные соки	Перевариваемый субстрат	Ферменты	Продукты переваривания
Белки					
Жиры					
Углеводы					

Контрольная работа №2.

1. Классификация сырья для производства продуктов детского питания растительного происхождения?
2. Классификация сырья для производства продуктов детского питания животного происхождения?
3. Перечислите гигиенические требования к мясному и рыбному сырью, используемое в детском питании?
4. Дайте характеристику молоку и молочным продуктам как сырью для детского питания.
5. Витаминизация пищевого сырья для детского питания?
6. Витамины группы В для обогащения пищевого сырья для детского питания?
7. Витамин С в производстве пищевых продуктов для детского питания?
8. Витамины группы А в производстве пищевых продуктов для детского питания?
9. Расскажите об эффективности утилизации витаминов, содержащихся в обогащенных пищевых продуктах для детей новорожденных, находящихся на искусственном вскармливании, детей дошкольного и школьного возраста?

Практические занятия

1. Нарисуйте классификацию групп пищевых добавок, применяемых в детском питании



Контрольная работа 3.

1. Перечислите сырьё основное и вспомогательное применяемые при производстве адаптированных продуктовых смесей?
2. Перечислите компоненты сырья применяемые при производстве адаптированных продуктовых смесей?
3. Принципы адаптации заменителей молока?
4. Цели и задачи адаптации молока для детского питания?
5. Перечислите основные моменты типовых технологических схем сухих адаптированных продуктов детского и диетического питания?
6. Принципы медико-биологических основ технологии продуктов функционального питания для недоношенных детей и детей с врожденными или приобретенными нарушениями функции пищеварительного тракта.
7. Ассортимент детских молочных продуктов неадаптированных и адаптированных при использовании цельного или обезжиренного молока.

Практические занятия

1. Определить физико-химические показатели молока-сырья, полученные данные запишите в таблицу

Физико-химические показатели молока

Показатель	Проба	
	1	2
Плотность при ... °С		
А) истинная ... г/см ³		
Б) в °А		
Содержание жира, % (Лактан-4) СОМО, %		

2. Согласно нормативно-технической документации, выпишите требования к сырью, используемому в производстве детского питания.

Контрольная работа 4.

1. Дайте определение, что такое пробиотик?
2. Расскажите о классификации пробиотиков?
3. Правила подбора и использования бифидогенных концентратов в производстве детских продуктов, изменения их физико-химических показателей.
4. Расскажите о бифидо- и лактобацилло- содержащих пробиотиках и продуктах детского питания?
5. Перечислите другие микроорганизмы как основа пробиотиков и продуктов детского питания?
6. Назовите способы повышения бифидогенности продуктов детского питания?
7. Какие вы знаете пробиотики и продукты детского питания на основе комплекса живых микроорганизмов?
8. Что вы знаете о продуктах детского питания на молоке, ферментированном молочнокислыми бактериями?
9. Расскажите о продуктах детского питания на немолочной основе, полученные с использованием молочнокислых бактерий?
10. Что вы знаете о минералах как компонентах пробиотиков и продуктов детского питания?
11. Перечислите комбинированные пробиотики и продукты детского питания
12. Назовите возможные негативные последствия применения пробиотиков и продуктов детского питания?

Практические занятия

1. Основываясь на лекционном материале по теме и материалу практического занятия заполните таблицу «Бифидогенные концентраты, используемые в детском и функциональном питании»

Бифидогенные концентраты	Влияние на организм	Компонентами какой пищевой продукции могут быть

Контрольная работа №5.

1. Перечислите критерии безопасности сырья и продуктов длительного хранения?
2. Какие вы знаете стандарты на пищевое сырье и детские продукты питания?
3. В чём заключается государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов?
4. Перечислите критерии государственного надзора и контроля в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов?
5. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их расфасовке, упаковке и маркировке.
6. Значение расфасовки, упаковки и маркировки продуктов детского, диетического и функционального питания?
7. Общие требования к упаковке пищевых продуктов детского питания?

8. Требования к экологической безопасности продуктов детского питания
9. Какие предъявляются гигиенические требования к пищевой ценности пищевых продуктов в детском питании?
10. В чём заключается организация микробиологического контроля на предприятиях по производству продуктов детского питания?
11. Перечислите критерии радиационной безопасности сырья и продуктов длительного хранения детского.
12. Назовите примерное нормирование ксенобиотиков в сырье и пищевых продуктах
13. Правила маркировки продуктов детского и функционального питания и длительного хранения?

Практические занятия

1. Составьте схему теххимического контроля производства продуктов детского питания – молочных, мясных, овощных, рыбных, крупяных, фруктовых?

Контрольная работа №6

1. Назовите медико-биологические основы технологии продуктов функционального питания для снижения риска возникновения аллергических заболеваний детей и взрослых?
2. Назовите растения России, которые являются источниками пищевых субстанций детского питания?
3. Традиционное растительное сырье и нетрадиционное, используемое в технологии продуктов детского питания?

Практические занятия

1. За 1-2 недели до проведения практического занятия преподаватель дает студентам задание собрать и проанализировать с физиологической точки зрения материал о продукте детского питания. Результат необходимо оформить в виде реферата (5-6 рукописных листов). На практическом занятии студент докладывает группе о проделанной работе.

Необходимо осветить следующие вопросы:

1. Полное название продукта, предприятие-изготовитель, условия и сроки хранения.
2. Охарактеризовать энергетическую ценность продукта (низкокалорийный, среднекалорийный, высококалорийный).
3. Проанализировать пищевую и биологическую ценность представляемого продукта:
 - какие основные вещества входят в его состав, а какие отсутствуют;
 - какие незаменимые пищевые вещества он содержит;
 - дать характеристику (качественную и количественную) минеральному и витаминному составу продукта (или его отсутствию);
 - указать, какие биологически активные вещества и пробиотики содержит продукт, дать их функциональный анализ для питания человека;
 - назвать пищевые добавки в составе российского пищевого продукта, охарактеризовать их влияние на организм человека.

В заключении представить развернутое, обоснованное заключение о соответствии (несоответствии) данного продукта для функционального питания. Отметить для каких возрастных категорий детей питающихся данный продукт можно вводить в повседневный рацион, а для каких нет, и почему.

Контрольная работа №7

1. Дайте определения следующим терминам:
 - моно- и комплексные пробиотики;
 - гомо- и аутопробиотики;
 - синбиотики;

- пищевые волокна;
- олигосахариды и сахароспирты;
- протеины,
- пептиды,
- аминокислоты;
- нуклеиновые кислоты;
- изопреноиды;
- спирты;
- витамины;
- минералы;
- органические кислоты;
- полиненасыщенные жирные кислоты;
- антиоксиданты;
- гликозиды;
- холины.

2. Какие вы знаете способы изменения химического состава продуктов?

Практические занятия

1. Составьте кроссворд, используя терминологию и понятия из классификации биологически активных добавок, способных изменять химический состав пищевой продукции.
2. Нарисовать схему расположения органов пищеварительной системы человека.
3. Указать на схеме, какие пищевые факторы стимулируют или тормозят секреторную или двигательную функции отдельных участков пищеварительной системы.

Контрольная работа №8

1. Перечислите технологические приемы, используемые для предотвращения или снижения:

- потери витаминов;
- ненасыщенных жирных кислот;
- пептидов;
- аминокислот;
- минеральных веществ?

2. Что учитывается при оценке соответствия функциональных ингредиентов:

- пищевые волокна;
- олигосахариды;
- витамины?

3. Что в себя включает микробиологическая оценка соответствия пробиотических заквасок и стартерных культур, используемых в изготовлении функционального питания?

4. Каков перечень основных производственных и вспомогательных цехов предприятий, требования к персоналу, занятому производством и реализацией функционального питания?

Практические занятия

1. Выпишите необходимое оборудование и реактивы, согласно методикам определения качества пищевого сырья и готовой продукции в детском питании.

3.5. Комплект разноуровневых задач (заданий, тестов) по дисциплине

1. Тесты репродуктивного уровня

1. Наиболее полноценным видом питания для ребенка первого года жизни является

1. грудное молоко
2. коровье молоко

3. искусственное питание, т.к. оно идеально сбалансировано по содержанию питательных веществ
- 2. Какой витамин, необходим для предотвращения развития рахита у детей**
1. витамин С
 2. витамин А
 3. витамин D
- 3. К жирорастворимым витаминам относят:**
1. F K A C
 2. E A D K
 3. E A P C
- 4. К нежирному мясу относят:**
1. свинина, баранина, птица
 2. телятина, говядина, птица
 3. баранина, индейка, курица
- 5. Что относят к жироподобным веществам:**
1. стерины и фосфатиды
 2. липиды и фосфолипиды
 3. липоиды и гликозиды
- 6. Один из старейших методов консервирования**
1. засолка в бочки
 2. сушка
 3. стерелизация
- 7. Белки состоят из**
1. липидов
 2. ненасыщенный аминокислот
 3. аминокислот
- 8. Основной путь попадания пищи в организм:**
1. эндогенный
 2. экзогенный
 3. гастроэнтерогический
- 9. Эти вещества не дают энергии, но совершенно необходимы в минимальных количествах для поддержания жизни.**
1. минеральные вещества
 2. витамины
 3. нутриенты
- 10. Что способствуют нормальному функционированию толстой кишки**
1. витамины
 2. линоленовая кислота
 3. пищевые волокна
- 11. Важнейшие источники витамина B1, и B2:**
1. виноград, яблоки, бананы
 2. хлеб, дрожжи, яйца
 3. фасоль, мясо, апельсины
- 12. Дефицит фтора приводит к развитию**
1. кариеса
 2. рахита
 3. кретинизма
- 13. Один из нежелательных компонентов детской смеси**
1. растительное масло
 2. казеин
 3. пальмовое масло
- 14. Эссенциальные кислоты это**

1. заменимые аминокислоты
2. незаменимые аминокислоты
3. синтезируемые аминокислоты

15. Нехватка витаминов группы А вызывает

1. болезнь бери-бери
2. пеллагра
3. куриная слепота

16. Источники витамина С

1. апельсины, рыба, лимон
2. лук, квашенная капуста, лимон
3. печень, ананас, цитрусовые

17. Основной залог здоровья:

1. заболеваемость
2. гипокинезия
3. правильное питание

18. Какой из микроэлементов даёт антианемический эффект:

1. калий
2. фосфор
3. железо

19. Мощные регуляторы физической формы человека:

1. гормоны
2. витамины
3. протеины

20. К незаменимым аминокислотам относят:

1. валин, лизин
2. аланин, аспарагин, триптофан
3. аргенин, лизин, аланин

21. Самым главным условием сбалансированности детского питания –

1. биологическая ценность
2. сбалансированность
3. термическая обработка

22. Лучшим источником жиров для ребенка является

1. сливочное и растительное масло
2. молоко и все молочные продукты, мясо и рыба.
3. верны оба варианта

23. К легкоусвояемым углеводам относят:

1. фрукты
2. конфеты, выпечка
3. овощи

24. Для чего необходимо присутствие минеральных солей в организме, особенно у детей?

1. играют огромную роль в процессах обмена воды, регулируют работу многих ферментов
2. снижаются устойчивость организма ребенка к воздействию неблагоприятных факторов
3. дают много энергии

25. Для нормальной работы нервной системы необходимы

1. витамины группы А
2. витамины группы В
3. никотиновая кислота

26. Из мясных продуктов ребёнку предпочтительнее

1. говядина, индейка
2. треска, минтай
3. оба варианта

27. В каком возрасте можно начинать знакомить ребенка с жаренной пищей?

1. 4-5 лет
2. 5-6 лет
3. 10 лет

28. В чем основная польза горячих блюд

1. катализируют обмен веществ
2. дети лучше кушают горячую пищу
3. коагулируют белки

29. Очень полезно закончить любой из приемов пищи

1. фруктами
2. десертами
3. газированными сокосодержащими напитками

30. Биологическая ценность

1. понятие, отражающее всю полноту полезных свойств пищевого продукта, включая степень обеспечения физиологических потребностей человека в основных пищевых веществах, энергию и органолептические достоинства
2. показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для синтеза белка
3. это количество энергии, которая образуется при биологическом окислении находящихся в продукте жиров, углеводов и белков

31. Доброкачественность пищевых продуктов характеризуется

1. органолептическими показателями
2. химическими показателями, отсутствием токсинов
3. оба варианта

32. Сбалансированное содержание незаменимых аминокислот, полиненасыщенных жирных кислот, фосфолипидов, витаминов, минеральных веществ, полифенольных соединений это

1. энергетическая ценность
2. пищевая полноценность
3. пищевая сбалансированность

33. Одно из главных полезных свойств молочных продуктов

1. низкая калорийность
2. быстрая усвояемость и переваримость
3. источник витамина D

34. Основной углевод молока

1. лактоза
2. галактоза
3. гемицеллюза

35. Продукты, чьи белковые, жировые и углеводные компоненты, а также количество солей и витаминов не соответствуют полностью потребностям ребёнка, называются

1. адаптированными
2. неадаптированными
3. не нормализованными

36. В женском молоке помимо основных пищевых веществ содержатся многочисленные функциональные компоненты – защитные факторы, такие как

1. иммуноглобулин, ликопин, инсулин
2. иммуноглобулин, лизоцим, лактоферрин
3. лизин, лизоцим, иммуноглобулин

37. Неадаптированные смеси можно включать в рацион малыша не раньше

1. 8 месяцев и назначать не более 200 мл
2. 5 месяцев и назначать не более 100 мл

3. 10 месяцев и назначать не более 300 мл

38. Детские смеси бывают

1. пресными
2. ацидофильными (кисломолочными).
3. оба варианта

39. Хорошая детская смесь должна содержать

1. пребиотики и нуклеотиды
2. гликозиды и пробиотики
3. пребиотики и индулин

40. Живые микроорганизмы, которые, попадая в кишечник ребёнка в достаточном количестве, сохраняют свою активность и положительно влияют на здоровье организма путем нормализации его кишечной флоры это

1. пребиотики
2. пробиотики
3. оба варианта

41. Заменители грудного молока делятся на сывороточные и

1. абиотические
2. галактозные
3. казеиновые

42. К особым категориям детей относят

1. недоношенных, страдающих аллергией, малым весом
2. детей с пищевой непереносимостью, срыгиваниями
3. оба варианта

43. Малокровие это

1. гемофилия
2. анемия
3. асфиксия

44. Загуститель, представляющий собой клейковину бобового дерева

1. камедь
2. цикломат
3. сорбат

2. Тесты реконструктивного уровня

1. Расщепленные белки коровьего молока это

1. гидролизат молока
2. монофосфат молока
3. дигидролизат молока

2. В качестве источника углеводов в детских соевых смесях используют

1. низкомолекулярный полимер глюкозы
2. пальмовое масло
3. оба варианта

3. Чем обусловлено заболевание фенилкетонурия

1. невыработываемость необходимых аминокислот
2. выпадением активности фермента фенилаланингидроксилазы
3. непереносимостью кетонных групп

4. К безкам злаковых культур относят

1. глиадин
2. оризенин
3. индулин

5. Что учитывается при выборе детской смеси

1. его возраст
2. адаптивность смеси, наличие сахарозы
3. отсутствие таурина

6. Время введения прикорма не позднее

1. 4-5 мес
2. 6-7 мес
3. 10 мес

7. Вещества, усиливающие иммунную систему, обладающие бактерицидными свойствами

1. фосфолипиды, витамины, клетчатка
2. витамины – В1, РР, гликозиды, органические кислоты
3. пектиновые вещества, клетчатка, некоторые белки

8. Трудноусвояемые вещества представлены

1. крахмал, водо- и солерастворимые белки
2. клетчаткой, пектиновыми веществами, пентозаними
3. коллагеном и эластином

9. Коллоидное состояние белков определяет их

1. легкую доступность
2. перевариваемость протеолитическими ферментами
3. оба варианта

10. В сухой остаток молока входят

1. жир, белки, сахар
2. минеральные вещества
3. оба варианта

11. По степени измельчения детское питание бывает

1. гомогенизированные, мелкоизмельченные, крупноизмельченные
2. мелкоизмельченные, адаптированные по возрасту
3. гомогенизированные, крупноизмельченные неадаптированные

12. Общий технологический процесс изготовления детских смесей включает в себя следующие этапы:

1. приём и проверка сырья, очищение и подготовка сырья, смешивание и дозировка, расфасовка и упаковка продукта
2. проверка сырья, очищение и подготовка сырья, расфасовка и упаковка продукта
3. приём и проверка сырья, смешивание и дозировка, расфасовка и упаковка продукта

13. На сколько процентов адаптированные смеси состоят из сывороточных белков

1. на 60%
2. на 50%
3. на 40%

14. Повышение биологической ценности пищевых продуктов путем добавления к ним в процессе производства белков, аминокислот, витаминов, минеральных веществ и др.

1. дифференциация
2. обогащение
3. нормализация

15. Единственный растительный белок, который имеет полноценный аминокислотный состав, близкий к аминокислотному составу белков животного происхождения.

1. белок гороха
2. белок сои
3. белок чечевицы

16. Обогащение продуктов белком обычно производится

1. молочной сыворотки
2. кровь, получаемая при забое
3. оба варианта

17. Представляют собой концентраты натуральных или идентичных натуральным биологически активных веществ, предназначенные для коррекции пищевого рациона путем приема с пищей или в составе пищевых продуктов

1. витамины
2. нутриенты
3. БАДы

18. Нерационально использовать витаминные препараты для обогащения детских продуктов

1. соки, конфеты
2. колбасы, хлеб
3. молоко, хлеб

19. В первые годы жизни ребёнка формируются и совершенствуются функции

1. нервной, костно-мышечной систем
2. сердечно-сосудистой, эндокринной систем
3. оба варианта

20. Источники пластического материала и энергии

1. нутриенты
2. белки
3. аминокислоты

21. Йодированный молочный белок, полноценный аналог природного соединения, это

1. йодлактоза
2. йодказеин
3. йодгалактоза

22. Отсутствие какого элемента является причиной развития патологии опорно-двигательного аппарата как в детском, так и во взрослом возрасте

1. кальций
2. фосфор
3. селен

23. Что является источником полиненасыщенных жирных кислот группы омега-3

1. мясо
2. рыба
3. оба варианта

24. Известно, что из всех добавок, вводимых в рецептуры новых продуктов, наиболее термолabileм микрэлементом

1. фтор
2. кальций
3. йод

25. Продукты на рыбной и рыбопродуктовой основе вводятся

1. 4-5 мес
2. 8-9 мес
3. 11-12 мес

26. Специфическими критериями качества продуктов детского питания для прикорма детей раннего возраста являются

1. дисперсность
2. адаптивность
3. консистенция

27. Основная функция первых блюд

1. активации выделения желудочного сока
2. подготовка пищеварительной системы ребенка к приему белковых блюд.
3. насыщение организма витаминами

- 28. Для плодово-ягодных консервов для детского питания характерны следующие виды фальсификации**
1. ассортиментная, стоимостная
 2. качественная, количественная
 3. оба варианта
- 29. Совокупность операций по выбору номенклатуры показателей качества, определению их фактического значения и сопоставлению с нормативными требованиями**
1. стандарт
 2. ГОСТ
 3. контроль качества
- 30. Комплексный показатель, который включает единичные показатели: однородность консистенции, отсутствие включений (частиц кожицы, семян, волокон - для плодовоовощных консервов, крупинок жира и хлопьев белка - для жидких молочных продуктов) или осадка (для соков и кисломолочных продуктов)**
1. вкус
 2. однородность
 3. консистенция
- 31. Рацион питания ребёнка обязательно должен включать пищевые волокна, такие как**
1. пектин
 2. лигнин
 3. оба варианта
- 32. К свободным органическим кислотам относят**
1. бензойную кислоту
 2. линоленовую кислоту
 3. оба варианта
- 33. Элементы не являющиеся источниками энергии, но участвующие в усвоении пищи, регуляции функций, осуществлении процессов роста, адаптации и развития организма**
1. нутриенты
 2. микронутриенты
 3. БАДы
- 34. При одновременном попадании в организм кальция и железа какой элемент будет усваиваться лучше?**
1. кальций
 2. железо
 3. оба варианта
- 35. Тиамин это**
1. витамин B5
 2. витамин PP
 3. витамин B1
- 36. Кальций относится**
1. к макроэлементам
 2. к микроэлементам
 3. витаминам
- 37. Что разрешено использовать в качестве консервантов для детского питания**
1. аскорбиновую кислоту
 2. нитрит натрия
 3. оба варианта
- 38. Длительный срок хранения баночного детского питания обеспечивается в основном**
1. мгновенной пастеризацией

2. консервантами

3. все варианта

39. Что запрещено к применению в детском питании

1. соевый изолят, концентрат соевого белка

2. пальмовое масло, соевая мука

3. оба варианта

40. Количество живых микроорганизмов в продукте это

1. микробное число

2. вэллинг

3. важнейший показатель кисломолочной продукции

41. Из чего получают кальциевый обогатитель

1. скорлупа яиц

2. сухое молоко

3. из костей животных

42. Самая распространенная и безопасная упаковка для детского питания

1. жезь

2. стекло

3. пластмасса

43. Железо входит в состав

1. лимфы

2. гемоглобина

3. в состав пищеварительных соков

44. Нормализует возбудимость нервной системы

1. магний

2. цинк

3. железо

45. Источниками калия являются

1. курага

2. хлеб

3. мясо

46. Являются основным структурным элементом клеток и тканей

1. белки

2. карбоксильные группы

3. углеводы

47. Как правило, поступает из природы и представляет собой основу любого пищевого производства.

1. сырьё

2. белок

3. химические добавки

48. Продукты, в которые входит растительные и животные ингредиенты называется

1. рекомбинированные продукты

2. комбинированные продукты

3. диетические продукты

49. По назначению готовые продукты различают

1. массовые

2. массовые, спец. назначения

3. массовые, детские, спец. назначения

50. Разрешенные Минздравом РФ химические вещества и природные соединения, обычно неупотребляемые в качестве пищевого продукта или обычного компонента пищи, но которые преднамеренно добавляют в пищевой продукт по технологическим соображениям на различных этапах производства, хранения, транспортирования с целью улучшения или облегчения производственного процесса или отдельных

операций, увеличения стойкости продукта к различным видам порчи, сохранения структуры и внешнего вида продукта или специального изменения его органолептических свойств.

1. БАДы
2. обогащённые продукты
3. пищевые добавки

51. Вещества, регулирующие консистенцию и формирующие текстуру

1. загустители, гелеобразователи, аминокислоты
2. стабилизаторы, эмульгаторы
3. все варианта

52. Не относятся к пищевым добавкам

1. витамины, аминокислоты
2. микроэлементы, макроэлементы
3. оба варианта

3. Тесты творческого уровня

1. Бифидогенные факторы это

1. препараты, в которых содержатся пробиотики и пребиотики одновременно
2. вещества, которые не перевариваются в кишечнике человека и способствуют росту и метаболической активности представителей нормофлоры
3. препарат, способствующий жизни микроорганизмов, в отличие от антибиотиков, уничтожающих микросущества.

2. Наиболее распространенные бифидогенные факторы –

1. моносахариды
2. олигосахариды
3. все варианты

3. Один из способов повышения бифидогенности детского питания это

1. добавление крахмала
2. пробиотиков
3. синбиотиков

4. Лактазная недостаточность чаще всего является прямым следствием

1. гельминтов
2. дисбактериоза
3. неправильного питания

5. 80% лактазы вырабатывают

1. кишечная палочка с нормальной ферментативной активностью
2. бифидобактерии
3. все варианты

6. БАД, применяемые для профилактики, вспомогательной терапии и поддержания в физиологических границах функциональной активности органов и систем

1. парафармацевтики
2. нутрицевтики
3. оба варианта

7. Какое растение не подлежит включению в однокомпонентные БАДы

1. гинкго двулопастное
2. тысячелистник лекарственный
3. пижма

8. Перспективным сырьевым ресурсом для производства натуральных и ферментированных напитков, концентратов биологически активных веществ, продуктов микробного синтеза и биотрансформации органических соединений

1. молочная сыворотка
2. ягодные выжимки
3. все варианты

9. На фоне общей ферментативной недостаточности развивается

1. первичная лактазная недостаточность
2. вторичная лактазная недостаточность
3. аллергия

10. Для чего в детские смеси добавляют пальмовое масло

1. что бы удешевить сырьё
2. стараются приблизиться к его жирнокислотному профилю
3. оба варианта

11. Основной задачей микробиологического контроля в молочной промышленности является

1. обеспечение выпуска продукции высокого качества
2. повышение ее вкусовых и питательных достоинств
3. оба варианта

12. Возбудители бомбажа-

1. золотистый стафилококк
2. облигатные анаэробы
3. термофильные бактерии

13. Совокупность организационной структуры, методик, процессов и ресурсов, необходимых для осуществления общего руководства качеством это

1. Система качества
2. ГОСТ
3. технологическая инструкция

14. Ксенобиотики это

1. любые чуждые для организма вещества (пестициды, токсины, др. поллютанты), способные вызвать нарушение биологических процессов, не обязательно яды или токсины.
2. условная категория для обозначения чужеродных для живых организмов химических веществ, естественно не входящих в биотический круговорот.
3. все варианты

15. Примером ксенобиотиков не является

1. тяжёлые металлы
2. пестициды
3. нет верных вариантов

16. Почему не желательны молочные продукты длительного хранения

1. в таких продуктах отсутствует цельное стерилизованное молоко
2. у таких продуктов большая бактериологическая обсеменённость на конец срока
3. такие продукты содержат ГМО

17. Самый распространённый способ фальсификации молока

1. добавление сыворотки
2. добавление воды
3. добавление жира

18. Основные пищевые вещества

1. белки, животные жиры, углеводы
2. белки, животные жиры, минеральные вещества, витамины
3. белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества

19. Какой орган страдает при избытке белка в организме

1. печень
2. сердце
3. мозг

20. Функции углеводов

1. являются компонентом клеточных структур
2. дают организму энергию
3. оба варианта

21. К вредным веществам, получаемым из пищи, относят

1. алкалоиды
2. пигменты
3. антоцианы

22. Нутрицевтики это -

1. биодобавки, содержащие отдельные биологически активные вещества
2. микроорганизмы, приём которых может быть полезен для здоровья.
3. это биологически активные добавки к пище, в состав которых входят живые микроорганизмы и (или) их метаболиты, оказывающие нормализующее воздействие на состав и биологическую активность микрофлоры пищеварительного тракта

23. К пробиотикам не относят

1. лактобактерии
2. дрожжевые грибки
3. нет верных вариантов

24. Биологически значимые элементы (в противоположность биологически инертным элементам) химические элементы, необходимые организму человека или животного для обеспечения нормальной жизнедеятельности

1. нутриенты
2. нутрицевтики
3. пробиотики

25. Фармакологическая группа препаратов природного или искусственного происхождения, способных повышать неспецифическую сопротивляемость организма к широкому спектру вредных воздействий физической, химической и биологической природы это

1. адаптогены
2. антистрессоры
3. антоцианы

26. Цель лечебно-профилактического питания

1. повысить защитные функции физиологических барьеров организма
2. усилению процессов связывания и выведения ядов и их продуктов обмена
3. два варианта

27. Клиническое питание это

1. искусственное питание
2. специальное медицинское питание
3. нет верных ответов

28. Необходимое количество молока для беременной женщины в день

1. 0,5 л
2. 1 л
3. стакан молока

29. Из-за неправильного питания в рационе студентов преобладают

1. белки
2. жиры
3. углеводы

30. Продукт, помогающий избежать снижения умственных способностей

1. лосось
2. орехи, семечки
3. оба варианта

31. Это большая группа заболеваний, включающая и такие серьезные состояния как отек, анафилактический шок, бронхиальная астма

1. эпилепсия
2. аллергия
3. гипермия

32. Запрещённый продукт при аллергии

1. мёд
2. кетчуп
3. два варианта

33. Самый распространенный углевод, встречающийся в продуктах растительного происхождения

1. фруктоза
2. целлюлоза
3. лактоза

34. К сложным углеводам относятся

1. пектиновые вещества
2. гликозидные вещества
3. пигменты

35. Рекордсменом по содержанию глюкозы и фруктозы является

1. виноград
2. мёд
3. абрикос

36. Метионин это

1. незаменимая аминокислота
2. заменимая аминокислота
3. животный белок

37. Пробиотики – это живые бактерии, представители нормальной микрофлоры человека, не представляющие опасности для здоровья и чаще всего относящиеся к группе молочнокислых бактерий, таких как

1. бифидобактерии
2. лактобактерии
3. два варианта

38. Для чего нужны пробиотики в организме

1. для искусственного заселения кишечника живыми недостающими представителями микрофлоры
2. для контроля аппетита, что бы снизить лишний вес
3. являются БАД, назначаются врачом, при необходимости

39. К функциям пробиотиков не относится

1. нормализация рН среды кишечника
2. снижение секреции медиаторов воспаления в кишечнике
3. нет верных вариантов

40. В каких продуктах содержатся пищевые волокна

1. абрикосы
2. отруби
3. два варианта

41. Это витаминоподобное вещество, однако его также называют витамином В4

1. гликозид
2. холин
3. изопреноиды

42. Основной способ асептики

1. стерелизация
2. кипячение
3. два варианта

43. Продукт, в котором содержатся пищевые волокна

1. ржаной хлеб
2. орехи
3. два варианта

44. Стартерная культура это

1. закваска
2. обрат
3. сыворотка

45. Композиции биологически активных веществ, предназначенных для непосредственного приёма с пищей или введения в состав пищевых продуктов

1. витамины
2. минеральные вещества
3. БАДы

46. антисептики

1. механическая, биологическая
2. физическая химическая
3. оба варианта

**3.6. ОБРАЗЕЦ ЭКЗАМЕНАЦИОННОГО БИЛЕТА ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ»**

ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1 по дисциплине <u>Технология продуктов детского питания</u> Направление <u>Технология продукции и организация общественного питания</u> Факультет <u>агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств</u> курс 4 кафедра биотехнологии и сельскохозяйственной продукции
-------------------------------------	--

1. Требования к детским продуктам питания.
2. Составьте схему циклов технологии продуктов детского питания на молочной основе.
3. Подбор сырья для производства продуктов детского питания растительного происхождения.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.

4.1. Оценка ответов на вопросы входного контроля

Ожидаемые результаты:

- умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников;
- умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать практический материал для иллюстраций теоретических положений;
- умения ясно, четко, логично и грамотно излагать собственные размышления, делать умозаключения и выводы;

Критерии оценки

- полнота и правильность ответов на вопросы;
- глубина, прочность, систематичность знаний;
- степень понимания студентом учебного материала;
- демонстрация владения учебным материалом по теме;
- рациональность используемых подходов;
- проявленное отношение к определенным объектам, ситуациям;
- владение терминологией.

Критерии оценок входного контроля

Итоговая оценка	Оценка входного контроля	Количество решенных заданий теста
Отлично	80-100 баллов	17
Хорошо	60-79 баллов	14
Удовлетворительно	45-59 баллов	10
Неудовлетворительно	менее 45 баллов	1-9

Максимальный балл (100 % от балла за конкретное задание согласно рейтинг - плана дисциплины, утвержденного на учебный семестр текущего учебного года) обучающийся получает, если его работа соответствует всем критериям:

Дает полные и правильные ответы на поставленные вопросы; показывает глубокие, прочные, систематические знания; полностью понимает учебный материал; демонстрирует владение учебным материалом по теме; рационально использует подходы к решению проблемы, задачи; проявляет отношение к определенным объектам, ситуациям; владеет терминологией.

Средний балл (50 % от балла за конкретное задание согласно рейтинг - плана дисциплины, утвержденного на учебный семестр текущего учебного года) обучающийся получает, если его работа частично соответствует всем критериям или полностью соответствует некоторым критериям:

Дает полные и правильные ответы на поставленные вопросы; показывает глубокие, прочные, систематические знания; полностью понимает учебный материал; демонстрирует владение учебным материалом по теме; рационально использует подходы к решению проблемы, задачи; проявляет отношение к определенным объектам, ситуациям; владеет терминологией.

Баллы не ставятся, если:

обучающийся не ответил ни на один вопрос входного контроля, отсутствуют качества, указанные выше для получения более высоких оценок

4.2. Критерии рейтинговых оценок по курсу:

Экзаменационная оценка	Рейтинговая оценка успеваемости
отлично	80-100 баллов
хорошо	60-79 баллов
удовлетворительно	45-59 баллов
Не удовлетворительно	менее 45 баллов

Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов, не более				
	Текущий контроль	Рубежный контроль	Итоговый контроль	Сумма баллов	Поощрительные баллы
Экзамен	50	30	20	100	10

4.3. Оценка ответов на вопросы входного контроля

Ожидаемые результаты:

- умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников;
- умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать практический материал для иллюстраций теоретических положений;
- умения ясно, четко, логично и грамотно излагать собственные размышления, делать умозаключения и выводы;

Критерии оценки

- полнота и правильность ответов на вопросы;
- глубина, прочность, систематичность знаний;
- степень понимания студентом учебного материала;
- демонстрация владения учебным материалом по теме;
- рациональность используемых подходов;
- проявленное отношение к определенным объектам, ситуациям;
- владение терминологией.

Максимальный балл (100 % от балла за конкретное задание согласно рейтинг -плана дисциплины, утвержденного на учебный семестр текущего учебного года) обучающийся получает, если его работа соответствует всем критериям:

Дает полные и правильные ответы на поставленные вопросы; показывает глубокие, прочные, систематические знания; полностью понимает учебный материал; демонстрирует владение учебным материалом по теме; рационально использует подходы к решению проблемы, задачи; проявляет отношение к определенным объектам, ситуациям; владеет терминологией.

Средний балл (50 % от балла за конкретное задание согласно рейтинг -плана дисциплины, утвержденного на учебный семестр текущего учебного года) обучающийся получает, если его работа частично соответствует всем критериям или полностью соответствует некоторым критериям:

Дает полные и правильные ответы на поставленные вопросы; показывает глубокие, прочные, систематические знания; полностью понимает учебный материал; демонстрирует владение учебным материалом по теме; рационально использует подходы к решению проблемы, задачи; проявляет отношение к определенным объектам, ситуациям; владеет терминологией.

Баллы не ставятся, если:

обучающийся не ответил ни на один вопрос входного контроля, отсутствуют качества, указанные выше для получения более высоких оценок

4.4. ОЦЕНИВАНИЕ КАЧЕСТВА УСТНОГО ОТВЕТА ПРИ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ (ЭКЗАМЕН)

Ожидаемые результаты:

Демонстрация **знания** материала дисциплины в запланированном объеме, понимание обучающимся его сути;

Умения грамотно и по существу излагать материал, не допускать существенных неточностей в ответе на вопрос;

Владение практическими умениями в технологии продуктов детского питания, применения оборудования для изготовления данного вида продукции, расчета энергетической ценности специальных рационов, методами определения качества сырья, методами определения детской продукции.

Отлично (80-100 баллов) ставится, если:

содержание материала раскрыто полностью; материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности; продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала; точно используется терминология; показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации; продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;

ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов; продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач; продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;

допущены одна - две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

Хорошо(60-79 баллов) ставится, если:

вопросы излагаются систематизированно и последовательно; продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер; продемонстрировано усвоение основной литературы.

ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков: в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; допущены один - два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя;

допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя.

Удовлетворительно(45-59 баллов) ставится, если:

неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;

усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;

имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;

при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;

дemonстрировано усвоение основной литературы.

Не удовлетворительно (менее 45 баллов) ставится, если:

не раскрыто основное содержание учебного материала;

обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.

не сформированы компетенции, умения и навыки.

4.5. ОЦЕНИВАНИЕ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ НА ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЯХ, ЕГО ОТЧЕТА ПО ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАДАЧАМ

Ожидаемый результат:

Демонстрация **знания** материала дисциплины в запланированном объеме, обучающийся понимает его суть;

Умения грамотно и по существу излагать материал, не допускать существенных неточностей в ответе, самостоятельно анализировать и делать выводы; решать практические задачи;

Владения практическими умениями различных видов, применения оборудования в технологии детских продуктов и детского питания, расчета энергетической ценности продуктов, методами определения качества пищевой детской продукции.

Критерии оценки:

активное участие в процессе лабораторно-практического занятия, самостоятельность выполнения анализов, свободное владение материалом, полные и аргументированные ответы на вопросы, твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы, полностью выполненная самостоятельная работа по теме занятия.

Пороги оценок:

1 балл - активное участие в процессе лабораторного занятия, самостоятельность выполнения задания, свободное владение материалом, полные и аргументированные ответы на вопросы, твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы, полностью выполненная самостоятельная работа по теме занятия.

0,5 баллов - недостаточно полное раскрытие некоторых вопросов темы, незначительные ошибки при выполнении задания, меньшая активность на занятии, неполное знание дополнительной литературы.

0 баллов - пассивность на практическом занятии, частая неготовность при ответах на вопросы, отсутствие качеств, указанных выше для получения более высоких оценок.

4.6. Оценивание качества подготовленного доклада с презентацией

Ожидаемые результаты:

- знание важнейших факторов влияющих на качество детской пищевой продукции, (явлений, процессов, химического состава), основных научных и технологических направлений;

- умение использовать источники информации в области технологии детских продуктов; осуществлять поиск информации по полученному - заданию, сбор, анализ данных, необходимых для решения поставленных задач; представлять результаты аналитической и исследовательской работы в виде выступления, доклада, информационного обзора;

- владение методологией исследований качества пищевого сырья, используемого в производстве детского питания; современными методами сбора, обработки и анализа данных; навыками самостоятельной работы, самоорганизации и организации выполнения поручений.

№	Критерии оценки реферата	Баллы
1	Общее оформление реферата	0,5
2	Соответствие темы и содержания	0,5
3	Умение формулировать актуальность темы, цель, задачи	0,5
4	Раскрытие темы в основных разделах	1
5	Умение анализировать литературу и делать выводы	1
6	Умение отвечать на вопросы	1
7	Количество литературных источников	0,5
8	Общая оценка	5

Ожидаемые результаты:

- знание важнейших факторов влияющих на качество детских продуктов, основных научных и технологических направлений;

- умение использовать источники информации в области детского питания; осуществлять поиск информации по полученному - заданию, сбор, анализ данных, необходимых для решения поставленных задач; представлять результаты аналитической и исследовательской работы в виде выступления, доклада, информационного обзора;

- владение методологией исследований качества функциональной продукции; современными методами сбора, обработки и анализа данных; навыками самостоятельной работы, самоорганизации и организации выполнения поручений.

Критерии оценки:

-соответствие выступления теме, поставленным целям и задачам;

- демонстрация понимания темы, умения критического анализа информации; знания теоретических основ и факторов, влияющих на качество детской продукции, достижения отечественной науки и техники и зарубежный опыт в технологии продуктов детского питания; обобщения информации с помощью таблиц, схем, рисунков; способности делать аргументированные выводы; оригинальную и креативную презентацию доклада.

Пороги оценок:

8 баллов – соответствие выступления теме, поставленным целям и задачам; показал понимание темы, умения критического анализа информации; знания теоретических основ и факторов, влияющих на качество функциональных продуктов питания, достижения отечественной науки и техники и зарубежный опыт в технологии и обобщил информацию с помощью таблиц, схем, рисунков; сформулировал аргументированные выводы; оригинальность и креативность при подготовке презентации.

5 балла – соответствие выступления теме, поставленным целям и задачам; не достаточно четко выражено понимание темы, демонстрирует навык сбора информации на заданную тему; отсутствует обобщение информации с помощью таблиц, схем, рисунков; презентация выполнена по шаблону.

2 баллов – не соответствие выступления теме, отсутствуют понимание темы, обобщение информации, выводы и презентация.

4.8. ОЦЕНИВАНИЕ ТЕСТИРОВАНИЯ:

Ожидаемые результаты:

Демонстрация **знания** теоретических основы технологии детских продуктов, удовлетворяющими потребность в основных элементах питания; основные типы оборудования, которое используется в технологии производства детских продуктов;

Умения использовать знания о потребности организма в основных элементах питания для разработки рецептов эффективных детских продуктах;

Владения навыками в технологии продуктов функционального питания; методами расчета энергетической пищевой продукции.

Пороги оценок:

5 баллов - 86-100 % правильных ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует об уверенных знаниях обучающегося и о его умении решать профессиональные задачи.

4 балла - Более 71 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует о достаточных знаниях обучающегося и его умении решать профессиональные задачи.

3 балла - Не менее 51 % ответов имеют полные решения (с правильным ответом). Их содержание свидетельствует об удовлетворительных знаниях обучающегося и о его ограниченном умении решать профессиональные задачи, соответствующие его будущей квалификации.

0 баллов - Менее 50 % ответов имеют решения с правильным ответом. Их содержание свидетельствует о слабых знаниях обучающегося и его неумении решать профессиональные задачи.

4.9. ОЦЕНКА КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Ожидаемый результат:

Демонстрация знания технологии хранения пищевого сырья и готовой продукции в организациях общественного питания

Демонстрация умения с учётом особенностей хранения разных видов пищевого сырья и готовой продукции разработать технологии их хранения

Демонстрация владения способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности.

Оценка контрольной работы осуществляется по следующим критериям:

3 балла - полные и правильные ответы на все поставленные теоретические вопросы, успешное решение задач с необходимыми пояснениями, корректная формулировка понятий и категорий.

2 балла- недостаточно полные и правильные ответы, несущественные ошибки в формулировке категорий и понятий, небольшие шероховатости в аргументации.

1балл - ответы включают материалы, в целом правильно отражающие понимание студентом выносимых на контрольную работу тем курса. Допускаются неточности в раскрытии части категорий, неправильные ответы на 1 -2 вопроса.

0 баллов - неправильные ответы на 3 и более вопросов, большое количество существенных ошибок.

Преподаватель



И.И. Шигапов