

**ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ**  
**Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции**

Рег. № 07.03-6604  
« 30 » 07 2023 г.

**УТВЕРЖДЕН**

на заседании кафедры  
Протокол от « 28 » 08 2023 г. № 12  
Заведующий кафедрой  
С.Л. Гаптар  
(подпись)

**ФОНД**  
**ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**Б1.В.ДВ 04.01. Детское и функциональное питание**

**Направление подготовки:** 19.03.04. Технология продукции и организация  
общественного питания

**профиль:** Технология общественного питания

Новосибирск 2023

122

## Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Современное состояние и перспективы развития производства продуктов детского питания. Научно-организационное обеспечение сырьевой базы	ПК-1, ПК-4	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
2	Технология адаптированных молочных смесей-заменителей женского молока.	ПК-1, ПК-4	Тесты. Контрольная работа. Вопросы для зачета.
3	Технология продуктов детского питания для различных возрастных групп на молочной, мясной, рыбной, плодовоовощной и крупяной основе.	ПК-1, ПК-4	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
4	Виды вскармливания новорожденных детей: естественное, искусственное, смешанное	ПК-1, ПК-4	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
5	Питание детей от рождения до 1 года и от года до 3-х лет.	ПК-1, ПК-4	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
6	Организация питания детей дошкольного возраста	ПК-1, ПК-4	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
7	Организация питания детей школьного возраста	ПК-1, ПК-4	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
8	Продукты полифункционального назначения. Полифункциональные добавки для производства детских продуктов	ПК-1, ПК-4	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
9	Способы повышения бифидогенности продуктов детского питания. Технологический и микробиологический контроль.	ПК-1, ПК-4	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
10	Классификация продуктов функционального питания. Медикобиологические разработки ингредиентного состава функциональных продуктов	ПК-1, ПК-4	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.

11	Технология продуктов полифункционального назначения, дифференцированных для профилактики различных заболеваний и укрепления здоровья.	ПК-1, ПК-4	
----	---	------------	--

**Примерный перечень вопросов для выполнения контрольной работы  
по дисциплине « Детское и функциональное питание»**

- 1.Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на молочной основе?
2. Базовые технологические принципы изготовления детского питания для различных возрастных групп на молочной основе?
3. Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на мясной основе?
4. Базовые технологические принципы их изготовления детского питания для различных возрастных групп на мясной основе?
5. Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на рыбной основе?
6. Базовые технологические принципы их изготовления детского питания для различных возрастных групп на рыбной основе?
7. Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на плодовоовощной основе?
8. Базовые технологические принципы изготовления детского питания для различных возрастных групп на плодовоовощной основе?
9. Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на крупяной основе.
10. Базовые технологические принципы их изготовления детского питания для различных возрастных групп на крупяной основе?
11. Расскажите о технологии производства овощных и мясоовощных консервов детского питания?
12. Расскажите о технологической цепочке производства консервов для детского питания на плодово-ягодной основе?
13. Расскажите о технологии производства консервов для детей из рыбного сырья.
14. Расскажите о технологической цепочке производства консервов для детей из мясного сырья.
15. Расскажите о технологии производства консервов для детей из молочного сырья.
16. Дайте определение, что такое пробиотик?
17. Расскажите о классификации пробиотиков?
18. Правила подбора и использования бифидогенных концентратов в производстве детских продуктов, изменения их физико-химических показателей.
19. Расскажите о бифидо- и лактобацилло- содержащих пробиотиках и продуктах функционального питания?
20. Перечислите другие микроорганизмы как основа пробиотиков и продуктов функционального питания?
21. Назовите способы повышения бифидогенности продуктов детского питания?
22. Какие вы знаете пробиотики и продукты функционального питания на основе комплекса живых микроорганизмов?
23. Что вы знаете о продуктах функционального питания на молоке, ферментированном молочнокислыми бактериями?
24. Расскажите о продуктах функционального питания на немолочной основе, полученные с использованием молочнокислых бактерий?
25. Что вы знаете о минералах как компонентах пробиотиков и продуктов функционального питания?
26. Перечислите комбинированные пробиотики и продукты функционального питания
27. Назовите возможные негативные последствия применения пробиотиков и продуктов функционального питания?

## **Примерный перечень вопросов к дифференцированному зачету по дисциплине**

1. Требования к функциональным продуктам питания.
2. . Номенклатура продуктов функционального питания.
3. Основные положения концепции здорового и безопасного питания населения России.
4. Сырьевые источники для производства функциональных продуктов питания. Общая характеристика.
5. Сырье животного происхождения как источник функциональных продуктов питания. Характеристика биологически активных ингредиентов.
6. Мясо. Химический состав, характеристика биологически активных компонентов.
6. Белковый состав мяса, функциональное значение.
7. Конструирование пищи функционального значения на основе мяса.
8. Мясо и мясные продукты в профилактике анемий
9. Специальные продукты функционального значения на основе мясного сырья.
10. Молоко: состав ингредиентов, физиологическое значение.
11. Углеводы молока в получении функциональных продуктов питания.
12. Характеристика белков молока в получении функциональных продуктов питания.
13. Химизм и значение брожения в питании.
14. Бифидобактерии. Функциональное значение и применение.
15. Пробиотики и пребиотики в питании.
16. Соединительнотканые белки мяса. Характеристика и физиологическое значение.
17. Молочнокислые продукты питания. Номенклатура, значение.
18. Белки молока и производство белковых продуктов. Значение в питании.
19. Молочная сыворотка. Получение и функциональное значение.
20. Требования к функциональным продуктам питания
21. Номенклатура продуктов функционального питания.
22. Основные положения концепции здорового и безопасного питания населения России.
23. Сырьевые источники для производства функциональных продуктов питания. Общая характеристика.
24. Сырье животного происхождения как источник функциональных продуктов питания.
25. Характеристика биологически активных ингредиентов.
26. Мясо. Химический состав, характеристика биологически активных компонентов.
27. Белковый состав мяса, функциональное значение.
28. Конструирование пищи функционального значения на основе мяса.
29. Мясо и мясные продукты в профилактике анемий.
30. Специальные продукты функционального значения на основе мясного сырья.
31. Молоко: состав ингредиентов, физиологическое значение.
32. Углеводы молока в получении функциональных продуктов питания.
33. Характеристика белков молока в получении функциональных продуктов питания.
34. Химизм и значение брожения в питании.
35. .Бифидобактерии. Функциональное значение и применение.
36. Пробиотики и пребиотики в питании.
37. Соединительнотканые белки мяса. Характеристика и физиологическое значение.
38. Молочнокислые продукты питания. Номенклатура, значение.
39. Белки молока и производство белковых продуктов. Значение в питании.
40. Молочная сыворотка. Получение и функциональное значение.
41. Производство функциональных напитков на основе молочной сыворотки.
42. Рыба как сырьевой источник для производства функциональных продуктов питания.
43. Липидный состав рыб. Значение в питании.
44. Функциональные продукты на основе рыбы.
45. Соединительнотканые белки рыб. Характеристика и перспективы применения.
46. Состав и свойства белков рыб в получения функциональных продуктов питания.

47. Роль воды в питании. Источники воды и ее функциональное значение.
48. Химический состав фруктов, характеристика биологически активных веществ.
49. Использование фруктов при приготовлении функциональных продуктов питания.
50. Овощи как сырье для производства функциональных продуктов питания.
51. Государственная политика в области здорового питания населения Рос-сии.
52. Классификация продуктов функционального питания.
53. Ингредиенты, используемые в производстве продуктов функционального питания.
54. Медико-биологические основы технологии продуктов функционального питания для снижения риска возникновения аллергических заболеваний детей и взрослых?
55. Медико-биологические основы технологии продуктов функционального питания для снижения риска возникновения стрессобусловленных заболеваний?
56. Перечислите циклы технологии продуктов функционального питания для снижения риска возникновения новообразований?
57. Перечислите циклы технологии продуктов функционального питания для снижения риска возникновения заболеваний пищеварительного тракта?
58. Назовите растения России, которые являются источниками пищевых суб-станций функционального назначения?
59. Традиционное растительное сырье и нетрадиционное, используемое в технологии продуктов функционального питания?
60. Базовые подходы к его организации и принципы технологии продуктов

#### **Темы рефератов**

1. Особенности развития детей от 1 года до 3 лет.
2. Особенности пищеварительной системы у детей от 1 года до 3 лет.
3. Принципы и методы организации питания детей от 1 года до 3 лет.
4. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей 1 – 3 лет.
5. Примерные нормативы суточного потребления различных продуктов питания для детей 1 – 3 лет.
6. Режим питания и распределение суточной калорийности рациона детей от 1 года до 1,5 лет и от 1,5 до 3 лет.
7. Характеристика рациона питания детей от 1 года до 3 лет.
8. Примерные рацион питания и объемы блюд для детей раннего возраста
9. Правила кулинарной обработки различных продуктов
10. Особенности технологии приготовления кулинарных блюд, напитков и мучных кондитерских изделий для детского питания.
11. Подбор продуктов и блюд для дневного рациона школьников.
12. Подбор продуктов и блюд для дневного рациона студентов.
13. Технология производства полуфабрикатов для школьного питания.
14. Разработка меню лечебно-профилактического и специального питания.
15. Особенности технологий приготовления кулинарных блюд, напитков и изделий для лечебно-профилактического питания.
16. Рецептуры оригинальных лечебно-профилактических продуктов на основе сырья мясной промышленности.
17. Производство функциональных напитков на основе молочной сыворотки.
18. Рыба как сырьевой источник для производства функциональных продуктов питания.
19. Липидный состав рыб. Значение в питании.
20. Функциональные продукты на основе рыбы.

#### **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ:**

- **оценка «отлично»** выставляется студенту, если он ответил на все заданные вопросы правильно.

- **оценка «хорошо»** выставляется студенту, если он допустил несколько неточностей в ответах на заданные вопросы.
- **оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту, если он ответил правильно на половину заданных вопросов.
- **оценка «неудовлетворительно»** выставляется студенту, если он не ответил правильно ни на один заданный вопрос.

## ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

### **ПК 1 Способен управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств**

1 В детской молочной кухне молоко с внесенной в него закваской разливается в бутылочки:

- А) вымытые горячей проточной водой;
- Б) вымытые с применением моющих средств;
- В) дезинфицированные;
- Г) стерильные.

Ответ Г

2. Транспорту, доставляющему продукцию детской молочной кухни на удаленные раздаточные, достаточно:

- А) иметь санитарный паспорт;
- Б) быть закрепленным;
- В) иметь санитарный паспорт и быть закрепленным;
- Г) иметь санитарный паспорт, охлаждение, быть закрепленным.

Ответ Г

3. Молочные продукты, с учетом тех, что используются для приготовления блюд, в рационе детей от 1 года до 3 лет должны составлять

- А) 500 - 600 мл Б) 600 – 700 мл В) 800 – 900 мл

Ответ А

4. Установить соответствие количества приемов пищи возраст у ребенка

- А) дети от 1 года до 1,5 лет 1) 3 раза в день
- В) дети от 1,5 до 3 лет 2) 4 раза в день
- Г) 6 раз в день

Ответ: В

5. Молоко обеспечивает растущий организм в достаточном количестве:

- А) полиненасыщенными жирными кислотами;
- Б) железом;
- В) витамином С;
- Г) кальцием.

Ответ Г

Ответ: Г

6. Перечислите допустимые отклонения во времени приема пищи у детей от 1 года до 3 лет

---

---

---

7. Перечислите принципы сбалансированного питания?

---

---

---

8. Назовите основные продукты входящие в меню для детей дошкольного предприятия

---

---

---

9. Перечислить принципы составления меню для детей школьного предприятия питания:

---

---

---

*ПК- 4* Способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

1 Оптимально кратным является питание:

- А) четырехразовое;
- Б) трехразовое;
- В) двухразовое;
- Г) одноразовое.

Ответ А

2. При плавании в северных районах рацион питания включают

- А) блюда с повышенным содержанием жира и повышенной калорийности
- Б) блюда с пониженным содержанием жира холодные и горячие.
- В) блюда с повышенным содержанием витамина С

Ответ: А

3. Жаренное мясо можно ввести в рацион питания ребенка не ранее

- А) 1 года
- Б) 2 лет
- В) 3 лет 4) 4 лет
- Г) 5 лет

Ответ Г

4. Продукты источники полноценного белка

- А) молоко



- Б) крупы
  - В) мясо
  - Г) яйца
  - Д) овощи
  - Е
- Ответ В

5. Перечислите продукты, которые разрешено давать детям с ограничениями по здоровью

---

---

---

6. Перечислите продукты питания которыми запрошено кормить детей в дошкольных организациях согласно требованиям САН Пин

---

---

---

7. Перечислите основные помещения школьного предприятия общественного питания для обслуживания потребителей.

---

---

---

8. Перечислите основные виды оборудования, используемого для обслуживания потребителей в залах предприятий общественного питания

---

---

---

### КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ:

-**оценка «отлично»** выставляется студенту при условии высокого уровня освоения и общий процент правильных ответов находится в пределах 86-100%;

-**оценка «хорошо»** выставляется студенту при условии повышенного уровня освоения и общий процент правильных ответов находится в пределах 66-85%;

-**оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту при условии порогового уровня освоения, т.е. правильных ответов должно быть не менее 50% и общий процент правильных ответов находится в пределах 50-65%.

- **оценка «неудовлетворительно»** выставляется студенту в случае недостаточного уровня освоения, т.е. правильных ответов менее 50 %.

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
<b>Оценка по пятибалльной системе</b>	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
<b>Оценка по системе «зачет – незачет»</b>	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

**Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2022, введено приказом от 28.09.2011 №371-О (<http://nsau.edu.ru/file/403>; режим доступа свободный);

2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2022, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О (<http://nsau.edu.ru/file/104821>; режим доступа свободный).

Составитель  
доцент кафедры ТТПП, к.с.-х.н.



Н.Г. Ворожейкина

«»



2023 г.