

2019

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


Рег. № ТОРД.03-72019  
«07» 10 2022 г.

**УТВЕРЖДЕН**

на заседании кафедры

Протокол от «05» 10 2022 г. № 3

Заведующий кафедрой

  
(подпись) С.Л. Гаптар

**ФОНД**  
**ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**Б1.В.ДВ. 8.1 Детское и функциональное питание**

19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания

Код и наименование направления подготовки (специальности)

Новосибирск 2022

1647

**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.	ОПК-5, ПК-4	Контрольная работа, вопросы для зачета с оценкой, тестовые задания
2	Технология адаптированных молочных смесей- заменителей женского молока.	ОПК-5, ПК-4	Контрольная работа, вопросы для зачета с оценкой, тестовые задания
3	Технология продуктов детского питания для различных возрастных групп на молочной, мясной, рыбной, плодовоовощной и крупяной основе.	ОПК-5, ПК-4	Контрольная работа, вопросы для зачета с оценкой, тестовые задания
4	Виды вскармливания новорожденных детей: естественное, искусственное, смешанное.	ОПК-5, ПК-4	Контрольная работа, вопросы для зачета с оценкой, тестовые задания
5	Питание детей от рождения до 1 года и от года до 3-х лет.	ОПК-5, ПК-4	Контрольная работа, вопросы для зачета с оценкой, тестовые задания
6	Организация питания детей дошкольного возраста.	ОПК-5, ПК-4	Контрольная работа, вопросы для зачета с оценкой, тестовые задания
7	Организация питания детей школьного возраста.	ОПК-5, ПК-4	Контрольная работа, вопросы для зачета с оценкой,

			тестовые задания
8	Продукты полифункционального назначения. Полифункциональные добавки для производства детских продуктов.	ОПК-5, ПК-4	Контрольная работа, вопросы для зачета с оценкой, тестовые задания
9	Способы повышения бифидогенности продуктов детского питания. Технологический и микробиологический контроль.	ОПК-5, ПК-4	Контрольная работа, вопросы для зачета с оценкой, тестовые задания
10	Классификация продуктов функционального питания. Медико-биологические разработки ингредиентного состава функциональных продуктов.	ОПК-5, ПК-4	Контрольная работа, вопросы для зачета с оценкой, тестовые задания
11	Технология продуктов полифункционального назначения, дифференцированных для профилактики различных заболеваний и укрепления здоровья.	ОПК-5, ПК-4	Контрольная работа, вопросы для зачета с оценкой, тестовые задания

ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ  
Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

**Вопросы для 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 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.

## **Критерии оценки**

**«Отлично»** работа была выполнена автором самостоятельно; студент подобрал список литературы, которая необходима для осмысления темы контрольной работы в нужном количестве; автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели; студент анализирует материал; контрольная работа отвечает всем требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы; контрольная работа соответствует всем требованиям по оформлению.

**«Хорошо»** работа была выполнена автором самостоятельно; студент подобрал список литературы в количестве менее 3-х источников; автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели; студент анализирует материал; контрольная работа отвечает всем требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы; контрольная работа соответствует некоторым требованиям по оформлению.

**«Удовлетворительно»** работа была выполнена автором самостоятельно; студент подобрал список литературы в количестве менее 3-х источников; автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели; студент анализирует материал; контрольная работа не отвечает требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы; контрольная работа соответствует некоторым требованиям по оформлению.

**«Неудовлетворительно»** работа была выполнена автором не самостоятельно; список литературы не соответствует раскрываемой теме; план работы не соответствует поставленным задачам и сформулированной цели; студент не анализирует материал; контрольная работа не отвечает требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы; контрольная работа не соответствует требованиям по оформлению;

**Вопросы для зачета с оценкой по дисциплине**  
**Детское и функциональное питание**

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.
7. Белковый состав мяса, функциональное значение.
8. Конструирование пищи функционального значения на основе мяса.
9. Мясо и мясные продукты в профилактике анемий
10. Специальные продукты функционального значения на основе мясного сырья.
11. Молоко: состав ингредиентов, физиологическое значение.
12. Углеводы молока в получении функциональных продуктов питания.
13. Характеристика белков молока в получении функциональных продуктов питания.
14. Химизм и значение брожения в питании.
15. Бифидобактерии. Функциональное значение и применение.
16. Пробиотики и пребиотики в питании.
17. Соединительнотканые белки мяса. Характеристика и физиологическое значение.
18. Молочнокислые продукты питания. Номенклатура, значение.
19. Белки молока и производство белковых продуктов. Значение в питании.
20. Молочная сыворотка. Получение и функциональное значение.
21. Производство функциональных напитков на основе молочной сыворотки.
22. Рыба как сырьевой источник для производства функциональных продуктов питания.
23. Липидный состав рыб. Значение в питании.
24. Функциональные продукты на основе рыбы.
25. Соединительнотканые белки рыб. Характеристика и перспективы применения.
26. Состав и свойства белков рыб в получения функциональных продуктов питания.
27. Роль воды в питании. Источники воды и ее функциональное значение.
28. Химический состав фруктов, характеристика биологически активных веществ.

29. Использование фруктов при приготовлении функциональных продуктов питания.
30. Овощи как сырье для производства функциональных продуктов питания.
31. Государственная политика в области здорового питания населения России.
32. Классификация продуктов функционального питания.
33. Ингредиенты, используемые в производстве продуктов функционального питания.
34. Медико-биологические основы технологии продуктов функционального питания для снижения риска возникновения аллергических заболеваний детей и взрослых?
35. Медико-биологические основы технологии продуктов функционального питания для снижения риска возникновения стрессобусловленных заболеваний?
36. Перечислите циклы технологии продуктов функционального питания для снижения риска возникновения новообразований?
37. Перечислите циклы технологии продуктов функционального питания для снижения риска возникновения заболеваний пищеварительного тракта?
38. Назовите растения России, которые являются источниками пищевых субстанций функционального назначения?
39. Традиционное растительное сырье и нетрадиционное, используемое в технологии продуктов функционального питания?
40. Базовые подходы к его организации и принципы технологии продуктов

#### **Критерии оценки зачета с оценкой:**

Зачет с оценкой выставляется студенту, если им в течение семестра набрано более 72 баллов.

Пример оформления промежуточной аттестации по традиционной системе:

для аттестации студентов по дисциплине используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся.

### **ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ**

#### **Вопросы для собеседования**

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.
7. Примерные рацион питания и объемы блюд для детей раннего возраста
8. Правила кулинарной обработки различных продуктов
9. Особенности технологии приготовления кулинарных блюд, напитков и мучных кондитерских изделий для детского питания.
10. Подбор продуктов и блюд для дневного рациона школьников.
11. Подбор продуктов и блюд для дневного рациона студентов.
12. Технология производства полуфабрикатов для школьного питания.
13. Разработка меню лечебно-профилактического и специального питания.
14. Особенности технологий приготовления кулинарных блюд, напитков и изделий для лечебно-профилактического питания.
15. Рецептуры оригинальных лечебно-профилактических продуктов на основе сырья мясной промышленности.
16. Производство функциональных напитков на основе молочной сыворотки.
17. Рыба как сырьевой источник для производства функциональных продуктов питания.
18. Липидный состав рыб. Значение в питании.
19. Функциональные продукты на основе рыбы.

## Задания для остаточного контроля знаний

- 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  
   3) 5 раз в день  
   4) 6 раз в день  
  
Ответ: А \_\_\_\_\_, В \_\_\_\_\_
- Допустимые отклонения во времени приема пищи у детей от 1года до 3 лет:  
1)15 – 30 минут  
2)30 - 45 минут  
3)45 – 60 минут
- Наиболее калорийным должен быть:  
1)Завтрак  
2)Обед  
3)Полдник  
4)Ужин



4. Белки животного происхождения должны составлять в рационе питания детей от 1 года до 3 х лет:  
1) 80%    2) 70%    3) 60%    4) 50%
5. Жиры обеспечивают калорийность рациона питания на:  
1) 10%    3) 30%    5) 50%  
2) 20%    4) 40%    6) 60%
6. Углеводы обеспечивают калорийность рациона питания на:  
1) 48        2) 58%        3) 68%        4) 75%
7. Суточный объем питания без учета питья детей от 1 года до 1,5 лет составляет:  
1) 1100 – 1200 мл;        3) 1400 – 1500 мл;  
2) 1200 – 1300 мл;        4) 1500 – 1600 мл
8. Суточный объем питания без учета питья детей от 1,5 до 3 лет составляет  
1) 1100 – 1200 мл;        3) 1400 – 1500 мл;  
2) 1200 – 1300 мл;        4) 1500 – 1600 мл
9. В промежутках между кормлениями следует давать фрукты, соки, сладости детям?  
1) следует;        2) не следует
10. Молочные продукты, с учетом тех, что используются для приготовления блюд, в рационе детей от 1 года до 3 лет должны составлять:  
1) 500 - 600 мл;        2) 600 – 700 мл;        3) 800 – 900 мл

**ЗАДАНИЯ  
ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ  
Задания для оценки сформированности компетенций  
«ОПК-5» «ПК-4»:**

**Задания открытого типа  
Тест на оценку уровня сформированности компетенций**

ОПК-5 Готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

1. Наиболее калорийным должен быть:  
1) Завтрак

- 2)Обед
- 3)Полдник
- 4)Ужин

**Ответ: 2**

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

- 1) 500 - 600 мл;    2) 600 – 700 мл;    3) 800 – 900 мл

**Ответ: 1**

3. Макаaronные изделия следует давать ребенку:

- 1) 1 – 3 раза в неделю;    2) 3 - 4 раза в неделю;
- 3) 5 - 6 раз в неделю;    4) не давать

**Ответ: 1**

4. Какова температура холодных блюд при термическом щажении в лечебном питании?

- 1) 10°C;    2) 15°C;    3) 18°C.

**Ответ: 2**

5. Каков режим питания при диете №5?

- 1) 4-х разовый;    2) 5-ти разовый;    3) 6-ти разовый.

**Ответ:2**

**ПК-4** Готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения

1. Какова основная суть теории сбалансированного питания?

- 1) исключение или ограничение продуктов животного происхождения;
- 2) строгая регламентация совместимости и несовместимости пищевых продуктов;
- 3) соответствие притока пищевых веществ в организме человека их расходу.

**Ответ: 3**

2. Рыба — источник:

- 1) Омега-3; 2) витамина Д; 3) углеводов; 4) витамина К.

**Ответ: 1,2.**

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

- 1) иметь санитарный паспорт;
- 2) быть закрепленным;
- 3) иметь санитарный паспорт и быть закрепленным;
- 4) иметь санитарный паспорт, охлаждение, быть закрепленным.

**Ответ: 4**

4. Какие витамины легче разрушаются при тепловой обработке пищевых продуктов?

- 1) водорастворимые;
- 2) жирорастворимые

**Ответ: 1**

5. Недостаток какого жирорастворимого витамина в организме ребенка вызывают заболевание «рахит»?

- 1) Д (кальциферол);
- 2) Е (токоферол);
- 3) А (ретинол).

**Ответ: 1**

### **Задания для оценки сформированности компетенции «ОПК-5»**

#### **Задания открытого типа**

1. Биологическая ценность жиров определяется содержанием в них?

\_\_\_\_\_

2. Подсолнечное масло — источник ? \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

3. Минеральный элемент, придающий костям особую прочность ?

\_\_\_\_\_

4. Молоко обеспечивает растущий организм в нормы в сутки?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

5. Наибольшей пищевой ценностью какие обладают крупы?

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### **Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-4 »**

#### **Задания открытого типа**

1. Кисломолочные продукты кефир, йогурты, даются в день в количестве не более?

---

---

2. Какие субпродукты (печень, язык) включаются в рацион питания детей с 1 года до 3х лет?

---

---

3. Максимальный возраст, с которого можно вводить в рацион питания ребенка сосиски, колбасу вареную, сардельки?

---

---

4. Мясо рекомендуют давать ребенку с какого возраста?

---

---

5. Ржаной хлеб, многозерновые виды хлеба разрешают детям с какого возраста?

---

---

## МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

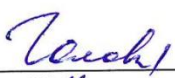
Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
<b>Оценка по пятибалльной системе</b>	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
<b>Оценка по системе «зачет»- «не зачет»</b>	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не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

Составители:

 А.Н. Головки

« 5 » 10 2021.