

ФГБОУ ВПО «НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ»
Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Рег. № 07.03-72
«5» 05 2017 г.

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры
Протокол от «16» 04 2017 г. № 9
Заведующий кафедрой

(подпись) С.Л. Галтар

ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

БЗ.В.ДВ8.1 Детское и функциональное питание
(МОДУЛЯ)

19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания

Код и наименование направления подготовки (специальности)

№ п
1
2
3
4
5
6
7
8

**Паспорт
фонда оценочных средств**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Технология адаптированных молочных смесей-заменителей женского молока.	ОПК-5; ПК -4;	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета с оценкой. Реферат
2	Технология продуктов детского питания для различных возрастных групп на молочной, мясной, рыбной, плодовоовощной и крупяной основе.	ОПК-5; ПК -4;	Тесты. Контрольная работа. Вопросы для зачета с оценкой Реферат
3	Виды вскармливания новорожденных детей; естественное, искусственное, смешанное	ОПК-5; ПК -4;	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета с оценкой.
4	Питание детей от рождения до 1 года и от года до 3-х лет.	ОПК-5; ПК -4;	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
5	Организация питания детей дошкольного возраста	ОПК-5; ПК -4;	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета с оценкой.
6	Организация питания детей школьного возраста	ОПК-5; ПК -4;	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
7	Продукты полифункционального назначения. Полифункциональные добавки для производства детских продуктов	ОПК-5; ПК -4;	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета с оценкой.
8	Способы повышения бифидогенности	ОПК-5; ПК -4;	Тесты. Контрольная

	продуктов детского питания Технологический и микробиологический контроль.		работа Вопросы для зачета с оценкой.
9	Классификация продуктов функционального питания Медико-биологические разработки ингредиентного состава функциональных продуктов	ОПК-5; ПК -4;	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета с оценкой.
10	Технология продуктов полифункционального назначения, дифференцированных для профилактики различных заболеваний и укрепления здоровья.	ОПК-5; ПК -4;	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета с оценкой.

**ФГБОУ ВО «НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ»
Факультет Биолого- технологический
Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции**

Вопросы для контрольной работы

- 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 плодоовощной 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 получении 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 России.
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 субстанций 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.

ФГБОУ ВО «НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ»
Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

**Комплект тестовых заданий для остаточного контроля знаний
по дисциплине « Детское и функциональное питание»**

1. 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 _____

2. 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
 3. Наиболее калорийным должен быть
 1. Завтрак
 2. Обед
 3. Полдник
 4. Ужин
 4. Белки животного происхождения должны составлять в рационе питания детей от 1года 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
 7. 1) 48 2) 58% 3) 68% 4) 75%
 7. Суточный объем питания без учета питья детей от1 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, 5до 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
11. кисломолочные продукты кефир, йогурты, даются в день в количестве не более
- 1) 100 мл 2) 200 мл 3) 300 мл 4) 400 мл 5) 500 мл 6) 600 мл
- 12 субпродукты (печень, язык) включаются в рацион питания детей щт 1 года до 3хлет
- 1) 5 – 6 раз в неделю 2) 3- 4 раза в неделю 3) 1 -2 раза в неделю
- 4) 1 раз в 2 недели 5) не включаются
13. максимальный возраст, с которого можно вводить в рацион питания ребенка сосиски, колбасу вареную, сардельки
- 1) с 1 года 2) с 2 лет 3) с 3 лет 4) с 4 лет 5) с 5 лет
14. мясо рекомендуют давать ребенку
- 1) 5 - 6 раз в неделю 2) 3 – 4 раза в неделю
- 3) 1 -2 раза в неделю 4) не рекомендуется
15. ржаной хлеб , много зерновые виды хлеба разрешают детям
- 1) с 1 – 1, 5 лет 2) с 1,5 - 2 лет 3) с 2 – 2,5 лет 4) с 2,5 – 3 лет
16. макаронные изделия следует давать ребенку
- 1) 1 – 2 раза в неделю 2) 3 - 4 раза в неделю
- 3) 5 - 6 раз в неделю 4) не давать
17. рыба должна включаться в рацион питания ребенка от 1года до 3-х лет
- 1) 5 – 6 раз в неделю 2) 3 – 4 раза в неделю 3) 1 – 2 раза в неделю
18. минимальный возраст с которого , разрешается вводить в рацион питания ребенка сметану 15% жирности, с обязательной тепловой обработкой1) с 1 года 2) с 1,5 лет 3) с 2 лет 4) с 2, 5 лет 5) с 3 лет
19. рекомендуемое суточное количество мяса в рационе ребенка от 1 года до 1,5 года
- 1) 50 – 60 г 2) 60 – 70 г 3) 70 – 80 г 4) 80 – 90 г 5) 90 – 100 г
20. рекомендуемое суточное количество мяса в рационе ребенка от 1,5 до 3 лет
- 1) 50 – 60 г 2) 60 – 70 г 3) 70 – 80 г 4) 80 – 90 г 5) 90 – 100 г
21. мясо уток и гусей разрешается вводить в рацион питания ребенка
- 1) с 1 года 2) с 2 лет 3) с 3 лет 4) с 4 лет 5) с 5 лет
22. жаренное мясо можно ввести в рацион питание ребенка не ранее
- 1) 1 года 2) 2 лет 3) 3 лет 4) 4 лет 5) 5 лет
23. шоколад, шоколадные конфеты не следует давать детям
- 1) до 1 года 2) до 2 лет 3) до 3 лет 4) до 4 лет
- 24 наибольшей пищевой ценностью обладают крупы
- 1) манная 2) гречневая 3) ячневая 4) овсяная 5) рис 6) кукуруза
25. продукты источники полноценного белка

- 1) молоко 2) крупы 3) мясо 4) яйца 5) овощи 6) рыба
- 7) творог 8) фрукты

дополнить:

26. биологическая ценность жиров определяется содержанием в них _____

27. Уменьшают всасывание железа в кишечнике

- 1) аскорбиновая кислота 2) фитаты, содержащиеся в зерновых, овощах
- 3) полифенолы, содержащиеся в чае, кофе, какао, бобовых
- 4) кисломолочные продукты

28. Уменьшают всасывание железа в кишечнике

- 1) аскорбиновая кислота 2) фитаты, содержащиеся в зерновых, овощах
- 3) полифенолы, содержащиеся в чае, кофе, какао, бобовых
- 4) кисломолочные продукты

28. Большое количество полиненасыщенных жирных кислот содержит:

- 1) свиной жир;
- 2) сметана;
- 3) молоко;
- 4) кукурузное масло.

29. Подсолнечное масло — источник:

- 1) углеводов;
- 2) белка;
- 3) полиненасыщенных жирных кислот;
- 4) витаминов группы В.

30. Минеральный элемент, придающий костям особую прочность:

- 1) железо;
- 2) сера;
- 3) кальций;
- 4) калий.

31. Молоко обеспечивает растущий организм в достаточном количестве:

- 1) полиненасыщенными жирными кислотами;
- 2) железом;
- 3) витамином С;
- 4) кальцием.

32. Рыба — источник:

- 1) фосфора;
- 2) витамина С;
- 3) углеводов;
- 4) витамина К.

33. При недостаточном поступлении в организм человека железа:

- 1) развивается анемия;
- 2) нарушается водный обмен;

- 3) снижается прочность костей;
- 4) повышается проницаемость сосудов.

34. Эндемический зоб развивается у человека при низком содержании в пищевых продуктах:

- 1) фтора;
- 2) йода;
- 3) железа;
- 4) цинка.

35. Оптимально кратным является питание:

- 1) четырехразовое;
- 2) трехразовое;
- 3) двухразовое;
- 4) одноразовое.

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

- 1) вымытые горячей проточной водой;
- 2) вымытые с применением моющих средств;
- 3) дезинфицированные;
- 4) стерильные.

37. Транспорт, 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.

38. 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.

39. Меню скомплектованного питания составляется?

- 1) по заказам организаций и отдельных лиц;
- 2) на предприятиях с постоянным контингентом питающихся;
- 3) на предприятиях быстрого питания.

40. Что определяет особенности меню отдельных типов предприятий питания?

- 1) трудоёмкость приготовления блюд;
- 2) требования посетителей;
- 3) территориальные особенности расположения предприятия питания.

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

- 1) водорастворимые;
- 2) жирорастворимые;

42. Недостаток какого жирорастворимого витамина в организме ребёнка вызывают заболевание «рахит»?

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

43. Какова среднесуточная потребность спортсменов в воде?

- 1) 1 л/сут;
- 2) 2,5 л/сут;
- 3) 3,5 л/сут.

44. Потребление, каких из перечисленных продуктов питания, необходимо ограничивать людям пожилого возраста?

- 1) яблоки;
- 2) щавель;
- 3) лимоны.

45. Какое количество рационов лечебно-профилактического питания существуют в России?

- 1) 2;
- 2) 4;
- 3) 6.

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

- 1) 10°C;
- 2) 15°C;
- 3) 18°C.

47. Что ограничивают в рационе при диете №4?

- 1) белки;
- 2) жиры;
- 3) углеводы.

48. Каков режим питания при диете №5?

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

Оценка «отлично» выставляется студенту, если:

- 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;

оценка «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;

оценка «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;

- оценка «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;

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
Оценка по системе «зачет □ незачет»	
«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 08-01-2015, введено приказом от 28.09.2011 №371-О, утверждено ректором 12.10.2015 г. (<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 77-01-2015, 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

«21» 09 2017 г.