

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

**Факультет технологии и товароведения**

**Технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции**

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой ТХПСХП



В.И. Манжесов

15. июня. 2020 г.

**Фонд оценочных средств**

по дисциплине **ФТД.В.01 «Разработка продуктов питания лечебного и профилактического назначения из растительного сырья для детерминированных групп населения»**

Уровень образовательной программы подготовка кадров высшей квалификации  
Направление подготовки 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии  
Направленность Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства  
Квалификация выпускника. Исследователь. Преподаватель-исследователь

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

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины			
		1	2	3	4
ПК-5	готовность и способность к разработке модифицированных пищевых добавок и продуктов, с использованием растительного, мясного, молочного и рыбного сырья	+	+	+	+
ПК-6	способностью к разработке нового ассортимента и технологий изделий с использованием нетрадиционных и новых сортов и видов сырья, поликомпонитных смесей и полуфабрикатов с регулированием содержания основных пищевых и биологически активных компонентов, измененным химическим составом для создания продуктов нового поколения повышенной пищевой ценности и высокой степени готовности к употреблению, в том числе компонентов детского и диетического питания	+	+	+	+
ПК-12	способностью к разработке теоретических и практических основ перспективных методов и систем контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на различных этапах производственного процесса	+	+	+	+

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

### 2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки	
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет)	не зачтено	зачтено

## 2.2 Текущий контроль

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-5	<b>знать</b> физико-химические и функционально-технологические свойства модифицированных пищевых добавок и продуктов питания с использованием растительного, мясного, молочного и рыбного сырья	1-4	Сформированные и систематические знания функционально-технологических свойств модифицированных пищевых добавок и продуктов питания с использованием растительного, мясного, молочного и рыбного сырья	Лекции Практические Занятия Самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	<i>Тесты из задания 3.3 Реферат из задания 3.4</i>	<i>Тесты из задания 3.3 Реферат из задания 3.4</i>	<i>Тесты из задания 3.3 Реферат из задания 3.4</i>
ПК-6	<b>знать</b> основные источники нетрадиционного и нового сырья, поликомпонентных смесей и полуфабрикатов для создания продуктов нового поколения повышенной пищевой ценности и высокой степени готовности к употреблению, в том числе продуктов питания лечебного и	1-4	Сформированные и систематические знания нетрадиционного и нового сырья, поликомпонентных смесей и полуфабрикатов для создания продуктов нового поколения повышенной пищевой ценности	Лекции Практические Занятия Самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	<i>Тесты из задания 3.3 Реферат из задания 3.4</i>	<i>Тесты из задания 3.3 Реферат из задания 3.4</i>	<i>Тесты из задания 3.3 Реферат из задания 3.4</i>

	профилактического назначения из растительного сырья для детерминированных групп населения							
ПК-12	<b>знать</b> основные методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на различных этапах производственного процесса при производстве продуктов питания лечебного и профилактического назначения из растительного сырья для детерминированных групп населения	1-4	Сформированные и систематические знания методов контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на различных этапах производственного процесса	Лекции Практические Занятия Самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	<i>Тесты из-задания 3.3 Реферат из задания 3.4</i>	<i>Тесты из-задания 3.3 Реферат из задания 3.4</i>	<i>Тесты из-задания 3.3 Реферат из задания 3.4</i>

### 2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-5	<p><b>знать</b> физико-химические и функционально-технологические свойства модифицированных пищевых добавок и продуктов питания с использованием растительного, мясного, молочного и рыбного сырья</p> <p><b>уметь</b> применять модифицированные пищевые добавки в технологии производства продуктов с использованием растительного, мясного, молочного и рыбного сырья</p> <p><b>иметь навыки и /или опыт деятельности:</b> расчета безопасных дозировок модифицированных пищевых добавок на основе их предельных дозировок при производстве продуктов питания с использованием растительного, мясного, молочного и рыбного сырья</p>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Зачет	<p><i>Задания из разделов 3.1-3.2</i></p> <p><i>Тесты из-задания 3.3</i></p>		
ПК-6	<p><b>знать</b> основные источники нетрадиционного и нового сырья, поликомпонентных смесей и полуфабрикатов для создания продуктов нового поколения повышенной пищевой ценности и высокой степени готовности к употреблению, в том числе продуктов питания лечебного и профилактического назначения из растительного сырья для детерминированных групп населения</p> <p><b>уметь</b> регулировать содержание основных и биологически активных компонентов, изменять химический состав продукта с целью повышения пищевой ценности и высокой степени готовности к употреблению продуктов питания лечебного и профилактического назначения из растительного сырья для детерминированных</p>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Зачет	<p><i>Задания из разделов 3.1-3.2</i></p> <p><i>Тесты из-задания 3.3</i></p>		

	<p>групп населения  <b>иметь навыки и /или опыт деятельности</b> в разработке нового ассортимента и технологий продуктов нового поколения повышенной пищевой ценности и высокой степени готовности к употреблению, в том числе продуктов питания лечебного и профилактического назначения из растительного сырья для детерминированных групп населения</p>					
ПК-12	<p><b>знать</b> основные методы контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на различных этапах производственного процесса при производстве продуктов питания лечебного и профилактического назначения из растительного сырья для детерминированных групп населения  <b>уметь</b> использовать теоретические знания в практической работе для контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на различных этапах производственного процесса при производстве продуктов питания лечебного и профилактического назначения из растительного сырья для детерминированных групп населения  <b>иметь навыки и (или) опыт деятельности</b> применения теоретических и практических основ на различных этапах производственного процесса при производстве продуктов питания лечебного и профилактического назначения из растительного сырья для детерминированных групп населения</p>	<p>Лекции, практические занятия, самостоятельная работа</p>	Зачет	<p><i>Задания из разделов 3.1-3.2</i>  <i>Тесты из-задания 3.3</i></p>		

## 2.4 Критерии оценки на зачете

**Зачтено** выставляется, если обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы: знает технология производства новых видов продукции функционального и специализированного назначения из традиционных и нетрадиционных сырьевых ресурсов, способы максимально возможного сохранения биологически активных веществ в процессе получения и хранения, аргументировано и логически стройно излагает материал, может применить знания для анализа конкретных ситуаций, профессиональных проблем, а также по итогам проведенного текущего контроля и при выполнении всех практических занятий и самостоятельной работы.

**Не зачтено** выставляется, если обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

## 2.5 Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
Зачтено	выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
Не зачтено	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

## 2.6 Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированной компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления.	Не менее 55 % баллов за задания теста.
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75 % баллов за задания теста.
Высокий	Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 90 % баллов за задания теста.
Компетенция не сформирована		Менее 55 % баллов за задания теста.

## 2.7 Допуск к сдаче зачета

1. Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
2. Выполнение индивидуальных заданий.
3. Активное участие в работе на занятиях.

## 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 Вопросы к зачету

1. Теории и концепции питания.
2. Научные основы функционального питания.
3. Состояние и перспективы производства функциональных и специализированных продуктов
4. Понятие о функциональных и специализированных продуктах питания.

5. Основные принципы разработки функциональных продуктов. Социально-гигиенический мониторинг.
6. Обоснование выбора основы пищевой композиции.
7. Основные принципы разработки функциональных продуктов на рыбной основе. Обоснование выбора пищевых добавок.
8. Особенности организации кормовой базы с целью получения экологически безопасной продукции.
9. Медико-биологические требования к разработке рецептурных композиций функциональных и специализированных продуктов питания на мясной основе.
10. Особенности технологии при производстве функциональных продуктов, содержащих биологически активные ингредиенты.
11. Медико-биологические требования, подбор и обоснование обогащающих добавок при производстве функциональных продуктов.
12. Медико-биологические требования, подбор и обоснование обогащающих добавок для людей, предрасположенных и страдающих сердечно-сосудистыми заболеваниями.
13. Перспектива введения органолепτικο-корректирующих добавок при производстве продуктов функционального и специализированного назначения.
14. Сырьевые источники. Птицеводческое сырье для производства функциональных продуктов питания.
15. Перспектива введения функционально-метаболических добавок.
16. Продукты для энтерального питания.
17. Особенности производства продуктов повышенной биологической ценности для людей, находящихся в экстремальных ситуациях.
18. Роль белков при разработке рецептурных композиций для питания беременных женщин.
19. Роль витаминов при разработке рецептурных композиций для питания беременных женщин.
20. Роль жиров при разработке рецептурных композиций для питания беременных женщин.
21. Роль углеводов при разработке рецептурных композиций для питания беременных женщин.
22. Медико-биологические требования, подбор и обоснование обогащающих добавок для при производстве продуктов питания людей с тяжелыми физическими нагрузками.
23. Роль белков при разработке рецептурных композиций для питания людей с тяжелыми физическими нагрузками.
24. Роль белков при разработке рецептурных композиций для питания людей, находящихся в экстремальных ситуациях.
25. Классификация пищевых продуктов.
26. Функциональные ингредиенты.
27. Современное состояние обеспечения населения продуктами питания.

### **3.2 Вопросы к экзамену**

Экзамен учебным планом не предусмотрен

### **3.3 Тестовые задания**

*Перечень тестовых вопросов текущего контроля*

1. Физиологическая потребность в пищевых веществах и энергии у детей и подростков дифференцируется в зависимости от
  - а) возраста;
  - б) пола;
  - в) состояния здоровья;
  - г) характера деятельности;
  - д) социально-экономических особенностей региона.
2. Рациональное питание ребенка необходимо для
  - а) гармоничного морфо-функционального развития;
  - б) своевременного созревания морфологических структур и функций;

- в) соответствующего возрасту психомоторного и интеллектуального развития;
- г) сохранения иммунитета и устойчивости к воздействиям неблагоприятных факторов внешней среды;
- д) высокой физической и умственной работоспособности;
- е) профилактики развития заболеваний.

3. Правильный режим питания включает соблюдение

- а) времени приема пищи;
- б) интервалов между приемами пищи;
- в) кратности приема пищи в зависимости от возраста;
- г) количественного и качественного состава приема пищи;
- д) условий приема пищи.

4. С ростом ребенка

- а) кратность питания возрастает;
- б) кратность питания снижается;
- в) равномерность распределения рациона питания по приемам пищи

увеличивается;

- г) равномерность распределения рациона питания по приемам пищи снижается;
- д) нормы потребления основных пищевых веществ увеличиваются;
- е) нормы потребления основных веществ снижаются.

5. Особенности обмена веществ у детей и подростков

- а) наибольшая интенсивность основного обмена;
- б) наименьшая интенсивность основного обмена;
- в) относительно высокий расход энергии;
- г) относительно низкий расход энергии;
- д) преобладание анаболических процессов;
- е) преобладание катаболических процессов.

6. Наибольшая величина основного обмена (килокалории на 1кг массы тела) у детей

- а) 1-3 лет;
- б) 6-9 лет;
- в) 10-12 лет;
- г) 13-15 лет.

7. Наибольшие суточные энергозатраты в возрасте

- а) 1-3 года;
- б) 6-9 лет;
- в) 10-12 лет;
- г) 13-15 лет.

8. Для оценки количественной адекватности питания определяют суточные энергозатраты ребенка, складывающиеся из

- а) расхода энергии на основной обмен;
- б) расхода энергии на процессы роста;
- в) расхода энергии на специфически - динамическое действие пищи;
- г) расхода энергии на все виды деятельности.

9. К нарушениям, характерным на современном этапе для питания детей и подростков в России, относятся

- а) дефицит животных жиров;
- б) дефицит животных белков;
- в) дефицит полиненасыщенных жирных кислот;
- г) дефицит пищевых волокон;
- д) дефицит углеводов.

10. К нарушениям микроэлементного состава, характерным для питания детей и подростков в России, относятся

- а) дефицит кальция;
- б) дефицит железа;

- в) дефицит селена;
- г) дефицит цинка;
- д) дефицит натрия
- е) дефицит йода.

11. К нарушениям витаминного состава, характерным для питания детей и подростков в России, относятся:

- а) дефицит витамина А;
- б) дефицит витаминов группы В;
- в) дефицит витамина С;
- г) дефицит витамина D;
- д) дефицит фолиевой кислоты;
- е) дефицит витамина К.

12. Важнейшими функциями белков для детей и подростков являются

- а) пластическая;
- б) энергетическая;
- в) защитная;
- г) запас питательных веществ.

13. Основными функциями углеводов являются

- а) структурная;
- б) энергетическая;
- в) запасных питательных веществ;
- г) защитная.

14. Важнейшими функциями липидов и жирных кислот для детей и подростков являются

- а) энергетическая;
- б) построение органов и тканей;
- в) построение клеточных и субклеточных мембран;
- г) защитная.

15. К незаменимым пищевым веществам относятся

- а) большинство витаминов;
- б) полиненасыщенные высшие жирные кислоты;
- в) углеводы;
- г) минеральные вещества.

16. Отставание в физическом развитии и половом созревании детей и подростков может наблюдаться при дефиците следующих пищевых веществ

- а) белок животного происхождения;
- б) углеводы;
- в) витамины А, D, Е;
- г) витамин С, фолиевая кислота;
- д) йод;
- е) цинк.

17. Нарушения нормального нервно-психического развития детей и подростков могут наблюдаться при дефиците следующих пищевых веществ

- а) белок животного происхождения;
- б) витамины группы В, фолиевая кислота;
- в) йод, марганец;
- г) фтор;
- д) полиненасыщенные жирные кислоты.

18. Нарушения иммунного статуса детей и подростков могут наблюдаться при дефиците следующих пищевых веществ

- а) белки;
- б) углеводы;
- в) витамины А, Е, С;
- г) микроэлементы цинк, железо, селен.

19. Важнейшими свойствами женского молока являются

- а) высокая усвояемость организмом ребенка;
- б) наличие биологически активных веществ;
- в) низкая осмолярность;
- г) стерильность;
- д) оптимальная температура;
- е) постоянство состава.

20. Становлению лактации у женщин способствует

- а) правильное питание беременной и кормящей;
- б) формирование «доминанты лактации»;
- в) физиологическое течение родов;
- г) раннее прикладывание ребенка к груди;
- д) нахождение в родильном доме матери в палате вместе с ребенком;
- е) поддержание режима вскармливания, отвечающего анатомо-физиологическим особенностям ребенка.

21. Поддержанию лактации у женщин способствует

- а) правильное питание кормящей;
- б) формирование «доминанты лактации»;
- в) благоприятный психологический микроклимат, соблюдение режима дня кормящей;
- г) раннее введение прикорма;
- д) более позднее введение прикорма;
- е) допаивание и прикорм из бутылочек;
- ж) допаивание и прикорм с ложки.

22. Физиологическими изменениями процесса пищеварения, обеспечивающими возможность введения прикорма являются

- а) усиление секреции соляной кислоты;
- б) ослабление секреции соляной кислоты;
- в) повышение активности пепсина и амилазы;
- г) снижение активности пепсина и амилазы;
- д) повышение уровня секреторного иммуноглобулина А в кишечнике;
- е) снижение уровня секреторного иммуноглобулина А в кишечнике;
- ж) снижение проницаемости слизистой оболочки кишечника
- з) повышение проницаемости слизистой оболочки кишечника.

23. Введение прикорма целесообразно после

- а) совершенствования ферментативных процессов переваривания пищи;
- б) снижения проницаемости слизистой оболочки кишечника;
- в) угасания рефлекса выталкивания ложки;
- г) угасания сосательного рефлекса;
- д) появления способности к поддержанию туловища в вертикальном положении;
- е) появления способности к удержанию головы.

24. При введении прикорма следует руководствоваться следующими правилами

- а) при грудном вскармливании вводить не ранее 3 месяца жизни;
- б) при искусственном вскармливании вводить раньше, чем при грудном;
- в) при искусственном вскармливании вводить позже, чем при грудном;
- г) начинать прикорм с введения соков;
- д) начинать прикорм с творога;
- е) вводить постепенно, начиная с монокомпонентных продуктов и блюд;
- ж) при грудном вскармливании вводить не ранее 8 месяца жизни.

25. Рекомендуемые сроки введения основных продуктов и блюд прикорма промышленного выпуска в питании детей содержатся

- а) в СанПине «Организация детского питания»;

б) в СанПине « Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы дошкольных образовательных учреждений»;

в) в СанПине «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

г) в СанПине «Гигиенические требования устройству, содержанию и организации режима работы в детских домах и школах-интернатах для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей».

26. Требования к сырью и продуктам питания для детей и подростков дифференцированы в зависимости от

- а) возраста;
- б) состояния здоровья;
- в) используемого продукта;
- г) пола.

27. Готовые продукты питания для детей раннего возраста не должны содержать

- а) красителей, стабилизаторов, консервантов, ароматизаторов;
- б) искусственных сахарозаменителей;
- в) поваренной соли;
- г) поваренной соли свыше 0.4%;
- д) жгучие специи.

*Примечание: в каждом вопросе из предложенных вариантов ответов необходимо выбрать одно или два правильных утверждения.*

*Перечень тестовых вопросов промежуточной аттестации*

1. Какое влияние оказывает функциональный продукт на здоровье человека?

- +А) Снижает риск развития заболеваний, связанных с питанием;
- Б) Предотвращает развитие уже прогрессирующих заболеваний
- В) не оказывает влияния
- Г) нормализует состояние организма

2. Какое место функциональный продукт питания занимает в рационе человека?

- +А) предназначен для систематического употребления;
- Б) употребляется только при наличии заболеваний
- В) употребляется осенью и весной;
- Г) употребляется при диете

3. Пищевой продукт можно считать функциональным, если количество функционального ингредиента в одной порции восполняет суточную потребность, %:

- +А) более 15;
- Б) Более 20;
- В) Более 30
- Г) Менее 50.

4. Из предложенного списка выберите функциональные пищевые ингредиенты:

- +А) Пектин;
- Б) Холестерин;
- В) глутамат натрия;
- Г) витамин С.

5. В какой стране впервые появился термин "функциональные пищевые продукты"?

- А) Россия;
- Б) Франция;
- +В) Япония;
- Г) Германия.

6. Выберите из предложенного списка натуральный функциональный пищевой продукт:

- +А) Хлеб с отрубями;
- Б) Суп-пюре из разных овощей;

- В) Фруктовое пюре с витаминами;  
Г) Конфеты с антиоксидантами.
7. Функциональный продукт имеет вид:  
А) Таблетки;  
Б) Порошка;  
+В) Обычной пищи  
Г) Сублимированной пищи.
8. Выберете нутриенты, дефицит которых широко распространён в России?  
+А) витамин С, витамин К;  
Б) витамины группы В, витамин Д;  
В) витамин С, витамины группы В  
Г) витамин А, витамин С.
9. Выберете основные приёмы превращения пищевого продукта в функциональный:  
А) Прижизненная модификация сырья;  
+Б) Обогащение продуктов нутриентами в процессе производства;  
В) Использование сырья, содержащего функциональные ингредиенты;  
Г) Использование экологического сырья.
10. Каким витамином целесообразно обогащать маргарин и растительные масла?  
А) Витамин С;  
Б) Витамины группы В;  
В) бета-каротин  
+Г) Витамин Д
11. Что означает термин элиминация?  
А) обогащение;  
Б) замена;  
+В) исключение  
Г) добавление
12. Что такое премиксы?  
А) витамин С;  
Б) железо;  
+В) смесь биологически активных веществ  
Г) смесь сухих компонентов
13. Что такое инновация?  
А) реконструкция;  
+Б) нововведение;  
В) экономическое развитие;  
Г) глобализация процесса.
14. Растворимые пищевые волокна:  
А) пектин, протопектин, целлюлоза;  
+Б) пектин, камеди, слизи;  
В) лигнин, клетчатка, гуар  
Г) пектин, камедь, гуар.
15. Источники пищевых волокон:  
А) мясо и продукты его переработки;  
Б) молоко и молочные продукты;  
+В) капуста:  
Г) бобовые
16. Из предложенного перечня выберите обогащённый пищевой продукт:  
А) экстракт шиповника;  
+Б) йогурт с пищевыми волокнами  
В) пюре картофельное  
Г) мясо птицы
17. Отличие функциональных продуктов питания от продуктов массового потребления:

- +А) пищевая ценность;
- Б) вкус;
- В) запах и консистенция
- Г) цена продукта

18. Отличие функциональных продуктов питания от лечебно-оздоровительных продуктов питания:

- А) Функциональные продукты питания имеют низкую пищевую ценность;
- +Б) Функциональные продукты предназначены для систематического употребления в рационе здорового человека;
- В) Отличия между терминами нет
- Г) Варианты А+Б верны

19. Выберите ОСНОВНОЕ требование, относящееся к разработке функциональных продуктов питания:

- А) высокие органолептические показатели качества;
- Б) установленные значения физико-химических показателей качества;
- +В) предотвращение развития заболеваний;
- Г) низкая энергетическая ценность

20. Процесс добавления в муку витаминов группы В относится к процессу:

- +А) обогащения функциональным ингредиентом;
- Б) восстановления функционального ингредиента
- В) замены функциональных ингредиентов
- Г) ответы Б+А верны

21. Приведите примеры функциональных продуктов питания, с которыми Вы сталкиваетесь в повседневной жизни?

- А \_\_\_\_\_
- Б \_\_\_\_\_
- В \_\_\_\_\_
- Г)

22. Из ниже предлагаемого перечня выберите пробиотик:

- А) аланин;
- +Б) бифидобактерии;
- В) лигнин;
- Г) мальтоза

23. Из ниже предлагаемого перечня выберите пребиотик?

- А) лактобактерии;
- +Б) инулин
- В) валин
- Г) аскорбиновая кислота

24. Главный принцип создания функциональных продуктов питания:

- А) Получение продукта с высокими органолептическими показателями качества;
- +Б) Использование функциональных ингредиентов, дефицит которых имеет место;
- В) Готовый продукт должен быть длительного срока хранения
- Г) Использование нетрадиционных ингредиентов

25. Как определяются функциональные свойства готового продукта?

- А) Органолептически;
- +Б) Физико-химически;
- В) Испытанием на животных
- Г) Эти свойства определять не обязательно

### Ключ к тестам

*Правильные ответы выделены знаком «+»*

Ситуационные задачи:

1. При изучении повышения эффективности питания выяснили, что функциональный продукт питания должен оказывать оздоровительный эффект при употреблении: +А) 1 порции; Б) 1 кг; В) 0,5 порции Г) 0,3 порции

2. Вами были изучены требования нормативной документации на функциональные ингредиенты. Выберите основные критерии выбора функциональных ингредиентов: А) Высокие органолептические показатели; Б) Оптимальная стоимость +В) Простая технология внесения Г) Продление сроков хранения

3. Вы изучаете раздел дисциплины, который включает производство хлебобулочных изделий. Что такое тиксотропия: а) ликвидация внутренних напряжений в тесте; б) подъем теста при расстойке; +в) восстановление отдельных звеньев клейковинного каркаса; г) формирование пористости во время расстойки.

### 3.4 Реферат

Не предусмотрен

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

### 4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся

Информация о формах, периодичности и проверке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации изложено в Положении П ВГАУ П ВГАУ 1.1.01-2017, Положение о фонде оценочных средств П ВГАУ 1.1.13-2016.

### 4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

1	Сроки проведения текущего контроля	На практических занятиях
2	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории в течение практических занятий
3	Требования к техническому оснащению аудитории	в соответствии с ОП и рабочей программой
4	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Манжесов В.И.
5	Вид и форма заданий	Собеседование
6	Время для выполнения заданий	в течение занятия
7	Возможность использования дополнительных материалов.	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами
8	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Манжесов В.И.
9	Методы оценки результатов	Экспертный
10	Предъявление результатов	Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение занятия
11	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в Воронежском ГАУ

**Рецензент:** Пономарева Е.И., доктор технических наук, профессор кафедры технологии хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств ФГБОУ ВО Воронежский государственный университет инженерных технологий