

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

Факультет технологии и товароведения

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой



Дерканосова Н.М.

«10» июня 2019 г.

**Фонд оценочных средств
по дисциплине Б1.Б.13 «Технология производства продуктов функционального и
специализированного назначения»**

Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения - прикладной бакалавриат

квалификация выпускника – бакалавр

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

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины	
		1	2
ОПК-2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	+	+
ПК-3	способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	+	+
ПК-5	способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции	-	+
ПК-7	способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции	+	-
ПК-11	готовностью осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования	-	+
ПК-12	готовностью выполнять работы по рабочим профессиям	+	+
ПК-27	способностью измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок	+	+

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 4-х балльной шкале	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо

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)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ОПК-2	<p>знать:- о принципах создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для различных групп населения</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции на основе современных достижений науки о питании; <p>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> -владения методологией проектирования новых форм и видов пищевых продуктов на основе современных достижений науки о питании 	1-2	Сформированы знания и понимания общих требований к сырью и материалам при производстве продуктов питания животного происхождения	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, письменный опрос, тестирование, коллоквиум	<p><i>Вопросы из раздела 3.1, 3.5</i></p> <p><i>Задания из раздела 3.3</i></p>	<p><i>Вопросы из раздела 3.1, 3.5</i></p> <p><i>Задания из раздела 3.3</i></p>	<p><i>Вопросы из раздела 3.1, 3.5</i></p> <p><i>Задания из раздела 3.3</i></p>

ПК-3	<p>знать:- виды технологического контроля; -методы проведения технологического контроля</p> <p>уметь:- использовать инструментальные методы для проведения входного, текущего контроля и контроля качества готовой продукции</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: -проведения технологического контроля, применения программ технологического контроля</p>	1-2	Сформированы знания и понимания видов технологического контроля, инструментов и методов проведения технологического контроля на предприятиях по производству продуктов питания животного происхождения	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, письменный опрос, тестирование, коллоквиум	<p><i>Вопросы из раздела 3.1, 3.5</i></p> <p><i>Задания из раздела 3.3</i></p>	<p><i>Вопросы из раздела 3.1, 3.5</i></p> <p><i>Задания из раздела 3.3</i></p>	<p><i>Вопросы из раздела 3.1, 3.5</i></p> <p><i>Задания из раздела 3.3</i></p>
ПК-5	<p>знать:- методы оценки качества продукции.</p> <p>уметь:- проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, готовить данные для составления образцов, отчетов;</p>	1-2	Сформированы знания и понимания требований к качеству готовой продукции и при производстве продуктов питания животного происхождения	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, письменный опрос, тестирование, коллоквиум	<p><i>Вопросы из раздела 3.1, 3.5</i></p> <p><i>Задания из раздела 3.3</i></p>	<p><i>Вопросы из раздела 3.1, 3.5</i></p> <p><i>Задания из раздела 3.3</i></p>	<p><i>Вопросы из раздела 3.1, 3.5</i></p> <p><i>Задания из раздела 3.3</i></p>

	<p>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> -сенсорными и физико-химическими методами анализа; - навыками работы с приборами и постановки простейшего эксперимента и оценки его результатов 							
ПК-7	<p>знать:- технологические параметры производства функциональных продуктов на основе сырья животного происхождения;</p> <p>уметь:- составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве продуктов функцио-</p>	1-2	Сформированы знания и понимания составления материальных балансов, расчета расход основного и вспомогательного сырья при производстве продуктов питания животного происхождения	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, письменный опрос, тестирование, коллоквиум	<p><i>Вопросы из раздела 3.1, 3.5</i></p> <p><i>Задания из раздела 3.3</i></p>	<p><i>Вопросы из раздела 3.1, 3.5</i></p> <p><i>Задания из раздела 3.3</i></p>	<p><i>Вопросы из раздела 3.1, 3.5</i></p> <p><i>Задания из раздела 3.3</i></p>

	нального и специализированного назначения; иметь навыки и /или опыт деятельности: расчета расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продуктов функционального и специализированного назначения							
ПК-11	знать:- общую структуру отрасли, состояние, тенденции ее развития, опыт зарубежных стран; сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к производству продуктов функционального и специализированного назначения; пути совершенствования существующих технологий уметь: осуществлять подбор и размещение техноло-	1-2	Сформированы знания и понимания подбора новых видов технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, освоению новые приборных техник и новых методов исследований в области производства продуктов питания животного происхождения	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, письменный опрос, тестирование, коллоквиум	<i>Вопросы из раздела 3.1, 3.5 Задания из раздела 3.3</i>	<i>Вопросы из раздела 3.1, 3.5 Задания из раздела 3.3</i>	<i>Вопросы из раздела 3.1, 3.5 Задания из раздела 3.3</i>

	<p>гического оборудования, определять производительность технологического оборудования</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <p>расчета производственной мощности и загрузки оборудования при производстве продуктов функционального и специализированного назначения</p>							
ПК-12	<p>знать: основные требования и профессиональные обязанности специалиста или рабочего предприятия; режимы и стадии первичных технологических этапов при производстве продуктов функционального и специализированного назначения</p> <p>уметь: выполнять обязанности рабочего предприятия по</p>	1-2	<p>Сформированы знания и понимания основных профессиональных навыков необходимых специалисту по переработке сырья и производстве продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа</p>	<p>Устный опрос, письменный опрос, тестирование, коллоквиум</p>	<p><i>Вопросы из раздела 3.1, 3.5</i></p> <p><i>Задания из раздела 3.3</i></p>	<p><i>Вопросы из раздела 3.1, 3.5</i></p> <p><i>Задания из раздела 3.3</i></p>	<p><i>Вопросы из раздела 3.1, 3.5</i></p> <p><i>Задания из раздела 3.3</i></p>

	<p>производству продуктов функционального и специализированного назначения</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <p>практическими навыками обработки сырья при производстве продуктов функционального и специализированного назначения;</p> <p>практическими навыками проведения учета и отчетности на предприятии по производству продуктов функционального и специализированного назначения</p>							
ПК-27	<p>знать: основные требования к постановке и проведению экспериментов</p> <p>уметь: анализировать информацию, полученную в результате сбора литературных и экспериментальных данных</p>	1-2	Сформированы знания и понимания основных требований в формированию литературных обзоров и постановке экспериментов	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, письменный опрос, тестирование, коллоквиум	<i>Вопросы из раздела 3.1, 3.5</i> <i>Задания из раздела 3.3</i>	<i>Вопросы из раздела 3.1, 3.5</i> <i>Задания из раздела 3.3</i>	<i>Вопросы из раздела 3.1, 3.5</i> <i>Задания из раздела 3.3</i>

	иметь навыки и /или опыт деятельности: составления литературных обзоров, описания экспериментальных данных							
--	--	--	--	--	--	--	--	--

2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6	7
ОП К-2	<p>знать:- о принципах создания рецептур продуктов для обеспечения рационального сбалансированного питания для различных групп населения</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать рецептуры и технологии новых видов продукции на основе современных достижений науки о питании; <p>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> -владения методологией проектирования новых форм и видов пищевых продуктов на основе современных достижений науки о питании 	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	<i>Вопросы из раздела 3.1</i>	<i>Вопросы из раздела 3.1</i>	<i>Вопросы из раздела 3.1</i>
ОП К-3	<p>знать:- виды технологического контроля;</p> <p>-методы проведения технологического контроля</p> <p>уметь:- использовать инструментальные методы для проведения входного, текущего контроля и контроля качества готовой продукции</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проведения технологического контроля, применения программ технологического контроля 	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	<i>Вопросы из раздела 3.1</i>	<i>Вопросы из раздела 3.1</i>	<i>Вопросы из раздела 3.1</i>
ПК-5	<p>знать:- методы оценки качества продукции.</p> <p>уметь:- проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, готовить данные для составления образцов, отчетов;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> -сенсорными и физико-химическими методами анализа; 	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	<i>Вопросы из раздела 3.1</i>	<i>Вопросы из раздела 3.1</i>	<i>Вопросы из раздела 3.1</i>

	- навыками работы с приборами и постановки простейшего эксперимента и оценки его результатов					
ПК-7	<p>знать:- технологические параметры производства функциональных продуктов на основе сырья животного происхождения;</p> <p>уметь:- составлять материальный баланс и проводить необходимые технологические расчеты; пользоваться нормативно-технической документацией для определения расхода основных и вспомогательных материалов при производстве продуктов функционального и специализированного назначения;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: расчета расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продуктов функционального и специализированного назначения</p>	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	<i>Вопросы из раздела 3.1</i>	<i>Вопросы из раздела 3.1</i>	<i>Вопросы из раздела 3.1</i>
ПК-11	<p>знать:- общую структуру отрасли, состояние, тенденции ее развития, опыт зарубежных стран; сырьевые ресурсы отрасли и современные подходы к производству продуктов функционального и специализированного назначения; пути совершенствования существующих технологий</p> <p>уметь: осуществлять подбор и размещение технологического оборудования, определять производительность технологического оборудования</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: расчета производственной мощности и загрузки оборудования при производстве продуктов функционального и специализированного назначения</p>	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	<i>Вопросы из раздела 3.1</i>	<i>Вопросы из раздела 3.1</i>	<i>Вопросы из раздела 3.1</i>

ПК-12	<p>знать: основные требования и профессиональные обязанности специалиста или рабочего предприятия; режимы и стадии первичных технологических этапов при производстве продуктов функционального и специализированного назначения</p> <p>уметь: выполнять обязанности рабочего предприятия по производству продуктов функционального и специализированного назначения</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: практическими навыками обработки сырья при производстве продуктов функционального и специализированного назначения; практическими навыками проведения учета и отчетности на предприятии по производству продуктов функционального и специализированного назначения</p>	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	<i>Вопросы из раздела 3.1,</i>	<i>Вопросы из раздела 3.1</i>	<i>Вопросы из раздела 3.1</i>
ПК-27	<p>знать: основные требования к постановке и проведению экспериментов</p> <p>уметь: анализировать информацию, полученную в результате сбора литературных и экспериментальных данных</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: составления литературных обзоров, описания экспериментальных данных</p>	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	<i>Вопросы из раздела 3.1,</i>	<i>Вопросы из раздела 3.1</i>	<i>Вопросы из раздела 3.1</i>

2.4 Критерии оценки на коллоквиуме, экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«Отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, способен обобщать и критически оценивать результаты исследований, полученные отечественными и зарубежными исследователями, способен проводить самостоятельные исследования в соответствии с разработанной программой, показал умение самостоятельно решать конкретные задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы
«Хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, способен обобщать и критически оценивать результаты исследований, полученные отечественными и зарубежными исследователями, способен проводить самостоятельные исследования в соответствии с разработанной программой, умение самостоятельно решать конкретные задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты.
«Удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой.
«Неудовлетворительно»	При ответе 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
«Отлично»	Обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
«Хорошо»	Обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала
«Неудовлетворительно»	Обучающийся 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	Обучающийся плохо воспроизводит термины, основные понятия.	Менее 55 % баллов за задания теста.

2.7 Критерии оценки лабораторных заданий

Оценка	Критерии
«Отлично»	Обучающийся демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.
«Хорошо»	Обучающийся демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.
«Удовлетворительно»	Обучающийся затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, даёт неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.
«Неудовлетворительно»	Обучающийся даёт неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

2.8 Критерии оценки контрольной работы *

Оценка	Критерии
«Зачтено»	Обучающийся показывает хорошие знания изученного учебного материала по предложенным вопросам; хорошо владеет основными терминами и понятиями; самостоятельно, полностью раскрывает смысл предлагаемых вопросов и заданий.
«Не зачтено»	Выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения материала; неудовлетворительном знании базовых терминов и понятий курса, отсутствии логики и последовательности в изложении ответов на предложенные вопросы.

*- для студентов заочной формы обучения

2.9 Допуск к сдаче экзамена

1. Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
2. Выполнение домашних заданий.
3. Активное участие в работе на практических 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 экзамену

- 1 Государственная политика в области здорового питания населения России.

Классификация продуктов функционального питания.

2 Ингредиенты, используемые в производстве продуктов функционального питания. Вторичные сырьевые ресурсы и безотходные технологии их переработки

3 Витаминизация пищевых продуктов.

4 Витамины группы В для обогащения пищевых продуктов.

5 Витамин С в производстве пищевых продуктов.

6 Витамины группы А в производстве пищевых продуктов.

7 Эффективность утилизации витаминов, содержащихся в обогащенных пищевых продуктах.

8 Понятие и показатели качества продуктов

9 Обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов функционального питания

10 Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов

11 Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов

12 Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их расфасовке, упаковке и маркировке. Значение расфасовки, упаковки и маркировки продуктов детского, диетического и функционального питания

13 Общие требования к упаковке пищевых продуктов функционального питания

14 Требования к экологической безопасности продуктов функционального питания

15 Теория сбалансированного питания.

16 Теория адекватного питания.

17 Теория рационального питания.

18 Комбинированные продукты питания.

19 Лечебно-профилактическое питание (ЛПП).

20 Рационы лечебно-профилактического питания.

21 Требования к технологии приготовления блюд лечебно-профилактического питания.

22 Технологии лечебно-профилактических консервов.

3.2 Практические задачи

5. Составить технологическую схему производства мясных консервов для детского питания

6. Составить аппаратно –технологическую производства рыбных консервов для детского питания

7. Опишите технологию производства энтеральных продуктов питания для детей

8. Составить карту техно-химического контроля производства любого продукта для геродиетического питания на мясной основе

3.3 Тестовые задания (примерные)

1. Содержание белков в мясе колеблется в пределах ... %.

а) 7 –10

б) 15 –20

в) 20 –27

2. Морские рыбы и нерыбные продукты моря содержат микроэлементы:

а) кобальт

б) йод

в) фтор

г) марганец

3. Молочнокислые бактерии

а) угнетают гнилостные микробы

б) способствует их бурному развитию

в) не влияют на процессы гниения в толстом кишечнике

4. Нежелательные компоненты сыров, отрицательно влияющие на организм:

- а) белок
- б) витамин А
- в) легкоусвояемый кальций
- г) жир
- д) *холестерин*

5. Сыры с учетом возрастания их полезности:

- а) твердый сыр с содержанием жира 20%
- б) твердый сыр с содержанием жира 10%
- в) брынза
- г) *твердый сыр с содержанием жира 40%*

6. Пищевая ценность сыров обусловлена наличием:

- а) *хорошо усвояемого кальция*
- б) полноценных белков
- в) жирорастворимых витаминов
- г) альдегидов
- д) низших жирных кислот
- е) горьких пептидов
- ж) аминов
- з) аммиака
- и) кетонов

7. Источниками пуриновых оснований являются:

- а) *субпродукты*
- б) икра рыб
- в) бульоны
- г) молоко
- д) яйцо
- е) кисломолочные напитки
- ж) сыр
- з) кулинарные жиры

8. В курином яйце отсутствует витамин -... .

- а) биотин
- б) ретинол
- в) кальциферол
- г) *аскорбиновая кислота*
- д) *рибофлавин*

9. В порядке убывания жирности:

- а) цельное молоко
- б) пахта
- в) обезжиренное молоко
- г) молочная сыворотка

10. Овощи являются основным источником:

- а) *витамин С*
- б) витамин U
- в) витамина Е
- г) b-каротина
- д) витамина Д
- е) *витамин В*
- ж) витамин РР

11 Что подразумевает термин «оптимальное питание»?

- а) правильно организованное и соответствующее физиологическим ритмам снабжение организма хорошо приготовленной, вкусной, высокой пищевой ценности пищей,

содержащей адекватные количества незаменимых пищевых веществ, необразуемых для его развития и функционирования

б) снабжение организма хорошо приготовленной, вкусной пищей

в) *правильно организованное снабжение организма хорошо приготовленной, вкусной, высокой пищевой ценности пищей*

12 Какие продукты называют комбинированными?

а) *продукты питания сложного рецептурного состава*

б) функциональные продукты питания

в) продукты питания, состоящие из двух ингредиентов

13 Что подразумевает лечебно-профилактическое питание (ЛПП)?

а) правильно организованное и соответствующее физиологическим ритмам снабжение организма хорошо приготовленной, вкусной, высокой пищевой ценности пищей, содержащей адекватные количества незаменимых пищевых веществ, необразуемых для его развития и функционирования

б) *снабжение организма пищей, которое ограничивает накопление в организме вредных веществ, повышает его сопротивляемость к определенной профессиональной вредности*

в) правильно организованное снабжение организма хорошо приготовленной, вкусной, высокой пищевой ценности пищей

14 Какие вещества повышают устойчивость организма к химическим ядам?

а) белки

б) витамины

в) *фосфолипиды*

15 Какова среднесуточная потребность взрослого человека в воде?

а) *1750-2200 г*

б) 3300-4500 г

в) 500-1850 г

16 Что подразумевает термин «обогащение»?

а) добавление к продуктам питания любых эссенциальных нутриентов безотносительно к их количеству, набору и цели

б) *добавление к продуктам питания любых эссенциальных нутриентов для увеличения пищевой ценности продукта питания*

в) добавление к продуктам питания эссенциальных нутриентов для восполнения их потерь в процессе производства, хранения и использования

17 Что подразумевает термин «нутрификация»?

а) добавление к продуктам питания любых эссенциальных нутриентов безотносительно к их количеству, набору и цели

б) *добавление к продуктам питания любых эссенциальных нутриентов для увеличения пищевой ценности продукта питания*

в) добавление к продуктам питания эссенциальных нутриентов для восполнения их потерь в процессе производства, хранения и использования

18 Что подразумевает термин «восстановление»?

а) добавление к продуктам питания любых эссенциальных нутриентов безотносительно к их количеству, набору и цели

б) добавление к продуктам питания любых эссенциальных нутриентов для увеличения пищевой ценности продукта питания

в) *добавление к продуктам питания эссенциальных нутриентов для восполнения их потерь в процессе производства, хранения и использования*

19 Что подразумевает термин «фортификация»?

а) дополнительное обогащение продуктов недостающими эссенциальными веществами до уровня, превышающего естественный в данном продукте

б) добавление к продуктам питания любых эссенциальных нутриентов для увеличения пищевой ценности продукта питания

в) *добавление эссенциальных нутриентов для выравнивания, приведения к единому, стандартному уровню содержания их в различных видах или партиях однотипной продукции*

3.4 Реферат

Не предусмотрен.

3.5 Вопросы к коллоквиуму

1. Состояние и перспективы развития индустрии детского и диетического питания в России
2. Сырье и материалы, используемые в производстве продуктов детского питания
3. Молоко- основное сырье, применяемое в производстве продуктов для детского питания
4. Тепловая обработка
5. Технология мясных консервов для детского питания
6. Технология рыбных консервов для детского питания
7. Технология энтеральных продуктов питания для детей
8. Технология лечебно-профилактических консервов
9. Технология продуктов для детского питания, вырабатываемых на основе овощей, фруктов, ягод
10. Технологический и микробиологический контроль производства продуктов детского питания

3.6 Перечень тем курсовых работ (проектов). Не предусмотрены.

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

4.1 Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся П ВГАУ 1.1.01 – 2017

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

1.	Сроки проведения текущего контроля	На лабораторных занятиях
2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории в течение лабораторного занятия
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	в соответствии с ОП ВО и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящего процедуру контроля	Василенко О.А.
5.	Вид и форма заданий	Собеседование, опрос
6.	Время для выполнения заданий	в течение занятия
7.	Возможность использования дополнительных материалов	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающего результаты	Василенко О.А.
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 ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ