

**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.

«08» февраля 2018 г.

**Фонд оценочных средств
по дисциплине Б1.Б.04 Научные и технологические основы конструирования
пищевых продуктов различного целевого назначения**

Для направления 19.04.05 Высотехнологичные производства пищевых продуктов
функционального и специализированного назначения

Направленность «Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов
функционального и специализированного назначения» - академическая магистратура

квалификация (степень) выпускника - магистр

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

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины	
		1	2
ОК-1	способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	+	+
ОК-2	готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения	+	+
ОК-3	готовностью к саморазвитию, самореализации, использованию творческого потенциала	+	+
ПК-16	способностью анализа и систематизации научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	+	+
ПК-18	способностью разрабатывать новые технологические решения в рамках существующих технологий по производству пищевых продуктов функционального и специализированного назначения в соответствии с профилем подготовки		+

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	
Академическая оценка по 4-х балльной шкале (экзамен)	Не-удовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично

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
ОК-1	<p>знать: идеологию и основные направления развития пищевых и перерабатывающих отраслей агропромышленного комплекса, конкретные направления научно-технического прогресса в отрасли, нацеленные на создание и производство пищевых продуктов нового поколения - продуктов функционального и специализированного питания;</p> <p>уметь: определять конкретные направления научно-технического прогресса в отрасли, нацеленные на создание и производство пищевых продуктов нового поколения - про-</p>	1,2	<p>Сформированные и систематические знания идеологии и основных направлений развития пищевых и перерабатывающих отраслей агропромышленного комплекса в части создания и производства пищевых продуктов нового поколения - продуктов функционального и специализированного питания</p> <p>Сформированные умения определять конкретные направления</p>	<p>Лекции, самостоятельная работа</p> <p>Лекции, практические занятия, самостоятель-</p>	<p>Устный опрос, тестирование</p> <p>Устный опрос, тестирование</p>	<p>Задания из раздела 3.3, тесты из раздела 3.7</p> <p>Задания из раздела 3.3, 3.5, тесты из раздела 3.7</p>	<p>Задания из раздела 3.3, тесты из раздела 3.7</p> <p>Задания из раздела 3.3, 3.5, тесты из раздела 3.7</p>	<p>Задания из раздела 3.3, тесты из раздела 3.7</p> <p>Задания из раздела 3.3, 3.5, тесты из</p>

	дуктов функционального и специализированного питания; иметь навыки и /или опыт деятельности: разработки идеологии и определения направлений научно-производственных разработок в области создания пищевых продуктов нового поколения - продуктов функционального и специализированного питания.		научно-технического прогресса в области продуктов питания специализированного и функционального назначения Сформированные навыки разработки направлений научно-производственных разработок в области продуктов питания специализированного и функционального назначения	ная работа Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование, выступление и участие в обсуждении в формате круглого стола	Задания из раздела 3.3, 3.5, тесты из раздела 3.7	Задания из раздела 3.3, 3.5, тесты из раздела 3.7	раздела 3.7 Задания из раздела 3.3, 3.5, тесты из раздела 3.7
ОК-2	знать: национальные и международные подходы к анализу рисков и критических точек контроля при разработке и реализации технологий новых продуктов в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований;	1,2	Сформированные и систематические знания анализа рисков и установления критических контрольных точек при разработке и реализации	Лекции, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Задания из раздела 3.3, тесты из раздела 3.7	Задания из раздела 3.3, тесты из раздела 3.7	Задания из раздела 3.3, тесты из раздела 3.7

	<p>уметь: определять риски при реализации технологий новых продуктов в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: устанавливать критические точки при реализации технологий новых продуктов в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований.</p>		<p>технологий пищевых продуктов целевого назначения</p> <p>Сформированные умения определять риски при разработке и реализации технологий пищевых продуктов целевого назначения</p> <p>Сформированные навыки установления критических точек при реализации технологий специализированных и функциональных пищевых продуктов</p>	<p>Лекции, практические занятия, самостоятельная работа</p> <p>Лекции, практические занятия, самостоятельная работа</p>	<p>Устный опрос, тестирование</p> <p>Устный опрос, тестирование, выступление и участие в обсуждении в формате круглого стола</p>	<p>Задания из раздела 3.3, 3.5, тесты из раздела 3.7</p> <p>Задания из раздела 3.3, 3.5, тесты из раздела 3.7</p>	<p>Задания из раздела 3.3, 3.5, тесты из раздела 3.7</p> <p>Задания из раздела 3.3, 3.5, тесты из раздела 3.7</p>	<p>Задания из раздела 3.3, 3.5, тесты из раздела 3.7</p> <p>Задания из раздела XX, тесты из раздела XX</p>
ОК-3	<p>знать: теоретические основы технологий новых продуктов в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований;</p>	1,2	<p>Сформированные и систематизированные знания технологий пищевых продуктов целевого назна-</p>	<p>Лекции, самостоятельная работа</p>	<p>Устный опрос, тестирование</p>	<p>Задания из раздела 3.3, тесты из раздела 3.7</p>	<p>Задания из раздела 3.3, тесты из раздела 3.7</p>	<p>Задания из раздела 3.3, тесты из раздела 3.7</p>

	<p>уметь: разрабатывать технологии новых продуктов в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: разработки и реализации технологий новых продуктов в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований.</p>		<p>чения Сформированные умения разработки продуктов питания специализированного и функционального назначения на основе научных исследований Сформированные навыки научно-исследовательских разработок в области технологий специализированных и функциональных пищевых продуктов</p>	<p>Лекции, практические занятия, самостоятельная работа</p> <p>Лекции, практические занятия, самостоятельная работа</p>	<p>Устный опрос, тестирование</p> <p>Устный опрос, тестирование</p>	<p>Задания из раздела 3.3, 3.5, тесты из раздела 3.7</p> <p>Задания из раздела 3.3, 3.5, тесты из раздела 3.7</p>	<p>Задания из раздела 3.3, 3.5, тесты из раздела 3.7</p> <p>Задания из раздела 3.3, 3.5, тесты из раздела 3.7</p>	<p>Задания из раздела 3.3, 3.5, тесты из раздела 3.7</p> <p>Задания из раздела 3.3, 3.5, тесты из раздела 3.7</p>
ПК-16	<p>знать: государственную политикой Российской Федерации в области здорового питания населения, Стратегию повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации, отечественные и международные подходы в области специализированного и функционального питания;</p>	1, 2	<p>Сформированные и систематические знания отечественных и международных подходов в области специализированно-</p>	<p>Лекции, самостоятельная работа</p>	<p>Устный опрос, тестирование</p>	<p>Задания из раздела 3.3, тесты из раздела 3.7</p>	<p>Задания из раздела 3.3, тесты из раздела 3.7</p>	<p>Задания из раздела 3.3, тесты из раздела 3.7</p>

	<p>уметь: на основе отечественного и международного опыта обобщать, анализировать и разрабатывать направления исследований, нацеленные на создание и производство пищевых продуктов нового поколения - продуктов функционального и специализированного питания</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: используя отечественный и международный опыт разрабатывать конкретные проекты, нацеленные на создание и производство пищевых продуктов нового поколения - продуктов функционального и специализированного питания.</p>		<p>го и функционального питания</p> <p>Сформированные умения обобщения, анализа научно-технической литературы, интернет-источников в области функциональных и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Сформированные навыки применения отечественного и международного опыта при разработке научно-производственных проектов технологий пищевых продуктов специализированного и функционального назначения</p>	<p>Лекции, практические занятия, самостоятельная работа</p> <p>Лекции, практические занятия, самостоятельная работа</p>	<p>Устный опрос, тестирование</p> <p>Устный опрос, тестирование, проектная работа</p>	<p>Задания из раздела 3.3, 3.5, тесты из раздела 3.7</p> <p>Задания из раздела 3.3, 3.5, тесты из раздела 3.7</p>	<p>Задания из раздела 3.3, 3.5, тесты из раздела 3.7</p> <p>Задания из раздела 3.3, 3.5, тесты из раздела 3.7</p>	<p>Задания из раздела 3.3, 3.5, тесты из раздела 3.7</p> <p>Задания из раздела 3.3, 3.5, тесты из раздела 3.7</p>
ПК-18	знать: теоретические основы ме-	2	Сформирова-	Лекции,	Устный	Задания из	Задания из	Задания

	<p>неджмента качества и безопасности, в том числе применительно к технологиям пищевых продуктов нового поколения - продуктов функционального и специализированного питания;</p> <p>уметь: использовать теоретические основы менеджмента в научных исследованиях технологии новых продуктов в целевого назначения;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: менеджмента качества и безопасности новых продуктов в области здорового питания населения, разработанных на основе проведенных научных исследований.</p>	<p>ние и систематизированные знания в области менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов специализированного и функционального назначения</p> <p>Сформированные умения использовать теоретические основы менеджмента в научно-практических разработках пищевых продуктов целевого назначения</p> <p>Сформированные навыки разработки специализированных и функциональных пищевых продуктов с использованием принципов</p>	<p>самостоятельная работа</p> <p>Лекции, практические занятия, самостоятельная работа</p> <p>Лекции, практические занятия, самостоятельная работа</p>	<p>опрос, тестирование</p> <p>Устный опрос, тестирование</p> <p>Устный опрос, тестирование, проектная работа</p>	<p>раздела 3.3, тесты из раздела 3.7</p> <p>Задания из раздела 3.3, 3.5, тесты из раздела 3.7</p> <p>Задания из раздела 3.3, 3.5, тесты из раздела 3.7</p>	<p>раздела 3.3, тесты из раздела 3.7</p> <p>Задания из раздела 3.3, 3.5, тесты из раздела 3.7</p> <p>Задания из раздела 3.3, 3.5, тесты из раздела 3.7</p>	<p>из раздела 3.3, тесты из раздела 3.7</p> <p>Задания из раздела 3.3, 3.5, тесты из раздела 3.7</p> <p>Задания из раздела 3.3, 3.5, тесты из раздела 3.7</p>
--	--	--	---	--	--	--	---

			менеджмента качества и без- опасности					
--	--	--	---	--	--	--	--	--

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
ОК-1	<p>знать: идеологию и основные направления развития пищевых и перерабатывающих отраслей агропромышленного комплекса, конкретные направления научно-технического прогресса в отрасли, нацеленные на создание и производство пищевых продуктов нового поколения - продуктов функционального и специализированного питания;</p> <p>уметь: определять конкретные направления научно-технического прогресса в отрасли, нацеленные на создание и производство пищевых продуктов нового поколения - продуктов функционального и специализированного питания;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: разработки идеологии и определения направлений научно-производственных разработок в области создания пищевых продуктов нового поколения - продуктов функционального и специализированного питания.</p>	Лекции, практические занятия, курсовая работа, самостоятельная работа	Зачет	Задания из разделов 3.2. Тесты из задания 3.7 . Задание 3.6	Задания из разделов 3.2. Тесты из задания 3.7 . Задание 3.6	Задания из разделов 3.2. Тесты из задания 3.7 . Задание 3.6
			Курсовая работа	Задание из раздела 3.4	Задание из раздела 3.4	Задание из раздела 3.4
			Экзамен	Задание из раздела 3.1	Задание из раздела 3.1	Задание из раздела 3.1
ОК-2	<p>знать: национальные и международные подходы к анализу рисков и критических точек контроля при разработке и реализации технологий новых продуктов в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований;</p>	Лекции, практические занятия, курсовая работа, самостоятельная работа	Зачет	Задания из разделов 3.2. Тесты из задания 3.7 . Задание 3.6	Задания из разделов 3.2. Тесты из задания 3.7 . Задание 3.6	Задания из разделов 3.2. Тесты из задания 3.7 . Задание 3.6

	<p>уметь: определять риски при реализации технологий новых продуктов в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: устанавливать критические точки при реализации технологий новых продуктов в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований.</p>		Курсовая работа	Задание из раздела 3.4	Задание из раздела 3.4	Задание из раздела 3.4
			Экзамен	Задание из раздела 3.1	Задание из раздела 3.1	Задание из раздела 3.1
ОК-3	<p>знать: теоретические основы технологий новых продуктов в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований;</p> <p>уметь: разрабатывать технологии новых продуктов в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: разработки и реализации технологий новых продуктов в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе проведенных научных исследований.</p>	Лекции, практические занятия, курсовая работа, самостоятельная работа	Зачет	Задания из разделов 3.2. Тесты из задания 3.7 . Задание 3.6	Задания из разделов 3.2. Тесты из задания 3.7 . Задание 3.6	Задания из разделов 3.2. Тесты из задания 3.7 . Задание 3.6
			Курсовая работа	Задание из раздела 3.4	Задание из раздела 3.4	Задание из раздела 3.4
			Экзамен	Задание из раздела 3.1	Задание из раздела 3.1	Задание из раздела 3.1
ПК-16	<p>знать: государственную политикой Российской Федерации в области здорового питания населения, Стратегию повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации, отечественные и международные подхо-</p>	Лекции, практические занятия, курсовая работа, самостоятельная работа	Зачет	Задания из разделов 3.2. Тесты из задания 3.7 . Задание 3.6	Задания из разделов 3.2. Тесты из задания 3.7 . Задание 3.6	Задания из разделов 3.2. Тесты из задания 3.7 . Задание 3.6

	<p>ды в области специализированного и функционального питания;</p> <p>уметь: на основе отечественного и международного опыта обобщать, анализировать и разрабатывать направления исследований, нацеленные на создание и производство пищевых продуктов нового поколения - продуктов функционального и специализированного питания;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: используя отечественный и международный опыт разрабатывать конкретные проекты, нацеленные на создание и производство пищевых продуктов нового поколения - продуктов функционального и специализированного питания</p>		<p>Курсовая работа</p> <p>Экзамен</p>	<p>Задание из раздела 3.4</p> <p>Задание из раздела 3.1</p>	<p>Задание из раздела 3.4</p> <p>Задание из раздела 3.1</p>	<p>Задание из раздела 3.4</p> <p>Задание из раздела 3.1</p>
ПК-18	<p>знать: теоретические основы менеджмента качества и безопасности, в том числе применительно к технологиям пищевых продуктов нового поколения - продуктов функционального и специализированного питания;</p> <p>уметь: использовать теоретические основы менеджмента в научных исследованиях технологии новых продуктов целевого назначения;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: менеджмента качества и безопасности новых продуктов в области здорового питания населения, разработанных на основе проведенных научных исследований.</p>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	<p>Курсовая работа</p> <p>Экзамен</p>	<p>Задание из раздела 3.4</p> <p>Задание из раздела 3.1</p>	<p>Задание из раздела 3.4</p> <p>Задание из раздела 3.1</p>	<p>Задание из раздела 3.4</p> <p>Задание из раздела 3.1X</p>

2.4 Критерии оценки на экзамене.

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«Отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания 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», продвинутый 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 на зачете*

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«Зачтено»	Выставляется обучающимся, обнаружившим полное знание учебного материала, успешно выполняющим предусмотренные в программе задания, демонстрирующим систематический характер знаний по дисциплине
«Не зачтено»	Выставляется обучающимся, обнаружившим пробелы в знаниях основного материала, допускающим принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий

2.6 Критерии оценки курсовой работы

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«Отлично», высокий уровень	Обучающийся провел анализ отечественного и зарубежного опыта в области специализированного и функционального питания, сделал обзор лучших практик, четко сформулировал цели и задачи работы, определил алгоритм их решения. Выполнил научно-исследовательскую часть проекта. Ис-

	пользовал современные методы исследований, математические методы моделирования и оптимизации технологических решений. Сделал обоснованные выводы. Оформил работу с использованием современных текстовых и графических редакторов. Подготовил презентацию по сути и результатам выполненной работы
«Хорошо», повышенный уровень	Обучающийся провел изучение отечественного и зарубежного опыта в области специализированного и функционального питания, сформулировал цели и задачи работы, определил алгоритм их решения. Выполнил выборочные научные исследования. Использовал лучшие отечественные и зарубежные практики. Использовал стандартизированные методы исследований. Сделал обоснованные выводы. Оформил работу в соответствии с требованиями. Подготовил презентацию по сути и результатам выполненной работы.
«Удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся познакомился с отечественным и зарубежным опытом в области специализированного и функционального питания, сформулировал цели и задачи работы, с помощью преподавателя определил алгоритм их решения. Использовал лучшие отечественные и зарубежные практики, стандартизированные методы исследований. Сформулировал выводы. Оформил работу в соответствии с требованиями.
«Неудовлетворительно»,	Цели, задачи, поставленные в работе, не соответствуют уровню развития науки и техники в области специализированных и функциональных продуктов питания. Алгоритм решения не соответствует поставленным целям и задачам. Выводы не соответствуют существу проведенного исследования.

2.7 Критерии оценки устного опроса

Ступени уровней освоения компетенций	Критерии
Высокий	выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, аргументированно презентует ответ на поставленный вопрос, приводя примеры из лучших отечественных и зарубежных практик
Продвинутый	выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе, но в целом объективно приводит пути решения задач в соответствии с поставленным вопросом, владеет информацией из отечественного и зарубежного опыта в предметной области
Пороговый	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, но в целом обладает установленным минимумом теоретических знаний
Компетенция не освоена	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

2.8 Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированной компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен определять и давать оценку основным положениям	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 не воспроизводит термины, основные понятия.	Менее 55 % баллов за задания теста.

2.9 Критерии оценки защиты ситуационного задания (кейса)

Ступени уровней освоения компетенций	Критерии
Высокий	Выставляется обучающемуся, если он четко дает обоснование актуальности выполненного проектного задания, представляет его характеристики и отличительные особенности по сравнению с отечественными и международными аналогами, описывает роль и место проекта в решении задачи обеспечения населения специализированными и функциональными продуктами
Продвинутый	Выставляется обучающемуся, если он дает обоснование актуальности выполненного проекта, представляет его характеристики, описывает роль и место проекта в менеджменте
Пороговый	Выставляется обучающемуся, если он представляет основные характеристики проекта и его область применения в соответствии с поставленной задачей
Компетенция не освоена	Выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи кейса

2.10 Допуск к сдаче

2.10.1 Допуск к сдаче экзамена

- 1.Посещение практических занятий. Допускается не более 30 % пропусков по уважительной причине при условии выполнения пропущенного раздела кейса
2. Выполнение комплексного ситуационного задания (кейса).
3. Активное участие в работе на занятиях.
4. Выполнение курсовой работы в соответствии с заданием, защита курсовой работы не ниже порогового уровня.

2.10.2 Допуск к сдаче зачета

- 1.Посещение занятий. Допускается не более 30 % пропусков по уважительной причине при условии выполнения заданий самостоятельно

2. Выполнение комплекса практических заданий
3. Активное участие в работе на занятиях.
4. Участие в круглом столе с докладом, выступлением, обсуждении поставленных проблем и путей их решения

2.10.3 Допуск к сдаче курсовой работы

1. Постановка цели и задач исследования в соответствии с темой курсовой работы
2. Разработка и реализация алгоритма решения поставленных задач
3. Формулирование выводов по результатам исследований
4. Оформление курсовой работы в соответствии с требованиями

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. Концепция государственной политики в области здорового питания
2. Технические регламенты Таможенного союза, регламентирующие требования к пищевой продукции специализированного и функционального питания
3. Нормативные документы, регламентирующие требования к специализированной пищевой продукции
3. Нормативные документы, регламентирующие требования к функциональной продукции
4. Нормативные документы, регламентирующие процедуру идентификации функциональной и специализированной продукции
5. Нормативно-правовые документы, регламентирующие требования к оценке соответствия специализированной и функциональной пищевой продукции
6. Принципы разработки пищевых продуктов специализированного и функционального назначения
7. Математические методы, используемые при разработке пищевых продуктов специализированного и функционального назначения.
8. Сырьевые ресурсы для создания пищевых продуктов специализированного и функционального назначения
9. Научные принципы формирования специализированных свойств пищевых продуктов
10. Научные принципы формирования функциональных свойств пищевых продуктов
11. Специализированные продукты питания. Понятие. Классификация. Примеры
12. Специализированные продукты питания. Классификация. Идентификационные признаки. Требования к качеству и безопасности
- 13.. Обогащенная пищевая продукция. Понятие. Обогащающие сырьевые ингредиенты
14. Обогащенная пищевая продукция. Примеры технологий и рецептурных составов обогащенных пищевых продуктов из растительного сырья
15. Обогащенная пищевая продукция. Примеры технологий и рецептурных составов обогащенных пищевых продуктов из сырья животного происхождения
16. Пищевая продукция диетического лечебного питания. Подходы к разработке технологий и рецептурных составов. Примеры реализации
17. Пищевая продукция диетического профилактического питания. Понятие отличительные признаки

18. Пищевая продукция для детского питания. Подходы к разработке технологий и рецептурных составов. Примеры реализации
19. Пищевая продукция для питания спортсменов. Подходы к разработке технологий и рецептурных составов. Примеры реализации
20. Пищевая продукция для питания беременных и кормящих женщин. Подходы к разработке технологий и рецептурных составов. Примеры реализации
21. Пищевая продукция диабетического питания. Подходы к разработке технологий и рецептурных составов. Примеры реализации
22. Пищевая продукция низколактозная (безлактозная). Подходы к разработке технологий и рецептурных составов. Примеры реализации
23. Пищевая продукция без (или с низким содержанием) отдельных аминокислот. Подходы к разработке технологий и рецептурных составов. Примеры реализации
24. Продукты пищевые функциональные. Подходы к разработке технологий и рецептурных составов. Примеры реализации
25. Функциональные пищевые ингредиенты. Классификация. Сырьевые ингредиенты, способы получения и применения функциональных пищевых ингредиентов.
26. Пробиотический пищевой продукт. Способы получения и применения в технологии функциональных пищевых продуктов
27. Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов специализированного назначения. Понятие. Принципы
28. Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов функционального назначения. Понятие. Принципы
29. Оценка соответствия специализированных и функциональных пищевых продуктов в соответствии с национальным и международным законодательством
30. Реализация принципов ХАССП при определении критических контрольных точек технологии пищевых продуктов специализированного и функционального назначения

3.2 Вопросы к зачету

1. Теория сбалансированного питания
2. Теория адекватного питания
3. Принципы рационального питания
4. Альтернативные теории питания
5. Питание и пищевой статус человека
6. Роль белков в обеспечении пищевого статуса
7. Роль липидов в обеспечении пищевого статуса
8. Углеводы (усвояемые, неусвояемые). Роль в обеспечении пищевого статуса
9. Витамины (водорастворимые, жирорастворимые). Роль в обеспечении пищевого статуса
10. Минеральные вещества (макро-, микроэлементы). Роль в обеспечении пищевого статуса
11. Состояние питания различных групп населения России
12. Основные приоритеты в области улучшения питания
13. Специализированные продукты питания. Понятие. Классификация
14. Специализированные продукты питания. Идентификационные признаки
15. Обогащенная пищевая продукция. Понятие. Классификация
16. Обогащенная пищевая продукция. Идентификационные признаки
17. Пищевая продукция диетического лечебного питания. Понятие. Отличительные признаки
18. Пищевая продукция диетического профилактического питания. Понятие отличительные признаки
19. Пищевая продукция для детского питания. Понятие. Отличительные признаки

20. Пищевая продукция для питания спортсменов. Понятие. Отличительные признаки
21. Пищевая продукция для питания беременных и кормящих женщин. Понятие. Отличительные признаки
22. Пищевая продукция диабетического питания. Понятие. Отличительные признаки
23. Пищевая продукция низколактозная (безлактозная). Понятие. Отличительные признаки
24. Пищевая продукция без (или с низким содержанием) отдельных аминокислот. Понятие. Отличительные признаки
25. Продукты пищевые функциональные. Понятие. Классификация
26. Функциональные пищевые ингредиенты. Понятие. Классификация
27. Функциональные пищевые ингредиенты. Примеры отдельных ингредиентов.
28. Пробиотический пищевой продукт. Понятие. Идентификационные признаки
29. Концепция государственной политики в области здорового питания
30. Нормативно-правовые и нормативные документы, регламентирующие требования к специализированной и функциональной пищевой продукции

3.3 Вопросы для собеседования на лекциях

1. Национальное законодательство в области здорового, специализированного и функционального питания.
2. Нормативно-правовые документы в области специализированных и функциональных пищевых продуктов. Терминологический блок. Требования
3. Нормативные документы в области специализированных и функциональных пищевых продуктов. Терминологический блок. Требования
4. Пищевая продукция диетического лечебного питания. Лучшие отечественные и зарубежные практики
5. Пищевая продукция диетического профилактического питания. Лучшие отечественные и зарубежные практики
6. Пищевая продукция для детского питания. Лучшие отечественные и зарубежные практики
7. Пищевая продукция для питания спортсменов. Лучшие отечественные и зарубежные практики
8. Пищевая продукция для питания беременных и кормящих женщин. Лучшие отечественные и зарубежные практики
9. Пищевая продукция диабетического питания. Лучшие отечественные и зарубежные практики
10. Пищевая продукция низколактозная (безлактозная). Лучшие отечественные и зарубежные практики
11. Пищевая продукция. Лучшие отечественные и зарубежные практики
12. Продукты пищевые функциональные. Лучшие отечественные и зарубежные практики
13. Функциональные пищевые ингредиенты. Лучшие отечественные и зарубежные практики.
14. Пребиотический пищевой продукт Лучшие отечественные и зарубежные практики
15. Порядок разработка технических документов – РЦ на новые пищевые продукты
16. Порядок разработка технических документов – ТИ на новые пищевые продукты

3.4 Темы курсовых работ

1. Разработка структурно-технологической схемы и технологической инструкции производства специализированной продукции (варианты выполнения курсовой работы):

- для детского питания;
- для питания спортсменов;
- для питания беременных и кормящих женщин;
- для диетического лечебного питания;
- диетического профилактического питания;
- диабетического питания;
- низколактозная (безлактозная);
- без (или с низким содержанием) отдельных аминокислот

2. Разработка структурно-технологической схемы и технологической инструкции производства продукции функционального назначения (варианты выполнения курсовой работы):

- с пищевыми волокнами;
- витаминами;
- минеральными веществами;
- жирами и веществами, сопутствующими жирам;
- вторичными растительными соединениями;
- пробиотиками;
- пребиотиками;
- синбиотиками.

Конкретизация темы курсовой работы осуществляется в соответствии с группой однородной продукции и назначением конкретного вида продукции в соответствии с темой магистерской диссертации.

3.5 Задания для практических работ

Задание 1.

Пищевая продукция для детского питания: понятие, классификация. Привести примеры лучших отечественной и зарубежной практик.

Задание 2.

Пищевая продукция для питания спортсменов: понятие, классификация. Привести примеры лучших отечественной и зарубежной практик.

Задание 3.

Пищевая продукция для питания беременных и кормящих женщин: понятие. Привести примеры лучших отечественной и зарубежной практик.

Задание 4.

Пищевая продукция диетического лечебного питания. Привести примеры лучших отечественной и зарубежной практик.

Задание 5.

Пищевая продукция диетического профилактического питания. Привести примеры лучших отечественной и зарубежной практик.

3.6 Ситуационные задачи (кейсы)

Кейс: Разработка пищевого продукта специализированного (функционального) назначения с заданными составом и свойствами». Выбор однородной группы продукции, назначения продукта питания (категория потребителей, лечебные или профилактические свойства и т.д.) определяется темой магистерской диссертации. Выполнение практического задания включает обзор научно-технической литературы по теме кейса, проведение научных исследований с использованием методов математического моделирования».

Анализ полученных результатов и разработку технического документа – РЦ на новый вид продукции. Результаты кейса должны быть обобщены и опубликованы в виде тезисов доклада или статьи.

3.7 Тестовые задания

1. Пребиотик – это функциональный пищевой ингредиент, обеспечивающий....:
 - а) *повышение биологической активности нормальной микрофлоры кишечника (+);*
 - б) *нормализацию состава микрофлоры кишечника;*
 - в) *усиление воздействия пробиотика на физиологические функции и процессы обмена веществ в организме*

2. Пробиотик – это функциональный пищевой ингредиент, обеспечивающий....:
 - а) *повышение биологической активности нормальной микрофлоры кишечника ;*
 - б) *нормализацию состава микрофлоры кишечника (+);*
 - в) *усиление воздействия пребиотика на физиологические функции и процессы обмена веществ в организме*

3. Синбиотик– это функциональный пищевой ингредиент, обеспечивающий....:
 - а) *повышение биологической активности нормальной микрофлоры кишечника ;*
 - б) *нормализацию состава микрофлоры кишечника;*
 - в) *усиление воздействия пребиотика и пробиотика на физиологические функции и процессы обмена веществ в организме (+*

4. **Натуральный функциональный пищевой продукт обеспечивает не менее суточной потребности функционального пищевого ингредиента**
 - а) 10 %
 - б) 15 % (+)
 - в) 20 %

5. **Пищевая продукция диетического лечебного питания - специализированная пищевая продукция, предназначенная для ...**
 - а) *использования в составе лечебных диет (+);*
 - б) *снижения риска развития заболеваний;*
 - в) *изменения углеводного и (или) аминокислотного состава*

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 практических занятиях
2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории в течение практического занятия
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	В соответствии с ОП ВО и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя, проводящего процедуру контроля	Дерканосова Н.М.
5.	Вид и форма заданий	Собеседование, опрос, ситуационное задание

6.	Время для выполнения заданий	В течение занятия
7.	Возможность использования дополнительных материалов	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя, обрабатывающего результаты	Дерканосова Н.М.
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