

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ  
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**Б1.В.07 Современные аспекты производства продуктов детского  
питания**

**Направление подготовки** 19.04.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

**Профиль подготовки** Технология и организация производства продуктов питания

**Квалификация выпускника** магистр

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

### **Наименование и содержание компетенции**

**ПК-7:** способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях

**Знать:** санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к организации процесса производства на предприятиях, выпускающих продукты детского питания

Этап 1: требования, предъявляемые к организации процесса производства продуктов детского питания

Этап 2: ассортимент продуктов детского питания

**Уметь:** пользоваться нормативно-технологической документацией и уметь правильно их оформлять

Этап 1: организовать выработку продуктов детского питания в соответствии с требованиями нормативно-технической документации

Этап 2: разрабатывать новый ассортимент продукции детского питания

**Владеть:** навыками проведения стандартных испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, используемых при изготовлении продукции детского питания

Этап 1: навыками организации процесса производства продуктов детского питания

Этап 2: навыками определения качества сырья и готовой продукции

### **Наименование и содержание компетенции**

**ПК-16:** способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач

**Знать:** технологический процесс производства продуктов детского питания

Этап 1: теоретические основы организации технологического процесса производства продуктов детского питания

Этап 2: современные методы проведения экспериментальных исследований

**Уметь:** эффективно использовать сырье, оборудование для осуществления технологических процессов

Этап 1: эффективно использовать сырье при производстве продуктов детского питания

Этап 2: эффективно использовать сырье при производстве продуктов детского-профилактического питания

**Владеть:** навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений технологии и техники

Этап 1: практическими навыками проведения экспериментальных исследований

Этап 2: навыками анализа и обобщения, полученных экспериментальных данных

### **Наименование и содержание компетенции**

**ПК-17:** способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности

**Знать:** прогрессивные методы эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции детского питания

Этап 1: теоретические основы эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов детского питания с учетом различных процессов

Этап 2: правила регулировки и настройки технологического оборудования для производства продуктов детского питания

**Уметь:** анализировать причины брака, выпуска продукции низкого качества

Этап 1: анализировать причины брака, связанные с качеством сырья

Этап 2: анализировать причины брака, связанные с технологическим процессом

**Владеть:** навыками организации технологического процесса приготовления разнообразной кулинарной продукции детского назначения

Этап 1: навыками организации питания детей дошкольного возраста

Этап 2: навыками организации питания детей школьного возраста

### **Наименование и содержание компетенции**

**ПК-18:** владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания

**Знать:** методики расчета технико-экономической эффективности при выборе технических организационных решений

Этап 1: производственные потери при подготовке сырья к производству

Этап 2: технологические потери при кулинарной обработке сырья для производства продуктов детского питания

**Уметь:** оптимизировать действующие технологические процессы лечебного назначения на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований конечной продукции

Этап 1: применять теоретические знания для решения научно-исследовательских задач

Этап 2: применять теоретические знания для решения научно-производственных задач

**Владеть:** навыками организации технологии производства продуктов детского питания

Этап 1: навыками организации производства продуктов детского питания

Этап 2: навыками решения научно-исследовательских задач

**ПК-19:** готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов

**Знать:** новейшие достижения техники и технологии производства продуктов детского питания

Этап 1: новейшие достижения в технологии производства продуктов детского питания

Этап 2: рекомендуемые возрастные объемы порции при производстве продуктов детского питания

**Уметь:** совершенствовать действующие технологические процессы лечебного назначения на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований конечной продукции

Этап 1: применять действующие технологические процессы для производства продуктов детского питания

Этап 2: совершенствовать технологические процессы для производства продуктов детского питания

**Владеть:** навыками управления технологическими процессами, обеспечивающими выпуск высококачественной продукции с профилактическим эффектом

Этап 1: навыками управления технологическими процессами при производстве продуктов детского питания

Этап 2: навыками решения нестандартных ситуаций при производстве продуктов детского питания

### **Наименование и содержание компетенции**

**ПК-20:** способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля

**Знать:** нормативно-технологическую документацию в условиях производства продуктов детского питания

Этап 1: правила кулинарной обработки различных продуктов для детей дошкольного и школьного возрастов

Этап 2: требования нормативно-технической документации для производства продуктов детского питания

**Уметь:** разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовывать ее выработку в производственных условиях

Этап 1: разрабатывать рацион питания для детей дошкольного возраста

Этап 2: разрабатывать рацион питания для детей школьного возраста

**Владеть:** навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений технологии и техники

Этап 1: методиками проведения исследования свойств сырья для производства продуктов детского питания

Этап 2: методиками проведения исследования свойств полуфабрикатов и готовой продукции для производства продуктов детского питания

## **2. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования.**

**Таблица 1 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 1 этапе**

<b>Наименование компетенции</b>	<b>Критерии сформированности компетенции</b>	<b>Показатели</b>	<b>Процедура оценивания</b>
1	2	3	4
<b>ПК-7:</b> способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного	способность разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного	<b>Знать:</b> требования, предъявляемые к организации процесса производства продуктов детского питания	Проверка конспектов лекций устная защита выполненной работы

назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	<b>Уметь:</b> организовать выработку продуктов детского питания в соответствии с требованиями нормативно-технической документации <b>Владеть:</b> навыками организации процесса производства продуктов детского питания	Проверка полученных результатов
<b>ПК-16:</b> способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач	способность использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач	<b>Знать:</b> теоретические основы организации технологического процесса производства продуктов детского питания <b>Уметь:</b> эффективно использовать сырье при производстве продуктов детского питания <b>Владеть:</b> практическими навыками проведения экспериментальных исследований	Проверка конспектов лекций устная защита выполненной работы Проверка полученных результатов
<b>ПК-17:</b> способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	<b>Знать:</b> теоретические основы эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов детского питания с учетом различных процессов <b>Уметь:</b> анализировать причины брака, связанные с качеством сырья <b>Владеть:</b> навыками организации питания детей дошкольного возраста	Проверка конспектов лекций устная защита выполненной работы Проверка полученных результатов
<b>ПК-18:</b> владением фундаментальными разделами техники и	владение фундаментальными разделами техники и	<b>Знать:</b> производственные потери при подготовке	Проверка конспектов лекций устная защита

технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	сырья к производству <b>Уметь:</b> применять теоретические знания для решения научно-исследовательских задач <b>Владеть:</b> навыками организации производства продуктов детского питания	выполненной работы Проверка полученных результатов
<b>ПК-19:</b> готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов	готовность к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов	<b>Знать:</b> новейшие достижения в технологии производства продуктов детского питания <b>Уметь:</b> применять действующие технологические процессы для производства продуктов детского питания <b>Владеть:</b> навыками управления технологическими процессами при производстве продуктов детского питания	Проверка конспектов лекций устная защита выполненной работы Проверка полученных результатов
<b>ПК-20:</b> способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля	способность разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля	<b>Знать:</b> правила кулинарной обработки различных продуктов для детей дошкольного и школьного возрастов <b>Уметь:</b> разрабатывать рацион питания для детей дошкольного возраста <b>Владеть:</b> методиками проведения исследования свойств сырья для производства продуктов детского питания	Проверка конспектов лекций устная защита выполненной работы Проверка полученных результатов

**Таблица 2 - Показатели и критерии оценивания компетенций на 2 этапе**

<b>Наименование компетенции</b>	<b>Критерии сформированности компетенции</b>	<b>Показатели</b>	<b>Процедура оценивания</b>
1	2	3	4
<b>ПК-7:</b> способностью	способность	<b>Знать:</b>	

разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях	ассортимент продуктов детского питания <b>Уметь:</b> разрабатывать новый ассортимент продукции детского питания <b>Владеть:</b> навыками определения качества сырья и готовой продукции	Проверка конспектов лекций устная защита выполненной работы Проверка полученных результатов зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме
<b>ПК-16:</b> способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач	способность использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач	<b>Знать:</b> современные методы проведения экспериментальных исследований <b>Уметь:</b> эффективно использовать сырье при производстве продуктов детского-профилактического питания <b>Владеть:</b> навыками анализа и обобщения, полученных экспериментальных данных	
<b>ПК-17:</b> способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	способность использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности	<b>Знать:</b> правила регулировки и настройки технологического оборудования для производства продуктов детского питания <b>Уметь:</b> анализировать причины брака, связанные с технологическим процессом <b>Владеть:</b> навыками организации питания детей школьного возраста	Проверка конспектов лекций устная защита выполненной работы Проверка полученных результатов зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме
<b>ПК-18:</b> владением фундаментальными	владение фундаментальными	<b>Знать:</b> технологические	Проверка конспектов лекций

разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно- исследовательских и научно- производственных задач в области производства продуктов питания	разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно- исследовательских и научно- производственных задач в области производства продуктов питания	потери при кулинарной обработке сырья для производства продуктов детского питания <b>Уметь:</b> применять теоретические знания для решения научно- производственных задач <b>Владеть:</b> навыками решения научно- исследовательских задач	устная защита выполненной работы Проверка полученных результатов зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме
<b>ПК-19:</b> готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно- исследовательскими и научно- производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов	готовность к использованию практических навыков в организации и управлении научно- исследовательскими и научно- производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов	<b>Знать:</b> рекомендуемые возрастные объемы порции при производстве продуктов детского питания <b>Уметь:</b> совершенствовать технологические процессы для производства продуктов детского питания <b>Владеть:</b> навыками решения нестандартных ситуаций при производстве продуктов детского питания	Проверка конспектов лекций устная защита выполненной работы Проверка полученных результатов зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме
<b>ПК-20:</b> способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно- измерительные комплексы для	способность разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно- измерительные комплексы для проведения	<b>Знать:</b> требования нормативно- технической документации для производства продуктов детского питания <b>Уметь:</b> разрабатывать рацион питания для детей школьного возраста <b>Владеть:</b> методиками проведения	Проверка конспектов лекций, устная защита выполненной работы, зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме



проведения экспресс-контроля	экспресс-контроля	исследования свойств полуфабрикатов и готовой продукции для производства продуктов детского питания	
---------------------------------	-------------------	---	--

### 3. Шкалы оценивания.

Университет использует шкалы оценивания соответствующего государственным регламентам в сфере образования и позволяющую обеспечивать интеграцию в международное образовательное пространство. Шкалы оценивания и описание шкал оценивания представлены в таблицах 3 и 4.

**Таблица 3 – Шкалы оценивания**

Диапазон оценки, в баллах	Экзамен		Зачет
	европейская шкала (ECTS)	традиционная шкала	
[95;100]	<b>A – (5+)</b>	отлично – (5)	зачтено
[85;95)	<b>B – (5)</b>		
[70;85)	<b>C – (4)</b>	хорошо – (4)	
[60;70)	<b>D – (3+)</b>	удовлетворительно – (3)	незачтено
[50;60)	<b>E – (3)</b>		
[33,3;50)	<b>FX – (2+)</b>	неудовлетворительно – (2)	
[0;33,3)	<b>F – (2)</b>		

**Таблица 4 - Описание шкал оценивания**

ECTS	Критерии оценивания	Традиционная шкала
<b>A</b>	<b>Превосходно</b> – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.	<b>(зачтено)отлично</b>
<b>B</b>	<b>Отлично</b> – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному.	
<b>C</b>	<b>Хорошо</b> – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все	<b>но)хорошо</b>

<b>D</b>	<b>Удовлетворительно</b> – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным	удовлетворительно
<b>E</b>	<b>Посредственно</b> – теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному	
<b>FX</b>	<b>Условно неудовлетворительно</b> – теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий.	(незачтено)неудовлетворительно
<b>F</b>	<b>Безусловно неудовлетворительно</b> – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий.	

**Таблица 5 – Формирование шкалы оценивания компетенций на различных этапах**

Этапы формирования компетенций	Формирование оценки						
	незачтено			зачтено			
	неудовлетворительно		удовлетворительно		хорошо	отлично	
	<b>F(2)</b>	<b>FX(2+)</b>	<b>E(3)*</b>	<b>D(3+)</b>	<b>C(4)</b>	<b>B(5)</b>	<b>A(5+)</b>
	[0;33,3)	[33,3;50)	[50;60)	[60;70)	[70;85)	[85;95)	[95;100)

Этап-1	0-16,5	16,5-25,0	25,0-30,0	30,0-35,0	35,0-42,5	42,5-47,5	47,5-50
Этап 2	0-33,3	33,3-50	50-60	60-70	70-85	85-95	95-100

**4. 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.**

**Таблица 6.1 - ПК-7: способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях Этап 1**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
<b>Знать:</b> требования, предъявляемые к организации процесса производства продуктов детского питания	1. Способы адаптации молочных продуктов к составу женского молока по белку, жировому компоненту, углеводному и витаминному составам. 2. Требования к сырью при производстве стерилизованного молока.
<b>Уметь:</b> организовать выработку продуктов детского питания в соответствии с требованиями нормативно-технической документации	3. Технология производства витаминизированного молока для детей, стерилизованных смесей "Малыш", "Малютка" 4. Чем отличается кефир для детского питания от обычного кефира? Характеристика компонентов и добавок, применяемых при производстве детских и диетических молочных продуктов.
<b>Навыки:</b> организации процесса производства продуктов детского питания	5. Технология производства продуктов детского питания для различных возрастных групп

**Таблица 6.2 - ПК-16: способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач Этап 1**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
<b>Знать:</b> теоретические основы организации технологического процесса производства продуктов детского питания	1. Основные тенденции развития производства продуктов детского и диетического питания. 2. Роль питания в жизнедеятельности и развитии детей. 3. Технологическая схема производства сухих молочных продуктов.
<b>Уметь:</b> эффективно использовать сырье при производстве продуктов детского питания	4. Основное и дополнительное сырье для производства продуктов детского питания 5. Подготовка сырья к производству продуктов детского питания

<b>Навыки:</b> проведения экспериментальных исследований	6. ЛР- 9-10 Организация питания детей дошкольного возраста 7. ЛР-7 Правила кулинарной обработки различных продуктов для детей от 1 года до 3 лет
--	---

**Таблица 6.3 - ПК-17:** способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности **Этап 1**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
<b>Знать:</b> теоретические основы эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов детского питания с учетом различных процессов	1. Оборудование, участвующее в процессе производства продуктов детского питания 2. Факторы, оказывающие влияние на эффективность работы оборудования. 3. Основы эксплуатации технологического оборудования для производства продуктов детского питания 4. Требования к оборудованию и его размещению в помещениях дошкольных организаций
<b>Уметь:</b> анализировать причины брака, связанные с качеством сырья	5. Дефекты продукции детских молочных смесей 6. Дефекты детских кисломолочных продуктов 7. Дефекты детских консервов 8. Влияние качества сырья на качество детских продуктов
<b>Навыки:</b> организации питания детей дошкольного возраста	9. ЛР-8 Примерные возрастные объемы порции для детей от 1 года до 3 лет. 10. ЛР- 9-10 Организация питания детей дошкольного возраста

**Таблица 6.4 - ПК-18:** владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания **Этап 1**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
<b>Знать:</b> производственные потери при подготовке сырья к производству	1. Технологические потери при подготовке сырья к производству 2. Причины, вызывающие потери при подготовке сырья к производству
<b>Уметь:</b> применять теоретические знания для решения научно-исследовательских задач	3. ЛР- 14-15 Организация питания детей в районах Крайнего Севера, экологически неблагоприятных районах 4. ЛР-16-17 Технология продуктов детского питания для снижения риска возникновения ожирения
<b>Навыки:</b> организации производства продуктов детского питания	5. ЛР- 9-10 Организация питания детей дошкольного возраста 6. ЛР- 11-12 Организация питания детей школьного возраста

**Таблица 6.5- ПК-19:** готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов **Этап 1**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений,
---	---

опыта деятельности	навыков и (или) опыта деятельности
<b>Знать:</b> рекомендуемые возрастные объемы порции при производстве продуктов детского питания	1. Потребности детского организма в белке, жировом ингредиенте, в углеводах, в витаминах, в воде. 2. Формирование рационов питания детей и подростков школьного возраста 3. Рекомендуемый объем порций для детей дошкольного возраста
<b>Уметь:</b> совершенствовать технологические процессы для производства продуктов детского питания	4. Расскажите о технологии производства овощных и мясоовощных консервов детского питания? 5. Расскажите о технологической цепочке производства консервов для детского питания на плодово-ягодной основе? 6. Расскажите о технологии производства консервов для детей из рыбного сырья.
<b>Навыки:</b> решения нестандартных ситуаций при производстве продуктов детского питания	7. Правила подбора и использования бифидогенных концентратов в производстве детских продуктов, изменения их физико-химических показателей. 8. Способы повышения бифидогенности продуктов детского питания

**Таблица 6.6 -ПК-20:** способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля **Этап 1**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
<b>Знать:</b> правила кулинарной обработки различных продуктов для детей дошкольного и школьного возрастов	1. Технология производства детских пастообразных продуктов 2. ЛР-7 Правила кулинарной обработки различных продуктов для детей от 1 года до 3 лет
<b>Уметь:</b> разрабатывать рацион питания для детей дошкольного возраста	3. ЛР-8 Примерные возрастные объемы порции для детей от 1 года до 3 лет. 4. ЛР- 9-10 Организация питания детей дошкольного возраста
<b>Навыки:</b> проведения исследования свойств сырья для производства продуктов детского питания	5. ЛР-4 Молоко и молочные продукты как сырье для детского питания. Гигиенические требования к сырью. 6. Базовые технологические принципы изготовления детского питания для различных возрастных групп на плодовоовощной основе

**Таблица 7.1 - ПК-7:** способностью разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях **Этап 2**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
<b>Знать:</b> ассортимент продуктов детского питания	1. Классификация детских молочных продуктов. 2. Ассортимент кисломолочных продуктов детского питания

	3. Ассортимент детских творожных изделий. 4. Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на рыбной основе
<b>Уметь:</b> разрабатывать новый ассортимент продукции детского питания	5. ЛР- 11-12 Организация питания детей школьного возраста 6. ЛР- 14-15 Организация питания детей в районах Крайнего Севера, экологически неблагоприятных районах
<b>Навыки:</b> определения качества сырья и готовой продукции	7. Какие требования предъявляются к качеству творога для детского питания? 8. ЛР-1-2 Требования к сырью, для производства продуктов детского питания растительного происхождения

**Таблица 7.2 - ПК-16:** способностью использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований для решения научных и практических задач **Этап 2**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
<b>Знать:</b> современные методы проведения экспериментальных исследований	1. Методика определения качества молочных продуктов 2. Методика определения качества мясных продуктов 3. Методика определения качества крупы
<b>Уметь:</b> эффективно использовать сырье при производстве продуктов детского-профилактического питания	4. ЛР-1-2 Требования к сырью, для производства продуктов детского питания растительного происхождения 5. ЛР-3 Гигиенические требования к мясному и рыбному сырью для производства продуктов детского питания
<b>Навыки:</b> анализа и обобщения, полученных экспериментальных данных	6. ЛР-5-6 Сравнительная характеристика женского, коровьего молока и адаптированных молочных смесей 7. ЛР-10-11 Организация питания детей школьного возраста

**Таблица 7.3 - ПК-17:** способностью использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской деятельности **Этап 2**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
<b>Знать:</b> правила регулировки и настройки технологического оборудования для производства продуктов детского питания	1. Устройство и принцип действия оборудования 2. Анализ эффективности работы технологического оборудования 3. Способы повышения эффективности работы оборудования
<b>Уметь:</b> анализировать причины брака, связанные с технологическим процессом	4. Дефекты продукции детских молочных смесей, связанные с нарушением технологического процесса 5. Дефекты детских кисломолочных продуктов, связанные с нарушением технологического процесса 6. Дефекты детских консервов, связанные с нарушением технологического процесса
<b>Навыки:</b> организации	7. ЛР-11-13 Организация питания детей школьного



питания детей школьного возраста	возраста 8. Ассортимент продуктов детского школьного питания для различных возрастных групп на молочной основе
----------------------------------	---

**Таблица 7.4 - ПК-18:** владением фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания **Этап 2**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
<b>Знать:</b> технологические потери при кулинарной обработке сырья для производства продуктов детского питания	1. Способы снижения технологических потерь при кулинарной обработке овощей 2. Способы снижения технологических потерь при кулинарной обработке мясных продуктов
<b>Уметь:</b> применять теоретические знания для решения научно-производственных задач	3. Базовые технологические принципы их изготовления детского питания для различных возрастных групп на крупяной основе 4. Базовые технологические принципы их изготовления детского питания для различных возрастных групп на мясной основе
<b>Навыки:</b> решения научно-исследовательских задач	5. ЛР-16-17 Технология продуктов детского питания для снижения риска возникновения ожирения 6. ЛР-11-13 Организация питания детей школьного возраста

**Таблица 7.5 - ПК-19:** готовностью к использованию практических навыков в организации и управлении научно-исследовательскими и научно-производственными работами, в том числе при проведении экспериментов, испытаний, анализе их результатов **Этап 2**

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
<b>Знать:</b> рекомендуемые возрастные объемы порции при производстве продуктов детского питания	1. Требования СанПин 2.4.1.3049-134 2. Рекомендуемые среднесуточные нормы питания в дошкольных организациях
<b>Уметь:</b> совершенствовать технологические процессы для производства продуктов детского питания	3. Технологии производства консервов для детей из мясного сырья. 4. Технологии производства консервов для детей из молочного сырья.
<b>Навыки:</b> решения нестандартных ситуаций при производстве продуктов детского питания	5. Правила подбора и использования бифидогенных концентратов в производстве детских продуктов, изменения их физико-химических показателей. 6. Способы повышения бифидогенности продуктов детского питания

**Таблица 7.6 -ПК-20:** способностью разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля **Этап 2**

Наименование знаний,	Формулировка типового контрольного задания или иного
----------------------	--

умений, навыков и (или) опыта деятельности	материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
<b>Знать:</b> требования нормативно-технической документации для производства продуктов детского питания	1. Требования к сырьевым источникам для производства детских функциональных продуктов питания 2. ЛР-1-2 Требования к сырью, для производства продуктов детского питания растительного происхождения 3. ЛР-3 Гигиенические требования к мясному и рыбному сырью для производства продуктов детского питания
<b>Уметь:</b> разрабатывать рацион питания для детей школьного возраста	4. ЛР-18-19 Технология продуктов детского питания для снижения риска возникновения гипертонической болезни 5. ЛР-20-21 Технология продуктов детского питания для снижения риска возникновения аллергических заболеваний
<b>Навыки:</b> проведения исследования свойств полуфабрикатов и готовой продукции для производства продуктов детского питания	6. ЛР-22 Подбор и использованием бифидогенных концентратов в производстве детских продуктов 7. ЛР-5-6 Сравнительная характеристика женского, коровьего молока и адаптированных молочных смесей

**5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.**

Многообразие изучаемых тем, видов занятий, индивидуальных способностей студентов, обуславливает необходимость оценивания знаний, умений, навыков с помощью системы процедур, контрольных мероприятий, различных технологий и оценочных средств.

**Таблица 8 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на 1 этапе формирования компетенции**

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
1	2	3
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций
Выполнение практических (лабораторных) работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	устная защита выполненной работы
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка полученных результатов

**Таблица 9 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности на 2 этапе формирования компетенции**

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
1	2	3
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций



Выполнение практических (лабораторных) работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	устная защита выполненной работы
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка полученных результатов
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме

В процессе изучения дисциплины предусмотрены следующие формы контроля: текущий, промежуточный контроль, контроль самостоятельной работы студентов.

**Текущий контроль** успеваемости обучающихся осуществляется по всем видам контактной и самостоятельной работы, предусмотренным рабочей программой дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем, ведущим аудиторские занятия.

Текущий контроль успеваемости может проводиться в следующих формах:

- устная (устный опрос, собеседование, доклад по результатам самостоятельной работы и т.д.);

Результаты текущего контроля успеваемости фиксируются в журнале занятий с соблюдением требований по его ведению.

**Устная форма** позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. Проводятся преподавателем с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, рассчитана на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» по следующим критериям:

Оценка «5» (отлично) ставится, если:

- полно раскрыто содержание материала;
- материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;
- продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;
- точно используется терминология;
- показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
- ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;
- продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;
- продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;
- допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

Оценка «4» (хорошо) ставится, если:

- вопросы излагаются систематизированно и последовательно;
- продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.

–ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:

в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;  
допущены один –два недочета при освещении основного содержания ответа,  
исправленные по замечанию преподавателя;

допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:

–неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;

–усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;

–имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;

–при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;

–продемонстрировано усвоение основной литературы

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если:

–не раскрыто основное содержание учебного материала;

–обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;

–допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.

–не сформированы компетенции, умения и навыки.

Доклад–подготовленное студентом самостоятельно публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной проблемы.

Количество и вес критериев оценки доклада зависят от того, является ли доклад единственным объектом оценивания или он представляет собой только его часть.

Доклад как единственное средство оценивания эффективен, прежде всего, тогда, когда студент представляет результаты своей собственной учебно/научно-исследовательской деятельности, и важным является именно содержание и владение представленной информацией. В этом случае при оценке доклада может быть использована любая совокупность из следующих критериев:

–соответствие выступления теме, поставленным целям и задачам;

–проблемность / актуальность;

–новизна / оригинальность полученных результатов;

–глубина / полнота рассмотрения темы;

–доказательная база / аргументированность / убедительность / обоснованность

выводов;

–логичность / структурированность / целостность выступления;

–речевая культура (стиль изложения, ясность, четкость, лаконичность, красота языка, учет аудитории, эмоциональный рисунок речи, доходчивость, пунктуальность, невербальное сопровождение, оживление речи афоризмами, примерами, цитатами и т.д.);

–используются ссылки на информационные ресурсы (сайты, литература);

–наглядность / презентабельность (если требуется);

–самостоятельность суждений / владение материалом / компетентность.

Собеседование – средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. Для повышения объективности оценки собеседование может проводиться

группой преподавателей/экспертов. Критерии оценки результатов собеседования зависят от того, каковы цели поставлены перед ним и, соответственно, бывают разных видов:

- индивидуальное (проводит преподаватель)
- групповое (проводит группа экспертов);
- ориентировано на оценку знаний
- ситуационное, построенное по принципу решения ситуаций.

Критерии оценки при собеседовании:

- глубина и систематичность знаний;
- адекватность применяемых знаний ситуации;
- Рациональность используемых подходов;
- степень проявления необходимых качеств;
- Умение поддерживать и активизировать беседу;
- проявленное отношение к определенным

**Промежуточная аттестация** – это элемент образовательного процесса, призванный определить соответствие уровня и качества знаний, умений и навыков обучающихся, установленным требованиям согласно рабочей программе дисциплины. Промежуточная аттестация осуществляется по результатам текущего контроля.

Конкретный вид промежуточной аттестации по дисциплине определяется рабочим учебным планом и рабочей программой дисциплины.

Зачет, как правило, предполагает проверку усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, выполнения лабораторных, расчетно-проектировочных и расчетно-графических работ, курсовых проектов (работ), а также проверку результатов учебной, производственной или преддипломной практик. Зачет, как правило, выставляется без опроса студентов по результатам контрольных работ, рефератов, других работ выполненных студентами в течение семестра, а также по результатам текущей успеваемости на семинарских занятиях, при условии, что итоговая оценка студента за работу в течение семестра (по результатам контроля знаний) больше или равна 60%. Оценка, выставляемая за зачет, может быть как качественной типа (по шкале наименований «зачтено»/ «не зачтено»), так и количественной (т.н. дифференцированный зачет с выставлением отметки по шкале порядка - «отлично, «хорошо» и т.д.)

## **6. Материалы для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности**

Полный комплект оценочных средств для оценки знаний, умений и навыков находится у ведущего преподавателя.

### **Контрольные вопросы для зачета:**

- 1.Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на молочной основе
2. Базовые технологические принципы изготовления детского питания для различных возрастных групп на молочной основе
3. Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на мясной основе
4. Базовые технологические принципы их изготовления детского питания для различных возрастных групп на мясной основе
5. Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на рыбной основе
6. Базовые технологические принципы их изготовления детского питания для различных возрастных групп на рыбной основе
7. Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на плодовоовощной основе

8. Базовые технологические принципы изготовления детского питания для различных возрастных групп на плодоовощной основе
9. Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на крупяной основе.
10. Базовые технологические принципы их изготовления детского питания для различных возрастных групп на крупяной основе
11. Технологии производства овощных и мясоовощных консервов детского питания
12. Технология производства консервов для детского питания на плодово-ягодной основе
13. Технология производства консервов для детей из рыбного сырья.
14. Технология производства консервов для детей из мясного сырья.
15. Технология производства консервов для детей из молочного сырья.
16. Дайте определение, что такое пробиотик
17. Классификация пробиотиков.
18. Правила подбора и использования бифидогенных концентратов в производстве детских продуктов, изменения их физико-химических показателей.
19. Способы повышения бифидогенности продуктов детского питания
20. Современное состояние и перспективы развития производства продуктов детского питания
21. Технология адаптированных молочных смесей-заменителей женского молока
22. Специализированное питание новорожденных детей
23. Специализированное питание детей младшего возраста
24. Технохимический и микробиологический контроль производства продуктов детского питания
25. Сырье и материалы для производства консервов детского питания
26. Требования к сырью для производства продуктов детского питания растительного происхождения
27. Гигиенические требования к мясному и рыбному сырью для производства продуктов детского питания
28. Молоко и молочные продукты как сырье для детского питания. Гигиенические требования к сырью.
29. Правила кулинарной обработки различных продуктов для детей
30. Организация питания детей дошкольного возраста
31. Организация питания детей школьного возраста
32. Организация питания детей в районах Крайнего Севера, экологически неблагоприятных районах
33. Особенности пищеварительной системы у детей от 1 года до 3 лет.
34. Роль питания в жизнедеятельности и развитии детей.
35. Технологическая схема производства сухих молочных продуктов.
36. Способы адаптации молочных продуктов к составу женского молока по белку, жировому компоненту, углеводному и витаминному составам.
37. Подготовка сырья к производству продуктов детского питания
38. Требования к оборудованию и его размещению в помещениях дошкольных организаций
39. Дефекты продукции детских молочных смесей, кисломолочных продуктов, вызванные качеством сырья
40. Технология производства витаминизированного молока для детей
41. Характеристика компонентов и добавок, применяемых при производстве детских и диетических молочных продуктов.
42. Технология производства детских пастообразных продуктов

43. Основное и дополнительное сырье для производства продуктов детского питания

44. Дефекты детских кисломолочных продуктов, связанные с нарушением технологического процесса

45. Рекомендуемые среднесуточные нормы питания в дошкольных организациях

46. Рекомендуемые среднесуточные нормы питания в школьных организациях

47. Потребности детского организма в белке, жировом ингредиенте, в углеводах, в витаминах, в воде.

48. Формирование рационов питания детей и подростков школьного возраста

49. Рекомендуемый объем порций для детей дошкольного возраста

50. Технология продуктов детского питания для снижения риска возникновения ожирения