



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Начальник УРОПС

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе модуля)
**«СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ»**

основной профессиональной образовательной программы магистратуры
по направлению подготовки

**19.04.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

ИНСТИТУТ

агроинженерии и пищевых систем

РАЗРАБОТЧИК

кафедра технологии продуктов питания

1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
ПКС-1: Стратегическое управление развитием производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПКС-1.1: Разработка новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. ПКС-1.2: Управление испытаниями и внедрение новых технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.	Современные технологии производства специализированных продуктов	<u>Знать:</u> основные принципы производства продуктов питания функционального и специального назначения для различных групп населения. <u>Уметь:</u> разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях. <u>Владеть:</u> методами контроля качества сырья, полуфабрикатов продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях.

2 ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПОЭТАПНОГО ФОРМИРОВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ) И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Для оценки результатов освоения дисциплины используются:

- оценочные средства текущего контроля успеваемости;
- оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплине.

2.2 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- задания и контрольные вопросы по лабораторным работам.

2.3 К оценочным средствам для промежуточной аттестации по дисциплине, проводимой в форме экзамена, соответственно относятся:

- задания по курсовой работе.
- экзаменационные вопросы.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

3.1 В приложении № 1 приведены типовые тестовые задания, которые используются для оценки освоения студентами некоторых тем дисциплины. Тестирование обучающихся проводится на занятиях после рассмотрения на лекциях соответствующих тем.

Тестовые задания предусматривают выбор правильного варианта ответа на поставленный вопрос из предлагаемых вариантов. Положительная оценка («зачтено») выставляется, если получены правильные ответы (80-100 %).

3.2 В приложении № 2 приведены типовые задания и контрольные вопросы по лабораторным работам, предусмотренным рабочей программой дисциплины.

Целью лабораторного практикума является формирование знаний о принципах производства продуктов питания функционального и специального назначения для различных групп населения, приобретение навыков в разработке нового ассортимента продукции питания различного назначения и организации ее выработки в производственных условиях.

Оценка результатов выполнения заданий по каждой лабораторной работе производится при представлении студентом отчета по лабораторной работе, демонстрации преподавателю исполнения задания и на основании ответов студента на вопросы по тематике лабораторной работы. Студент, самостоятельно выполнивший задание и продемонстрировавший знание использованных им средств и приемов обработки продуктов получает по лабораторной работе оценку «зачтено».

4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

4.1 Курсовая работа, представляет собой анализ ассортимента и разработку новых специализированных продуктов или технологических решений. Требования к курсовой работе приведены в приложении № 3.

Основная цель курсовой работы – закрепление, расширение и углубление знаний, полученных в теоретическом курсе, формирование знаний о принципах производства продуктов питания функционального и специального назначения для различных групп населения, приобретение навыков в разработке нового ассортимента продукции питания различного назначения и организации ее выработки в производственных условиях.

По результатам защиты курсовой работы (студент представляет работу и отвечает на вопросы преподавателей) выставляется экспертная оценка («отлично», «хорошо»,

«удовлетворительно» или «неудовлетворительно»), которая учитывается при промежуточной аттестации по дисциплине (на экзамене).

4.2 Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена. К экзамену допускаются студенты:

- получившие положительную оценку («зачтено») по результатам лабораторного практикума в семестре;

- получившие положительную оценку по курсовой работе.

4.3 В приложении № 4 приведены экзаменационные вопросы по дисциплине.

Экзаменационный билет содержит два экзаменационных вопроса.

4.4 Экзаменационная оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно») является экспертной, зависит от уровня освоения студентом тем дисциплины (наличия и сущности ошибок, допущенных студентом при ответе на экзаменационные вопросы) и выставляется в соответствии с критериями, указанными в таблице 2.

Таблица 2 – Система и критерии выставления экзаменационной оценки

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полнотой знаний и системным взглядом на изучаемый объект
Работа с информацией	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
Научное	Не может делать	В состоянии	В состоянии	В состоянии

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
осмысление изучаемого явления, процесса, объекта	научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные	осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Современные технологии производства специализированных продуктов» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании кафедры технологии продуктов питания 13.04.2022 г. (протокол № 10).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Приложение № 1

к п. 3.1

ТИПОВЫЕ ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Вариант 1

1. Концепция функционального (позитивного) питания впервые возникла:
 1. в Японии
 2. в Китае
 3. в России
 4. в Канаде

2. Рационы профилактического питания ставят целью:
 1. замедления процессов всасывания токсикантов;
 2. повысить уровень витаминов ;
 3. повышение общей устойчивости организма;
 4. профилактика почечной недостаточности.

3. В функциональном питании используют:
 1. животные жиры
 2. биологически активные добавки;
 3. функциональные продукты.

4. К функциональным продуктам относятся:
 1. Молочные продукты;
 2. Природные злаки;
 3. Растительные жиры;
 4. Животные жиры.

5. Функциональный продукт должен:
 1. оказывать благотворное влияние на здоровье человека
 2. регулировать определенные процессы в организме
 3. предотвращать развитие определенных заболеваний
 4. быть высококалорийным

- 6 К пищевым волокнам относятся:
 1. целлюлоза
 2. крахмал
 3. глюкоза

7. В таком сырье присутствуют линолевая, линоленовые кислоты и омега-3-жирные кислоты

1. Природные злаки
 2. Молочные продукты
 3. Растительные жиры
 4. Натуральные соки и напитки
8. В таком сырье присутствуют фитозлементы и фитокомплексы
1. Природные злаки
 2. Молочные продукты
 3. Растительные жиры
 4. Натуральные соки и напитки
9. Отсутствие какого витамина приводит к заболеванию бери-бери
1. D
 2. B₁
 3. PP
 4. K
10. К эссенциальным жирным кислотам относится:
1. молочная кислота
 2. серная кислота
 3. арахидоновая кислота
 4. щавелевая кислота
11. Сколько килокалорий выделяется при разложении жира:
1. 12
 2. 9
 3. 5
12. Технологические функции из перечисленных, применимые для описания модифицированных крахмалов:
1. загуститель;
 2. эмульгатор;
 3. консервант;
 4. разрыхлитель.
13. При недостаточном поступлении витамина K развивается заболевание
1. Бери-Бери
 2. пеллагра
 3. рахит
 4. замедление свертываемости крови
14. Рекомендуемое оптимальное соотношение белков, жиров и углеводов для студентов:
1. 1:1,1:4,8

2. 1:1:4
3. 1:3:6

15. Рекомендуемая среднесуточная потребность в белках для студентов:

1. 126
2. 80
3. 200

16. Рекомендуемая среднесуточная потребность в углеводах для студентов:

1. 609
2. 300
3. 800

17. Рекомендуемая среднесуточная потребность в жирах для студентов:

1. 140
2. 300
3. 65

18. Сколько килокалорий составляют энергозатраты студентов

1. 3300-4000
2. 1500
3. 5000

19. Для детей трехлетнего возраста рекомендуется режим питания:

1. 3-х разовый
2. 4-х разовый
3. 6-х разовый

20. В дневном рационе детей 3-х летнего возраста (по калорийности) столько процентов должен составлять полдник

1. 25%
2. 35%
3. 15%
4. 255%

21. При разложении углеводов выделяется ... кДж энергии

1. 12,3;
2. 21,8;
3. 16,7.

22. При разложении белков выделяется ... кДж энергии

1. 12,3;

2. 21,8;
3. 16,7.

23. При разложении жиров выделяется кДж

1. 37,7;
2. 22,4;
3. 16,7.

24. Химическая безопасность – отсутствие недопустимого риска для _____, здоровья потребителей, обусловленного токсическими веществами.

Впишите слово

25. Санитарно-гигиеническая безопасность – отсутствие недопустимого _____, который может возникнуть при загрязнении кулинарной продукции микроорганизмами.

Впишите слово

26. Потребность в энергии (ккал) для мужчин, возрастной группы 18-29 лет первой группы интенсивности труда

1. 2800
2. 3800
3. 4800

27. Потребность в энергии (ккал) для мужчин, возрастной группы 30-39 лет первой группы интенсивности труда

1. 4800
2. 2700
3. 3800

28. Потребность в энергии (ккал) для мужчин, возрастной группы 40-59 лет первой группы интенсивности труда

1. 3800
2. +: 2550
3. 4800

29. Потребность в энергии (ккал) для мужчин, возрастной группы 18-29 лет второй группы интенсивности труда

1. 3000
2. 3800
3. 4800

30. Потребность в энергии (ккал) для мужчин, возрастной группы 30-39 лет второй группы интенсивности труда

1. 3800
2. 2900
3. -: 4800

Вариант 2

1. Потребность в энергии (ккал) для мужчин, возрастной группы 40-59 лет второй группы интенсивности труда

1. -: 3800
2. -: 4800
3. +: 2750

2. Потребность в энергии (ккал) для мужчин, возрастной группы 18-29 лет третьей группы интенсивности труда

1. 3200
2. 3800
3. 4800

3. Потребность в энергии (ккал) для мужчин, возрастной группы 30-39 лет третьей группы интенсивности труда

1. 3100
2. 3700
3. 4900

4. Потребность в энергии (ккал) для мужчин, возрастной группы 40-59 лет третьей группы интенсивности труда

1. 3800
2. 2950
3. 4800

5. Потребность в энергии (ккал) для мужчин, возрастной группы 18-29 лет четвертой группы интенсивности труда

1. 3700
2. 4200
3. 6800

6. Потребность в энергии (ккал) для мужчин, возрастной группы 30-39 лет четвертой группы интенсивности труда

1. 6800
2. 3600
3. 4200

7. Потребность в энергии (ккал) для мужчин, возрастной группы 40-59 лет четвертой группы интенсивности труда

1. 4200
2. 6800
3. 3450

8. Потребность в энергии (ккал) для мужчин, возрастной группы 18-29 лет пятой группы интенсивности труда

1. 4300
2. 5200
3. 6800

9. Потребность в энергии (ккал) для мужчин, возрастной группы 30-39 лет пятой группы интенсивности труда

1. 5300
2. 4100
3. 6900

10. Потребность в энергии (ккал) для мужчин, возрастной группы 40-59 лет пятой группы интенсивности труда

1. 5300
2. 6900
3. 3900

11. Потребность в энергии (ккал) для женщин, возрастной группы 18-29 лет первой группы интенсивности труда

1. 5300
2. 6900
3. 2400

12. Потребность в энергии (ккал) для женщин, возрастной группы 40-59 лет первой группы интенсивности труда

1. 4100
2. 2200
3. 3300

13. Потребность в энергии (ккал) для женщин, возрастной группы 18-29 лет второй группы интенсивности труда

1. 2550
2. 3400
3. 4100

14. Потребность в энергии (ккал) для женщин, возрастной группы 30-39 лет второй группы интенсивности труда

1. 4100
2. 2450
3. : 3400

15. Потребность в энергии (ккал) для женщин, возрастной группы 40-59 лет второй группы интенсивности труда

1. 3400
2. 6100
3. 2350

16. Потребность в энергии (ккал) для женщин, возрастной группы 18-29 лет третьей группы интенсивности труда

1. 2700
2. 3400
3. 4100

17. Потребность в энергии (ккал) для женщин, возрастной группы 30-39 лет третьей группы интенсивности труда

1. 3500
2. 2600
3. 4600

18. Потребность в энергии (ккал) для женщин, возрастной группы 40-59 лет третьей группы интенсивности труда

1. 3500
2. 4100
3. 2500

19. Потребность в энергии (ккал) для женщин, возрастной группы 18-29 лет четвертой группы интенсивности труда

1. 3150
2. 3600
3. 4100

20. Потребность в энергии (ккал) для женщин, возрастной группы 30-39 лет четвертой группы интенсивности труда

1. 5100
2. 3050
3. 4600

21. Потребность в энергии (ккал) для женщин, возрастной группы 40-59 лет четвертой группы интенсивности труда

1. 3600
2. 4100
3. 2900

22. Потребность в белках для женщин, возрастной группы 18-29 лет первой группы интенсивности труда

1. 78
2. 120
3. 40

23. Потребность в белках (г) для женщин, возрастной группы 30-39 лет первой группы интенсивности труда

1. 75
2. 50
3. 120

24. Потребность в белках (г) для женщин, возрастной группы 40-59 лет первой группы интенсивности труда

1. 72
2. 120
3. 40

25. Потребность в белках (г) для женщин, возрастной группы 18-29 лет второй группы интенсивности труда

1. 120
2. 77
3. 40

26. Пищевыми волокнами богаты

1. Природные злаки
2. Молочные продукты
3. Растительные жиры
4. Натуральные соки и напитки

27. Кальцием богаты

1. Природные злаки
2. Молочные продукты
3. Растительные жиры
4. Натуральные соки и напитки

28. Фитокомплексами богаты

1. Природные злаки
2. Молочные продукты
3. Растительные жиры
4. Натуральные соки и напитки

29. Потребность в белках для женщин, возрастной группы 30-39 лет второй группы интенсивности труда

1. 130
2. 20
3. 74

30. Потребность в белках (г) для женщин, возрастной группы 40-59 лет второй группы интенсивности труда

1. 117
2. 20
3. 70

Вариант 3

1. Потребность в белках (г) для женщин, возрастной группы 18-29 лет третьей группы интенсивности труда

1. 120
2. 81
3. 40

2. Потребность в белках (г) для женщин, возрастной группы 30-39 лет третьей группы интенсивности труда

1. 130
2. 20
3. 78

3. Потребность в белках (г) для женщин, возрастной группы 40-59 лет третьей группы интенсивности труда

1. 117
2. 20
3. 75

4. Потребность в белках (г) для женщин, возрастной группы 18-29 лет четвертой группы интенсивности труда

1. 120
2. 87
3. 40

5. Потребность в белках (г) для женщин, возрастной группы 30-39 лет четвертой группы интенсивности труда

1. 130
2. 20
3. 84

6. Потребность в белках (г) для женщин, возрастной группы 40-59 лет четвертой группы интенсивности труда

1. 117
2. 20
3. 80

7. Потребность в жирах (г) для женщин, возрастной группы 18-29 лет первой группы интенсивности труда

1. -: 120
2. +: 88
3. -: 40

8. Потребность в белках (г) для женщин, возрастной группы 30-39 лет первой группы интенсивности труда

1. 130
2. 20
3. 84

9. Потребность в белках (г) для женщин, возрастной группы 40-59 лет первой группы интенсивности труда

1. 117
2. 20
3. 81

10. Потребность в жирах (г) для женщин, возрастной группы 18-29 лет второй группы интенсивности труда

1. 120
2. 93
3. 40

11. Потребность в белках (г) для женщин, возрастной группы 30-39 лет второй группы интенсивности труда

1. 130
2. 20
3. 90

12. Потребность в белках (г) для женщин, возрастной группы 40-59 лет второй группы интенсивности труда

1. 117
2. 20
3. 86

13. Потребность в жирах (г) для женщин, возрастной группы 18-29 лет третьей группы интенсивности труда

1. 120
2. 99
3. 40

14. Потребность в белках (г) для женщин, возрастной группы 30-39 лет третьей группы интенсивности труда

1. 130
2. 20
3. 95

15. Потребность в белках (г) для женщин, возрастной группы 40-59 лет третьей группы интенсивности труда

1. 117
2. 20
3. 92

16. Потребность в жирах (г) для женщин, возрастной группы 18-29 лет четвертой группы интенсивности труда

1. 120
2. 116
3. 40

17. Потребность в белках (г) для женщин, возрастной группы 30-39 лет четвертой группы интенсивности труда

1. -: 130
2. -: 20
3. +: 112

18. Потребность в белках (г) для женщин, возрастной группы 40-59 лет четвертой группы интенсивности труда

1. 117
2. 20
3. 106

19. Потребность в углеводах (г) для женщин, возрастной группы 18-29 лет первой группы интенсивности труда

1. 420
2. 325
3. 540

20. Потребность в углеводах (г) для женщин, возрастной группы 30-39 лет первой группы интенсивности труда

1. 430
2. 520
3. 310

21. Потребность в углеводах (г) для женщин, возрастной группы 40-59 лет первой группы интенсивности труда

1. 517
2. 420
3. 297

22. Потребность в углеводах (г) для женщин, возрастной группы 18-29 лет второй группы интенсивности труда

1. 420
2. 351
3. 540

23. Потребность в углеводах (г) для женщин, возрастной группы 30-39 лет второй группы интенсивности труда

1. 430
2. 520
3. 337

24. Потребность в углеводах (г) для женщин, возрастной группы 40-59 лет второй группы интенсивности труда

1. 517
2. 420
3. 323

25. Потребность в углеводах (г) для женщин, возрастной группы 18-29 лет третьей группы интенсивности труда

1. 420
2. 371
3. 540

26. Потребность в углеводах (г) для женщин, возрастной группы 30-39 лет третьей группы интенсивности труда

1. 430
2. 520
3. 358

27. Потребность в углеводах (г) для женщин, возрастной группы 40-59 лет третьей группы интенсивности труда

1. 517
2. 420
3. 344

28. Потребность в углеводах (г) для женщин, возрастной группы 18-29 лет четвертой группы интенсивности труда

1. 620
2. 441
3. 540

29. Потребность в углеводах (г) для женщин, возрастной группы 30-39 лет четвертой группы интенсивности труда

1. 630
2. 520
3. 427

30. Потребность в углеводах (г) для женщин, возрастной группы 40-59 лет четвертой й группы интенсивности труда

1. 517
2. 620
3. 406

Приложение № 2

к п. 3.2

**ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ И КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ
ПО ЛАБОРАТОРНЫМ РАБОТАМ**

Лабораторная работа № 1. Анализ технологии производства специализированных продуктов питания для спортсменов.

Задание:

1. Законспектировать теоретический материал.
2. Составить технологические схемы производства продукта питания для спортсменов по заданию преподавателя.
3. Разработать мероприятия по совершенствованию технологического процесса.
4. Провести экспертизу представленной продукции.

Контрольные вопросы:

1. Ассортимент специализированных продуктов питания для спортсменов.
2. В чем особенности состава пищевых продуктов для спортивного питания?
3. Характеристика и технология производства продукции для спортсменов типа «гейнер».
4. Характеристика и технология производства специализированных батончиков для спортсменов.

Лабораторная работа № 2 Анализ технологии производства специализированных продуктов лечебно-профилактического (диетического) питания

Задание:

1. Законспектировать теоретический материал.
2. Составить технологические схемы приготовления блюд ЛПП по заданию преподавателя.
3. Обосновать выбор части тушки цыпленка-бройлера, растительных ингредиентов и соотношение мясной и овощной частей.
4. Рассчитать пищевую ценность разработанных блюд ЛПП.

Контрольные вопросы:

1. Классификация продуктов лечебно-профилактического питания.
2. Характеристика ассортимента продуктов лечебно-профилактического (диетического) питания.

3. Требования к технологии приготовления продуктов лечебно-профилактического питания.
4. Технологии лечебно-профилактических консервов.

Лабораторная работа № 3. Анализ технологий производства специализированных продуктов детского питания на основе молока

Задание:

1. Законспектировать теоретический материал.
2. Составить технологические схемы производства консервов детского питания по заданию преподавателя.
3. Разработать мероприятия по совершенствованию технологического процесса.
4. Провести экспертизу представленной продукции.

Контрольные вопросы:

1. Классификация молочных продуктов детского питания.
2. Характеристика жидких и пастообразных молочных продуктов.
3. Характеристика и технология продукции детского питания «Гуманизированное молоко».
4. Характеристика и технология стерилизованных смесей «Малютка» и «Малыш».
5. Характеристика и технология стерилизованного витаминизированного молока, молока, стерилизованного с β -каротином.
6. Технологический процесс производства ацидофильных смесей.
7. Технологический процесс производства детского кефира и детского обогащенного кефира.
8. Технологический процесс производства детского творога.
9. Технологический процесс производства сухих детских молочных продуктов.
10. Технологический процесс производства сухих молочных смесей «Малютка» и «Малыш».
11. Характеристика и технология сухого гуманизированного «Ладушка».
12. Характеристика и технология сухого молоч. продукта «Детолакт».
13. Характеристика и технология сухой молочно-овощной смеси.

Лабораторная работа № 4. Анализ технологий производства и контроль качества мясных и рыбных консервов для детского питания

Задание:

1. Законспектировать теоретический материал.

2. Составить технологические схемы приготовления продукта по заданию преподавателя.

2. Оценить качественные показатели представленных образцов консервов..

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Виды мясных консервов для питания детей раннего возраста.
2. Технология производства мясных консервов для питания детей.
3. Ассортимент рыбных консервов для детского питания.
4. Технология производства рыбных консервов для питания детей.

Лабораторная работа № 5. Анализ технологий производства и контроль качества фруктовых и овощных консервов для детского питания

Задание:

1. Законспектировать теоретический материал.
2. Составить технологические схемы приготовления блюд ЛПП по заданию преподавателя.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Ассортимент фруктовых консервов для детского питания.
2. Технология производства пюреобразных фруктовых консервов.
3. Овощные и мясоовощные консервы для детского питания – ассортимент и особенности технологии производства

Лабораторная работа № 6. Анализ биологической ценности и жирнокислотного состава продукции для детского питания

1. Теоретически ознакомиться с расчетными методами определения биологической ценности продуктов для детского питания.

2. По заданию преподавателя рассчитать аминокислотный скор белков и жирнокислотный состав различных продуктов для детского питания, их смесей, композиций или объектов, подвергнувшихся различным способам и факторам технологической обработки или условия хранения; сравнить полученные данные с «идеальным» белком и «идеальным» жиром.

Контрольные вопросы

1. Биологическая ценность белка.
2. Коэффициент эффективности белка.

3. Понятие «эталонный белок».

4. Коэффициент различия аминокислотных скоров, коэффициент рациональности аминокислотного состава.

5. Понятие «идеальный» жир.

Лабораторная работа № 7. Разработка нового ассортимента продукции питания различного назначения (выполнение курсовой работы).

Задание:

1. Выбрать методы/методики проведения исследования, позволяющие подтвердить подлинность и количество в продукте пищевых и биологически активных компонентов (активно действующих веществ или соединений), также следует использовать величины адекватных уровней потребления веществ и со-единений, обозначенных в МР 3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребно-стей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ» и МР 2.3.1.1915-04 «Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ». Необходимо учитывать, что обязательной клинической апробации подлежат все диетические пищевые продукты.

2. Разработать программу (схему) исследования. Описать ход экспери-мента.

3. Описать результаты – описание информации, полученной в процессе эксперимента по разным методикам (представление результатов практической работы в общем виде графиков, таблиц; описание сложностей, которые возни-кали в ходе проведения исследования; описание типичных проявлений иссле-дуемого явления.)

4 Проанализировать результаты исследования (сравнение информации, полученной автором курсовой, с уже имеющимися в науке данными; выявление каких-либо особенностей; объяснение полученной информации с точки зрения современных научных теорий из контекста цели исследования).

Контрольные вопросы:

1. *Этапы создания специализированных пищевых продуктов (системный под-ход).*

2. *Порядок проведения товарной экспертизы обогащенной продукции.*

3. *Идентификация специализированных пищевых продуктов.*

4. *Оценка профилактической эффективности специализированных пищевых продуктов*

Приложение № 3

к п. 4.1

ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ КУРСОВОЙ РАБОТЫ

Курсовая работа представляет собой анализ ассортимента и разработку новых специализированных продуктов или технологических решений.

Тема курсовой работы должна соответствовать теме исследования в рамках магистерской диссертации, и согласуется с научным руководителем магистранта.

Тема курсовой работы «Разработка технологии ... (разрабатываемый вид продукции специализированного назначения)» или «Технология ... (разрабатываемый вид продукции специализированного назначения)». Например, «Технология лечебно-профилактического продукта на основе гидробионтов».

Курсовая работа должна содержать следующие разделы:

Введение

Раздел 1 Обоснование рецептуры и технологии производства продуктов питания функционального и специального назначения для различных групп населения

1.1 Технологические принципы производства продуктов питания функционального и специального назначения для различных групп населения

1.2 Характеристика разрабатываемого продукта

(с точки зрения классификации специализированных продуктов ТР ТС, функционального и специального назначения для различных групп населения)

1.3 Обоснование рецептуры продукта питания функционального и специального назначения для различных групп населения

1.4 Обоснование технологии (технологических решений) производства продуктов питания функционального и специального назначения для различных групп населения

Раздел 2 Исследовательская часть

2.1 Постановка эксперимента и его описание

2.2 Методы исследования (методы исследования подтверждающие, что разрабатываемый продукт относится к продуктам питания функционального и специального назначения для различных групп населения)

2.3 Анализ полученных результатов эксперимента.

Заключение

Список использованной литературы

Таблица 1 – Варианты тем курсовой работы

№	Примерные темы курсовых работ
1.	Разработка рецептуры и обоснование технологии функциональной/специализированных продуктов питания для спортсменов
2.	Разработка рецептуры и обоснование технологии специализированных продуктов детского питания на молочной основе.
3.	Разработка рецептуры и обоснование технологии специализированных продуктов детского питания на основе мяса
4.	Разработка рецептуры и обоснование технологии специализированных продуктов детского питания на основе мяса птиц
5.	Разработка рецептуры и обоснование технологии специализированных продуктов детского питания на основе рыбы
6.	Разработка рецептуры и обоснование технологии специализированных продуктов детского питания на основе фруктов
7.	Разработка рецептуры и обоснование технологии специализированных продуктов детского питания на основе овощей
8.	Разработка рецептуры и обоснование технологии специализированных продуктов детского питания на основе зерновых
9.	Разработка рецептуры и обоснование технологии специализированную продукцию для питания беременных, рожениц и кормящих матерей
10.	Разработка рецептуры и обоснование технологии специализированных продуктов лечебно-профилактического (диетического) питания
11.	Разработка рецептуры и обоснование технологии соусов и напитков с пектином
12.	Разработка рецептуры и обоснование технологии лечебно-профилактических консервов с комплексом витаминов и настоями трав
13.	Разработка рецептуры и обоснование технологии лечебных кондитерских изделий

Приложение № 4

к п. 4.3

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ ВОПРОСЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Современное состояние обеспечения населения продуктами питания
2. Классификация продуктов функционального питания.
3. Ингредиенты, используемые в производстве продуктов функционального питания
4. Вторичные сырьевые ресурсы и безотходные технологии их переработки
5. Научные принципы обогащения пищевых продуктов микронутриентами
6. Витаминизация пищевых продуктов
7. Витамины группы В для обогащения пищевых продуктов
8. Витамин С в производстве пищевых продуктов
9. Витамины группы А в производстве пищевых продуктов
10. Эффективность утилизации витаминов, содержащихся в обогащенных пищевых продуктах
11. Принципы методов контроля показателей безопасности и качества сырья, продуктов функционального питания.
12. Контроль качества
13. Понятие и показатели качества продуктов
14. Обеспечение качества и безопасности сырья, продуктов функционального питания
15. Регулирование в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов
16. Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов
17. 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
18. Общие требования к упаковке пищевых продуктов функционального питания
19. Требования к экологической безопасности продуктов функционального питания
20. Научные основы функционального питания. Теории и концепции питания
21. Теория сбалансированного питания
22. Теория адекватного питания
23. Теория рационального питания
24. Комбинированные продукты питания

25. Лечебно-профилактическое питание (ЛПП). Рационы ЛПП
26. Технологии получения продуктов ЛПП
27. Требования к технологии приготовления блюд лечебно-профилактического питания
28. Технологии лечебно-профилактических консервов
29. Технологии лечебно-профилактических консервов
30. с комплексом витаминов и настоями трав
31. Технологии соусов и напитков с пектином
32. Питание пожилых людей
33. Пути удовлетворения пожилых людей в пищевых веществах
34. Технологии продуктов для пожилых людей, учитывающие возрастные особенности стареющего организма
35. Технологии напитков из дикорастущего сырья
36. Лечебные кондитерские изделия
37. Технологии продуктов для спортсменов, их особенности
38. Энергетическая ценность и качественный состав пищи
39. Основные продукты питания для спортсменов
40. Продукты повышенной пищевой и биологической ценности
41. Дневной рацион спортсмена. Режим питания
42. Питание спортсменов во время и после соревнований.
43. Питание беременных, рожениц и кормящих матерей
44. Питание здоровых женщин во время беременности
45. Питание рожениц
46. Питание кормящей матери
47. Питание беременных при некоторых видах патологии
48. Пищевые добавки
49. Классификация пищевых добавок
50. Выбор пищевых добавок
51. Безопасность пищевых добавок. Оценка токсичности красящих экстрактов
52. БАД - биологические активные добавки