

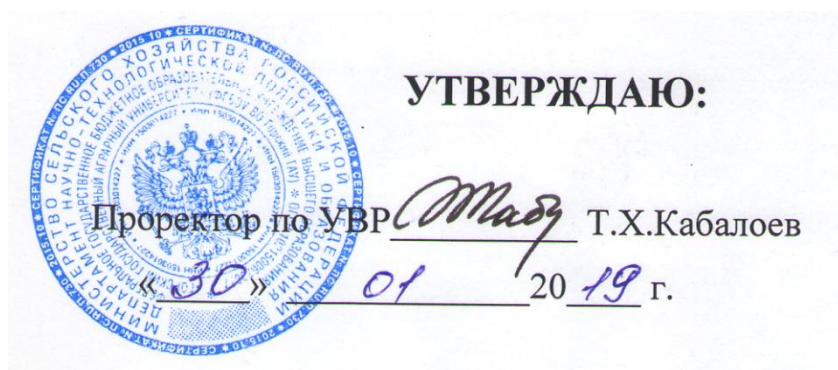
**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«Горский государственный аграрный университет»

Товароведно-технологический факультет

Кафедра технологии продукции и организации общественного питания



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**по дисциплине «Технология продуктов лечебно-профилактического
назначения на молочной основе»**

Направление подготовки *19.04.04 Технология продукции и организация
общественного питания*

Направленность подготовки *Технология продукции и организация
общественного питания*

Уровень высшего образования *магистратура*

Разработчик *кандидат биологических наук, доцент Власова Ж.А.*

Владикавказ 2019

СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	Наименование	Стр.
1	Пояснительная записка	3
2	Паспорт фонда оценочных средств	3
3	Карта применения материалов оценочных средств для оценки уровня сформированности компетенций по дисциплине	4
4	Требования к результатам освоения дисциплины	6
5	Этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины	7
6	Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций	8
7	Контрольные задания и другие материалы оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе усвоения дисциплины	13
7.1	Вопросы текущего контроля	13
7.2	Вопросы промежуточного контроля	15
7.3	Билеты	18
7.4	Комплект тестовых заданий	19
7.5	Темы рефератов	27
8	Организация занятий по дисциплине	30

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Оценочные средства текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по дисциплине «Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе» и уровню сформированности компетенций.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации дисциплины разработан «Фонд оценочных средств по дисциплине «Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе», являющийся неотъемлемой частью учебно-методической документации настоящей дисциплины.

Этот фонд включает:

а) паспорт фонда оценочных средств;

б) фонд промежуточной аттестации:

- вопросы и билеты к итоговому экзамену (промежуточный контроль);

в) фонд текущего контроля успеваемости:

- вопросы и билеты к разделам (текущий контроль);

- комплект тестовых заданий,

- темы рефератов.

В Фонде оценочных средств по дисциплине «Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе» представлены оценочные средства для оценивания формирования следующих общекультурных компетенций ОК-1; профессиональных компетенций ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-20; ПК-21.

2 ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства	Способ контроля
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
Раздел 1. Свойства молока и молочных продуктов. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе (кисломолочные продукты, сыры, масло)			Вопросы раздела	Устно
1	Диетические и лечебные свойства молока и молочных продуктов	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-18	Тестовое задание	Устно
			Реферат	Защита

1	2	3	4	5
2	Кисломолочные продукты лечебно-профилактического назначения	ОК-1, ПК-16, ПК-17, ПК-20, ПК-21	Реферат	Защита
3	Сыр, сырные продукты, сливочное масло лечебно-профилактического назначения	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-18	Реферат	Защита
Раздел 2. Технология продуктов ЛПН на молочной основе (сухие продукты, продукты для беременных и кормящих женщин, геродиетические продукты)			Вопросы раздела	Устно
4	Сухие продукты лечебно-профилактического назначения	ОК-1, ПК-16, ПК-17, ПК-20, ПК-21	Тестовое задание	Устно
			Реферат	Защита
5	Продукты для беременных и кормящих женщин лечебно-профилактического назначения	ОК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-18	Тестовое задание	Устно
			Реферат	Защита
6	Геродиетические продукты на молочной основе лечебно-профилактического назначения	ОК-1, ПК-16, ПК-17, ПК-20, ПК-21	Тестовое задание	Устно
			Реферат	Защита

3 КАРТА ПРИМЕНЕНИЯ МАТЕРИАЛОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Наименование контрольных мероприятий		
		Тестирование	Текущий контроль. Разделы	Экзамен
		Наименование материалов оценочных средств		
		Вопросы и задания теста	Вопросы раздела	Вопросы к экзамену
№ заданий				
1	ОК-1	Тестовых вопросов 60 по темам № 1,4,5,6	Раздел № 1 – 30 вопросов; Раздел № 2 – 30 вопросов	60
2	ПК-1	Тестовых вопросов 60 по темам № 1,4,5,6	Раздел № 1 – 30 вопросов; Раздел № 2 – 30 вопросов	60
3	ПК-2	Тестовых вопросов 60 по темам № 1,4,5,6	Раздел № 1 – 30 вопросов; Раздел № 2 – 30 вопросов	60
4	ПК-4	Тестовых вопросов 60 по темам № 1,4,5,6	Раздел № 1 – 30 вопросов; Раздел № 2 – 30 вопросов	60

5	ПК-16	Тестовых вопросов 60 по темам № 1,4,5,6,	Раздел № 1 – 30 вопросов; Раздел № 2 – 30 вопросов	60
6	ПК-17	Тестовых вопросов 60 по темам № 1,4,5,6,	Раздел № 1 – 30 вопросов; Раздел № 2 – 30 вопросов	60
7	ПК-18	Тестовых вопросов 60 по темам № 1,4,5,6	Раздел № 1 – 30 вопросов; Раздел № 2 – 30 вопросов	60
8	ПК-20	Тестовых вопросов 60 по темам № 1,4,5,6	Раздел № 1 – 30 вопросов; Раздел № 2 – 30 вопросов	60
9	ПК-21	Тестовых вопросов 60 по темам № 1,4,5,6	Раздел № 1 – 30 вопросов; Раздел № 2 – 30 вопросов	60

4 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Индекс компетенции	Этапы сформированности компетенции		
		знать	уметь	владеть
1	ОК-1	методологию научных исследований, основные особенности научного метода познания; основные методы обобщения, восприятия и анализа информации	использовать базы данных, локальные и глобальные сети, технические средства для решения задач профессиональной деятельности	методами ИТ, методами математического моделирования, методами представления результатов исследований
2	ПК-1	классические и инновационные приемы и методы организации управления производственными процессами, роль и значение информации в организации производственного процесса, методы контроля на всех этапах производственного процесса	разрабатывать, планировать и организовывать эффективную систему менеджмента производственными процессами, прогнозировать эффективность планируемых мероприятий системы контроля производственного процесса	навыками организации и эффективного контроля производственного процесса, применения технологии менеджмента в организации производственного процесса
3	ПК-2	основные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации; сущность процесса управления производственными логистическими процессами на предприятии питания, методику оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов	идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	навыками управления логистическими процессами, способностью оптимизировать процессы снабжения, хранения и движения запасов, идентифицировать риски и разрабатывать мероприятия по их снижению

4	ПК-4	основные теоретико-методические подходы к созданию системы менеджмента качества и безопасности продукции, определению затрат на создание и поддержание системы менеджмента качества: экономические, бухгалтерские, маркетинговые	различать основные виды затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания	навыками разработки эффективной системы менеджмента качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции
5	ПК-16	специализированную терминологию, основные этапы исследования, основные современные научные подходы, приемы, принципы и методы изучения рынка услуг питания	эффективно применять современные научные принципы и методы исследования, использовать информационные технологии при интерпретации, анализе и оценке результатов исследований	современными научно-практическими методами и приемами исследований; навыками по разработке и выполнению исследовательских задач
6	ПК-17	сущность и значение научно-технической информации в области достижений техники и технологии; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; основные источники научно-технической информации в сфере питания	находить и использовать научно-техническую информацию из различных источников; пользоваться методами и приемами информационно-коммуникационных технологий; использовать сети Интернет в целях быстрого поиска информации, использовать электронную почту, режим он-лайн диалога	методами анализа, обработки и систематизации научно-технической информации в области новейших достижений техники и технологии, полученной из разных источников в практической деятельности; навыками использования полученной информации в научно-исследовательской и научно-производственной деятельности
7	ПК-18	фундаментальные физико-химические основы технологических процессов кулинарной обработки; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации в области исследования свойств нового сырья, разработки новых видов оборудования, совершенствования процессов кулинарной обработки	находить и использовать научно-техническую информацию из различных источников по вопросам фундаментальных разделов техники и технологии продукции питания; проводить экспериментальные исследования в направлении развития и совершенствования процессов и оборудования производства продуктов питания	методами анализа, обработки и систематизации научно-технической информации в области новейших достижений техники и технологии; навыками формулировки целей и задач исследований в области совершенствования и разработки новых технологических процессов, ассортимента продуктов питания с новыми, в том числе функциональными свойствами

8	ПК-20	фундаментальные физико-химические основы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методики исследования химических, физических, микробиологических, функциональных, и иных потребительских свойств сырья, полуфабрикатов	применять методы экспериментальных исследований физических, химических, микробиологических, функциональных свойств сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	экспериментальными методами исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; навыками по анализу, обработке и систематизации информации, формировании базы для разработки информационно-измерительных комплексов для проведения экспресс-контроля
9	ПК-21	основные понятия теории моделирования, виды моделирования, принципы моделирования и оптимизации процессов, свойств и состава сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, этапы решения задач оптимизации параметров производства и показателей качества продукции и услуг	пользоваться математическими методами моделирования процессов и систем, осуществлять планирование имитационных экспериментов с моделями	навыками построения моделирующих алгоритмов, оценки точности и достоверности результатов моделирования, методикой постановки задач, оптимизации и моделирования, методами имитационного моделирования процессов кулинарной обработки сырья, производства полуфабрикатов и готовой продукции с улучшенными свойствами

5 ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Код контролируемой компетенции (или её части)	№ учебной недели											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	Этапы формирования компетенции											
ОК-1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ПК-1	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ПК-2	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ПК-4	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ПК-16	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

ПК-17	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ПК-18	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ПК-20	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
ПК-21	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

6 ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОПРЕДЕЛЕНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

№ п/п	Индекс компетенции	Этапы сформированности компетенции		
		пороговый	достаточный	повышенный
1	ОК-1	Знать: методологию научных исследований, основные особенности научного метода познания; основные методы обобщения, восприятия и анализа информации	Знать: методологию научных исследований, основные особенности научного метода познания; основные методы обобщения, восприятия и анализа информации Уметь: использовать базы данных, локальные и глобальные сети, технические средства для решения задач профессиональной деятельности	Знать: методологию научных исследований, основные особенности научного метода познания; основные методы обобщения, восприятия и анализа информации Уметь: использовать базы данных, локальные и глобальные сети, технические средства для решения задач профессиональной деятельности Владеть: методами ИТ, методами математического моделирования, методами представления результатов исследований
	ПК-1	Знать: классические и инновационные приемы и методы организации управления производственными процессами, роль и значение информации в организации производственного процесса, методы контроля на всех этапах производственного процесса	Знать: классические и инновационные приемы и методы организации управления производственными процессами, роль и значение информации в организации производственного процесса, методы контроля на всех этапах производственного процесса Уметь: разрабатывать, планировать и организовывать эффективную систему менеджмента производственными процессами, прогнозировать	Знать: классические и инновационные приемы и методы организации управления производственными процессами, роль и значение информации в организации производственного процесса, методы контроля на всех этапах производственного процесса Уметь: разрабатывать, планировать и организовывать эффективную систему менеджмента производственными процессами, прогнозировать эффективность планируемых мероприятий системы контроля производственного процесса Владеть: навыками

			эффективность планируемых мероприятий системы контроля производственного процесса	организации и эффективного контроля производственного процесса, применения технологии менеджмента в организации производственного процесса
	ПК-2	Знать: основные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации; сущность процесса управления производственными логистическими процессами на предприятии питания, методику оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов	Знать: основные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации; сущность процесса управления производственными логистическими процессами на предприятии питания, методику оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов Уметь: идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	Знать: основные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации; сущность процесса управления производственными логистическими процессами на предприятии питания, методику оценки рисков в области снабжения, хранения и движения запасов Уметь: идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов Владеть: навыками управления логистическими процессами, способностью оптимизировать процессы снабжения, хранения и движения запасов, идентифицировать риски и разрабатывать мероприятия по их снижению
	ПК-4	Знать: основные теоретико-методические подходы к созданию системы менеджмента качества и безопасности продукции, определению затрат на создание и поддержание системы менеджмента качества: экономические, бухгалтерские, маркетинговые	Знать: основные теоретико-методические подходы к созданию системы менеджмента качества и безопасности продукции, определению затрат на создание и поддержание системы менеджмента качества: экономические, бухгалтерские, маркетинговые Уметь: различать основные виды затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания	Знать: основные теоретико-методические подходы к созданию системы менеджмента качества и безопасности продукции, определению затрат на создание и поддержание системы менеджмента качества: экономические, бухгалтерские, маркетинговые Уметь: различать основные виды затрат и факторы, оказывающие влияние на результаты хозяйственной деятельности предприятия питания Владеть: навыками разработки эффективной системы менеджмента качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции

	ПК-16	<p>Знать: специализированную терминологию, основные этапы исследования, основные современные научные подходы, приемы, принципы и методы изучения рынка услуг питания</p>	<p>Знать: специализированную терминологию, основные этапы исследования, основные современные научные подходы, приемы, принципы и методы изучения рынка услуг питания Уметь: эффективно применять современные научные принципы и методы исследования, использовать информационные технологии при интерпретации, анализе и оценке результатов исследований</p>	<p>Знать: специализированную терминологию, основные этапы исследования, основные современные научные подходы, приемы, принципы и методы изучения рынка услуг питания Уметь: эффективно применять современные научные принципы и методы исследования, использовать информационные технологии при интерпретации, анализе и оценке результатов исследований Владеть: современными научно-практическими методами и приемами исследований; навыками по разработке и выполнению исследовательских задач</p>
	ПК-17	<p>Знать: сущность и значение научно-технической информации в области достижений техники и технологии; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; основные источники научно-технической информации в сфере питания</p>	<p>Знать: сущность и значение научно-технической информации в области достижений техники и технологии; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; основные источники научно-технической информации в сфере питания Уметь: находить и использовать научно-техническую информацию из различных источников; пользоваться методами и приемами информационно-коммуникационных технологий; использовать сети Интернет в целях быстрого поиска информации, использовать электронную почту, режим он-лайн диалога</p>	<p>Знать: сущность и значение научно-технической информации в области достижений техники и технологии; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации; основные источники научно-технической информации в сфере питания Уметь: находить и использовать научно-техническую информацию из различных источников; пользоваться методами и приемами информационно-коммуникационных технологий; использовать сети Интернет в целях быстрого поиска информации, использовать электронную почту, режим он-лайн диалога Владеть: методами анализа, обработки и систематизации научно-технической информации в области новейших достижений техники и технологии, полученной из разных источников в практической деятельности; навыками использования полученной информации в научно-исследовательской и научно-производственной деятельности</p>

	ПК-18	<p>Знать: фундаментальные физико-химические основы технологических процессов кулинарной обработки; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации в области исследования свойств нового сырья, разработки новых видов оборудования, совершенствования процессов кулинарной обработки</p>	<p>Знать: фундаментальные физико-химические основы технологических процессов кулинарной обработки; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации в области исследования свойств нового сырья, разработки новых видов оборудования, совершенствования процессов кулинарной обработки Уметь: находить и использовать научно-техническую информацию из различных источников по вопросам фундаментальных разделов техники и технологии продукции питания; проводить экспериментальные исследования в направлении развития и совершенствования процессов и оборудования производства продуктов питания</p>	<p>Знать: фундаментальные физико-химические основы технологических процессов кулинарной обработки; основные методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации в области исследования свойств нового сырья, разработки новых видов оборудования, совершенствования процессов кулинарной обработки Уметь: находить и использовать научно-техническую информацию из различных источников по вопросам фундаментальных разделов техники и технологии продукции питания; проводить экспериментальные исследования в направлении развития и совершенствования процессов и оборудования производства продуктов питания Владеть: методами анализа, обработки и систематизации научно-технической информации в области новейших достижений техники и технологии; навыками формулировки целей и задач исследований в области совершенствования и разработки новых технологических процессов, ассортимента продуктов питания с новыми, в том числе функциональными свойствами</p>
	ПК-20	<p>Знать: фундаментальные физико-химические основы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методики исследования химических,</p>	<p>Знать: фундаментальные физико-химические основы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методики исследования химических, физических, микробиологических, функциональных, и иных потребительских</p>	<p>Знать: фундаментальные физико-химические основы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; методики исследования химических, физических, микробиологических, функциональных, и иных потребительских свойств сырья, полуфабрикатов Уметь: применять методы экспериментальных</p>

		физических, микробиологических, функциональных, и иных потребительских свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	свойств сырья, полуфабрикатов Уметь: применять методы экспериментальных исследований физических, химических, микробиологических, функциональных свойств сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	исследований физических, химических, микробиологических, функциональных свойств сырья, полуфабрикатов, готовой продукции Владеть: экспериментальными методами исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; навыками по анализу, обработке и систематизации информации, формировании базы для разработки информационно-измерительных комплексов для проведения экспресс-контроля
	ПК-21	Знать: основные понятия теории моделирования, виды моделирования, принципы моделирования и оптимизации процессов, свойств и состава сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, этапы решения задач оптимизации параметров производства и показателей качества продукции и услуг	Знать: основные понятия теории моделирования, виды моделирования, принципы моделирования и оптимизации процессов, свойств и состава сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, этапы решения задач оптимизации параметров производства и показателей качества продукции и услуг Уметь: пользоваться математическими методами моделирования процессов и систем, осуществлять планирование имитационных экспериментов с моделями	Знать: основные понятия теории моделирования, виды моделирования, принципы моделирования и оптимизации процессов, свойств и состава сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, этапы решения задач оптимизации параметров производства и показателей качества продукции и услуг Уметь: пользоваться математическими методами моделирования процессов и систем, осуществлять планирование имитационных экспериментов с моделями Владеть: навыками построения моделирующих алгоритмов, оценки точности и достоверности результатов моделирования, методикой постановки задач, оптимизации и моделирования, методами имитационного моделирования процессов кулинарной обработки сырья, производства полуфабрикатов и готовой продукции с улучшенными свойствами

7 КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ УСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1 Вопросы текущего контроля РАЗДЕЛ № 1

1. Диетические и лечебные свойства молока (белки)
2. Диетические и лечебные свойства молока (жир)
3. Диетические и лечебные свойства молока (углеводы)
4. Диетические и лечебные свойства молока (минеральные вещества и витамины)
5. Диетические и лечебные свойства кисломолочных продуктов
6. Диетические и лечебные свойства кумыса
7. Диетические и лечебные свойства кефира
8. Диетические и лечебные свойства простокваш
9. Диетические и лечебные свойства творога
10. Диетические и лечебные свойства ацидофильной пасты
11. Диетические и лечебные свойства сыров
12. Диетические и лечебные свойства сливочного масла
13. Диетические и лечебные свойства мороженого
14. Белково-углеводное сырье в молочной промышленности (обезжиренное молоко)
15. Белково-углеводное сырье в молочной промышленности (сыворожка)
16. Белково-углеводное сырье в молочной промышленности (пахта)
17. Пресные молочные продукты лечебно-профилактического назначения (Школьное молоко)
18. Сквашенные молочные продукты лечебно-профилактического назначения (кефир и йогурт для детского питания)
19. Сквашенные молочные продукты лечебно-профилактического назначения (напитки «Алена», «Здоровье», ацидофильно-дрожжевой)
20. Детский творог лечебно-профилактического назначения
21. Творог и творожные изделия лечебно-профилактического назначения (биотворог и кварк)
22. Кисломолочные продукты, обогащенные бифидо- и лактобактериями лечебно-профилактического назначения для детей
23. Кисломолочные продукты, обогащенные лактулозой лечебно-профилактического назначения для детей
24. Сыры лечебно-профилактического назначения
25. Сырные пасты лечебно-профилактического назначения
26. Пластифицированные сырные пасты лечебно-профилактического назначения
27. Сыр диетический из пахты лечебно-профилактического назначения

28. Плавленые сыры лечебно-профилактического назначения
29. Сливочное масло лечебно-профилактического назначения
30. Масляные и сливочные пасты лечебно-профилактического назначения

РАЗДЕЛ № 2

1. Сухие продукты для энтерального питания (Энпиты)
2. Сухие продукты для энтерального питания («Оволакт», «ЭнергопластЭН» и др.)
3. Сухие продукты для энтерального питания (сухой молочный низкожирный продукт)
4. Сухие продукты для энтерального питания («Нормопротеин»)
5. Сухие пробиотические и синбиотические продукты на молочной основе («Росток»)
6. Сухие пробиотические и синбиотические продукты на молочной основе («Тонус»)
7. Сухие пробиотические и синбиотические продукты на молочной основе («НАН кисломолочный» и «НАН с бифидобактериями»)
8. Гипоаллергенные сухие продукты лечебно-профилактического назначения
9. Низколактозные молочные продукты лечебно-профилактического назначения («Малютка»)
10. Низколактозные молочные продукты лечебно-профилактического назначения («Нутрилак»)
11. Безлактозные молочные продукты лечебно-профилактического назначения («Галия диаргал»)
12. Безлактозные молочные продукты лечебно-профилактического назначения («НАН безлактозный»)
13. Гипоаллергенные продукты лечебно-профилактического назначения на основе гидролизатов белка («Тема ГА 1» и Тема ГА 2»)
14. Гипоаллергенные продукты лечебно-профилактического назначения (из козьего молока)
15. Гипоаллергенные продукты лечебно-профилактического назначения (из кобыльего молока)
16. Гипоаллергенные продукты лечебно-профилактического назначения на основе растительного белка
17. Гипоаллергенные продукты лечебно-профилактического назначения («Напиток безбелковый»)
18. Гипоаллергенные продукты лечебно-профилактического назначения (безглютеновые каши)
19. Сухие продукты для недоношенных и легковесных детей на молочной основе лечебно-профилактического назначения
20. Антирефлюксные продукты на молочной основе лечебно-профилактического назначения
21. Каши сухие для детского питания на молочной основе лечебно-профилактического назначения

22. Продукты сухие с плодово-ягодными добавками на молочной основе лечебно-профилактического назначения
23. Продукты сухие с радиопроекторными свойствами на молочной основе лечебно-профилактического назначения
24. Сухие биологически активные добавки на молочной основе
25. Питьевые продукты для беременных и кормящих женщин лечебно-профилактического назначения
26. Кисломолочные продукты для беременных и кормящих женщин лечебно-профилактического назначения
27. Сухие молочные продукты для беременных и кормящих женщин лечебно-профилактического назначения
28. Сухие геродиетические продукты на молочной основе лечебно-профилактического назначения
29. Сгущенные геродиетические продукты на молочной основе лечебно-профилактического назначения
30. Кисломолочные геродиетические продукты на молочной основе лечебно-профилактического назначения

БИЛЕТЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ) (прилагаются)

7.2 Вопросы промежуточного контроля

1. Диетические и лечебные свойства молока (белки)
2. Диетические и лечебные свойства молока (жир)
3. Диетические и лечебные свойства молока (углеводы)
4. Диетические и лечебные свойства молока (минеральные вещества и витамины)
5. Диетические и лечебные свойства кисломолочных продуктов
6. Диетические и лечебные свойства кумыса
7. Диетические и лечебные свойства кефира
8. Диетические и лечебные свойства простокваш
9. Диетические и лечебные свойства творога
10. Диетические и лечебные свойства ацидофильной пасты
11. Диетические и лечебные свойства сыров
12. Диетические и лечебные свойства сливочного масла
13. Диетические и лечебные свойства мороженого
14. Белково-углеводное сырье в молочной промышленности (обезжиренное молоко)
15. Белково-углеводное сырье в молочной промышленности (сыворожка)
16. Белково-углеводное сырье в молочной промышленности (пахта)
17. Пресные молочные продукты лечебно-профилактического назначения (Школьное молоко)
18. Сквашенные молочные продукты лечебно-профилактического назначения (кефир и йогурт для детского питания)
19. Сквашенные молочные продукты лечебно-профилактического назначения (напитки «Алена», «Здоровье», ацидофильно-дрожжевой)

20. Детский творог лечебно-профилактического назначения
21. Творог и творожные изделия лечебно-профилактического назначения (биотворог и кварк)
22. Кисломолочные продукты, обогащенные бифидо- и лактобактериями лечебно-профилактического назначения для детей
23. Кисломолочные продукты, обогащенные лактулозой лечебно-профилактического назначения для детей
24. Сыры лечебно-профилактического назначения
25. Сырные пасты лечебно-профилактического назначения
26. Пластифицированные сырные пасты лечебно-профилактического назначения
27. Сыр диетический из пахты лечебно-профилактического назначения
28. Плавленые сыры лечебно-профилактического назначения
29. Сливочное масло лечебно-профилактического назначения
30. Масляные и сливочные пасты лечебно-профилактического назначения
31. Сухие продукты для энтерального питания (Энпиты)
32. Сухие продукты для энтерального питания («Оволакт», «ЭнергопласТЭН» и др.)
33. Сухие продукты для энтерального питания (сухой молочный низкожирный продукт)
34. Сухие продукты для энтерального питания («Нормопротеин»)
35. Сухие пробиотические и синбиотические продукты на молочной основе («Росток»)
36. Сухие пробиотические и синбиотические продукты на молочной основе («Тонус»)
37. Сухие пробиотические и синбиотические продукты на молочной основе («НАН кисломолочный» и «НАН с бифидобактериями»)
38. Гипоаллергенные сухие продукты лечебно-профилактического назначения
39. Низколактозные молочные продукты лечебно-профилактического назначения («Малютка»)
40. Низколактозные молочные продукты лечебно-профилактического назначения («Нутрилак»)
41. Безлактозные молочные продукты лечебно-профилактического назначения («Галия диаргал»)
42. Безлактозные молочные продукты лечебно-профилактического назначения («НАН безлактозный»)
43. Гипоаллергенные продукты лечебно-профилактического назначения на основе гидролизатов белка («Тема ГА 1» и Тема ГА 2»)
44. Гипоаллергенные продукты лечебно-профилактического назначения (из козьего молока)
45. Гипоаллергенные продукты лечебно-профилактического назначения (из кобыльего молока)
46. Гипоаллергенные продукты лечебно-профилактического назначения на основе растительного белка

47. Гипоаллергенные продукты лечебно-профилактического назначения («Напиток безбелковый»)
48. Гипоаллергенные продукты лечебно-профилактического назначения (безглютеновые каши)
49. Сухие продукты для недоношенных и легковесных детей на молочной основе лечебно-профилактического назначения
50. Антирефлюксные продукты на молочной основе лечебно-профилактического назначения
51. Каши сухие для детского питания на молочной основе лечебно-профилактического назначения
52. Продукты сухие с плодово-ягодными добавками на молочной основе лечебно-профилактического назначения
53. Продукты сухие с радиопроекторными свойствами на молочной основе лечебно-профилактического назначения
54. Сухие биологически активные добавки на молочной основе
55. Питательные продукты для беременных и кормящих женщин лечебно-профилактического назначения
56. Кисломолочные продукты для беременных и кормящих женщин лечебно-профилактического назначения
57. Сухие молочные продукты для беременных и кормящих женщин лечебно-профилактического назначения
58. Сухие геродиетические продукты на молочной основе лечебно-профилактического назначения
59. Сгущенные геродиетические продукты на молочной основе лечебно-профилактического назначения
60. Кисломолочные геродиетические продукты на молочной основе лечебно-профилактического назначения

БИЛЕТЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ (ЭКЗАМЕНА)

(прилагаются)

7.3 Билеты (Типовые билеты)

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования

«Горский государственный аграрный университет»

Кафедра Технологии продукции и организации общественного питания

Дисциплина «Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе»

**для студентов 1 курса товароведно-технологического факультета
направление подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Диетические и лечебные свойства молока (белки).
2. Творог и творожные изделия лечебно-профилактического назначения (биотворог и кварк).
3. Безлактозные молочные продукты лечебно-профилактического назначения («Галия диаргал»).

Составитель
Зав. кафедрой

Власова Ж.А.
Гасиева В.А.

2019 г.

Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования

«Горский государственный аграрный университет»

Кафедра Технологии продукции и организации общественного питания

Дисциплина «Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе»

**для студентов 1 курса товароведно-технологического факультета
направление подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

БИЛЕТ № 1 (раздел № 1)

1. Диетические и лечебные свойства молока (белки).
2. Диетические и лечебные свойства сыров.
3. Творог и творожные изделия лечебно-профилактического назначения (биотворог и кварк).

Составитель
Зав. кафедрой

Власова Ж.А.
Гасиева В.А.

2019 г.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется за глубокие, исчерпывающие ответы на вопросы экзаменационного билета, изложенные последовательно, грамотно, с обоснованием представленных положений, использованием не только конспекта лекций и учебника, но и монографической литературы;
- оценка «хорошо» выставляется за правильные ответы на вопросы экзаменационного билета, причем они должны быть изложены грамотно и по существу вопроса, без существенных неточностей;
- оценка «удовлетворительно» выставляется за такие ответы, в которых частично изложен основной материал, но не приводятся детали, допущены неточности в формулировках, нарушена последовательность изложения, допущено недостаточное знание практических вопросов;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется за отсутствие ответов на два вопроса билета, или неполные ответы на них, в которых допущены существенные ошибки.

7.4 Комплект тестовых заданий

Раздел 1. Свойства молока и молочных продуктов. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе (кисломолочные продукты, сыры, масло)

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ № 1

Тема: Химический состав молока

1. Температура замерзания молока:
 - A. - 0,60 °C
 - B. - 0,57 °C
 - C. - 0,56 °C
 - D. - 0,55 °C
2. Температура плавления молочного жира:
 - A. 27-30 °C
 - B. 27-32 °C
 - C. 27-34 °C
 - D. 27-38 °C
3. Гидролиз жира в молоке вызывает:
 - A. липаза
 - B. амилаза
 - C. каталаза
 - D. лактаза
4. В молоке какого животного содержится больше белка?
 - A. коровы
 - B. овцы
 - C. буйволицы
 - D. козы

5. Какой белок содержится в молоке?
- A. лактенин
 - B. глобулин
 - C. цистеин
 - D. холин
6. Бактерицидные свойства молока зависят:
- A. от температуры
 - B. от породы скота
 - C. от сезона года
 - D. от возраста животного
7. Горький вкус имеет сырое молоко с повышенным содержанием:
- A. амилазы
 - B. лактазы
 - C. липазы
 - D. пероксидазы
8. При добавлении к молоку воды его плотность:
- A. не изменяется
 - B. повышается
 - C. понижается
 - D. увеличивается
9. Молочный жир малоустойчив к газу воздуха:
- A. кислороду
 - B. водороду
 - C. азоту
 - D. углероду
10. Казеин денатурирует при температуре:
- A. 65 °С
 - B. 75 °С
 - C. 85 °С
 - D. 95 °С

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ № 2

Тема: Диетические и лечебные свойства молока и молочных продуктов

1. Молоко, является слабым возбудителем желудочной секреции и моторики, поэтому его рекомендуется применять
- A. при гастритах с повышенной кислотностью и язвенной болезни желудка
 - B. при гастритах с пониженной кислотностью и язвенной болезни желудка
 - C. при дисбактериозе
 - D. при язвенной болезни двенадцатиперстной кишки и отите
2. Непереносимость молока связана
- A. с дефицитом казеина
 - B. с дефицитом лактазы
 - C. с нарушением генетического аппарата
 - D. с нарушением работы селезенки
3. Казеин молока

- A. повышает кровяное давление
 - B. усиливает моторику желудка
 - C. увеличивает содержание холестерина в крови
 - D. усиливает голод
4. Диетические свойства кисломолочных продуктов заключаются, в том, что они
- A. тормозят обмен веществ,
 - B. снижают аппетит
 - C. понижают выделение соляной кислоты в желудке
 - D. способны приживаться в кишечнике человека
5. Это кисломолочный продукт применяют для лечения некоторых форм туберкулезе, легочных заболеваний, малокровия
- A. йогурт
 - B. айран
 - C. тунус
 - D. кумыс
6. Данный кисломолочный продукт входит в диеты для лечения ожирения, заболеваний печени, кишечника, сахарного диабета
- A. кефир
 - B. йогурт
 - C. снежок
 - D. простокваша
7. Какой кисломолочный продукт обладает липотропными свойствами?
- A. ацидофилин
 - B. курунга
 - C. творог
 - D. сметана
8. Какой кисломолочный продукт рекомендуется при заболеваниях печени, почек, сердечнососудистой системы?
- A. творог
 - B. сметана
 - C. кумыс
 - D. аэрин
9. Нежирные неострые, малосоленые сыры применяют
- A. при хронических заболеваниях кишечника и кожных инфекциях
 - B. при заболеваниях почек и опоясывающем лишае
 - C. при гриппе, остеохондрозе, спиде
 - D. при туберкулезе, переломе костей, при хронических заболеваниях печени
10. Сливочное масло рекомендуют больным
- A. при переломах костей
 - B. с заболеваниями печени, желчного пузыря
 - C. с заболеваниями легких
 - D. при венозной недостаточности

Раздел 2. Технология продуктов ЛПН на молочной основе (сухие продукты, продукты для беременных и кормящих женщин, геродиетические продукты)

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ № 3

Тема: Сухие молочные продукты для детского питания (СМП)

1. В СМП «Малыш» и «Малютка» массовая доля жира не менее:
 - A. 10 %
 - B. 15 %
 - C. 25 %
 - D. 30 %
2. Цвет СМП «Малыш» и «Малютка» должен быть:
 - A. белый
 - B. белый, с кремовым оттенком
 - C. кремовый
 - D. белый, с желтоватым оттенком
3. СМП гигроскопичны и начинают втягивать влагу из воздуха при его влажности около:
 - A. 80 %
 - B. 70 %
 - C. 60 %
 - D. 50 %
4. Вкус и запах осалившегося жира СМП «Малыш» и «Малютка» вызывается:
 - A. гидролизом молочного жира
 - B. окислением молочного жира
 - C. прогорканием жира
 - D. действием диплококков
5. В СМП «Малыш» и «Малютка» в герметичной упаковке содержится воды не более:
 - A. 3 %
 - B. 4 %
 - C. 6 %
 - D. 8 %
6. Индекс растворимости сырого осадка для СМП «Малютка», не более:
 - A. 0,1 см³
 - B. 0,2 см³
 - C. 0,3 см³
 - D. 0,4 см³
7. В СМП «Малыш» и «Малютка» количество мезофильных аэробных микроорганизмов в 1г, не более:
 - A. 25 тыс.
 - B. 50 тыс.
 - C. 100 тыс.
 - D. 150 тыс.

8. Срок хранения СМП «Малютка» в герметичной упаковке при температуре $1 - 10^{\circ}\text{C}$ и ОВВ не $> 75\%$:
- А. не более 6 мес.
 - В. не более 8 мес.
 - С. не более 10 мес.
 - Д. не более 12 мес.
9. Прогоркание СМП «Малыш» и «Малютка» происходит:
- А. при нарушении режимов гомогенизации
 - В. под действием света, в присутствии следов меди
 - С. при действии кислорода, в присутствии железа
 - Д. при образовании меланоидинов
10. Цель адаптации коровьего молока состоит:
- А. в повышении м.д. витаминов и минеральных веществ
 - В. в повышении м.д. витаминов и крахмала
 - С. в повышении м.д. углеводов и белка
 - Д. в изменении жирнокислотного состава, снижении м.д. белка

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ № 4

Тема. Продукты детского питания

1. Молочная каша с рисовой и гречневой мукой, толокном
- А. «Малышка»
 - В. «Колосок»
 - С. «Зернышко»
 - Д. «Новинка»
2. Молочная каша с манной крупой
- А. «Колосок»
 - В. «Крупинка»
 - С. «Зернышко»
 - Д. «Малышка»
3. Пюре «Неженка» для детей вырабатывают
- А. морковно-грушевое с молоком
 - В. яблочно-кабачковое со сливками
 - С. тыквенно-томатное со сливками
 - Д. свекольно-черничное с молоком
4. К сладким стерилизованным и пастеризованным продуктам детского питания на молочной основе относятся:
- А. Малютка, Тема, Алеся
 - В. Виталакт, Бэбилакт, Солнышко
 - С. Агуша, Ладушка, Новомилк
 - Д. Бэби-Милк, Детолакт, Вита-Милк
5. Пластифицированные сырные массы «Родничок» и «Ягодка» предназначены для питания детей
- А. с 6 месяцев
 - В. с 9 месяцев
 - С. с 1 года

- D. с 3 лет
6. Продукты кисломолочные «Фантазия» и «Бифифрут» предназначены для питания детей
- A. от рождения до 3 месяцев
 - B. от 3 месяцев до 6 месяцев
 - C. от 6 месяцев до 1 года
 - D. от 1 года и старше
7. К лечебным продуктам детского питания относятся
- A. Энпит, Нан
 - B. Нестожен, Фрисонил
 - C. Нутрилак, Эмфалак
 - D. Лактанал, Нутримил
8. Детский творог в условиях детской кухни вырабатывают
- A. отдельным способом
 - B. кислотным способом
 - C. с применением ультрафильтрации
 - D. способом хлоркальциевой коагуляции
9. Тонус – жидкий кисломолочный продукт для лечебного питания детей
- A. до 4 мес.
 - B. до 5 мес.
 - C. до 6 мес.
 - D. старше 6 мес.
10. «Тёма 2» – жидкий продукт, содержащий лактулозу, для питания детей
- A. здоровых
 - B. больных детей с 3 мес.
 - C. с неустойчивым стулом и склонностью к запорам
 - D. лечения детей с заболеваниями почек

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ № 5

Тема. Продукты для беременных и кормящих женщин

1. В стерилизованное молоко «Агу-мама» для беременных и кормящих женщин добавляют аминокислоту
- A. фенилаланин
 - B. валин
 - C. таурин
 - D. лизин
2. В пастеризованный продукт «Фитомилк» для беременных и кормящих женщин добавляют масло
- A. кокосовое и топленое
 - B. оливковое и подсолнечное
 - C. рапсовое и пальмовое
 - D. кукурузное и соевое
3. Кисломолочные продукты «Фитомилк-КМ» для беременных и кормящих женщин вырабатывают на основе закваски из чистых культур
- A. бифидобактерий, ацидофильной палочки и термофильного стрептококка

- В. бифидобактерий, сырной палочки и ароматобразующего стрептококка
С. бифидобактерий, сливочного стрептококка и лактобактерий
D. бифидобактерий, болгарской палочки и молочнокислого стрептококка
4. Сухое молоко «Амалтея» для беременных и кормящих женщин готовят
A. из коровьего цельного молока
B. из коровьего обезжиренного молока
C. из козьего молока
D. из смеси коровьего и козьего молока
5. Сухой специализированный продукт «Млечный путь»
A. укрепляет иммунитет женщин
B. способствует поддержанию лактации женщин
C. обогащает организм женщин насыщенными жирными кислотами
D. способствует улучшению работы сердца
6. В рецептуру сухого продукта «MD мил Мама» для кормящих женщин входит
A. рыбий жир
B. китовый жир
C. ламинария
D. крахмал
7. К лечебным продуктам питания беременных и кормящих женщин относятся
A. Лактамил
B. Галакдин
C. Фемитол
D. Фитолуд
8. «Мадонна» – сухая смесь для беременных и кормящих женщин, предназначенная
A. восполнения дефицита витаминов и минеральных веществ
B. восполнения дефицита витаминов и белка
C. восполнения дефицита витаминов, минеральных веществ, белка
D. восполнения дефицита витаминов, минеральных веществ, белка, пищевых волокон
9. В рецептуру сухого молочного продукта «Фемилакт» для поддержания лактации женщин входит
A. кукурузное и пальмовое масло
B. мальтодекстрин и анис
C. каротин и цикорий
D. таурин и маннит
10. В сухой продукт «Лактомил» для беременных женщин вводят комплекс минеральных веществ и витаминов
A. для улучшения работы желудка
B. для профилактики железодефицитной анемии
C. для профилактики работы легких
D. для лечения артроза

ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ № 6

Тема. Продукты для геродиетического питания

1. Концентрат облепихового масла, содержащий каротиноиды, токоферолы, ПНЖП, используется в технологии сухого молочного продукта геродиетического профиля
 - A. Биогеролакт
 - B. Бифигеролакт
 - C. Геролатин
 - D. Биогеролактин
2. С целью обогащения геродиетических продуктов олиго- и полипептидами и аминокислотами рекомендуется использовать
 - A. поливитаминный премикс ПВП
 - B. концентрат ОПА
 - C. концентрат из сыворотки крупного рогатого скота
 - D. препарат УВИТ
3. Кисломолочный напиток «Лактогеровит» типа йогурта заквашивают закваской
 - A. болгарской палочкой
 - B. термофильным стрептококком
 - C. бифимол
 - D. геросан
4. Ежедневный прием кисломолочного напитка «Геролакт»
 - A. улучшает свертываемость крови
 - B. выводит мокроту из легких
 - C. снижает уровень холестерина в крови
 - D. укрепляет кости скелета
5. В качестве каротинсодержащей добавки при производстве сухого молокосодержащего продукта геродиетического назначения «Геролактом» используют
 - A. экстракт моркови
 - B. экстракт апельсин
 - C. добавку Томатол
 - D. добавку Морквел
6. В рецептуру продукта геродиетического назначения «Геролактом» входит
 - A. глюкозный сироп
 - B. фруктозный сироп
 - C. сахароза
 - D. лактулоза
7. К лечебным продуктам геропитания относятся
 - A. кисломолочный продукт с кокосовым маслом
 - B. сухой молочный продукт с говяжьим жиром
 - C. сухой молочный продукт с глюкозой
 - D. сгущенный сладкий молокосодержащий продукт с ликопином
8. В сухой молочный продукт «Космол» для геродиетического питания вносят по рецептуре

- A. витамин К
 - B. маннит
 - C. свиной жир
 - D. бараний жир
9. Сухой молочный продукт «Космол» для геродиетического питания
- A. применяется для больных с ишемической болезнью сердца
 - B. нормализует минеральный обмен при возрастном остеопорозе
 - C. обладает успокаивающим эффектом
 - D. улучшает память и дефекацию
10. Геродиетический продукт «Здоровье» обладает лечебно-профилактическим действием
- A. снижает боли при климаксе
 - B. снижает боли при почечной колике
 - C. купирует диспепсию
 - D. купирует болевой синдром при язвенной болезни двенадцатиперстной кишки

**Критерии оценки результатов тестовых заданий
(все задания содержат по 10 вопросов, в каждом 4 варианта ответов,
из которых один правильный):**

(стандартная)	(тестовые нормы: % правильных ответов)
«отлично»	90-100 %
«хорошо»	61-89 %
«удовлетворительно»	50-60 %
«неудовлетворительно»	менее 50 %

7.5 Темы рефератов

1. Основные альтернативные теории и современные представления о питании.
2. Социально-экономические аспекты питания и здоровья человека.
3. Классификация веществ, входящих в состав пищевых продуктов.
4. Роль веществ органического происхождения в питании.
5. Белки, их роль в организме человека.
6. Жиры, их значение в питании.
7. Углеводы, их роль в питании современного человека.
8. Вещества неорганического происхождения в пище.
9. Макроэлементарный и микроэлементарный состав пищи.
10. Витамины, их роль в питании.
11. Минорные компоненты пищевых продуктов.
12. Основы физиологии питания.
13. Состав и роль основных представителей нормофлоры желудочно-кишечного тракта ребенка и взрослого человека.

14. Роль питания в жизни и здоровье человека.
15. Характеристика алиментарных заболеваний.
16. Показатели, характеризующие ценность продуктов питания.
17. Суточный рацион питания человека.
18. Классификация физиологических норм потребления основных пищевых нутриентов, в зависимости от возрастных групп.
19. Особенности питания основных групп населения.
20. Роль питания в профилактике и лечении болезней.
21. Основные принципы и назначение диетического питания.
22. Назначение и задачи лечебного питания.
23. Общая характеристика основных лечебных диет.
24. Номерная система диет.
25. Диетические и лечебные свойства молочных продуктов.
26. Концепция оздоровления человека кисломолочными продуктами.
27. Виды творога и сыра, применяемые в диетическом и лечебном питании.
28. Способы использования белково-углеводного сырья в диетическом и лечебном питании.
29. Лактулоза – пребиотик, используемый в питании человека.
30. Ассортимент, характеристика и особенности производства продуктов для энтерального питания.
31. Технологические схемы и параметры процессов производства сухих продуктов для лечебного питания.
32. Особенности производства сухих пробиотических и синбиотических продуктов.
33. Виды и характеристика гипоаллергенных продуктов питания.
34. Назначение, характеристика и особенности производства низко- и безлактозных продуктов.
35. Ассортимент и назначение сухих биологически активных добавок на молочной основе.
36. Классификация и особенности технологического процесса производства молочных продуктов, обогащенных пробиотиками и пребиотиками.
37. Особенности производства натуральных сыров лечебно-профилактического назначения.
38. Особенности производства плавленых сыров лечебно-профилактического назначения.
39. Особенности производства сливочного масла лечебно-профилактического назначения.
40. Особенности производства продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе для беременных и кормящих женщин.
41. Геродиетические продукты, назначение и технология производства.
42. Классификация пищевых и биологически активных добавок.
43. Кодификация и функциональная характеристика пищевых добавок, улучшающих органолептические показатели; повышающих сохранности и сроки хранения.

44. Характеристика БАД-нутрицевтиков, БАД-пробиотиков БАД-парафармацевтиков.
45. Нанопища.
46. Основные пути поступления, распределения и выведения наночастиц в организме человека.

Темы рефератов выбираются студентами самостоятельно, ведущий преподаватель обеспечивает консультирование студента по данной теме и остальным видам самостоятельной работы.

Реферат – одна из форм самостоятельной работы студента. Реферат по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» это письменная, самостоятельная работа студента на определенную тему, включающая обзор соответствующих теме научных, научно-популярных, литературных и иных библиографических источников. При написании реферата студент должен показать умение работы с литературой, анализировать источники, делать обоснованные выводы, раскрывать выбранную тему.

Цель реферата – обучение студентов применению теоретических знаний, полученных в процессе изучения учебной дисциплины, при решении конкретных практических задач экспертной деятельности; самостоятельному формулированию выводов и рекомендаций по их реализации, а также выработке навыков подбора и анализа необходимой специальной и научной информации. Кроме того, реферат позволяет оценить уровень подготовки студента по данной учебной дисциплине, а также определить, насколько глубоко знания рассматриваемой темы.

Структура реферата: титульный лист, оглавление, введение, основная часть, состоящая из 2–3 параграфов, заключение и список использованных источников.

Во введении (2-3 страницы) обосновывается важность и актуальность рассматриваемых вопросов в рамках выбранной темы реферата, их практическая значимость и новизна, степень освещения в литературе, излагаются конкретные цели и задачи.

В основной части реферата (10-15 страниц) раскрываются главные аспекты темы; проводится анализ и дается оценка реального состояния рассматриваемых вопросов (проблемы); предлагаются возможные пути решения проблемы. Материал излагается соответственно теме работы, качественно улучшает реферат представление информации с использованием рисунков, схем, графиков, таблиц, диаграмм и т.д.

В заключении (1-2 страницы) излагаются краткие выводы, обобщения, мнение студента по существу рассматриваемых вопросов (проблемы), что отражает логичность изложения информации и подтверждает владение студентом представленной в работе информацией.

Оглавление реферата обязательно должно иметь нумерацию страниц. Нумерация страниц – сквозная (титульный лист не нумеруется, но считается).

В тексте реферата студенту необходимо делать ссылки на используемую литературу (источники информации), а в конце реферата привести ее список (не менее пяти источников). При использовании информации, полученной через сеть Internet оформление источника как для статьи с указанием автора, названия статьи, обязательно указание адреса, откуда была взята информация.

Рекомендуемый объем реферата не должен превышать 20-25 страниц машинописного текста с иллюстрациями и таблицами, приложения в рекомендуемый объем реферата не входят.

Критерии оценки реферата:

соответствие теме; глубина проработки материала; правильность и полнота использования источников; владение терминологией и культурой речи; оформление реферата.

Предпочтительнее сопровождение реферата презентацией по теме.

Оценка «отлично» ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, правильно и полно использованы источники информации, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

Оценка «удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

Оценка «неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

8 ОРГАНИЗАЦИЯ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Занятия по дисциплине «Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе» представлены следующими видами работы: лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа студентов. На лабораторных работах студенты проводят экспертизу качества продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе по органолептическим и физико-химическим показателям, на основании анализа полученных результатов делают заключение о качестве

продуктов, изучают ассортимент и классификацию, работают с нормативными документами, выполняют индивидуальные задания.

Текущий контроль успеваемости по дисциплине. Текущий контроль успеваемости студентов по дисциплине проводится в соответствии с Уставом Университета, локальными документами Университета и является обязательным. Текущий контроль успеваемости по дисциплине «Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе» проводится в форме контрольных мероприятий: защиты отчета по лабораторной работе, защиты реферата, тестирования по оцениванию фактических результатов обучения студентов по каждой теме и разделу, осуществляется ведущим преподавателем.

Объектами оценивания выступают: учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине); степень усвоения теоретических знаний; уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы; результаты самостоятельной работы.

Активность студента на занятиях оценивается на основе выполненных студентом работ и заданий, предусмотренных данной рабочей программой дисциплины. Студент, пропустивший два занятия подряд без уважительных причин, допускается до последующих занятий на основании допуска деканата.

Промежуточная аттестация студентов

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе» проводится в соответствии с Уставом Университета, локальными актами Университета и является обязательной, проводится в соответствии с Учебным планом в конце 1-го семестра в форме экзамена в период экзаменационной сессии в соответствии с расписанием проведения экзаменов и зачетов.

Студент допускается к экзамену по дисциплине в случае выполнения им учебного плана дисциплины: выполненных и защищенных лабораторных работ, защищенных рефератов, и по результатам тестирования. В случае наличия учебной задолженности студент отрабатывает пропущенные лекции, лабораторные занятия в форме, предложенной преподавателем и представленной в рабочей программе дисциплины. Экзамен принимает лектор. Экзамен проводится в устной форме по билетам. Экзаменатору предоставляется право задавать студентам дополнительные вопросы сверх билета. Количество вопросов в экзаменационном билете – 3, соответственно по одному или два вопроса из каждого раздела дисциплины. Знания, умения, навыки студента на экзамене оцениваются оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Основой для определения оценки служит уровень усвоения студентами материала, предусмотренного рабочей программой.

Перечень используемых оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
2	Рефераты	Краткое изложение в письменном виде или в форме публичного доклада содержания научного труда или трудов, обзор литературы по теме.	Темы рефератов
3	Отчет по лабораторной работе	Изложение результатов экспертизы качества, выполненных студентом под руководством преподавателя, связанная с использованием учебного, научного или производственного оборудования (приборов, устройств и др.) и проведением экспериментов, направленная в основном на приобретение новых знаний и практических умений	Критерии оценки лабораторной работы
4	Экзамен	Процедура, производимая с целью оценки качества освоения студентом полученных знаний	Вопросы к экзамену

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Студент, пропустивший лабораторные занятия, обязан отработать их под руководством преподавателя в обязательном порядке. Отработки проводятся по расписанию кафедры, в форме выполнения пропущенной лабораторной работы, написания и защиты доклада по теме пропущенного занятия, исследовательской работы охватывающей пропущенные темы.

В исключительных случаях (участие в межвузовских конференциях, олимпиадах, и др.) деканы и их заместители по согласованию с кафедрами могут освобождать студентов от отработок некоторых пропущенных занятий.

ВИДЫ И ФОРМЫ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ СТУДЕНТОВ

Оценивание обучающегося на экзамене

Оценка экзамена	Требования к знаниям
«отлично» (компетенции освоены полностью)	Обучающийся глубоко и прочно освоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«хорошо» (компетенции в основном освоены)	Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
«удовлетворительно» (компетенции освоены частично)	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении лабораторных работ.
«неудовлетворительно» (компетенции не освоены)	Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет лабораторные работы.

Знания, умения, навыки обучающегося на экзамене оцениваются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно». Оценка «неудовлетворительно» выставляется также, если обучающийся после начала экзамена отказался его сдавать.

В экзаменационную ведомость и зачетную книжку студента выставляется оценка по четырех балльной системам.

Экзамен – форма промежуточной аттестации студентов по результатам освоения теоретических знаний, приобретения практических навыков и компетенций, целью которой является контроль результатов освоения студентами учебного материала по программе конкретной дисциплины, проверка и оценка знаний, полученных за семестр (курс), их прочности, развития творческого мышления, приобретения навыков самостоятельной работы, умения применять теоретические знания при решении практических задач.