

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 01.10.2019 19:53:57
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07603f6c1ba2171f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой ТПП
Попова О.М./
« 27 » августа 2019 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для детского питания
Направление подготовки	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль)	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	заочная
Кафедра-разработчик	Технологии продуктов питания
Ведущий преподаватель	Садыгова М.К., профессор

Разработчик: профессор Садыгова М.К.


(подпись)

Саратов 2019

Содержание

1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП	3
2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	6
3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....	13
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы и формирования	18

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

В результате изучения дисциплины «Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для детского питания» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 марта 2015 г. № 211, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для детского питания»

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (курс)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ОПК – 2	способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	<p>знает: о способах совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>умеет: применять знания о совершенствовании технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>владеет: средствами и методами совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья</p>	5	Лекции /практические занятия	устный опрос/практическая работа, тесты /

		тельного сырья			
ПК – 4	способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	<p>знает: в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин</p> <p>умеет: применять знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин</p> <p>владеет: средствами разработки предложений в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин</p>	5	Лекции /практические занятия	реферат /практическая работа /устный опрос, тесты
ПК – 18	способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные	знает: о правилах применения основных принципов современных достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать но-	5	Лекции /практические занятия	практическая работа /устный опрос, тесты

	продукты	вые конкурентоспособные продукты			
		умеет: применять знания о основных принципов современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты			
		владеет: правилами основных принципов современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты			

Примечание:**

Компетенция ОПК-2 – также формируется в ходе освоения дисциплин: Процессы и аппараты пищевых производств; Технология производства хлебобулочных изделий; Технология макаронных изделий; Технология мучных кондитерских изделий; Технологические добавки для производства продуктов питания из растительного сырья; Технологические улучшители продуктов питания из растительного сырья; Технология лечебно-профилактических и диетических хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; Производство хлебопродуктов и мучных кондитерских изделий функционального направления; Технология хлебобулочных изделий длительного хранения; Особенности производства мучных кондитерских изделий длительного срока хранения; Декор мучных кондитерских изделий; Новые технологические решения при отделке мучных кондитерских изделий; Продукты растительного происхождения в детском питании; Использование вторичного сырья при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и ма-

каронных изделий; Ресурсосберегающие технологии при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий; Итоговая государственная аттестация.

Компетенция ПК-4 – также формируется в ходе освоения дисциплин:

Основы биотехнологии хлебопечения и мучных кондитерских изделий; Технология производства хлебобулочных изделий; Технология макаронных изделий; Технология мучных кондитерских изделий; Технология лечебно-профилактических и диетических хлебопродуктов и мучных кондитерских; Производство хлебопродуктов и мучных кондитерских изделий функционального направления; Декор мучных кондитерских изделий; Технология хлебобулочных изделий длительного хранения; Особенности производства мучных кондитерских изделий длительного срока хранения; Новые технологические решения при отделке мучных кондитерских изделий; Хранение сырья и готовой продукции на хлебозаводах, кондитерских и макаронных производствах; Технология хранения хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий; Продукты растительного происхождения в детском питании; Биология и генетика дрожжей; Технология производства пищевых дрожжей; Использование вторичного сырья при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий; Ресурсосберегающие технологии при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий; Учебная практика по технологии заготовки и хранения сырья для хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; Технология производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий; Технология производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий; Итоговая государственная аттестация.

Компетенция ПК-18 – также формируется в ходе освоения дисциплин:

Основы научных исследований; Технологические добавки для производства продуктов питания из растительного сырья; Технологические улучшители продуктов питания из растительного сырья; Технология лечебно-профилактических и диетических хлебопродуктов и мучных кондитерских ; Производство хлебопродуктов и мучных кондитерских изделий функционального направления; Декор мучных кондитерских изделий; Технология хлебобулочных изделий длительного хранения; Особенности производства мучных кондитерских изделий длительного срока хранения; Новые технологические решения при отделке мучных кондитерских изделий; Хранение сырья и готовой продукции на хлебозаводах, кондитерских и макаронных производствах; Технология хранения хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий; Продукты растительного происхождения в детском питании; Использование вторичного сырья при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий; Ресурсосберегающие технологии при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий; Итоговая государственная аттестация.

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 2

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	реферат	продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	темы рефератов
2	собеседование	средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	вопросы по темам дисциплины: - перечень вопросов для устного опроса
3	устный отчет по практическим работам	средство, направленное на изучение практического хода тех или иных процессов, исследование явления в рамках заданной темы с применением методов, освоенных на лекциях, сопоставление полученных результатов с теоретическими концепциями, осуществление интерпретации полученных результатов, оценивание применимости полученных результатов на практике	требования к устному отчету по практическим работам
4	тестирование	метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам путем анализа способов выполнения обучающимися ряда специальных заданий	банк тестовых заданий

Программа оценивания контролируемой дисциплины

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1	<p>Вводная. Проблема полноценного сбалансированного питания детей – ситуация в стране и мире. Роль хлебобулочных и кондитерских изделий в питании детей и подростков.</p> <p>Принципы детского питания</p> <p>Определение влажности в сырье для производства хлебобулочных и кондитерских изделий.</p> <p>Хлебобулочные и кондитерские изделия</p> <p>Организация технологического контроля производства хлебобулочных и кондитерских изделий.</p> <p>Сырьё, применяемое для производства хлебобулочных и кондитерских изделий</p> <p>Определение кислотности муки.</p>	(ОПК - 2); (ПК – 4); (ПК – 18).	устный опрос, практическая работа
2	<p>Технологии производства хлебобулочных и кондитерских изделий. Технология производства хлебобулочных изделий для детского питания. Технология производства кондитерских изделий для детского питания.</p> <p>Приготовление пряников морковных.</p> <p>Отбор проб хлебобулочных и кондитерских изделий и подготовка их к анализу.</p> <p>Оценка органолептических показателей качества хлебобулочных изделий для детей.</p> <p>Оценка детского печенья (Бегемотик Бонди, Хайнц) по органолептическим и физико-химическим свойствам.</p> <p>Выпечка обогащенных сдобных изделий.</p>	(ОПК - 2); (ПК – 4); (ПК – 18).	устный опрос, практическая работа. реферат

Таблица 4

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для детского питания» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня	пороговый уровень	продвинутый уровень (хороший)	высокий уровень (отлично)

компетенции	ния	(неудовлетворительно)	(удовлетворительно)	рошо)	лично)
1	2	3	4	5	6
ОПК -2 5 курс	знает: о способах совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале о способах совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала о способах совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет: применять знания о совершенствовании технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	не умеет использовать методы и приемы о совершенствовании технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями	в целом успешное, но не системное умение о совершенствовании технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья, используя современные ме-	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение о совершенствовании технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья, исполь-	сформированное умение о совершенствовании технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья, используя современные методы и пока-

		выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	тоды и показатели сырья и готовой продукции	зую современные методы и показатели такой оценки	затели такой оценки
ОПК -2 5 курс	владеет навыками: средствами и методами совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	обучающийся не владеет средствами и методами совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение средствами и методами совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение средствами и методами совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	успешное и системное владение средствами и методами совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья
ПК - 4 5 курс	знает: в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин, не знает практику применения мате-	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин, практики применения мате-

		риала, допускает существенные ошибки	программного материала		риала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет: применять знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	не умеет использовать методы и приемы в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин, используя современные методы и показатели оценки сырья и готовой продукции	в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин, используя современные методы и показатели такой оценки	сформированное умение в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин, используя современные методы и показатели такой оценки
ПК – 4 5 курс	владеет навыками: средствами разработки предложений в области технологии производства про-	обучающийся не владеет навыками средствами разработки предложений в области технологии производства продуктов	в целом успешное, но не системное владение навыками средствами разработки предложений в области	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками	успешное и системное владение средствами разработки предложений в области технологии производства

	дуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	владение средствами разработки предложений в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин
ПК – 18 5 курс	знает: о правилах применения основных принципов современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале : о правилах применения основных принципов современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программно-го материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала : о правилах применения основных принципов современных достижений науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хо-

					рошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	умеет: применять знания о основных принципов современных достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	не умеет использовать методы и приемы основных принципов современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	в целом успешное, но не системное умение основных принципов современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты, используя современные методы и показатели оценки сырья и готовой продукции	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение основных принципов современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты, используя современные методы и показатели такой оценки	сформированное умение основных принципов современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты, используя современные методы и показатели такой оценки
ПК – 18 5 курс	владеет навыками: правилами основных принципов современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из	обучающийся не владеет навыками правилами основных принципов современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предла-	в целом успешное, но не системное владение навыками правилами основных принципов современные достижения науки в технологии производства	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающиеся отдельными ошибками владение навыками правилами основных	успешное и системное владение навыками правилами основных принципов современные достижения науки в технологии производства продуктов

	растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	гать новые конкурентоспособные продукты, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	принципов современных достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты
--	---	---	--	---	--

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1. Входной контроль

Примерный перечень вопросов

1. Что вы понимаете под выражением «детское питание».
2. Периоды детского возраста.
3. Какие вещества наиболее важны для роста и развития детей.
4. Какие продукты нельзя включать в рацион детей.
5. Как влияет белок на рост и развитие детей.
6. Основные источники получения белка организмом ребенка.
7. Значение режима питания для нормального питания ребенка..
8. Осуществление контроля за производством хлебобулочных и кондитерских изделий для детского питания.
9. Какой режим питания рекомендуется для детей дошкольного и школьного возраста.
10. Могут ли присутствовать в хлебобулочных и кондитерских изделиях для детского питания красители, усилители вкуса, консерванты.

3.2. Рефераты

Наряду с глубокими теоретическими знаниями и практическими навыками и умениями по направлению подготовки, практическими навыками решения методических и организационных задач студент должен показать свои креативные способности. В реферате должно быть проявлено умение создавать что-либо ка-

чественно новое, оригинальное и применение новых информационных технологий. Это может найти отражение в новизне подхода к решению теоретических и практических проблем в области документационного обеспечения управления. В работе могут быть использованы собственные разработки, полученные в результате прохождения курса лекций, выполнения практических заданий.

требования к написанию реферата;

Реферат имеет строго определенную структуру:

Титульный лист (номер страницы не ставится)

Содержание (с. 2)

Введение (с.3)

1. (с. 4 и т.д.)

2.

3.

Заключение

Список литературы

Объем реферата – 15-20 страниц. Текст реферата печатается 14 шрифтом через 1,5 интервала. Поля: слева – 3 см, справа – 1 см, сверху – 2 см, снизу – 2,5 см. Текст печатается с абзацами. Заголовки и подзаголовки отделяются от основного текста сверху и снизу пробелом в три интервала.

Введение занимает 1-3 страницы и вводит читателей в курс проблемы. Во введении необходимо сформулировать цель работы.

В основной части необходимо дать содержательную характеристику проблемы. Текст основной части должен быть разделен на несколько параграфов, иметь ссылки на литературные источники.

В заключении должны быть сформулированы выводы, отражающие основные результаты работы.

Список литературы составляется в алфавитном порядке фамилий авторов или названий произведений (при отсутствии фамилии автора). В списке применяется общая нумерация литературных источников. При написании реферата рекомендуется обращаться к новейшим научным источникам.

При оформлении исходных данных источника указываются фамилия и инициалы автора, название работы, место издания, издательство, год издания, общее количество страниц.

Рекомендуемая тематика рефератов по дисциплине приведена в таблице 5.

Таблица 5

Темы рефератов, рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины «Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для детского питания»

№ п/п	Темы рефератов
1	2
1	Проблемы здорового питания детей.
2	Здоровое питание и компания «Макдональдс»
3	Режим питания школьника.
4	Проблемы адекватного обеспечения детей макро- и микронутриентами

3.3. Практическая работа

Тематика практических работ устанавливается в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования, утвержденном решением ученого совета ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ» от 18.06.2014, протокол №7.

Требования к устному отчету по практическим работам:

1. Знание основных понятий по теме практического занятия.
2. Владение терминами и использование их при ответе.
3. Умение объяснить суть проведения опыта, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы.
4. Владение монологической речью, логичность и последовательность ответа, умение отвечать на поставленные вопросы.

Перечень тем практических работ:

1. Изучение НД: Технический регламент «О безопасности продуктов детского питания».
2. Определение влажности в сырье для производства хлебобулочных и кондитерских изделий.
3. Отбор проб продуктов детского питания и подготовка их к анализу. Оценка органолептических показателей качества продуктов детского питания. Определение кислотности муки, крупы и толокна для детского питания
4. Пробное лабораторное приготовление макаронных изделий. Подбор растительного сырья в рецептуру макаронных изделий для детского питания. Оценка качества.
5. Пробная лабораторная выпечка. Приготовление мучных кондитерских изделий для детского питания с растительными добавками. Оценка качества
6. Оценка детского печенья (Бегемотик Бонди, Хайнц) по органолептическим и физико-химическим свойствам.
7. Пробная лабораторная выпечка. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий для детского питания с растительными добавками. Оценка качества

Практические работы выполняются в соответствии с Методическими указаниями по выполнению практических работ по дисциплине «Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для детского питания».

3.4. Промежуточная аттестация

Контроль за освоением дисциплины «Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для детского питания» и оценка знаний обучающихся на зачете производится в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования, утвержденном решением ученого совета ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ» от 18.06.2014, протокол №7.

Цель промежуточной аттестации студентов является комплексная и объективная оценка качества усвоения ими теоретических знаний, умения синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач при освоении основной образовательной программы высшего образования за определенный период.

Тематика вопросов, выносимых на зачет

1. Проблема полноценного сбалансированного питания детей – ситуация в стране и мире.
2. Роль хлебобулочных и кондитерских изделий в питании детей и подростков.
3. Потребность детей в основных питательных веществах.
4. Химический состав и пищевая ценность продуктов.
5. Определение содержания влаги в сырье для производства хлебобулочных и кондитерских изделий.
6. Хлебобулочные и кондитерские изделия, их общая характеристика и классификация.
7. Требования безопасности к хлебобулочным и кондитерским изделиям.
8. Организация технологического контроля производства хлебобулочных и кондитерских изделий.
9. Виды сырья, применяемого для производства хлебобулочных и кондитерских изделий в детском питании.
10. Виды нетрадиционного сырья.
11. Требования к качеству сырья.
12. Методика определения кислотности муки.
13. Технология производства хлебобулочных изделий для детского питания.
14. Производство кондитерских изделий для детского питания.
15. Приготовление пряников морковных.
16. Отбор проб хлебобулочных и кондитерских изделий и подготовка их к анализу.
17. Оценка органолептических показателей качества хлебобулочных изделий для детей.
18. Оценка детского печенья по органолептическим и физико-химическим свойствам.
19. Выпечка обогащенных сдобных изделий.
20. Технический регламент «О безопасности продуктов детского питания»
21. Технологии производства хлебобулочных изделий для детского питания из растительного сырья. Требования к технологическим процессам. Режимы и параметры приготовления полуфабрикатов
22. Технологии производства мучных кондитерских изделий для детского питания из растительного сырья. Требования к технологическим процессам. Режимы и параметры приготовления полуфабрикатов.

3. В чем заключается разработка новых продуктов для детского питания?

- конструирование сбалансированных по химическому составу рецептов продуктов питания для здоровых детей разных возрастных групп и с различными патологиями
- конструирование сбалансированных по физическому составу рецептов продуктов питания для здоровых детей разных возрастных групп и с различными патологиями
- конструирование рецептов продуктов питания с повышенным содержанием углеводов для здоровых детей разных возрастных групп и с различными патологиями

4. Весь период детства условно разделяют на сколько периодов?

- 11;
- 13;
- 15.

5. По физиологическим особенностям организма детей, школьный возраст делят на 3 этапа. Какой возраст у младших школьников?

- 7-10 лет;
- 10-13 лет;
- 14-17 лет.

5. К основным принципам рационального питания детей относится соответствие калорийности рациона суточным энергозатратам. Что это означает?

- поступление калорий в организм должно быть строго сбалансировано с их расходом;
- соответствие химического состава, калорийности и объема рациона возрастным потребностям и особенностям организма;
- в детском питании для младшего возраста соотношение белков, жиров и углеводов должно быть 1:1:3, для старшего возраста 1:1:4.

6. К основным принципам рационального питания детей относится сбалансированное соотношение пищевых веществ в рационе. Что это означает?

- поступление калорий в организм должно быть строго сбалансировано с их расходом;
- соответствие химического состава, калорийности и объема рациона возрастным потребностям и особенностям организма;
- в детском питании для младшего возраста соотношение белков, жиров и углеводов должно быть 1:1:3, для старшего возраста 1:1:4.

7. К основным принципам рационального питания детей относится качественная адекватность питания. Что это означает?

- поступление калорий в организм должно быть строго сбалансировано с их расходом;
- соответствие химического состава, калорийности и объема рациона возрастным потребностям и особенностям организма;
- в детском питании для младшего возраста соотношение белков, жиров и углеводов должно быть 1:1:3, для старшего возраста 1:1:4.

8. Режим питания. Что это означает?

- регулярность, кратность, распределение суточного рациона по энергоценности, химическому составу, продуктовому набору;
- нерегулярность, кратность, распределение суточного рациона по энергоценности, химическому составу, продуктовому набору;
- регулярность, однократность, распределение суточного рациона по энергоценности, химическому составу, продуктовому набору.

9. При составлении рационов питания для детей важно предусмотреть правильное соотношение между кальцием и фосфором. Какое соотношение правильное?

- 2:1;
- 3:1;
- 4:1.

10. При недостатке магния в рационе....?

- снижается иммунитет, возникают трофические изменения кожи;
- нарушается регуляция водного, минерального и кислотно-щелочного обмена;
- снижается гемоглобин, инактивируются окислительно-восстановительные процессы, протекающие в организме.

11. При недостатке железа в рационе....?

- снижается иммунитет, возникают трофические изменения кожи;
- нарушается регуляция водного, минерального и кислотно-щелочного обмена;
- снижается гемоглобин, инактивируются окислительно-восстановительные процессы, протекающие в организме.

12. Продукты детского питания- это...

- пищевые продукты, предназначенные для питания детей в возрасте до 18 лет и отвечающие физиологическим потребностям детского организма;
- пищевые продукты, предназначенные для питания детей в возрасте до 10 лет и отвечающие физиологическим потребностям детского организма;
- пищевые продукты, предназначенные для питания детей в возрасте до 14 лет и отвечающие физиологическим потребностям детского организма.

13. К общим показателям безопасности, нормируемым для всех подгрупп продуктов детского питания, относятся:

токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, медь, цинк), микотоксины (афлотоксин М, для продуктов на зерновой основе дополнительно дезоксиниваленол, зеараленон, Т-2 токсин, для продуктов на плодовоовощной основе – патулин, для продуктов на мясорастительной и рыбораствительной основе – все вышеперечисленные микотоксины). Кроме того, во всех подгруппах регламентируются радионуклиды, пестициды и микробиологические показатели;

токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, медь, цинк), Кроме того, во всех подгруппах регламентируются радионуклиды, пестициды и микробиологические показатели;

токсичные элементы (свинец, мышьяк, кадмий, ртуть, медь, цинк).

14. Экологически чистое сырье для производства детского питания

это растительное и животное сырье (зерно, овощи, молоко, мясо и т.п.), произведенное в условиях, в которых на всех этапах получения в него не попадают вредные и нежелательные компоненты из окружающей среды, в том числе и с кормами. При этом для обеспечения экологической чистоты сырья необходимо хранить и транспортировать в условиях, исключающих его загрязнение из окружающей среды;

это растительное и животное сырье (зерно, овощи, молоко, мясо и т.п.), произведенное в условиях, в которых на всех этапах получения в него частично попадают вредные и нежелательные компоненты из окружающей среды. При этом для обеспечения экологической чистоты сырья необходимо хранить и транспортировать в условиях, исключающих его загрязнение из окружающей среды;

это растительное и животное сырье (зерно, овощи, молоко, мясо и т.п.), произведенное в условиях, в которых на всех этапах получения в него попадают вредные и нежелательные компоненты из окружающей среды, в том числе и с кормами. При этом для обеспечения экологической чистоты сырья необходимо хранить и транспортировать в условиях, не исключающих его загрязнение из окружающей среды.

15.. Принцип получения стерильной муки для детского питания основан:

- на эффекте резонансного поглощения инфракрасного излучения злаковыми и крупяными культурами. В процессе производится нагрев круп до температуры 100-140°C;
- на эффекте интенсивного поглощения инфракрасного излучения злаковыми и крупяными культурами. В процессе производится нагрев круп до температуры 180-200°C;
- на эффекте резонансного поглощения инфракрасного излучения злаковыми и крупяными культурами. В процессе производится нагрев круп до температуры 60-70°C.

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

4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Контроль результатов обучения студентов, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для детского питания» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля и контрольные задания для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приведено в таблице 6.

Таблица 6

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
высокий	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлич-	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выпол-

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
			но)»	нять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала
базовый	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
пороговый	«удовлетворительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
–	«неудовлетворительно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

* - форма промежуточной аттестации в семестре определяется в соответствии с таблицей 2 рабочей программы дисциплины (модуля)

4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: теории и основных способах совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья

умения: применять знания о способах совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья

владение навыками: средствами и методами совершенствования технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.

Критерии оценки**

отлично	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание материала теории и основных способах использования новейших технологий, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; - умение применять знания, о выполнение инновационных программ, используя современные методы и показатели такой оценки; - успешное и системное владение навыками выполнение инновационных программ.
хорошо	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание материала, не допускает существенных неточностей; - в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение применять знания, о выполнение инновационных программ, используя современные методы и показатели такой оценки; - в целом успешное и системное владение навыками выполнение инновационных программ.
удовлетворительно	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; - в целом успешное, но не системное умение применять знания, о выполнение инновационных программ, используя современные методы и показатели оценки качества сырья и готовой продукции; - в целом успешное и системное владение навыками выполнение инновационных программ.
неудовлетворительно	<p>обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале теории и основных способах использования новейших технологий, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; - не умеет использовать знания о выполнение инновационных программ, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство

	заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; – обучающийся не владеет навыками инновационных программ, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено
--	---

4.2.2. Критерии оценки реферата

При написании реферата обучающийся демонстрирует:

знания: системные теоретические знания

умения: приводит примеры, показывает свободное владение монологической речью и способность быстро реагировать на уточняющие вопросы

владение навыками: терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения материала

Критерии оценки реферата

отлично	обучающийся демонстрирует: системные теоретические знания, владеет терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения, приводит примеры, показывает свободное владение монологической речью и способность быстро реагировать на уточняющие вопросы
хорошо	обучающийся демонстрирует: прочные теоретические знания, владеет терминологией, делает аргументированные выводы и обобщения, приводит примеры, показывает свободное владение монологической речью, но при этом делает несущественные ошибки, которые быстро исправляет самостоятельно или при незначительной коррекции преподавателем
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: неглубокие теоретические знания, проявляет слабо сформированные навыки анализа явлений и процессов, недостаточное умение делать аргументированные выводы и приводить примеры, показывает не достаточно свободное владение монологической речью, терминологией, логичностью и последовательностью изложения, делает ошибки, которые может исправить только при коррекции преподавателем.

неудовлетворительно	обучающийся: демонстрирует незнание теоретических основ предмета, не умеет делать аргументированные выводы и приводить примеры, показывает слабое владение монологической речью, не владеет терминологией, проявляет отсутствие логичности и последовательностью изложения, делает ошибки, которые не может исправить даже при коррекции преподавателем, отказывается отвечать на занятии.
----------------------------	--

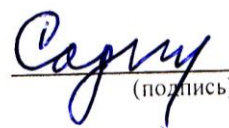
4.2.4. Критерии оценки практических работ

При выполнении практических работ обучающийся демонстрирует:
знания: методик выполнения анализов
умения: работать на приборах, с химическими веществами
владение навыками: систематизации и анализа полученных результатов

Критерии оценки выполнения практических работ

отлично	обучающийся демонстрирует: теоретические основы и методику выполнения практической работы, самостоятельно демонстрирует мануальные навыки, анализирует результаты исследования и формулирует выводы.
хорошо	обучающийся демонстрирует: теоретические основы и методику выполнения практической работы, самостоятельно демонстрирует мануальные навыки, анализирует результаты исследования и формулирует выводы (допускаются некоторые малосущественные ошибки, которые студент обнаруживает и быстро исправляет самостоятельно).
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: теоретические основы и методику выполнения практической работы, самостоятельно демонстрирует мануальные навыки, слабо анализирует результаты исследования и формулирует выводы (допускаются некоторые малосущественные ошибки, которые студент обнаруживает и исправляет самостоятельно или при коррекции преподавателем).
неудовлетворительно	обучающийся: не знает методики выполнения практической работы и ее теоретических основ, не может самостоятельно провести исследование, делает грубые ошибки в интерпретации полученных результатов, не может сформулировать выводы, оформить протокол.

Разработчик: профессор Садыгова М.К.


(подпись)