

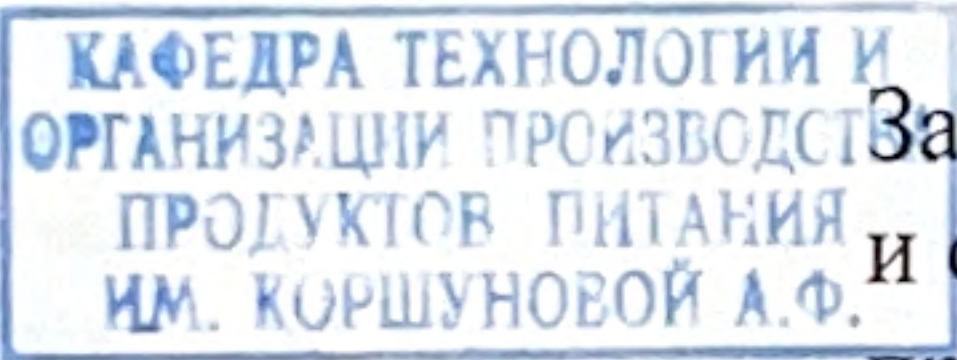
оТП(6)25

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

**КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМЕНИ А.Ф. КОРШУНОВОЙ**

УТВЕРЖДАЮ



Заведующий кафедрой технологии
и организации производства
продуктов питания имени
А.Ф. Коршуновой

_____ К.А. Антошина

«__03__» февраля 2025 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Б1.В.ДВ.04.02 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: _____

Разработчик (разработчики):

Ст. преподаватель _____ Попова Т.Н.

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры
от 03. 02. 2025 г., протокол № 19

Донецк 2025

Паспорт
оценочных материалов по учебной дисциплине

Б1.В.ДВ.04.02 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной дисциплины

№	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этап формирования (семестр изучения)
1	2	3	4
1	ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тема 1. Состояние и перспективы развития индустрии детского питания. Основные принципы детского питания.	6
		Тема 2. Характеристика сырья и материалов, используемого при производстве детского питания	6
		Тема 3. Молоко - основное сырье, применяемое в производстве продуктов для детского питания.	6
		Тема 4. Тепловая и механическая обработка сырья	6
		Тема 5. Технология приготовления и ассортимент мясных консервов для детского питания.	6
		Тема 6. Технология приготовления и ассортимент рыбных консервов для детского питания.	6
		Тема 7. Технология энтеральных продуктов питания для детей	7
		Тема 8. Технология лечебно-профилактических консервов для детского питания.	7
		Тема 9. Технология продуктов для детского питания, вырабатываемых на основе овощей, фруктов, ягод.	7
		Тема 10. Технологический и микробиологический контроль производства продуктов детского питания.	7

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
1	ПК-1 Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИДК-1 _{ПК-1} Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции	Тема 1. Состояние и перспективы развития индустрии детского питания. Основные принципы детского питания.	Тест, собеседование
		ИДК-2 _{ПК-1} Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции	Тема 2. Характеристика сырья и материалов, используемого при производстве детского питания	Тест, собеседование
		ИДК-3 _{ПК-1} Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Тема 3. Молоко - основное сырье, применяемое в производстве продуктов для детского питания.	Собеседование, тест
		ИДК-4 _{ПК-1} Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и	Тема 4. Тепловая и механическая обработка сырья	Собеседование, тест
			Тема 5. Технология приготовления и ассортимент мясных консервов для детского питания.	Собеседование, тест
			Тема 6. Технология приготовления и ассортимент рыбных консервов для детского питания.	
			Тема 7. Технология энтеральных продуктов питания для детей	
			Тема 8. Технология лечебно-профилактических консервов для детского питания.	
			Тема 9. Технология продуктов для детского питания, вырабатываемых на основе овощей, фруктов, ягод.	
			Тема 10.	

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
		зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Технологический и микробиологический контроль производства продуктов детского питания.	

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу контрольная работа

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
16-20	Контрольная работа выполнена на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов/задач)
10-15	Контрольная работа выполнена на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов/задач)
2-9	Контрольная работа выполнена на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов/задач)
0-1	Контрольная работа выполнена на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Собеседование (устный опрос)»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
3	Ответы на поставленные вопросы излагаются логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений. Полно раскрываются причинно-следственные связи между явлениями и событиями. Делаются обоснованные выводы. Демонстрируются глубокие знания базовых нормативно-правовых актов. Соблюдаются нормы литературной речи (количество правильных ответов > 90%)
2	Ответы на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно. Базовые нормативно-правовые акты используются, но в недостаточном объеме. Материал излагается уверенно. Раскрыты причинно-следственные связи между явлениями и событиями. Демонстрируется умение анализировать материал, однако не все выводы

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
	носят аргументированный и доказательный характер. Соблюдаются нормы литературной речи (количество правильных ответов >70%)
1	Допускаются нарушения в последовательности изложения. Имеются упоминания об отдельных базовых нормативно-правовых актах. Неполно раскрываются причинно-следственные связи между явлениями и событиями. Демонстрируются поверхностные знания вопроса, с трудом решаются конкретные задачи. Имеются затруднения с выводами. Допускаются нарушения норм литературной речи (количество правильных ответов >50%)
0	Материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний по дисциплине. Не раскрываются причинно-следственные связи между явлениями и событиями. Не проводится анализ. Выводы отсутствуют. Ответы на дополнительные вопросы отсутствуют. Имеются заметные нарушения норм литературной речи (количество правильных ответов <50%)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу тест

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
9-10	Ответы на тест даны на 90-100% вопросов
7,5-8,9	Ответы на тест даны на 75-89% вопросов
6-7,4	Ответы на тест даны на 60-74% вопросов
0-5,9	Ответы на тест даны на 0-59% вопросов

Примерный перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Собеседование (устный или письменный опрос)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой учебной дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по учебной дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам учебной дисциплины
2	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
3	Контрольная работа (ТМК)	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или учебной дисциплине.	Комплект контрольных заданий по вариантам

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

При поточном модульном контроле проводится тестирование по темам.

Студент получает оценки по 5-ти балльной шкале, которые потом интерполируются в баллы поточного модульного контроля в зависимости от максимально возможного по следующей таблице.

Критерии оценки:

- наличие логической структуры построения текста (вступление с постановкой проблемы; основная часть, разделенная по основным аспектам; заключение с выводами, полученными в результате рассуждения);

- обоснование актуальности темы;

- представление системы показателей, измеряющих изучаемое явление;

- освещение проблемных, альтернативных и перспективных направлений изучения данного явления;

- краткий анализ изучаемого явления или краткий обзор информации по теме;

- адекватность и количество использованных источников (использование 3-5 и более учебных изданий, 4-5 и более статей из научных и научно-популярных журналов за последние 3 года, информационных ресурсов сети «Интернет» с обязательным правильным указанием ссылок на источник;

- самостоятельность выполнения реферата (наличие выраженной собственной позиции);

- уникальность текста, не менее 70%;

- стиль и язык изложения (использование научной терминологии, цитат, стилистическое построение фраз, пояснение новых понятий и т.д.);

- качество оформления работы (аккуратность, форматирование текста, визуализация информации как результат ее обработки, правильное размещение таблиц и графиков и т.д.);

- владение материалом на защите (полные ответы на заданные вопросы, знание проблематики и уровня основных показателей по теме).

При изучении учебной дисциплины в течение семестра обучающийся максимально может набрать 100 баллов.

Текущий контроль знаний осуществляется на основании оценки систематичности и активности по каждой теме программного материала учебной дисциплины.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме зачета и экзамена.

Вопросы к дифференцированному зачету

1. Основные направления производства продуктов детского питания?
2. Энергетическая ценность и качественный состав пищи для детей новорожденных, находящихся на искусственном вскармливании, детей дошкольного и школьного возраста.?
3. Основные продукты питания для детей новорожденных, находящихся на искусственном вскармливании, детей дошкольного и школьного возраста?
4. Продукты повышенной пищевой и биологической ценности для новорожденных, находящихся на искусственном вскармливании, детей дошкольного и школьного возраста?
5. Дневной рацион для детей новорожденных, находящихся на искусственном вскармливании, детей дошкольного и школьного возраста.
6. Сущность нормативно- законодательная основа безопасности пищевой продукции для детского питания.?
7. Перечислите особенности физиологии и пищевых потребностей детей до года, новорожденных, находящихся на искусственном вскармливании, детей дошкольного и школьного возраста.
8. Назовите распространенные дефициты в пищевых субстанциях для детей новорожденных, находящихся на искусственном вскармливании, детей дошкольного и школьного возраста?
9. Режим питания новорожденных, находящихся на искусственном вскармливании, детей дошкольного и школьного возраста?
- 10.Классификация сырья для производства продуктов детского питания растительного происхождения?
- 11.Классификация сырья для производства продуктов детского питания животного происхождения?
- 12.Перечислите гигиенические требования к мясному и рыбному сырью, используемое в детском питании?
- 13.Дайте характеристику молоку и молочным продуктам как сырью для детского питания.
- 14.Витаминизация пищевого сырья для детского питания?
- 15.Витамины группы В для обогащения пищевого сырья для детского питания?
- 16.Витамин С в производстве пищевых продуктов для детского питания?
- 17.Витамины группы А в производстве пищевых продуктов для детского пиания?
- 18.Расскажите об эффективности утилизации витаминов, содержащихся в обогащенных пищевых продуктах для детей новорожденных, находящихся на искусственном вскармливании, детей дошкольного и школьного возраста?
- 19.Перечислите сырьё основное и вспомогательное применяемые при производстве адаптированных продуктовых смесей?
- 20.Перечислите компоненты сырья применяемые при производстве адаптированных продуктовых смесей?
- 21.Принципы адаптации заменителей молока?
- 22.Цели и задачи адаптации молока для детского питания?

23. Перечислите основные моменты типовых технологических схем сухих адаптированных продуктов детского и диетического питания?
24. Принципы медико-биологических основ технологии продуктов функционального питания для недоношенных детей и детей с врожденными или приобретенными нарушениями функции пищеварительного тракта.
25. Ассортимент детских молочных продуктов неадаптированных и адаптированных при использовании цельного или обезжиренного молока.
26. Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на молочной основе?
27. Базовые технологические принципы изготовления детского питания для различных возрастных групп на молочной основе?
28. Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на мясной основе?
29. Базовые технологические принципы их изготовления детского питания для различных возрастных групп на мясной основе?
30. Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на рыбной основе?
31. Базовые технологические принципы их изготовления детского питания для различных возрастных групп на рыбной основе?
32. Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на плодовоовощной основе?
33. Базовые технологические принципы изготовления детского питания для различных возрастных групп на плодовоовощной основе?
34. Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на крупяной основе.
35. Базовые технологические принципы их изготовления детского питания для различных возрастных групп на крупяной основе?
36. Расскажите о технологии производства овощных и мясоовощных консервов детского питания?
37. Расскажите о технологической цепочке производства консервов для детского питания на плодово-ягодной основе?
38. Расскажите о технологии производства консервов для детей из рыбного сырья.
39. Расскажите о технологической цепочке производства консервов для детей из мясного сырья.
40. Расскажите о технологии производства консервов для детей из молочного сырья.
41. Классификация пищевых добавок, применяемых в детском питании?
42. Медико-биологические основы выбора пищевых добавок?
43. В каком виде выпускаются пищевые добавки из сои?
44. Основные направления производства продуктов детского питания?
45. Охарактеризуйте жиры специального назначения.
46. Для чего производятся высококонцентрированные белковые продукты в детском питании?
47. Какие масличные культуры являются источниками для получения высококонцентрированных белковых продуктов?

48. Какие основные группы высококонцентрированных продуктов из сои вы знаете?
49. Критерии оценки безопасности пищевых добавок, применяемых в детском питании?
50. Оценка токсичности красящих экстрактов?
51. Дайте определение, что такое пробиотик?
52. Расскажите о классификации пробиотиков?
53. Правила подбора и использования бифидогенных концентратов в производстве детских продуктов, изменения их физико-химических показателей.
54. Расскажите о бифидо- и лактобацилло- содержащих пробиотиках и продуктах функционального питания?
55. Перечислите другие микроорганизмы как основа пробиотиков и продуктов функционального питания?
56. Назовите способы повышения бифидогенности продуктов детского питания?
57. Какие вы знаете пробиотики и продукты функционального питания на основе комплекса живых микроорганизмов?
58. Что вы знаете о продуктах функционального питания на молоке, ферментированном молочнокислыми бактериями?
59. Расскажите о продуктах функционального питания на немолочной основе, полученные с использованием молочнокислых бактерий?
60. Что вы знаете о минералах как компонентах пробиотиков и продуктов функционального питания?
61. Перечислите комбинированные пробиотики и продукты функционального питания
62. Назовите возможные негативные последствия применения пробиотиков и продуктов функционального питания?
63. Перечислите критерии безопасности сырья и продуктов длительного хранения?
64. Какие вы знаете стандарты на пищевое сырье и детские продукты питания?
65. В чём заключается государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов?
66. Перечислите критерии государственного надзора и контроля в области обеспечения качества и безопасности сырья, пищевых продуктов?
67. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их расфасовке, упаковке и маркировке.
68. Значение расфасовки, упаковки и маркировки продуктов детского, диетического и функционального питания?
69. Общие требования к упаковке пищевых продуктов функционального питания?
70. Требования к экологической безопасности продуктов функционального питания
71. Какие предъявляются гигиенические требования к пищевой ценности пищевых продуктов в детском питании?
72. Составьте схему теххимического контроля производства продуктов детского питания, например – молочных?
73. Составьте схему микробиологического контроля производства продуктов детского питания, например – молочных?

74. В чём заключается организация микробиологического контроля на предприятиях по производству продуктов детского питания?
75. Перечислите критерии радиационной безопасности сырья и продуктов длительного хранения детского.
76. Назовите примерное нормирование ксенобиотиков в сырье и пищевых продуктах
77. Правила маркировки продуктов детского и функционального питания и длительного хранения?

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

1 Модуль

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл			Сумма в баллах
Смысловой модуль 1	Смысловой модуль 2		
T1-T3	T4-T6		
50	50		
			100

T1-T3 – темы смысловой модуля 1.

T4- T6 – темы смысловой модуля 2.

2 модуль

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл		Итог тестирования	Итоговый тест (экзамен)	Сумма в баллах
Смысловой модуль N 3	Смысловой модуль N 4			
T7-T9	T 10	40	60	100
30	10			

T7- T9 – темы смыслового модуля 3.

T 10 – темы смысловой модуля 4.

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры, на котором были рассмотрены и одобренны изменения и дополнения.	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой