Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 16:11:08
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

о ТП (б) 26

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
«24» 02 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по дисциплине

Б1.В.ДВ.04.02 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ
(шифр и наименование дисциплины)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

(профиль)

Разработчик:

Старший преподаватель	_____	Т.Н. Попова
(должность)	(подпись)	(ФИО)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры
от «24» 02 2026 г., протокол № 26

Донецк 2026 г.

Паспорт

оценочных материалов по дисциплине

«Технология продуктов детского питания»

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины (модуля)

№	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) 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.	7
		Тема 2. Характеристика сырья и материалов, используемого при производстве детского питания	7
		Тема 3. Молоко - основное сырье, применяемое в производстве продуктов для детского питания.	7
		Тема 4. Тепловая и механическая обработка сырья	7
		Тема 5. Технология приготовления и ассортимент мясных консервов для детского питания.	7
		Тема 6. Технология приготовления и ассортимент рыбных консервов для детского питания.	7
		Тема 7. Технология энтеральных продуктов питания для детей	8
		Тема 8. Технология лечебно-профилактических консервов для детского питания.	8
		Тема 9. Технология продуктов для детского питания, вырабатываемых на основе овощей, фруктов, ягод.	8
		Тема 10. Технологический и микробиологический контроль производства продуктов детского питания.	8

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

Образец заполнения таблицы

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины, практики[1]	Наименование оценочного средства[2]
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 ИДК-2$_{ПК-1}$ Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции ИДК-3$_{ПК-1}$ Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-4$_{ПК-1}$ Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных	Тема 1. Состояние и перспективы развития индустрии детского питания. Основные принципы детского питания.	Тест, собеседование
			Тема 2. Характеристика сырья и материалов, используемого при производстве детского питания	Тест, собеседование
			Тема 3. Молоко - основное сырье, применяемое в производстве продуктов для детского питания.	Собеседование, тест
			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) дисциплины, практики[1]	Наименование оценочного средства[2]
		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 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

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
	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[1] тест

Образец заполнения таблицы

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 дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
2	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
3	Контрольная работа (ТМК)	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или дисциплине.	Комплект контрольных заданий по вариантам

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

Для успешного освоения дисциплины важно соблюсти следующие рекомендации: перед непосредственным изучением курса ознакомиться (изучить) все составляющие программы, учитывая, что она изучается не отдельно, а в составе всей программы обучения по направлению подготовки. Самостоятельная работа обучающегося в рамках данного курса в основном состоит в подготовке к лекциям и в работе с литературой.

Кроме того, в процессе подготовки к экзамену настоятельно рекомендуется обращаться к программе курса и прорабатывать каждый вопрос в каждой теме с использованием всех имеющихся в распоряжении обучающегося ресурсов – материалов лекций, практических работ, основной и дополнительной литературы, учебных пособий, методических рекомендаций. Рекомендуется обсуждать любые возникшие в ходе подготовки вопросы, проблемы и неясности с преподавателем, не откладывая это обсуждение до зачетной сессии. Проконсультироваться с преподавателем можно во время и после лекционных и практических занятий, в часы консультаций и, по предварительной договоренности, в другое время, а также по электронной почте. Эти виды работы предстоит осуществлять как в пассивной, так и в активной формах, что обеспечит диалектику обучения и самообучения, подготовки и самоподготовки, что будет стимулировать самостоятельность будущего специалиста. К числу пассивных методов относятся посещение лекций, практических занятий, консультаций, ведение конспектов.

Элементом как активной, так и пассивной работы по освоению темы является самостоятельная работа. Она является необходимой на всей стадиях и при всех формах изучения предмета. Важно помнить: без самостоятельной работы невозможно серьезное освоение любого курса. Надо быть готовым к тому, что по времени, затраченном на дисциплину, она будет превалировать над иными видами работы. Освоению учебного материала большую помощь окажет личный творческий подход, связанный с дополнительным просмотром материала по отдельным темам в библиотеках и системе «Moodle».

В процессе освоения курса важной стороной является работа на самой лекции. В зависимости от уровня индивидуальной подготовки рекомендуется сокращенное или полное конспектирование лекции. «Бумажный» вариант конспекта должен иметь рабочее поле, на котором выносятся отдельные вопросы, которые возникают в ходе прослушивания лекции или работы с ее конспектом, разного рода дополнения по курсу. Рекомендуется выработать свой стиль опорного конспекта и сокращения живого текста. В конечном счете, это освободит обучающегося от «лишней» информации, даст возможность экономить сил и внимание.

Важной частью изучения дисциплины является выполнение практических работ в отведенном объеме. Практические работы выполняются обучающимися в соответствии с тематикой. Целью практических работ является закрепление на практике и углубление теоретических знаний, полученных при прослушивании лекционного курса и в процессе самостоятельной подготовки. Обучающиеся на лабораторных занятиях должны быть одеты в белые халаты, что соответствует требованиям техники безопасности при работе в специальных лабораториях. Практические работы оформляются в виде письменного отчета, в котором необходимо указать цель, охарактеризовать исследуемый объект, описать методику исследования и результаты работы.

Для оценки знаний обучающихся используют тестовые задания в закрытой форме. Тесты выполняются по всем модулям дисциплины «Технология продуктов детского питания». Решение тестового задания предполагает выбор под условие теста (в котором закодирован ответ) одного из вариантов предлагаемых решений, – наиболее адекватного, валидного в качестве решения. Правильное решение теста предполагает начисление баллов. Тесты выполняются в режиме/лимите времени – по 45 мин. Выполнение модульных тестовых контролей – однократно, повторное не предполагается. К выполнению тестовых заданий рекомендуется приступать после обстоятельного изучения тем (вопросов) модулей дисциплины.

Формой промежуточной аттестации по дисциплине является экзамен. Экзамен проводится в соответствии с графиком учебного процесса по завершению изучения дисциплины. Экзамен по

данной дисциплине проходит в устной форме. Обучающемуся выдается экзаменационный билет, в который входят 6 вопросов разного уровня сложности, ориентированные на оценку уровня усвоения обучающимися теоретического материала и оценку умений применять теоретические знания и профессионально-значимую информацию.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

1 Модуль

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу						**Максимальная сумма баллов**
Смысловой модуль 1			**Смысловой модуль 2**			
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	
15	15	20	20	10	20	100

Т1-Т3 – темы смысловой модуля 1.
Т4- Т6 – темы смысловой модуля 2.

2 модуль

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу		**Максимальная сумма баллов**		
Смысловой модуль 3	**Смысловой модуль 4**			
Т7-Т9	Т 10	**Текущий контроль**	**Экзамен**	**Все виды учебной деятельности**
30	10	40	60	100

Т7- Т9 – темы смыслового модуля 3.
Т 10 – темы смысловой модуля 4.

Вопросы к дифференцированному зачету (экзамену)

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 питания?
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 вспомогательно 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 момента 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 плодовооовощной основе?
33. Базовые технологические принципы изготовления детского питания для различных возрастных групп на плодоовощной 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 продуктов 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 технохимического контроля производства продуктов детского питания, например – молочных?
73. Составьте схему микробиологического контроля производства продуктов детского питания, например – молочных?
74. В чём заключается организация микробиологического контроль 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?

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично»
75-89	4 «хорошо»
60-74	3 «удовлетворительно»
менее 60	2 «неудовлетворительно»