

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИС: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 06.09.2024 06:50:03

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»
Агротехнологический факультет**

ОПОП по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине**

**Б1.В.ДВ.06.02 Технология молочных продуктов для
геродиетического питания**

Профиль «Технология молока и молочных продуктов»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра - продуктов питания и пищевой биотехнологии	
Разработчик, канд техн. наук, доцент	С.А Коновалов
Разработчик, д-р техн. наук, доцент	Н.Л. Чернопольская
Омск	

ВВЕДЕНИЕ

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины.

3. Фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины.

4. При помощи ФОС осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины.

5. Фонд оценочных средств по дисциплине включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС; оценочные средства, применяемые для текущего контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.

6. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа дисциплины.

1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ
учебной дисциплины, персональный уровень достижения которых проверяется
с использованием представленных в п. 3 оценочных средств

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1	2	3	4	5	5
Профессиональные компетенции					
ПК-1	Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения	ИД-1 _{ПК-1.1} Контролирует технологические процессы производства продукции из сырья животного происхождения	- пути совершенствования технологических процессов производства молочных продуктов для геродиетического питания - теоретические и практические основы в области переработки пищевого сырья с использованием современных достижений научно-технического прогресса, методов компьютерного моделирования	- определять основные характеристики состава и свойств молочных продуктов для геродиетического питания, пользоваться современными методами контроля технологических операций, качества сырья и готовой продукции; - проводить стандартные и сертификационные испытания сырья и готовой продукции	- современными способами организации технологических процессов производства молочных продуктов для геродиетического питания, приемами организации эффективного экологически безопасного производства на основе современных методов управления качеством.
		ИД-1 _{ПК-1.2} Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	- принципы формирования научных знаний в области технологий молочных продуктов для геродиетического питания; - нормативную и техническую документацию, регламентирующие производственные процессы молочных продуктов для геродиетического питания	- оценивать эффективность результатов своей деятельности и деятельности коллектива на основе нормативно-правовых документов, регламентирующих деятельность - использовать углубленные теоретические и практические знания для решения современных проблем в области производства молочных продуктов для геродиетического питания	- терминологией, определениями, и положениями; - методами анализа состояния производства молочных продуктов для геродиетического питания по источникам литературы
		ИД-1 _{ПК-1.4} Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве	- сущность и обоснование технологических процессов - виды и характеристику сырья и ингредиентов, используемых	- использовать материалы, оборудование, соответствующие алгоритмы и программы расчетов нормы расхода сырья и вспомогательных	- методами расчетов для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве молочных продуктов для геродиетического питания

		продукции	при производстве молочных продуктов для геродиетического питания	материалов при производстве молочных продуктов для геродиетического питания	
		ИД-1 _{ПК-1.6} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	- принципы формирования научных знаний в области технологии пищевых продуктов для геродиетического питания - технологические процессы, способствующие формированию желаемых свойств сырья и готовой продукции	- оценивать эффективность результатов своей деятельности и деятельности коллектива в области производства молочных продуктов для геродиетического питания; - применять достижения современной науки и техники, а также новых технологий молочных продуктов для геродиетического питания;	- терминологией, определениями, и положениями изучаемой дисциплины; - методами расчетов для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве молочных продуктов для геродиетического питания
ПК-2	Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов	ИД-2 _{ПК-2.1} Организовывает технологический процесс производства продукции из сырья животного происхождения	- правовые, нормативно-технические основы управления деятельностью по производству молочных продуктов для геродиетического питания; - технологические процессы, способствующие формированию желаемых свойств сырья и готовой молочной продукции для геродиетического питания	организовывать технологический поток и производить расстановку рабочей силы при производстве молочных продуктов для геродиетического питания	теоретическими основами и практическими методами организации производственных процессов молочных продуктов для геродиетического питания
		ИД-2 _{ПК-2.2} Контролирует рациональное использование основных видов ресурсов	- основные направления и порядок действий, при использовании основных видов ресурсов для достижения результатов в соответствии с плановыми и оперативными задачами, правила промышленной безопасности производства молочных продуктов для геродиетического питания	- разрабатывать новые стратегии для рационального использования основных видов ресурсов, отвечающих возникающим потребностям и возможностям, компоновать технологические линии для рациональной переработки основных ресурсов при производстве продуктов для геродиетического питания	- формировать планы работы по рациональному использованию основных видов ресурсов, детализировать задачи, устанавливать сроки их исполнения, учитывать возможное влияние внешних факторов на их реализацию, навыками гигиенического подхода к организационным и технологическим проблемам геродиетического питания

**ЧАСТЬ 2. ОБЩАЯ СХЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ХОДА И РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗУЧЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения учебной дисциплины в рамках педагогического контроля

Категория контроля и оценки		Режим контрольно-оценочных мероприятий				
		само-оценка	взаимо-оценка	Оценка со стороны		Комиссионная оценка
				преподавателя	представителя производства	
				3	4	
		1	2	3	4	5
Входной контроль	1	Вопросы для самоподготовки		Письменный опрос		
Индивидуализация выполнения*, контроль фиксированных видов ВАРС:	2					
- Реферат	2.1		Взаимное обсуждение по итогам выступления	Выступление с рефератом на занятии		
- Самостоятельное изучение тем	2.2	Вопросы для самоподготовки		Контрольная работа, опрос		
Текущий контроль:	3					
- в рамках лабораторных работ и подготовки к ним	3.1	Темы и вопросы для самоконтроля				
- в рамках обще-университетской системы контроля успеваемости	3.2					
- тестирование	3.3			Тестирование		
Рубежный контроль:	4					
- по итогам изучения разделов	4.1	Вопросы для самоподготовки		Тестирование		
Промежуточная аттестация* студентов по итогам изучения дисциплины	5	Вопросы для самоподготовки		Зачет		
* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы						

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

1. Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам изучения дисциплины:	
1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины обучающимся выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации	1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций
2. Группы неформальных критериев качественной оценки работы студента в рамках изучения дисциплины:	
2.1 Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости)	2.2. Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС
2.3 Критерии оценки качественного уровня рубежных результатов изучения дисциплины	2.4. Критерии аттестационной оценки* качественного уровня результатов изучения дисциплины
* экзаменационной оценки	

2.3 РЕЕСТР элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1	2
1. Средства для входного контроля	Вопросы для проведения входного контроля Критерии оценки ответов на вопросы входного контроля
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Перечень тем для выполнения реферата
	Процедура выбора темы обучающимся
	Критерии оценки выполнения реферата
	Перечень тем для написания реферата
	Процедура выбора темы обучающимся
	Вопросы для самостоятельного изучения темы
3. Средства для текущего контроля	Общий алгоритм самостоятельного изучения темы
	Критерии оценки самостоятельного изучения темы
	Вопросы для самоподготовки по темам лабораторных занятий
	Критерии оценки самоподготовки по темам лабораторных занятий
4. Средства для рубежного контроля	Тестовые задания
	Критерии оценки ответов на тестовые задания
5. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Тестовые вопросы для проведения рубежного контроля
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы рубежного контроля
	Вопросы для проведения итогового контроля (зачета)
	Программа зачета
	Плановая процедура проведения зачета
	Критерии оценки ответов на вопросы итогового контроля

2.3. Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				Не зачтено		Зачтено		
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.			
Критерии оценивания								
ПК-1	ИД-1 _{ПК-1.1}	Полнота знаний	Знает пути совершенствования технологических процессов производства молочных продуктов для геродиетического питания - теоретические и практические основы в области переработки пищевого сырья с использованием современных достижений научно-технического прогресса, методов компьютерного моделирования	Не знает пути совершенствования технологических процессов производства молочных продуктов для геродиетического питания - теоретические и практические основы в области переработки пищевого сырья с использованием современных достижений научно-технического прогресса, методов компьютерного моделирования	Знает неуверенно пути совершенствования технологических процессов производства молочных продуктов для геродиетического питания - теоретические и практические основы в области переработки пищевого сырья с использованием современных достижений научно-технического прогресса, методов компьютерного моделирования Знает пути совершенствования технологических процессов производства молочных продуктов для геродиетического питания - теоретические и практические основы в области переработки пищевого сырья с использованием современных достижений научно-технического прогресса, методов компьютерного моделирования Знает уверенно пути совершенствования технологических процессов производства молочных продуктов для геродиетического питания - теоретические и практические основы в области переработки пищевого сырья с использованием современных достижений научно-технического прогресса, методов компьютерного моделирования			Опрос; Реферат, эссе, научный отчёт
		Наличие умений	Умеет определять основные характеристики состава и свойств молочных продуктов для геродиетического питания,, пользоваться современными методами контроля	Не умеет определять основные характеристики состава и свойств молочных продуктов для геродиетического питания,, пользоваться современными методами контроля технологических операций, качества	Умеет неуверенно определять основные характеристики состава и свойств молочных продуктов для геродиетического питания,, пользоваться современными методами контроля технологических операций, качества сырья и готовой продукции; - проводить стандартные и сертификационные испытания сырья и готовой продукции Умеет определять основные характеристики состава и свойств молочных продуктов для геродиетического питания,, пользоваться современными методами контроля технологических операций, качества сырья и готовой продукции; - проводить стандартные и сертификационные испытания сырья и			

			технологических операций, качества сырья и готовой продукции; - проводить стандартные и сертификационные испытания сырья и готовой продукции	сырья и готовой продукции; - проводить стандартные и сертификационные испытания сырья и готовой продукции	готовой продукции Умеет уверенно определять основные характеристики состава и свойств молочных продуктов для геродиетического питания., пользоваться современными методами контроля технологических операций, качества сырья и готовой продукции; - проводить стандартные и сертификационные испытания сырья и готовой продукции	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет современными способами организации технологических процессов производства молочных продуктов для геродиетического питания, - приёмами организации эффективного экологически безопасного производства на основе современных методов управления качеством.	Не владеет современными способами организации технологических процессов производства молочных продуктов для геродиетического питания, - приёмами организации эффективного экологически безопасного производства на основе современных методов управления качеством.	Владеет неуверенно современными способами организации технологических процессов производства молочных продуктов для геродиетического питания, - приёмами организации эффективного экологически безопасного производства на основе современных методов управления качеством Владеет современными способами организации технологических процессов производства молочных продуктов для геродиетического питания, - приёмами организации эффективного экологически безопасного производства на основе современных методов управления качеством Владеет уверенно современными способами организации технологических процессов производства молочных продуктов для геродиетического питания, - приёмами организации эффективного экологически безопасного производства на основе современных методов управления качеством.	
	ИД-1 _{ПК—1.2}	Полнота знаний	Знает принципы формирования научных знаний в области технологий молочных продуктов для геродиетического питания; - нормативную и техническую документацию, регламентирующие производственные процессы молочных продуктов для геродиетического питания	Не знает принципы формирования научных знаний в области технологий молочных продуктов для геродиетического питания; - нормативную и техническую документацию, регламентирующие производственные процессы молочных продуктов для геродиетического питания	Знает неуверенно принципы формирования научных знаний в области технологий молочных продуктов для геродиетического питания; - нормативную и техническую документацию, регламентирующие производственные процессы молочных продуктов для геродиетического питания Знает принципы формирования научных знаний в области технологий молочных продуктов для геродиетического питания; - нормативную и техническую документацию, регламентирующие производственные процессы молочных продуктов для геродиетического питания Знает уверенно принципы формирования научных знаний в области технологий молочных продуктов для геродиетического питания; - нормативную и техническую документацию, регламентирующие производственные процессы молочных продуктов для геродиетического питания	Опрос; Реферат, эссе, научный отчёт

		Наличие умений	Умеет оценивать эффективность результатов своей деятельности и деятельности коллектива на основе нормативно-правовых документов, регламентирующих деятельность - использовать углубленные теоретические и практические знания для решения современных проблем в области производства молочных продуктов для геродиетического питания	Не умеет оценивать эффективность результатов своей деятельности и деятельности коллектива на основе нормативно-правовых документов, регламентирующих деятельность - использовать углубленные теоретические и практические знания для решения современных проблем в области производства молочных продуктов для геродиетического питания	Умеет неуверенно оценивать эффективность результатов своей деятельности и деятельности коллектива на основе нормативно-правовых документов, регламентирующих деятельность - использовать углубленные теоретические и практические знания для решения современных проблем в области производства молочных продуктов для геродиетического питания Умеет оценивать эффективность результатов своей деятельности и деятельности коллектива на основе нормативно-правовых документов, регламентирующих деятельность - использовать углубленные теоретические и практические знания для решения современных проблем в области производства молочных продуктов для геродиетического питания Умеет уверенно оценивать эффективность результатов своей деятельности и деятельности коллектива на основе нормативно-правовых документов, регламентирующих деятельность - использовать углубленные теоретические и практические знания для решения современных проблем в области производства молочных продуктов для геродиетического питания	Опрос; Реферат, эссе, научный отчет
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет терминологией, определениями, и положениями; -методами анализа состояния производства молочных продуктов для геродиетического питания по источникам литературы	Не владеет терминологией, определениями, и положениями; -методами анализа состояния производства молочных продуктов для геродиетического питания по источникам литературы	Владеет неуверенно терминологией, определениями, и положениями; -методами анализа состояния производства молочных продуктов для геродиетического питания по источникам литературы Владеет терминологией, определениями, и положениями; -методами анализа состояния производства молочных продуктов для геродиетического питания по источникам литературы Владеет уверенно терминологией, определениями, и положениями; -методами анализа состояния производства молочных продуктов для геродиетического питания по источникам литературы	
	ИД-1 _{ПК} —1.4	Полнота знаний	Знает сущность и обоснование технологических процессов - виды и характеристику сырья и ингредиентов, используемых при производстве молочных продуктов для геродиетического	Не знает сущность и обоснование технологических процессов - виды и характеристику сырья и ингредиентов, используемых при производстве молочных продуктов для геродиетического питания	Знает неуверенно сущность и обоснование технологических процессов - виды и характеристику сырья и ингредиентов, используемых при производстве молочных продуктов для геродиетического питания Знает сущность и обоснование технологических процессов - виды и характеристику сырья и ингредиентов, используемых при производстве молочных продуктов для геродиетического питания Знает уверенно сущность и обоснование технологических процессов - виды и характеристику сырья и ингредиентов, используемых при производстве молочных продуктов для геродиетического питания	Опрос; Реферат, эссе, научный отчет

			питания			Опрос; Реферат, эссе, научный отчёт
		Наличие умений	Умеет использовать материалы, оборудование, соответствующие алгоритмы и программы расчетов нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве молочных продуктов для геродиетического питания	Не умеет использовать материалы, оборудование, соответствующие алгоритмы и программы расчетов нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве молочных продуктов для геродиетического питания	Умеет неуверенно использовать материалы, оборудование, соответствующие алгоритмы и программы расчетов нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве молочных продуктов для геродиетического питания Умеет использовать материалы, оборудование, соответствующие алгоритмы и программы расчетов нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве молочных продуктов для геродиетического питания Умеет уверенно использовать материалы, оборудование, соответствующие алгоритмы и программы расчетов нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве молочных продуктов для геродиетического питания	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет методами расчетов для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве молочных продуктов для геродиетического питания	Не владеет методами расчетов для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве молочных продуктов для геродиетического питания	Владеет неуверенно методами расчетов для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве молочных продуктов для геродиетического питания Владеет методами расчетов для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве молочных продуктов для геродиетического питания Владеет уверенно методами расчетов для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве молочных продуктов для геродиетического питания	
	ИД-1 _{ПК} —1.6	Полнота знаний	Знает принципы формирования научных знаний в области технологии пищевых продуктов для геродиетического питания - технологические процессы, способствующие формированию желаемых свойств сырья и готовой продукции	Не знает принципы формирования научных знаний в области технологии пищевых продуктов для геродиетического питания - технологические процессы, способствующие формированию желаемых свойств сырья и готовой продукции	Знает неуверенно принципы формирования научных знаний в области технологии пищевых продуктов для геродиетического питания - технологические процессы, способствующие формированию желаемых свойств сырья и готовой продукции Знает принципы формирования научных знаний в области технологии пищевых продуктов для геродиетического питания - технологические процессы, способствующие формированию желаемых свойств сырья и готовой продукции Знает уверенно принципы формирования научных знаний в области технологии пищевых продуктов для геродиетического питания - технологические процессы, способствующие формированию желаемых свойств сырья и готовой продукции	

ПК-2		Наличие умений	Умеет оценивать эффективность результатов своей деятельности и деятельности коллектива в области производства молочных продуктов для геродиетического питания; - применять достижения современной науки и техники, а также новых технологий молочных продуктов для геродиетического питания;	Не умеет оценивать эффективность результатов своей деятельности и деятельности коллектива в области производства молочных продуктов для геродиетического питания; - применять достижения современной науки и техники, а также новых технологий молочных продуктов для геродиетического питания;	Умеет неуверенно оценивать эффективность результатов своей деятельности и деятельности коллектива в области производства молочных продуктов для геродиетического питания; - применять достижения современной науки и техники, а также новых технологий молочных продуктов для геродиетического питания; Умеет оценивать эффективность результатов своей деятельности и деятельности коллектива в области производства молочных продуктов для геродиетического питания; - применять достижения современной науки и техники, а также новых технологий молочных продуктов для геродиетического питания; Умеет уверенно оценивать эффективность результатов своей деятельности и деятельности коллектива в области производства молочных продуктов для геродиетического питания; - применять достижения современной науки и техники, а также новых технологий молочных продуктов для геродиетического питания;	Опрос; Реферат, эссе, научный отчет
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет терминологией, определениями, и положениями изучаемой дисциплины; - методами расчетов для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве молочных продуктов для геродиетического питания	Не владеет терминологией, определениями, и положениями изучаемой дисциплины; - методами расчетов для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве молочных продуктов для геродиетического питания	Владеет неуверенно терминологией, определениями, и положениями изучаемой дисциплины; - методами расчетов для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве молочных продуктов для геродиетического питания Владеет терминологией, определениями, и положениями изучаемой дисциплины; - методами расчетов для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве молочных продуктов для геродиетического питания Владеет уверенно терминологией, определениями, и положениями изучаемой дисциплины; - методами расчетов для обоснования норм расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве молочных продуктов для геродиетического питания	
	ИД-2 _{ПК—2.1}	Полнота знаний	Знает правовые, нормативно-технические основы управления деятельностью по производству молочных продуктов для геродиетического питания; - технологические процессы,	Не знает правовые, нормативно-технические основы управления деятельностью по производству молочных продуктов для геродиетического питания; - технологические процессы, способствующие	Знает неуверенно правовые, нормативно-технические основы управления деятельностью по производству молочных продуктов для геродиетического питания; - технологические процессы, способствующие формированию желаемых свойств сырья и готовой молочной продукции для геродиетического питания Знает правовые, нормативно-технические основы управления деятельностью по производству молочных продуктов для геродиетического питания; - технологические процессы, способствующие формированию желаемых свойств сырья и готовой молочной продукции для геродиетического питания	

			способствующие формированию желаемых свойств сырья и готовой молочной продукции для геродиетического питания	формированию желаемых свойств сырья и готовой молочной продукции для геродиетического питания	Знает уверенно правовые, нормативно-технические основы управления деятельностью по производству молочных продуктов для геродиетического питания; - технологические процессы, способствующие формированию желаемых свойств сырья и готовой молочной продукции для геродиетического питания	
		Наличие умений	Умеет организовывать технологический поток и производить расстановку рабочей силы при производстве молочных продуктов для геродиетического питания	Не умеет организовывать технологический поток и производить расстановку рабочей силы при производстве молочных продуктов для геродиетического питания	Умеет неуверенно организовывать технологический поток и производить расстановку рабочей силы при производстве молочных продуктов для геродиетического питания Умеет организовывать технологический поток и производить расстановку рабочей силы при производстве молочных продуктов для геродиетического питания Умеет уверенно организовывать технологический поток и производить расстановку рабочей силы при производстве молочных продуктов для геродиетического питания	Опрос; Реферат, эссе, научный отчёт
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет теоретическими основами и практическими методами организации производственных процессов молочных продуктов для геродиетического питания	Не владеет теоретическими основами и практическими методами организации производственных процессов молочных продуктов для геродиетического питания	Владеет неуверенно теоретическими основами и практическими методами организации производственных процессов молочных продуктов для геродиетического питания Владеет теоретическими основами и практическими методами организации производственных процессов молочных продуктов для геродиетического питания Владеет уверенно теоретическими основами и практическими методами организации производственных процессов молочных продуктов для геродиетического питания	
	ИД-2 _{ПК} —2.2	Полнота знаний	Знает основные направления и порядок действий, при использовании основных видов ресурсов для достижения результатов в соответствии с плановыми и оперативными задачами, правила промышленной безопасности производства молочных продуктов для геродиетического питания	Не знает основные направления и порядок действий, при использовании основных видов ресурсов для достижения результатов в соответствии с плановыми и оперативными задачами, правила промышленной безопасности производства молочных продуктов для геродиетического питания	Знает неуверенно основные направления и порядок действий, при использовании основных видов ресурсов для достижения результатов в соответствии с плановыми и оперативными задачами, правила промышленной безопасности производства молочных продуктов для геродиетического питания Знает основные направления и порядок действий, при использовании основных видов ресурсов для достижения результатов в соответствии с плановыми и оперативными задачами, правила промышленной безопасности производства молочных продуктов для геродиетического питания Знает уверенно основные направления и порядок действий, при использовании основных видов ресурсов для достижения результатов в соответствии с плановыми и оперативными задачами, правила промышленной безопасности производства молочных продуктов для геродиетического питания	

		Наличие умений	Умеет разрабатывать новые стратегии для рационального использования основных видов ресурсов, отвечающих возникающим потребностям и возможностям, компоновать технологические линии для рациональной переработки основных ресурсов при производстве продуктов для геродиетического питания	Не умеет разрабатывать новые стратегии для рационального использования основных видов ресурсов, отвечающих возникающим потребностям и возможностям, компоновать технологические линии для рациональной переработки основных ресурсов при производстве продуктов для геродиетического питания	Умеет неуверенно разрабатывать новые стратегии для рационального использования основных видов ресурсов, отвечающих возникающим потребностям и возможностям, компоновать технологические линии для рациональной переработки основных ресурсов при производстве продуктов для геродиетического питания Умеет разрабатывать новые стратегии для рационального использования основных видов ресурсов, отвечающих возникающим потребностям и возможностям, компоновать технологические линии для рациональной переработки основных ресурсов при производстве продуктов для геродиетического питания Умеет уверенно разрабатывать новые стратегии для рационального использования основных видов ресурсов, отвечающих возникающим потребностям и возможностям, компоновать технологические линии для рациональной переработки основных ресурсов при производстве продуктов для геродиетического питания	Опрос; Реферат, эссе, научный отчёт
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет опытом формировать планы работы по рациональному использованию основных видов ресурсов, детализировать задачи, устанавливать сроки их исполнения, учитывать возможное влияние внешних факторов на их реализацию, навыками гигиенического подхода к организационным и технологическим проблемам геродиетического питания	Не владеет опытом формировать планы работы по рациональному использованию основных видов ресурсов, детализировать задачи, устанавливать сроки их исполнения, учитывать возможное влияние внешних факторов на их реализацию, навыками гигиенического подхода к организационным и технологическим проблемам геродиетического питания	Владеет неуверенно опытом формировать планы работы по рациональному использованию основных видов ресурсов, детализировать задачи, устанавливать сроки их исполнения, учитывать возможное влияние внешних факторов на их реализацию, навыками гигиенического подхода к организационным и технологическим проблемам геродиетического питания Владеет опытом формировать планы работы по рациональному использованию основных видов ресурсов, детализировать задачи, устанавливать сроки их исполнения, учитывать возможное влияние внешних факторов на их реализацию, навыками гигиенического подхода к организационным и технологическим проблемам геродиетического питания Владеет уверенно опытом формировать планы работы по рациональному использованию основных видов ресурсов, детализировать задачи, устанавливать сроки их исполнения, учитывать возможное влияние внешних факторов на их реализацию, навыками гигиенического подхода к организационным и технологическим проблемам геродиетического питания	

ЧАСТЬ 3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Часть 3.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков

**3.1.1 . Средства
для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС**

Рекомендации по оформлению реферата

Учебные цели, на достижение которых ориентировано выполнение реферата: получить целостное представление об основных способах переработки молока с целью создания качественных молочных продуктов

Учебные задачи, которые должны быть решены студентом в рамках выполнения реферата:

- знать общие процессы, лежащие в основе технологии молочных продуктов для геродиетического питания, сущность, теоретические основы и обоснование режимов этих процессов, использование этих процессов в технологии продуктов животного происхождения;
- уметь производить материальные расчеты, определять основные характеристики состава и свойств сырья животного происхождения, пользоваться современными методами исследований и современным оборудованием при практическом изучении общих процессов технологии молочных продуктов для геродиетического питания. На практических занятиях по материальным расчетам студенты должны пользоваться экономико-математическими методами расчета с применением ЭВМ.

Место реферата в структуре дисциплины

Разделы дисциплины, освоение которых обучающимися сопровождается или завершается выполнением реферата		Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполнения реферата
№	Наименование	
1	Основные принципы геродиетики	ПК-1 - Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения ПК-2 - Руководит организационно-управленческой деятельностью, организует рациональное использование основных видов ресурсов
2	Особенности построения питания при различных видах возрастной патологии и изменениям обмена веществ и функций организма пожилого человека	
3	Направления в создании геродиетических продуктов	
4	Питание людей пожилого и преклонного возраста	

Перечень примерных тем рефератов

- Анализ качественных и формализованных специальных требований к пищевым продуктам геродиетического профиля
- Геродиетическое питание: состояние вопроса и перспективы развития
- Характеристика пищевых добавок используемых в геродиетическом и профилактическом питании
- Физиологическая потребность организма пожилого человека, нормативы и рекомендации ученых Института питания;
- Возрастная структура населения России. Динамика роста населения пенсионного возраста и проблема сохранения его трудоспособности и активности;
- Основные этапы разработки нормативной документации при производстве молочных продуктов предназначенных для геродиетического питания;
- Входной контроль сырья и вспомогательных материалов при разработке молочных продуктов предназначенных для питания людей пожилого и преклонного возраста;
- Нормирование расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве молочных продуктов предназначенных для геродиетического питания;
- Методы контроля качества сырья и вспомогательных материалов при производстве молочных продуктов предназначенных для геродиетического питания;
- Производственный контроль сырья, вспомогательных материалов, параметров технологического процесса при производстве полуфабрикатов и готовой продукции предназначенной для питания людей пожилого и преклонного возраста;

- Безопасность продуктов для питания людей пожилого и преклонного возраста.

Процедура выбора темы обучающимся

Тема реферата избирается бакалавром из предложенного преподавателем списка. Реферат подготавливается бакалавром индивидуально на основе самостоятельной проработки рекомендованной преподавателем и самостоятельно подобранной основной и дополнительной учебной литературы по теме реферата. Реферат относится к категории обзорных.

Этапы работы над рефератом

Выбор темы. Очень важно правильно выбрать тему. Выбор темы не должен носить формальный характер, а иметь практическое и теоретическое обоснование.

Автор реферата должен осознанно выбрать тему с учетом его познавательных интересов или он может увязать ее с темой будущей магистерской работы. В этом случае магистранту предоставляется право самостоятельного (с согласия преподавателя) выбора темы реферата из списка тем, рекомендованных кафедрой по данной дисциплине (см. выше). При этом весьма полезными могут оказаться советы и обсуждение темы с преподавателем, который может оказать помощь в правильном выборе темы и постановке задач.

Если интересующая тема отсутствует в рекомендательном списке, то по согласованию с преподавателем студенту предоставляется право самостоятельно предложить тему реферата, раскрывающую содержание изучаемой дисциплины. Тема не должна быть слишком общей и глобальной, так как небольшой объем работы (до 20 страниц) не позволит раскрыть ее.

При выборе темы необходимо учитывать полноту ее освещения в имеющейся научной литературе. Для этого можно воспользоваться тематическими каталогами библиотек и библиографическими указателями литературы, периодическими изданиями и ежемесячными указателями психолого – педагогической литературы, либо справочно-библиографическими ссылками изданий посвященных данной теме.

После выбора темы составляется список изданной по теме (проблеме) литературы, опубликованных статей, необходимых справочных источников.

Знакомство с любой научной проблематикой следует начинать с освоения имеющейся основной научной литературы. При этом следует сразу же составлять библиографические выходные данные (автор, название, место и год издания, издательство, страницы) используемых источников. Названия работ иностранных авторов приводятся только на языке оригинала.

Начинать знакомство с избранной темой лучше всего с чтения обобщающих работ по данной проблеме, постепенно переходя к узкоспециальной литературе.

На основе анализа прочитанного и просмотренного материала по данной теме следует составить тезисы по основным смысловым блокам, с пометками, собственными суждениями и оценками. Предварительно подобранный в литературных источниках материал может превышать необходимый объем реферата, но его можно использовать для составления плана реферата.

Составление плана. Автор по предварительному согласованию с преподавателем может самостоятельно составить план реферата, с учетом замысла работы, либо взять за основу рекомендуемый план, приведенный в данных методических указаниях по соответствующей теме. Правильно построенный план помогает систематизировать материал и обеспечить последовательность его изложения.

Наиболее традиционной является следующая структура реферата:

Титульный лист.

Оглавление (план, содержание).

Введение.

Глава 1 (полное наименование главы).

1.1. (полное название параграфа, пункта);

1.2. (полное название параграфа, пункта).

Глава 2 (полное наименование главы).

2.1. (полное название параграфа, пункта);

2.2. (полное название параграфа, пункта).

Заключение (или выводы).

Список использованной литературы.

Приложения (по усмотрению автора).

Основная часть

Титульный лист заполняется по единой форме (Приложение 1).

Оглавление (план, содержание) включает названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.

Введение. В этой части реферата обосновывается актуальность выбранной темы, формулируются цели работы и основные вопросы, которые предполагается раскрыть в реферате,

указываются используемые материалы и дается их краткая характеристика с точки зрения полноты освещения избранной темы. Объем введения не должен превышать 1-1,5 страницы.

Основная часть реферата может быть представлена одной или несколькими главами, которые могут включать 2-3 параграфа (подпункта, раздела).

Здесь достаточно полно и логично излагаются главные положения в используемых источниках, раскрываются все пункты плана с сохранением связи между ними и последовательности перехода от одного к другому.

Автор должен следить за тем, чтобы изложение материала точно соответствовало цели и названию главы (параграфа). Материал в реферате рекомендуется излагать своими словами, не допуская дословного переписывания из литературных источников. В тексте обязательны ссылки на первоисточники, т.е. на тех авторов, у которых взят данный материал в виде мысли, идеи, вывода, числовых данных, таблиц, графиков, иллюстраций и пр.

Работа должна быть написана грамотным литературным языком. Сокращение слов в тексте не допускается, кроме общеизвестных сокращений и аббревиатуры. Каждый раздел рекомендуется заканчивать кратким выводом.

Заключение (выводы). В этой части обобщается изложенный в основной части материал, формулируются общие выводы, указывается, что нового лично для себя вынес автор реферата из работы над ним. Выводы делаются с учетом опубликованных в литературе различных точек зрения по проблеме рассматриваемой в реферате, сопоставления их и личного мнения автора реферата. Заключение по объему не должно превышать 1,5-2 страниц.

Приложения могут включать графики, таблицы, расчеты. Они должны иметь внутреннюю (собственную) нумерацию страниц.

Библиография (список литературы) здесь указывается реально использованная для написания реферата литература, периодические издания и электронные источники информации. Список составляется согласно правилам библиографического описания.

Оформление реферата

Прочитав рекомендуемую литературу и сделав записи на отдельных листах, вникнув в суть и содержание вопроса работы (проблемы), уточнив окончательно план (содержание), студент может приступить к написанию работы, составлению таблиц, схем, чертежей, списка использованных источников и литературы, титульного листа.

В настоящее время относительно правил оформления текстовых документов действуют стандарты, которые должны точно соблюдать студенты высшего учебного заведения. Они должны придерживаться ГОСТ 7.89-2005, ГОСТ Р 6.30-2003, ГОСТ 7.1-2003, ГОСТ 7.12-93, ГОСТ 7.32-2001, ГОСТ 7.80- 2000, наименования которых приведены в списке использованных источников и литературы в конце методического пособия.

Реферат должен выполняться рукописным или машинописным способами на одной стороне листа белой бумаги формата А4 (210х297 мм) по ГОСТ 9327-60.

Текст учебной работы следует печатать, соблюдая следующие правила:

шрифт – «Times New Roman», размер – 14 пт. Шрифт, используемый в иллюстрированном материале (таблицы, графики, диаграммы и т.п.) при необходимости может быть меньше, но не менее 12 пт;

Междустрочный интервал в основном тексте – полуторный. В иллюстрированном материале между- строчный интервал может быть одинарным;

Выравнивание текста – по ширине, отступ слева и справа – 0 см., запрет висячих строк;

Абзацный отступ (красная строка) должен составлять 1,25 см, или 4-5 символов;

Внутри абзацев возможно употребление различного рода перечней, облегчающий восприятие материала. Элементы перечней (списков) нумеруют литерой или выделяют графическим знаком тире и перечисляют через знак «;»;

Опечатки, описки и графические неточности, обнаруженные при оформлении работы, должны быть исправлены черными чернилами после аккуратной подчистки или закрашивания штрихом.

По всем сторонам листа должны оставаться поля: левое – не менее 20 – 30 мм, правое – не менее 10 мм, верхнее – не менее 20 мм, нижнее – не менее 20 мм. Рамки на полях не выполняются. Ориентиром может служить наличие на странице 56-60 знаков в строке. Все листы работы должны быть пронумерованы арабскими цифрами по середине листа внизу. Нумерация страниц начинается с титульного листа, но на нем не проставляется, а обычно нумеруется 3,4 страница и далее охватываются все материалы (текст, анкеты, таблицы, рисунки и приложения).

Текст основной части работы делится на главы и подглавы (разделы, подразделы, параграфы, под- параграфы). Заголовки глав пишут прописными буквами в начале новой страницы. Заголовки подглав печатают (пишут) с абзаца строчными буквами (кроме первой прописной). Переносы в словах заголовка не рекомендуется. Точку в конце заголовка не ставят. Подчеркивать заголовки и писать их

в цветном изображении не допускается. Расстояние между заголовком и текстом должно быть равно 2- 3 интервалам или 10-15 мм при рукописном выполнении текста.

Каждая глава учебной работы должна начинаться с новой страницы. Параграфы следуют друг за другом без вынесения нового параграфа на новую страницу. Каждый параграф должен отступать от предыдущего текста на 15 мм.

В контрольной работе рекомендуется используются цитаты, статистические материалы. Все приводимые в работе факты, цифры, даты, конкретные данные должны быть подтверждены ссылками. При этом следует соблюдать основные правила цитирования: нельзя отрывать фразы от контекста, искажать текст произвольными сокращениями, цитату необходимо заключать в кавычки и точно указывать источники использованных цитат.

Ссылки, как правило, приводятся в квадратных скобках.

Ссылки на литературу в тексте оформляются так (3, с.15) или [3, с.15]. Это означает, что цитата взята с 15 страницы источника, который в списке источников и литературы стоит под 3-м номером.

В тексте контрольной работы не должно быть сокращений слов, за исключением общепринятых.

Текст необходимо писать четко и аккуратно черной тушью, черными чернилами или пастой черного цвета. Выполнение контрольной работы должно осуществляться на компьютере. Объем контрольной работы определяется должен быть не менее 10 листов формата А4.

Процедура оценивания

При аттестации бакалавра по итогам его работы над рефератом, руководителем используются критерии оценки качества **процесса подготовки реферата**, критерии оценки **содержания реферата**, критерии оценки **оформления реферата**, критерии **оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии**.

1 Критерии оценки содержания реферата: степень раскрытия темы; самостоятельность и качество анализа теоретических положений; глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования; качество анализа объекта и предмета исследования; проработка литературы при написании реферата.

2 Критерии оценки оформления реферата: логика и стиль изложения; структура и содержание введения и заключения; объем и качество выполнения иллюстративного материала; качество ссылок и списка литературы; общий уровень грамотности изложения.

3 Критерии оценки качества подготовки реферата: способность работать самостоятельно; способность творчески и инициативно решать задачи; способность рационально планировать этапы и время выполнения реферата, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении реферата, находить оптимальные способы их решения; дисциплинированность, соблюдение плана, графи А подготовки диссертации; способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

4. Критерии оценки участия бакалавра в контрольно-оценочном мероприятии: способность и умение публичного выступления с докладом; способность грамотно отвечать на вопросы;

Шкала и критерии оценивания

– оценка «отлично» по реферату присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность доклада и презентации;

– оценка «хорошо» по реферату присваивается при соответствии выше перечисленным критериям, но при наличии в содержании работы и ее оформлении небольших недочетов или недостатков в представлении результатов к защите;

– оценка «удовлетворительно» по реферату присваивается за неполное раскрытие темы, выводов и предложений, носящих общий характер, отсутствие наглядного представления работы и затруднения при ответах на вопросы;

– оценка «неудовлетворительно» по реферату присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

Оценка по реферату расписывается преподавателем в оценочном листе. (Приложение 2).

3.1.2. ВОПРОСЫ

для проведения входного контроля

Входной контроль знаний обучающихся является частью общего контроля и предназначен для определения уровня готовности каждого обучающегося и группы в целом к дальнейшему обучению, а также для выявления типичных пробелов в знаниях, умениях и навыках обучающихся с целью организации работы по ликвидации этих пробелов.

Одновременно входной контроль выполняет функцию первичного среза обученности и качества знаний по дисциплине и определения перспектив дальнейшего обучения каждого обучающегося и группы в целом с целью сопоставления этих результатов с предшествующими и последующими показателями и выявления результативности работы.

Являясь составной частью педагогического мониторинга качества образования, входной контроль в сочетании с другими формами контроля, которые организуются в течение изучения дисциплины, обеспечивает объективную оценку качества работы каждого преподавателя независимо от контингента обучающихся и их предшествующей подготовки, т. К. результаты каждого обучающегося и группы в целом сравниваются с их собственными предшествующими показателями. Таким образом, входной контроль играет роль нулевой отметки для последующего определения вклада преподавателя в процесс обучения.

Входной контроль остаточных знаний по предшествующим дисциплинам с целью выявления реальной готовности обучающихся к освоению данной дисциплины за счет знаний, умений и компетенций, сформированных на предшествующих дисциплинах. Входной контроль разрабатывается при подготовке рабочей программы учебной дисциплины. Входной контроль проводится в форме письменного опроса по билетам.

Процедура проведения входного контроля

Входной контроль проводится в учебной группе в аудиторное время без предварительной подготовки обучающихся. Время проведения входного контроля не должно превышать 45 минут.

При проведении входного контроля обучающиеся не должны покидать аудиторию до его окончания, пользоваться учебниками, конспектами и другими справочными материалами.

По окончании времени, отведенного для входного контроля в группе, преподаватель собирает ответы на проверку. Оценка уровня знаний обучающегося производится в виде «зачтено и незачтено».

Результаты входного контроля оформляются преподавателем в журнале учета посещаемости и текущей успеваемости студентов.

Вопросы для входного контроля

1. Какие виды питьевого молока изготавливает отечественная молочная промышленность? Назовите их отличительные особенности.
2. Какими диетическими и лечебными свойствами обладают кисломолочные напитки?
3. Какие особенности в технологии напитков молочнокислого и смешанного брожения?
4. В чем заключается сущность ускоренного метода созревания сметаны с предварительно низкотемпературной обработок сливок?
5. Каковы отличительные особенности технологии творога традиционным и отдельными способами?
6. Какие изменения происходят при замораживании и закаливании мороженого с компонентами его смеси и как это влияет на его качество?
7. Раскрыть теоретические основы и необходимость консервирования пищевых продуктов.
8. Что такое молочные консервы? Классифицировать продукты консервирования молока, молочного сырья по способам консервирования и отдельно – по нормируемым показателям их состава.
9. Как оценить пригодность молока, молочного сырья для консервирования?
10. Какие технологические операции и их режимы являются общими для всех продуктов консервирования молока, молочного сырья?
11. Каковы назначение и режимы тепловой обработки консервированного молочного сырья сгущением и сушкой?
12. Как влияют качество молока и режимы стерилизации на формирование состава и свойств сгущенных стерилизованных молочных консервов?
13. Какова технология регулирования активности воды в сгущенных молочных консервах с сахаром, с сахаром и вкусовыми наполнителями?
14. Как в процессе производства формируются показатели состава и свойств сухих молочных продуктов, сухих ЗЦМ для молодняка сельскохозяйственных животных?
15. Каковы требования и особенности технологии сухих детских и диетических молочных продуктов?
16. Какие факторы и как влияют на качество и хранимостепособность продуктов консервирования молока, молочного сырья.
17. Какие специфические требования предъявляют к молочному сырью в маслodelии?
18. Какими способами вырабатывают сливочное масло?
19. В чем сущность влияния технологических факторов на фазовые изменения молочного жира?
20. Изложите сущность основных положений теоретических основ сбивания сливок в масло.
21. какие существуют технологические особенности получения масла с использованием маслоизготовителей периодического и непрерывного действия?
22. Назовите физико-химические основы преобразования высокожирных сливок в масло.

23. Как регулируют консистенцию сливочного масла, изменяя режимы термомеханической обработки высокожирных сливок в маслообразователях различной конструкции?
24. В чем заключаются особенности технологии масла методом вакуум-маслообразования?
25. Каковы особенности технологии вологодского масла?
26. Каковы особенности технологии масла с повышенным содержанием влаги и масла с различными наполнителями?
27. Перечислите факторы, влияющие на стойкость при хранении сливочного масла.
28. Какие требования предъявляются к качеству молока в сыроделии?
29. Из каких технологических операций состоит технологическая схема производства сыров?
30. Какие принципы лежат в основе подбора заквасок для производства различных видов сыров?
31. Какие технологические параметры важно знать при получении сычужного сгустка?
32. Как характеризуется сычужный сгусток для различных сыров?
33. В чем заключаются отличительные особенности формирования различных видов сыров?
34. Как проводят посолку сыра?
35. Какие биохимические процессы проходят при созревании сыра и как изменяются компоненты молока?
36. Как готовят рассольные сыры?
37. Как вырабатывают плавленые сыры?
38. Какие вы знаете основные пороки вкуса и запаха сыров?
39. Какие вы знаете пороки рисунка и консистенции сыров?
40. В чем заключаются основы создания безотходных производств?
41. Дайте характеристику напитков из обезжиренного молока, пахты.
42. Дайте характеристику напитков из молочной сыворотки.
43. Какие сыры вырабатывают из нежирного молочного сырья?
44. Как получают концентраты из обезжиренного молока, пахты и сыворотки методом сгущения?
45. В чем состоят особенности производства молочного сахара?
46. Какие заменители цельного молока?

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

ответов на вопросы входного контроля

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если вопрос раскрыт, во время дискуссии высказывается собственная точка зрения на обсуждаемую проблему, демонстрируется способность аргументировать доказываемые положения и выводы.
- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не способен доказать и аргументировать собственную точку зрения по вопросу, не способен сослаться на мнения ведущих специалистов по обсуждаемой проблеме.

3.1.3 Средства для текущего контроля

В течение семестра, проводится текущий контроль успеваемости по дисциплине, к которому обучающийся должен быть подготовлен.

Отсутствие пропусков аудиторных занятий, активная работа на практических занятиях и лабораторных работах, общее выполнение графика учебной работы являются основанием для получения положительной оценки по текущему контролю.

В качестве текущего контроля может быть использован письменный или устный опрос. Текущий контроль состоит из небольшого количества элементарных вопросов по основным разделам дисциплины: неправильные решения разбираются на следующем занятии; частота опросов определяется преподавателем.

ФОНД ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ

1. Градации периода геронтогенеза:
ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ
 + пожилой возраст
 + старческий возраст
 + долгожители
 + средний возраст
 + "бальзаковский возраст"

2. Для процессов остеогенеза благоприятным соотношением кальция и фосфора в рационе считается...
 + 1:1,2-1,5
 + 1:3

1-1,3:2,5

3. Типы старения:

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- + старение снизу
- + старение сверху
- старение по диагонали

4. Источники углеводов, предпочтительных для людей пожилого возраста:

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- + продукты богатые крахмалом и пищевыми волокнами
- продукты из муки высшего сорта
- + крупы из цельного зерна, овощи, фрукты, ягоды
- кондитерские изделия

5. Факторы "успешного старения":

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- + низкая вероятность болезней или инвалидности.
- + высокие возможности к обучению и физической деятельности.
- + активное участие в жизни общества
- низкое участие в жизни общества
- неактивная физическая деятельность
- средняя заболеваемость

6. Энергетическая потребность организма в старости...

- + понижена
- повышена
- соответствует энергетической потребности людей среднего возраста

7. Неправильное питание - это частая причина развития:

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- + нарушений в деятельности многих органов и систем у пожилых людей
- повышение устойчивости организма к воздействию различных болезнетворных факторов
- долголетия
- + развитие таких заболеваний как сахарный диабет, ожирение

8. Энергетическая потребность организма в старости...

- + понижена
- повышена
- соответствует энергетической потребности людей среднего возраста

9. Энергоемкость пищи для мужчин 60-74 года:

- + 2300 ккал/сут
- 2000 ккал/сут
- 2100 ккал/сут
- 1900 ккал/сут

10. Постепенное расширение первоначальной строгой диеты за счет дозированного снятия ограничений предусматривается...

- + «ступенчатой» системой
- системой «зигзагов»
- элементной системой

11. Энергоемкость пищи для женщин 60-74 года:

- 2300 ккал/сут
- 2000 ккал/сут
- + 2100 ккал/сут
- 1900 ккал/сут

12. При назначении лечебного питания могут использоваться ...

- +элементная система
- диетная система
- система зигзагов

13. Энергоемкость пищи для мужчин 75 лет и старше:

2300 ккал/сут

+ 2000 ккал/сут

2100 ккал/сут

1900 ккал/сут

14. При построении рациона необходимо учитывать
ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

+ режим питания

+энергетические затраты организма

то, что в рационе должны быть только пищевые компоненты, полностью усвояемые организмом

15. Энергоемкость пищи для женщин 75 лет и старше:

2300 ккал/сут

2000 ккал/сут

2100 ккал/сут

+ 1900 ккал/сут

16. Энергия, затрачиваемая на обеспечение работы внутренних органов и поддержания мышечного тонуса организма в лежачем положении в условиях полного физического и психического покоя через 12-16 ч после последнего приема пищи при температуре окружающей среды 18-20 °С – это...

+энергия основного обмена

энергия специфически-динамического действия пищи

энергия дополнительного обмена

17. Лечебно-профилактическое питание содействует:
ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

+ повышению общей резистентности организма

+ функциональным способностям органов и систем

+уменьшению всасываемости токсических веществ и быстрому выведению их из организма

увеличению употребления в пищу рафинированных продуктов

введению в рацион питания только пищевых компонентов, полностью усвояемых организмом

18. Коэффициент энергетической ценности

+ это количество энергии, высвобождаемое при окислении в организме 1 г вещества

отражает процент использования пищевых веществ продуктов питания организмом здорового человека

это энергия, расходуемая на процессы пищеварения и превращения пищевых веществ

19. Обмен холестерина оказывает влияние на:

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

+ эндокринные звенья регуляции

+ центральные звенья регуляции

мочеполовую систему

центральную нервную систему

20. В основу какой из альтернативных теорий питания ставится совместимость и несовместимость пищевых продуктов

естественного питания

позитивного питания

+ раздельного питания

21. Возрастные патологии

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ПЯТИ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

+ атеросклероз

+ сахарный диабет

+ ожирение

+ гипертония

+ онкология

нутриентная неадекватность

тромбоз

22. Отличие теории адекватного питания от теории сбалансированного питания

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- + пищу усваивают как поглощающий её организм, так и населяющие его бактерии
- должно соблюдаться равновесие между поступающей с пищей энергией и энергетическими затратами организма
- + балластные вещества являются физиологически важными компонентами пищи
- должен соблюдаться баланс между поступающими в организм белками, жирами, углеводами, витаминами, минеральными веществами и балластными веществами

23. Норма потребления жиров для мужчин 60-74 лет, г/сут:

- + 77
- 67
- 70
- 63

24. Пищеварение в желудке осуществляется с помощью ферментов:

- + пепсина, химозина, триглицерин-липазы
- трипсина, хемотрипсина, эластазы
- мальтазы, амилазы, трипсина

25. Норма потребления жиров для женщин 60-74 лет, г/сут:

- 77
- 67
- + 70
- 63

26. Расщепляет протеины и полипептиды внутри молекулы белка, преимущественно в зоне аргенина и лизина:

- амилаза
- + трипсин
- мальтаза

27. Норма потребления жиров для мужчин 75 лет и старше, г/сут:

- 77
- + 67
- 70
- 63

28. Гидролиз триглицеридов с образованием моноглицеридов и жирных кислот осуществляется с помощью

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- + амилазы
- + липазы
- мальтазы

29. Норма потребления жиров для женщин 75 лет и старше, г/сут:

- 77
- 67
- 70
- + 63

30. Фермент, расщепляющий крахмал и гликоген до мальтозы

- + амилаза
- липаза
- мальтаза

31. Продукты, обладающие лечебными и лечебно-профилактическими свойствами при атеросклерозе:

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- + морские водоросли
- + молоко и кисломолочные продукты
- крепкие спиртные напитки
- мясо и мясные продукты
- + продукты с повышенным содержанием пищевых волокон

32. В зависимости от происхождения гидролитических ферментов различают

- + собственное, симбионтное, аутолитическое пищеварение
- внутриклеточное и внеклеточное
- пристеночное, контактное, мембранное

33. Норма потребления углеводов для мужчин 60-74 лет, г/сут:

- + 333
- 300
- 305
- 275

34. В зависимости от локализации процесса гидролиза питательных веществ различают собственное, симбионтное и аутолитическое пищеварение

- + внутриклеточное и внеклеточное
- пристеночное, контактное, мембранное

35. Норма потребления углеводов для женщин 60-74 лет, г/сут:

- 333
- 300
- + 305
- 275

36. Аутолитическое пищеварение...

осуществляется ферментами, синтезированными данным макроорганизмом, его железами, эпителиальными клетками — ферментами слюны, желудочного и поджелудочного соков, эпителия тонкой кишки.

+ осуществляется за счет экзогенных гидролаз, которые вводятся в организм в составе принимаемой пищи.

Это гидролиз питательных веществ за счет ферментов, синтезированных симбионтами макроорганизма — бактериями и простейшими пищеварительного тракта.

37. Норма потребления углеводов для мужчин 75 лет и старше, г/сут:

- 333
- + 300
- 305
- 275

38. Симбионтное пищеварение...

осуществляется ферментами, синтезированными данным макроорганизмом, его железами, эпителиальными клетками — ферментами слюны, желудочного и поджелудочного соков, эпителия тонкой кишки. (

осуществляется за счет экзогенных гидролаз, которые вводятся в организм в составе принимаемой пищи.

+ это гидролиз питательных веществ за счет ферментов, синтезированных симбионтами макроорганизма — бактериями и простейшими пищеварительного тракта.

39. Норма потребления углеводов для женщин 75 лет и старше, г/сут:

- 333
- 300
- 305
- + 275

40. Собственное пищеварение...

+ осуществляется ферментами, синтезированными данным макроорганизмом, его железами, эпителиальными клетками — ферментами слюны, желудочного и поджелудочного соков, эпителия тонкой кишки.

Осуществляется за счет экзогенных гидролаз, которые вводятся в организм в составе принимаемой пищи. (

это гидролиз питательных веществ за счет ферментов, синтезированных симбионтами макроорганизма — бактериями и простейшими пищеварительного тракта.

41. Соответствие между двумя группами данных возраст-потребляемое количество жиров, г/сут будет:

1. Мужчины 60-74 года	77
2. Мужчины 75 лет и старше	70
3. Женщины 60-74 года	67
4. Мужчины 75 лет и старше	63
	60

42. Начало процесса пищеварения

+ в ротовой полости
в желудке
в пищеводе

43. Соответствие между двумя группами данных возраст-энергоемкость рациона, ккал/сут будет:

1. Мужчины 60-74 года	2300
2. Мужчины 75 лет и старше	2100
3. Женщины 60-74 года	2000
4. Мужчины 75 лет и старше	1900
	2500

44. Функции пищевых волокон –

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

+ создают благоприятные условия для продвижения пищи по желудочно-кишечному тракту
+ нормализуют деятельность микрофлоры
+ способствуют выведению из организма холестерина
являются источниками незаменимых аминокислот

45. Соответствие между двумя группами данных возраст-потребляемое количество углеводов, г/сут будет:

1. Мужчины 60-74 года	333
2. Мужчины 75 лет и старше	305
3. Женщины 60-74 года	300
4. Мужчины 75 лет и старше	275
	297

46. В возрасте около 60 лет особенно выраженные изменения отмечаются:

+ в обмене липидов
в обмене белков
в обмене углеводов
в балансе белков, жиров и углеводов

47. Многофункциональный геродиетический продукт «Здоровье» -

+ продукт с повышенным содержанием белка, пищевых волокон, минеральных веществ и витаминов

продукт с повышенным содержанием жира и пищевых волокон

продукт с повышенным содержанием белка и витаминов

продукт с повышенным содержанием минеральных веществ и витаминов

48. Глюкоза, фруктоза, галактоза –

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

+ моносахара
+ углеводы
полисахариды

липиды

49. Продукты, произведенные с использованием культуры «Геросан»:

- + нормализуют состав полезной микрофлоры кишечника
- способствуют профилактике атеросклероза
- нормализуют деятельность центральной нервной системы
- способствуют снижению сахара в крови

50. Жиры – это

- + сложные эфиры трехатомного спирта глицерина и остатков жирных карбоновых кислот
- высокомолекулярные соединения, состоящие из остатков аминокислот связанных между собой пептидными связями
- пищевые волокна

51. В состав геродиетического продукта на молочной основе «Лактогеровит» входят:

- + солодовый экстракт, витамины С, Е, В₁₂, пантотенат кальция, пиридоксин, рутин, соли щелочных металлов, цинк, магний
- бифидобактерии, витамины группы В, пиридоксин, макро- и микроэлементы
- пантотенат кальция, пиридоксин, рутин, соли щелочных металлов, цинк
- мезофильные молочнокислые микроорганизмы, витамины С и Е, соли щелочных металлов

52. Жиры – это

- + сложные эфиры трехатомного спирта глицерина и остатков жирных карбоновых кислот
- высокомолекулярные соединения, состоящие из остатков аминокислот связанных между собой пептидными связями
- пищевые волокна

53. Кисломолочный продукт «Бифилонг» способствует:

- + профилактике диареи
- улучшению функций центральной нервной системы
- профилактике сахарного диабета
- профилактике атеросклероза

54. Белки – это:

- сложные эфиры трехатомного спирта глицерина и остатков жирных карбоновых кислот
- + высокомолекулярные соединения, состоящие из остатков аминокислот связанных между собой пептидными связями
- пищевые волокна

55. Соотношение рационального питания для людей пожилого и преклонного возраста должно составлять

- 1 : 1 : 4
- + 1 : 0,8 : 3,5
- 1 : 2 : 1
- 1 : 1,5 : 2

56. Причины развития болезней цивилизации

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ЧЕТЫРЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- потребление в пищу белков, жиров, углеводов в соотношении 1:1:4
- + резкое увеличение употребления в пищу рафинированных продуктов
- + уменьшение поступления в организм молочнокислых бактерий
- + изменение состава и соотношения употребляемых в пищу компонентов, участвующих в обеспечении организма пластическими и регуляторными соединениями
- + потери необходимых пищевых ингредиентов в процессе приготовления пищи
- употребление в пищу витаминов и минеральных веществ согласно формуле сбалансированного питания

57. Поддержанию идеальной массы тела в пожилом возрасте способствует ограничение приема жидкости до:

- + 1 – 1,5 л/сут
- 0,5 – 1,0 л/сут
- 1,2 – 1,7 л/сут
- 0,8 – 2,0 л/сут

58. Непищевые компоненты пищи:
ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- +соли тяжелых металлов
- углеводы
- жиры
- + пищевые волокна

59. Поддержанию идеальной массы тела в пожилом возрасте способствует ограничение употребления поваренной соли до:

- + 5 – 6 г/сут
- 1 – 2 г/сут
- 3 – 5 г/сут
- 1,5 – 4 г/сут

60. Кисломолочные продукты липотропной направленности:

- + продукты на основе белково-углеводного сырья
- масложировые продукты
- продукты на основе цельного молока и сливок
- молочно-растительные продукты

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

ответов на тестовые вопросы

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено 81-100 % правильных ответов.
- оценка «хорошо» - выставляется обучающемуся, если получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - выставляется обучающемуся, если получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - выставляется обучающемуся, если получено менее 60% правильных ответов.

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Введение в технологию молочных продуктов для геродиетического питания»

1. Особенности глобального рынка производства пищевых продуктов для геродиетического питания
2. Основные направления создания новых поколений продуктов геродиетического питания
3. Лечебно-профилактическая направленность питания

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Основные принципы геродиететики»

1. Техническая документация, технические регламенты для производства молочных продуктов для геродиетического питания
2. Микробная экология пищеварительного тракта пожилого человека и её роль в поддержании здоровья
3. Характеристика питания людей пожилого и преклонного возраста
4. Питание в профилактике и лечении болезней
5. Возрастная патология

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Особенности построения питания при различных видах возрастной патологии и изменениям обмена веществ и функций организма пожилого человека»

1. Особенность питания пожилых людей при заболевании атеросклерозом и сахарным диабетом
2. Особенность питания пожилых людей при ожирении и гипертонической болезни
3. Особенность питания пожилых людей при онкологической патологии
4. Особенность питания пожилых людей при болезнях нервной системы
5. Сбалансированность рационов по незаменимым факторам питания

ВОПРОСЫ для самостоятельного изучения темы

«Направления в создании геродиетических продуктов»

1. Бифидобактерии как основа пробиотиков и геродиетических продуктов функционального назначения
2. Лактобациллы как основа пробиотиков и геродиетических продуктов функционального назначения
3. Основные принципы положенные в основу создания геродиетических продуктов питания
4. Охарактеризуйте роль белков в питании людей пожилого возраста
5. Значение витаминов, макро- и микроэлементов в питании людей пожилого возраста
6. Функция желатинизации Харингтона, её применение и свойства
9. Вещества, используемые в качестве антиоксидантов, их функций.

ОБЩИЙ АЛГОРИТМ самостоятельного изучения темы

1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме (ориентируясь на вопросы для самоконтроля).
2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы
3) Оформить отчётный материал в установленной форме в соответствии методическими рекомендациями
4) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы
5) Принять участие в указанном мероприятии, пройти рубежный контроль по разделу на аудиторном занятии и заключительное тестирование в установленное для внеаудиторной работы время

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ самостоятельного изучения темы

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся оформил отчетный материал в виде доклада на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал в виде доклада на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

3.1.4 Средства для рубежного контроля Тестовые вопросы для проведения рубежного контроля

1. Что является результатом неправильного питания?
 долголетие
 +развитие таких заболеваний как сахарный диабет, ожирение
 + истощение организма
 повышение устойчивости организма к воздействию различных болезнетворных факторов
2. Причины развития болезней цивилизации
 потребление в пищу белков, жиров, углеводов в соотношении 1:1:4
 + резкое увеличение употребления в пищу рафинированных продуктов
 + уменьшение поступления в организм молочнокислых бактерий
 + изменение состава и соотношения употребляемых в пищу компонентов, участвующих в обеспечении организма пластическими и регуляторными соединениями
 + потери необходимых пищевых ингредиентов в процессе приготовления пищи
 употребление в пищу витаминов и минеральных веществ согласно формуле сбалансированного питания
3. Что относится к макронутриентам?
 Витамины
 +белки
 + жиры
 минералы
4. Что относится к микронутриентам?
 +витамины

углеводы
жиры
+ минералы

5. Что относится к непищевым компонентам?

+соли тяжелых металлов
углеводы
жиры
+ пищевые волокна

6. Белки – это:

сложные эфиры трехатомного спирта глицерина и остатков жирных карбоновых кислот
+высокомолекулярные соединения, состоящие из остатков аминокислот связанных между собой пептидными связями
пищевые волокна

7. Жиры – это

+сложные эфиры трехатомного спирта глицерина и остатков жирных карбоновых кислот
высокомолекулярные соединения, состоящие из остатков аминокислот связанных между собой пептидными связями
пищевые волокна

8. Глюкоза, фруктоза, галактоза –

+ моносахара
+углеводы
полисахариды
липиды

9.Функции пищевых волокон –

+ создают благоприятные условия для продвижения пищи по желудочно-кишечному тракту
+ нормализуют деятельность микрофлоры
+ способствуют выведению из организма холестерина
являются источниками незаменимых аминокислот

10.Где начинается процесс пищеварения?

+ в ротовой полости
в желудке
в пищеводе

11. Собственное пищеварение...

+ осуществляется ферментами, синтезированными данным макроорганизмом, его железами, эпителиальными клетками — ферментами слюны, желудочного и поджелудочного соков, эпителия тонкой кишки.

Осуществляется за счет экзогенных гидролаз, которые вводятся в организм в составе принимаемой пищи. (

это гидролиз питательных веществ за счет ферментов, синтезированных симбионтами макроорганизма — бактериями и простейшими пищеварительного тракта.

12. Симбионтное пищеварение...

осуществляется ферментами, синтезированными данным макроорганизмом, его железами, эпителиальными клетками — ферментами слюны, желудочного и поджелудочного соков, эпителия тонкой кишки. (

осуществляется за счет экзогенных гидролаз, которые вводятся в организм в составе принимаемой пищи.

+ это гидролиз питательных веществ за счет ферментов, синтезированных симбионтами макроорганизма — бактериями и простейшими пищеварительного тракта.

13. Аутолитическое пищеварение...

осуществляется ферментами, синтезированными данным макроорганизмом, его железами, эпителиальными клетками — ферментами слюны, желудочного и поджелудочного соков, эпителия тонкой кишки.

+ осуществляется за счет экзогенных гидролаз, которые вводятся в организм в составе принимаемой пищи.

Это гидролиз питательных веществ за счет ферментов, синтезированных симбионтами макроорганизма — бактериями и простейшими пищеварительного тракта.

14. В зависимости от локализации процесса гидролиза питательных веществ различают собственное, симбиотное и аутолитическое пищеварение

+ внутриклеточное и внеклеточное
пристеночное, контактное, мембранное

15. В зависимости от происхождения гидролитических ферментов различают

+ собственное, симбиотное, аутолитическое пищеварение
внутриклеточное и внеклеточное
пристеночное, контактное, мембранное

16. Фермент, расщепляющий крахмал и гликоген до мальтозы

+ амилаза
липаза
мальтаза

17. Гидролиз триглицеридов с образованием моноглицеридов и жирных кислот осуществляется с помощью

+ амилазы
+ липазы
мальтазы

18. Расщепляет протеины и полипептиды внутри молекулы белка, преимущественно в зоне аргенина и лизина

амилазы
+ трипсин
Мальтазы

19. В желудке пищеварение осуществляется с помощью ферментов

+ пепсина, химозина, триглицерин-липазы
трипсина, хемотрипсина, эластазы
мальтазы, амилазы, трипсина

20. В чем отличие теории адекватного питания от теории сбалансированного питания

+ пищу усваивают как поглощающий её организм, так и населяющие его бактерии
должно соблюдаться равновесие между поступающей с пищей энергией и энергетическими затратами организма
+ балластные вещества являются физиологически важными компонентами пищи
должен соблюдаться баланс между поступающими в организм белками, жирами, углеводами, витаминами, минеральными веществами и балластными веществами

21. В основу какой из альтернативных теорий питания ставится совместимость и несовместимость пищевых продуктов

естественного питания
позитивного питания
+ раздельного питания

22. Коэффициент энергетической ценности

+ это количество энергии, высвобождаемое при окислении в организме 1 г вещества
отражает процент использования пищевых веществ продуктами питания организмом здорового человека
это энергия, расходуемая на процессы пищеварения и превращения пищевых веществ

23. Энергия, затрачиваемая на обеспечение работы внутренних органов и поддержания мышечного тонуса организма в лежачем положении в условиях полного физического и психического покоя через 12—16 ч после последнего приема пищи при температуре окружающей среды 18—20 °C — это

+ энергия основного обмена
энергия специфически-динамического действия пищи

энергия дополнительного обмена

24. При построении рациона необходимо учитывать

+ режим питания

+энергетические затраты организма

то, что в рационе должны быть только пищевые компоненты, полностью усвояемые организмом

25. При назначении лечебного питания могут использоваться ...

+элементная система

диетная система

система зигзагов

26. Постепенное расширение первоначальной строгой диеты за счет дозированного снятия ограничений предусматривается...

+ «ступенчатой» системой

системой «зигзагов»

элементной системой

27. Энергетическая потребность организма в старости...

+ понижена

повышена

соответствует энергетической потребности людей среднего возраста

28. Как источники углеводов для людей пожилого возраста предпочтительны...

+ продукты богатые крахмалом и пищевыми волокнами

продукты из муки высшего сорта

+крупы из цельного зерна, овощи, фрукты, ягоды

кондитерские изделия

29. Рационализация питания за счет обогащения пищи антиоксидантами может увеличить среднюю продолжительность жизни на:

+ 5-10 лет

1-3 года

10-15 лет

5-6 лет

30. Для процессов остеогенеза благоприятным соотношением кальция и фосфора в рационе считается...

+ 1:1,2-1,5

1:3

1-1,3:2,5

ОБЩИЙ АЛГОРИТМ проведения рубежного контроля

Рубежный контроль организуется в целях подведения предварительных итогов текущей учебной работы обучающихся.

Рубежный контроль проводится в форме тестирования.

Тестирование осуществляется по всем темам и разделам дисциплины, включая темы, выносимые на самостоятельное изучение.

Процедура тестирования ограничена во времени и предполагает максимальное сосредоточение студента на выполнении теста, содержащего несколько тестовых заданий.

Уважаемые студенты!

Прежде чем приступить к выполнению заданий внимательно ознакомьтесь с инструкцией:

1. Отвечая на вопрос с выбором правильного ответа, правильный, на ваш взгляд, ответ (ответы) обведите в кружок.

2. В заданиях открытой формы впишите ответ в пропуск.

3. В заданиях на соответствие заполните таблицу.

4. В заданиях на правильную последовательность впишите порядковый номер в квадрат.

4. Время на выполнение теста – 30 минут

5. За каждый верный ответ Вы получаете 1 балл, за неверный – 0 баллов. Максимальное количество полученных баллов 30.

Желаем удачи!

Тестирование проводится в письменной форме (на бумажном носителе). Тест включает в себя 30 вопросов. Время, отводимое на выполнение теста – 30 минут. В каждый вариант теста включаются вопросы в следующем соотношении: закрытые (одиночный выбор) – 25-30%, закрытые (множественный выбор) – 25-30%, открытые – 25-30%, на упорядочение и соответствие – 5-10%

На тестирование выносятся по 10 вопросов из каждого раздела дисциплины.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено 81-100 % правильных ответов.
- оценка «хорошо» - выставляется обучающемуся, если получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - выставляется обучающемуся, если получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - выставляется обучающемуся, если получено менее 60% правильных ответов.

3.1.5. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

ВОПРОСЫ

для подготовки к итоговому контролю

1. Предпосылки создания продуктов питания для людей пожилого и преклонного возраста
2. Специфика питания людей пожилого и преклонного возраста
3. Основные принципы геродиететики
4. Энергетический баланс организма
5. Лечебно-профилактическая направленность питания
6. Требования геродиететики к составу пищи
7. Особенности построения питания при различных видах возрастной патологии и изменениям обмена веществ и функций организма пожилого человека
8. Особенности построения питания при различных видах возрастной патологии
9. Составление нутриентной адекватности состава пищи возрастным изменениям обмена веществ и функций
10. Направления в создании геродиетических продуктов
11. Сбалансированность рационов по незаменимым факторам питания
12. Щелочная направленность питания
13. Продукты, нормализующие кишечную микрофлору стареющего организма
14. Продукты на основе молока и бактериальных заквасок
15. Продукты и напитки на основе пищевых добавок используемых в геродиетическом и профилактическом питании
16. Растительные масла, жиры и их комбинации, применяемые в геродиетике
17. Пищевые волокна используемые в геродиетическом питании
18. Питание людей пожилого и преклонного возраста
19. Анализ специальных требований к пищевым продуктам геродиетического профиля
20. Теоретические предпосылки компьютерного проектирования продуктов для питания людей пожилого и преклонного возраста
21. Особенности глобального рынка производства пищевых продуктов для геродиетического питания
22. Основные направления создания новых поколений продуктов геродиетического питания
23. Лечебно-профилактическая направленность питания
24. Техническая документация, технические регламенты для производства молочных продуктов для геродиетического питания
25. Микробная экология пищеварительного тракта пожилого человека и её роль в поддержании здоровья
26. Характеристика питания людей пожилого и преклонного возраста
27. Питание в профилактике и лечении болезней
28. Возрастная патология
29. Особенность питания пожилых людей при заболевании атеросклерозом и сахарным диабетом
30. Особенность питания пожилых людей при ожирении и гипертонической болезни
31. Особенность питания пожилых людей при онкологической патологии
32. Особенность питания пожилых людей при болезнях нервной системы
33. Сбалансированность рационов по незаменимым факторам питания
34. Бифидобактерии как основа пробиотиков и геродиетических продуктов функционального назначения
35. Лактобактерии как основа пробиотиков и геродиетических продуктов функционального назначения

36. Основные принципы положенные в основу создания геродиетических продуктов питания
37. Охарактеризуйте роль белков в питании людей пожилого возраста
38. Значение витаминов, макро- и микроэлементов в питании людей пожилого возраста
39. Функция желательности Харингтона, её применение и свойства
40. Вещества, используемые в качестве антиоксидантов, их функций.
41. Основные причины в изменении питания людей в преклонном возрасте
42. Основные принципы питания практически здоровых лиц пожилого и старческого возрастов, сформулированные А.А. Покровским
43. Технологии многофункциональных геродиетических продуктов питания
44. Назначение пищевых добавок в технологии геродиетических продуктов питания
45. Применение витаминно-минеральных премиксов в технологии геродиетических продуктов питания
46. Вкусовые наполнители в технологии геродиетических продуктов питания
47. Природные антиокислители в технологии геродиетических продуктов питания
48. Подсластители в технологии геродиетических продуктов питания
49. Продукты, нормализующие минеральный и белковый обмены пожилого организма
50. Красители в технологии геродиетических продуктов питания
51. Использование лактулозы в технологии геродиетических продуктов питания
52. Понятия «растительные масла» и «растительные жиры»
53. Биологическая ценность растительных масел
54. Назначение растительных масел и жиров в питании пожилых людей
55. Функции пищевых волокон в организме человека
56. Лекарственные свойства дикорастущих растений
57. Технологии напитков на основе дикорастущего сырья
58. Современные представления о путях создания новых поколений продуктов геродиетического профиля

ПЛАНОВАЯ ПРОЦЕДУРА проведения зачета

Наименование элемента	Значение элемента
Нормативная база проведения промежуточной аттестации студентов по результатам изучения дисциплины	Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов и слушателей в ФГБОУ ВПО ОмГАУ им. П.А. Столыпина
Основные условия допуска студента к зачету:	1) Студент выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине 2) подготовил полнокомплектное учебное портфолио.
Преподаватель	Чернопольская Наталья Леонидовна, канд. техн. наук, доцент
Время проведения зачета	Дата, время и место проведения зачета определяется преподавателем
Форма проведения зачета	Письменная
Время подготовки ответа на вопросы	60 мин.

1) Студент предъявляет преподавателю совокупность выполненных в течение периода обучения письменных работ и электронных материалов.

2) Преподаватель просматривает представленные материалы и записи в журнале учёта посещаемости и успеваемости студентов (выставленные ранее студенту дифференцированные оценки по итогам входного контроля и практических занятий)

3) Преподаватель выставляет «зачтено» в экзаменационную ведомость и в зачётную книжку студента

Зачет выставляется студенту по факту выполнения графика учебных работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины. По итогам изучения дисциплины, студенты проходят письменный опрос по билетам. Письменный опрос является формой контроля, направленной на проверку владения терминологическим аппаратом, современными информационными технологиями и конкретными знаниями в области фундаментальных и прикладных дисциплин.

ПРИМЕР БИЛЕТА

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»
Кафедра продуктов питания и пищевой биотехнологии

БИЛЕТ №1

по дисциплине

«Технология молочных продуктов для геродиетического питания»

1. Предпосылки создания продуктов питания для людей пожилого и преклонного возраста
2. Пищевые волокна используемые в геродиетическом питании
3. Технологии напитков на основе дикорастущего сырья

БИЛЕТ №2

по дисциплине

«Технология молочных продуктов для геродиетического питания»

1. Специфика питания людей пожилого и преклонного возраста
2. Вкусовые наполнители в технологии геродиетических продуктов питания
3. Технологии многофункциональных геродиетических продуктов питания

БИЛЕТ №3

по дисциплине

«Технология молочных продуктов для геродиетического питания»

1. Основные принципы геродиететики.
2. Природные антиокислители в технологии геродиетических продуктов питания.
3. Продукты и напитки на основе пищевых добавок используемых в геродиетическом и профилактическом питании

Нормативная база проведения промежуточной аттестации студентов по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
Основные характеристики промежуточной аттестации студентов по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	зачёт
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
Основные условия получения студентом зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование; 3) подготовил полнокомплектное учебное портфолио.
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

– оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он продемонстрировал знание программного материала, а также основного содержания и новаций лекционного курса по сравнению с учебной литературой; ясно, четко, логично и грамотно отвечает на вопросы.

– оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он имеет существенные пробелы в знании основного материала по программе, а также допускает принципиальные ошибки при изложении материала.

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
Фонд оценочных средств учебной дисциплины
Б1.В.ДВ.06.02 Технология молочных продуктов для геродиетического питания
в составе ОПОП 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

1. Рассмотрен и одобрен в качестве базового варианта:

а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии;
протокол № 9 от 20.05.2021
Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент  С.А. Коновалов

б) На заседании методической комиссии по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения;
протокол № 11 от 24.05.2021
Председатель МКН – 19.03.03, канд. ветеринар. наук, доцент  Н.В. Стрельчик

2) Рассмотрен и одобрен внешним экспертом

Главный технолог ООО «МилкОм»  Н.А. Кирьянова

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств учебной дисциплины

Ведомость изменений

Срок, с которого вводится изменение	Номер и основное содержание изменения и/или дополнения	Отметка об утверждении/согласовании изменений	
		инициатор изменения	руководитель ОП или председатель МКН

Форма титульного листа реферата

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Агротехнологический факультет
Кафедра продуктов питания и пищевой биотехнологии

Направление – 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Реферат
по дисциплине «Технология молочных продуктов для геродиетического питания»

на тему: _____

Выполнил(а): ст. ____ группы

ФИО _____

Проверил(а): *уч. степень, должность*

ФИО _____

Омск – _____ г.

Результаты проверки реферата

Результаты проверки реферата					
№ п/п	Оцениваемая компонента реферата и/или работы над ним	Оценочное заключение преподавателя			
		по данной компоненте			
		Она сформирована на уровне			
		высоком	среднем	минимально приемлемом	ниже приемлемого
1	Соблюдение срока сдачи работы				
2	Оценка содержания реферата				
3	Оценка оформления реферата				
4	Оценка качества подготовки реферата				
5	Оценка выступления с докладом и ответов на вопросы				
6	Степень самостоятельности студента при подготовке реферата				

Общие выводы и замечания по реферату		
Реферат принят с оценкой:	_____	_____
	(оценка)	(дата)
Ведущий преподаватель дисциплины	_____	_____
	(подпись)	И.О. Фамилия
Студент	_____	_____
	(подпись)	И.О. Фамилия