

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Горский государственный аграрный университет»**

**Товароведно-технологический факультет**

**Кафедра технологии продукции и организации общественного питания**

**УТВЕРЖДАЮ:**  
  
Проректор по УВР  Т.Х. Кабалоев  
2018 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

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

Направление подготовки *19.04.04 Технология продукции и организация  
общественного питания*

Направленность подготовки *Технология продукции и организация  
общественного питания*

Уровень высшего образования *магистратура*

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

**Владикавказ 2018**

## СОДЕРЖАНИЕ

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

## 1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

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

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

**Этот фонд включает:**

**а) паспорт фонда оценочных средств;**

**б) фонд промежуточной аттестации:**

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

**в) фонд текущего контроля успеваемости:**

- вопросы и билеты к разделам (текущий контроль);

- комплект тестовых заданий,

- темы рефератов.

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

## 2 ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

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

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

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

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

#### 4 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

## 5 ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОПРЕДЕЛЕНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

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



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

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

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

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

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

### **7.1 Вопросы текущего контроля РАЗДЕЛ № 1**

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

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

## **РАЗДЕЛ № 2**

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

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

### **БИЛЕТЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ) (прилагаются)**

#### **7.2 Вопросы промежуточного контроля**

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

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



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

### **БИЛЕТЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ (ЭКЗАМЕНА)**

**(прилагаются)**

### **7.3 Билеты (Типовые билеты)**

**Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования**

**«Горский государственный аграрный университет»**

**Кафедра Технологии продукции и организации общественного питания**

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

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

### **ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1**

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

Составитель  
Зав. кафедрой

Власова Ж.А.  
Гасиева В.А.

2018 г.

**Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования**

**«Горский государственный аграрный университет»**

**Кафедра Технологии продукции и организации общественного питания**

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

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

### **БИЛЕТ № 1 (раздел № 1)**

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

Составитель  
Зав. кафедрой

Власова Ж.А.  
Гасиева В.А.

2018 г.

### **Критерии оценки:**

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

## **7.4 Комплект тестовых заданий**

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

#### **ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ № 1**

##### ***Тема: Химический состав молока***

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

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

## ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ № 2

*Тема: Диетические и лечебные свойства молока и молочных продуктов*

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

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

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

**ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ № 3**

**Тема: Сухие молочные продукты для детского питания (СМП)**

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

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

#### ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ № 4

##### *Тема. Продукты детского питания*

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

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

## ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ № 5

### *Тема. Продукты для беременных и кормящих женщин*

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



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

## ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ № 6

### *Тема. Продукты для геродиетического питания*

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

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

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

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

### 7.5 Темы рефератов

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **Критерии оценки реферата:**

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

Предпочтительнее сопровождение реферата презентацией по теме.

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

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

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

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

## **8 ОРГАНИЗАЦИЯ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

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

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

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

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

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

### **Промежуточная аттестация студентов**

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

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

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

## Перечень используемых оценочных средств

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

### Виды и формы отработки пропущенных занятий

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

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



## ВИДЫ И ФОРМЫ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ СТУДЕНТОВ

### Оценивание обучающегося на экзамене

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

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

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

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