

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т.С. Мальцева»

Кафедра технологии хранения и переработки продуктов животноводства



ПРЕДСТАВЛЯЮ

Проректор по учебной работе и
молодежной политике

М.А. Арсланова

«31» марта 2022 г.

Рабочая программа дисциплины

СОВРЕМЕННЫЕ ПОДХОДЫ К СОЗДАНИЮ ПРОДУКТОВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки – 19.04.05 Высокотехнологичные производства
пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Направленность программы (профиль) – Высокотехнологичные
производства пищевых продуктов функционального и специализированного
назначения

Квалификация – Магистр

Лесниково
2022

Разработчик (и):

кандидат с.-х. наук, доцент кафедры технологии хранения
и переработки продуктов животноводства  М.Н. Ткаченко

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры технологии хранения и
переработки продуктов животноводства «24» марта 2022 г. (протокол №8)

Завкафедрой,

доктор биол. наук, профессор  Л.А. Морозова

Одобрена на заседании методической комиссии факультета биотехнологии
«28» марта 2022 г. (протокол №6)

Председатель методической комиссии факультета,

кандидат с.-х. наук, доцент  Н.А. Субботина

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины – обучение студентов основным принципам проектирования рецептур и изучение технологических этапов производства продуктов питания для детей, с учетом возраста, физиологических потребностей и состояния здоровья.

В рамках освоения дисциплины «Современные подходы к созданию продуктов детского питания» обучающиеся готовятся к решению следующих задач:

- изучение медико-биологических аспектов разработки продуктов детского питания;
- анализ особенностей питания и потребностей в компонентах пищи детей, в зависимости от возраста и физиологического состояния;
- обзор технологических схем производства молочных смесей каш для детского питания, мясных, плодоовощных, рыбных продуктов для детей как первого года жизни, так и дошкольного и школьного возраста.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

2.1 Дисциплина **Б1.В.ДВ.01.02** «Современные подходы к созданию продуктов детского питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы направления подготовки 19.04.05 Высотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

2.2 Для успешного освоения дисциплины обучающийся должен иметь базовую подготовку должен иметь базовую подготовку по дисциплинам «Сырьевая база для производства пищевых продуктов функционального и профилактического назначения», «Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения», формирующих следующие компетенции: ПК-1, ПК-5.

2.3 Результаты обучения по дисциплине «Современные подходы к созданию продуктов детского питания» необходимы для выполнения выпускной квалификационной работы.

3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемые результаты обучения по дисциплине – знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

Компетенция	Индикаторы достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
Способен разрабатывать технологии производства продуктов функционального и специализированного назначения на основе молекулярной биологии (ПК-8)	ИД-1 _{ПК-8} Разрабатывает технологии производства продуктов функционального и специализированного назначения на основе молекулярной биологии	знать: - современное состояние сырьевой базы для создания специализированных продуктов в РФ. Направления и перспективы развития промышленного производства детского питания; - принципы организации детского питания, потребности детей в пищевых веществах и энергии в зависимости от физиологических особенностей организма. уметь: – организовывать высокотехнологичное производство продуктов детского

		<p>питания, с учетом требований норм безопасности и качества. Подбирать различные виды сырья, проектировать рецептуры с целью регулирования функциональных свойств пищевых продуктов.</p> <p>владеть:</p> <p>– навыкам производства продуктов для детского питания: молочных, мясных, рыбных, плодоовощных продуктов и консервов.</p>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Трудоемкость	
	очная форма обучения	заочная форма обучения
Аудиторные занятия (контактная работа с преподавателем), всего	72	12
в т.ч. лекции	26	4
практические занятия	46	8
Самостоятельная работа	36	92
Промежуточная аттестация: зачет	4 семестр	4/3 курс
Общая трудоемкость дисциплины	108/3 ЗЕ	108/3 ЗЕ

4.2 Содержание дисциплины

Наименование раздела учебной дисциплины/ укрупненные темы раздела	Основные вопросы темы	Трудоемкость раздела и её распределение по видам учебной работы, час.								Коды формируемых компетенций
		очная форма обучения				заочная форма обучения				
		всего	лекция	ПЗ	СРС	всего	лекция	ПЗ	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
4 семестр						3 курс				
1 Современное состояние и перспективы развития производства продуктов детского питания		4	2	-	2	4	-	-	4	ПК-8
	1 Современное состояние и перспективы развития промышленного производства детского питания.		+	-	+		-	-	+	
	2 Основные направления совершенствования технологии продуктов для детского питания		+	-	+		-	-	+	
Форма контроля		вопросы к коллоквиуму №1				вопросы к зачету				
2 Медико-биологические аспекты разработки продуктов детского питания		12	4	4	4	12	2	-	10	ПК-8
	1 Роль питания в развитии детского организма.		+	-			+	-	+	
	2 Принципы организации детского питания		+	-			+	-	+	
	3 Потребности детей в пищевых веществах и энергии в зависимости от физиологических особенностей организма.		+	+			-	-	+	
	4 Требования, предъявляемые к продуктам детского питания.		-	+			-	-	+	
	5 Требования к качеству сырья, развитие сырьевой базы для создания специализированных продуктов в РФ.		-	+			+	-	+	
Форма контроля		доклады с презентацией, вопросы к коллоквиуму №1				вопросы к зачету				
3 Особенности питания де-		14	4	6	4	16	2	-	14	

тей первого года жизни	1 Вскармливание новорожденных детей.		+	+	+		+			ПК-8
	2 Питание детей первых месяцев жизни.		+	+	+		+			
	3 Искусственное вскармливание детей старше 4 месяцев		+	+	+		+			
	4 Рекомендуемые сроки введения и примерное количество отдельных продуктов детям первого года жизни на грудном вскармливании.		+		+		+			
	5 Оценка эффективности питания детей.		+	+	+		+			
	6 Определение формулы питания детей, в зависимости от особенностей обмена веществ, адаптации к пище по мере физиологического и биохимического созревания, роста и развития ребенка		+	+	+		+			
Форма контроля		Устный опрос, вопросы к коллоквиуму №1				вопросы к зачету				
4 Характеристика молочного сырья для производства продуктов детского питания. Адаптация молочных продуктов детского питания к составу женского молока		14	4	6	4	14	-	2	12	ПК-8
	1 Сравнительная характеристика женского и коровьего молока.		+	-	+		-	-	+	
	2 Сроки введения прикорма и количество продуктов при искусственном вскармливании детей первого года жизни.		+	-	+		-	-	+	
	3 Адаптация молочных продуктов детского питания к составу женского молока.		+	+	+		-	+	+	
	4 Принципы создание адаптированных молочных смесей. Коррекция белкового, жирового, углеводного, минерального и витаминного состава заменителей женского молока.		+	+	+		-	+	+	
Форма контроля		устный опрос, коллоквиум №1				вопросы к зачету				
5 Технология молочных консервов для детского питания. Молочные продукты для лечебного и диетического		27	4	12	11	24	-	2	22	ПК-8
	1 Технология молочных консервов для детского питания..		+	-	+		-	-	+	
	2 Жидкие и пастообразные молочные		+	-	+		-	-	+	

го питания	продукты.									
	3 Сладкие стерилизованные смеси. Сладкие стерилизованные смеси.		-	-	+		-	-	+	
	4 Кисломолочные смеси: ацидофильные продукты, детский кефир.		-	+	+		-	+	+	
	5 Технология сухих детских молочных продуктов.		-	+	+		-	+	+	
	6 Сухие молочные каши для детского питания.		-	+	+		-	+	+	
	7 Сухие ацидофильные смеси для детского питания.		-	+	+		-	+	+	
	8 Смеси сухие молочно-овощные		-	+	+		-	+	+	
	9 Молочные продукты для лечебного и диетического питания.		+	-	+		-	-	+	
	10 Технология смесей для патогенетической терапии и смесей, обогащенных защитными факторами.		+	-	+		-	-	+	
	11 Смеси, предназначенные для недоношенных детей, а также детей раннего возраста с различными заболеваниями		+	-	+		-	-	+	
	Форма контроля		устный опрос, вопросы к коллоквиуму №2				вопросы к зачету			
6 Мясные продукты детского питания. Рыбные консервы для детского питания		25	4	14	7	18	-	2	16	ПК-8
1 Технология мясных продуктов для детского питания.		+	+	+		-	+	+		
2 Виды мясных консервов для детей раннего возраста.		+	+	+		-	+	+		
3 Мясные продукты для лечебного питания детей грудного возраста		+	+	+		-	+	+		
4 Мясные консервы для детей дошкольного и школьного возраста.		+	+	+		-	+	+		
5 Мясные консервы для лечебно-профилактического питания		+	+	+		-	+	+		
6 Колбасные изделия для детского пита-		+	+	+		-	+	+		

	ния, лечебно-профилактического питания.									
	7 Мясные полуфабрикаты для детского и диетического питания.		+	+	+		-	+	+	
Форма контроля		устный опрос, вопросы к коллоквиуму №2				вопросы к зачету				
7 Фруктовые, овощные и мясоовощные консервы детского питания		12	4	6	4	16	-	2	14	ПК-8
1 Фруктовые консервы детского питания.			+	+	+		-	+	+	
2 Технология плодовых и ягодных пюреобразных консервов.			+	+	+		-	+	+	
3 Овощные и мясоовощные консервы детского питания.			+	+	+		-	+	+	
4 Технология пюреобразных овощных и мясоовощных консервов детского питания.			+	+	+		-	+	+	
5 Особенности производства мясоовощных крупноизмельченных консервов.			+	+	+		-	+	+	
6 Технология овощных и фруктовых соков			+	+	+		-	+	+	
Форма контроля		устный опрос, коллоквиум №2				вопросы к зачету				
Промежуточная аттестация		зачет				зачет				
Аудиторных и СРС		108	26	46	36	104	4	8	92	
Зачет		-				4				
Всего часов		108				108				

5 Образовательные технологии

С целью обеспечения развития у обучающегося навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств, в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в образовательной деятельности активных и интерактивных форм проведения занятий (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, анализ и разбор конкретных ситуаций, имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых Академией, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В целом по дисциплине «Современные подходы к созданию продуктов детского питания» в интерактивной форме проводится 36,1% аудиторных часов.

Номер темы	Используемые в учебном процессе интерактивные и активные образовательные технологии				Всего
	лекции		практические занятия		
	форма	часы	форма	часы	
1	лекция-презентация	2			2
2	лекция-презентация	4			4
3	лекция-презентация	4			4
4	лекция-презентация	4			4
5	лекция-презентация	4			4
6	лекция-презентация	4			4
7	лекция-презентация	4			4
Итого в часах (% к общему количеству аудиторных часов)					26 (36,1%)

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) перечень основной литературы, необходимой для освоения дисциплины

- 1 Бредихин, С. А. Технология и техника переработки молока : учебное пособие / С.А. Бредихин. — 2-е изд., доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 443 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — . - ISBN 978-5-16-016957-6. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1415044>
- 2 Бредихин, С. А. Технология и техника переработки молока [Электронный ресурс] / С. А. Бредихин, Ю. В. Космодемьянский, В. Н. Юрин. - Москва : Колос, 2001. - 400 с.: ил. - ISBN 5-10-003442-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/470607>
- 3 Нестеренко, А. А. Биотехнология в пищевой промышленности : монография / А. А. Нестеренко, Н. В. Кенийз. - Германия: Palmarium Academic Publishing, 2018. - 200 с. - ISBN 978-620-2-38094-2. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1072484>
- 4 Юрьев, В. В. Практика вскармливания детей первого года жизни : учебное пособие / В. В. Юрьев, Е. И. Алешина. - Санкт-Петербург: Питер, 2008. - 176 с. - ISBN 978-5-388-00147-4. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1736444>.

б) перечень дополнительной литературы

- 5 Берновский, Ю. Н. Стандарты и качество продукции : учебно-практическое пособие / Ю.Н. Берновский. — М. : ФОРУМ : ИНФРАМ, 2018. — 256 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-91134-838-0. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/959903>
- 6 Диетология : руководство для врачей / под ред. А. Ю. Барановского. - 5-е изд. - Санкт-Петербург : Питер, 2018. - 1104 с. - . - ISBN 978-5-496-02276-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1733944>

в) перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы--- обучающихся по дисциплине

- 7 Ткаченко М.Н. Современные подходы к созданию продуктов детского питания: учебно-методическое пособие по выполнению практических занятий (очная форма обучения) – Курган: Изд-во Курганской ГСХА, 2020 (рукопись).
- 8 Ткаченко М.Н. Современные подходы к созданию продуктов детского питания: учебно-методическое пособие по выполнению практических занятий (заочная форма обучения) – Курган: Изд-во Курганской ГСХА, 2020 (рукопись).
- 9 Ткаченко М.Н. Современные подходы к созданию продуктов детского питания: учебно-методические указания по самостоятельной работе студентов (очная и заочная форма обучения). – Курган: Изд-во Курганской ГСХА, 2020 (рукопись)

г) перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- <http://www.fsvps.ru> – россельхознадзор
- http://www.fao.org/index_ru.htm. – продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций.
- <http://www.who.int/ru> – Всемирная организация здравоохранения
- <http://elibrary.ru> – научная электронная библиотека

д) перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Microsoft windows Professional 7 № 46891279 от 12.05.2010

Microsoft office 2007 лицензия № 44414519 от 19.08.2008

Kaspersky Endpoint Security лицензия №1752-170320-061629-233-81 от 21.03.2017

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, аудитория № 102, здание зооинженерного корпуса	<p>Оборудование: доска, рабочее место преподавателя, количество посадочных мест – 100.</p> <p>Технические средства обучения: проектор, копия устройство, компьютер в сборе, документ-камера, колонки.</p> <p>Программное обеспечение:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Операционная система семейства Windows 7/10; 2. Пакет офисных программ Microsoft Office 2013.
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, аудитория № 215, здание зооинженерного корпуса	<p>Оборудование: доска, рабочее место преподавателя, количество посадочных мест – 25.</p> <p>Технические средства обучения: проектор, системный блок, стационарный экран для проектора</p> <p>Программное обеспечение:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Операционная система семейства Windows 7/10; 2. Пакет офисных программ Microsoft Office 2013.
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, компьютерный класс», аудитория № 100а, здание зооинженерного корпуса	<p>Оборудование: доска, рабочее место преподавателя, количество посадочных мест – 15</p> <p>Технические средства обучения: компьютеры в сборе.</p> <p>Программное обеспечение:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Операционная система семейства Windows 7/10, 2. Microsoft Office Professional Plus 2013
Помещение для самостоятельной работы обучающихся, читальный зал библиотеки», кабинет 216, здание главного корпуса	<p>Оборудование: специализированная мебель, компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» (ЭБС «Znanium.com», ЭБС «AgriLib», Научная библиотека «eLYBRARY.RU») и обеспечением доступа в электронную образовательную среду Академии. Специальная учебная, учебно-методическая и научная литература</p> <p>Технические средства обучения: компьютеры в сборе.</p> <p>Программное обеспечение:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Операционная система семейства Windows 7/10; 2. Пакет офисных программ Microsoft Office 2013.

8 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (Приложение 1)

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Современные подходы к созданию продуктов детского питания» представлен в Приложении 1.

9 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Планирование и организация времени, необходимого на освоение дисциплины (модуля), предусматривается ФГОС и учебным планом дисциплины. Объем часов и виды учебной работы по формам обучения распределены в рабочей программе дисциплины в п.4.2.

9.1 Учебно-методическое обеспечение аудиторных занятий

По дисциплине «Современные подходы к созданию продуктов детского питания» образовательной программой предусмотрено проведение следующих занятий: лекции, практические занятия, индивидуальные и групповые консультации, самостоятельная работа обучающихся.

Лекции предусматривают преимущественно передачу учебной информации преподавателем обучающимся. Занятия лекционного типа включают в себя лекции вводные, установочные (по заочной форме обучения), ординарные, обзорные, заключительные.

На лекциях используются следующие интерактивные и активные формы и методы обучения: презентации, лекции с элементами беседы и дискуссии.

Конспектирование лекций – сложный вид аудиторной вузовской работы, предполагающий интенсивную умственную деятельность студента. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное и сделано это самим обучающимся. Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Это принесет больше вреда, чем пользы. Целесообразно вначале понять основную мысль, излагаемую лектором, а затем записать ее. Желательно запись осуществлять на одной странице листа или оставляя поля, на которых позднее, при самостоятельной работе с конспектом, можно сделать дополнительные записи, отметить непонятные места.

Конспект лекции лучше подразделять на пункты, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать вопросы плана лекции, предложенные преподавателям. Следует обращать внимание на акценты, выводы, которые делает лектор, отмечая наиболее важные моменты в лекционном материале замечаниями «важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек, подчеркивая термины и определения.

Целесообразно разработать собственную систему сокращений, аббревиатур и символов. Однако при дальнейшей работе с конспектом символы лучше заменить обычными словами для быстрого зрительного восприятия текста.

Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор. Имен-

но такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть теоретическим материалом.

Практические занятия проводятся для углубленного изучения студентами определенных тем, закрепления и проверки полученных знаний, овладения навыками самостоятельной работы по изучению материала, обработке, проведению расчетов, систематизации и анализу данных, предложенных для изучения на занятии. Подготовка к занятию начинается ознакомлением с его планом по соответствующей теме и отведенным на него временем, перечнем рекомендованной литературы. Планы семинарских занятий предполагают подготовку студентами докладов и сообщений. Доклады или сообщения имеют целью способствовать углубленному изучению отдельных вопросов, совершенствования навыков самостоятельной работы студентов, устного изложения мыслей по определенной проблеме. Кроме того, по отдельным темам курса студенты готовят презентационные проекты.

Практические и семинарские занятия являются действенным средством усвоения курса дисциплины «Современные подходы к созданию продуктов детского питания». Поэтому студенты, получившие на занятии неудовлетворительную оценку, а также пропустившие его по любой причине, обязаны отработать возникшие задолженности. По итогам занятий, результатам сдачи коллоквиумов, студент получает допуск к экзамену.

Для организации работы по подготовке студентов к практическим занятиям преподавателем разработаны следующие методические материалы:

1 Ткаченко М.Н. Современные подходы к созданию продуктов детского питания: учебно-методическое пособие по выполнению практических занятий (очная форма обучения) – Курган: Изд-во Курганской ГСХА, 2020 (рукопись).

2 Ткаченко М.Н. Современные подходы к созданию продуктов детского питания: учебно-методическое пособие по выполнению практических занятий (заочная форма обучения) – Курган: Изд-во Курганской ГСХА, 2020 (рукопись).

9.2 Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Самостоятельная работа является более продуктивной и эффективной, если правильно используются консультации. Консультация – одна из форм учебной работы. Она предназначена для оказания помощи студентам в решении вопросов, которые могут возникнуть в процессе самостоятельной работы.

Самостоятельная работа студентов включает в себя подготовку докладов, презентационных проектов. При самостоятельной работе большое внимание нужно уделять работе с первоисточниками, учебной и дополнительной литературой.

Самостоятельная работа студентов обычно складывается из нескольких составляющих:

- работа с текстами: учебниками, нормативными материалами, дополнительной литературой, в том числе материалами интернета, а также проработка конспектов лекций;
- написание докладов, рефератов, составление графиков, таблиц, схем;
- участие в работе семинаров, студенческих научных конференций, олимпиад;
- подготовка к зачету непосредственно перед ним.

Образовательной программой 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения преду-

смотрена одна промежуточная аттестация по дисциплине «Современные подходы к созданию продуктов детского питания» в виде зачета. Зачет – заключительная форма проверки знаний студентов по изучаемому курсу. Он позволяет обобщить полученные знания, углубить и систематизировать их. Готовясь к зачету, студент должен еще раз просмотреть материалы лекционных, лабораторных и семинарских занятий, повторить ключевые термины и определения по различным темам дисциплины. Для успешного повторения изученного материала можно использовать схемы и таблицы, позволяющие систематизировать данные.

За неделю до проведения зачета преподаватель сообщает студентам вопросы, вынесенные для прохождения промежуточной аттестации.

Для организации самостоятельной работы студентов по освоению дисциплины «Современные подходы к созданию продуктов детского питания» преподавателем разработаны следующие методические материалы:

Ткаченко М.Н. Современные подходы к созданию продуктов детского питания: учебно-методические указания по самостоятельной работе студентов (очная и заочная форма обучения). – Курган: Изд-во Курганской ГСХА, 2020 (рукопись)

10 Лист изменений в рабочей программе

Обязательной составляющей частью рабочей программы является лист обновления рабочей программы дисциплины, который расположен в конце рабочей программы (Приложение 2).

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная
академия имени Т.С. Мальцева»

Кафедра технологии хранения и переработки продуктов животноводства

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**СОВРЕМЕННЫЕ ПОДХОДЫ К СОЗДАНИЮ ПРОДУКТОВ
ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ**

Направление подготовки - 19.04.05 Высокотехнологичные производства
пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Направленность образовательной программы (магистерская программа) -
Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального
и специализированного назначения

Квалификация – Магистр

1 Общие положения

1.1 Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины «Современные подходы к созданию продуктов детского питания» основной образовательной программы направления подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

1.2 В ходе освоения дисциплины «Современные подходы к созданию продуктов детского питания» используются следующие виды контроля: текущий контроль и промежуточная аттестация (итоговый контроль по данной дисциплине, предусмотренный учебным планом: на очной форме обучения – в 3 семестре, на заочной форме обучения – на 3 курсе).

1.3 Формой промежуточной аттестации по дисциплине «Современные подходы к созданию продуктов детского питания» является зачет.

2 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины

Контролируемые разделы, темы дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства		
		текущий контроль		промежуточная аттестация
		очная форма	заочная форма	
1 Современное состояние и перспективы развития производства продуктов детского питания	ПК-8	вопросы к коллоквиуму №1	вопросы к зачету	зачет
2 Медико-биологические аспекты разработки продуктов детского питания	ПК-8	доклады с презентацией вопросы к коллоквиуму № 1	вопросы к зачету	
3 Особенности питания детей первого года жизни	ПК-8	устный опрос, вопросы к коллоквиуму №1	вопросы к зачету	
4 Характеристика молочного сырья для производства продуктов детского питания. Адаптация молочных продуктов детского питания к составу женского молока	ПК-8	устный опрос, коллоквиум №1	вопросы к зачету	
5 Технология молочных консервов для детского питания. Молочные продукты для лечебного и диетического питания	ПК-8	устный опрос, вопросы к коллоквиуму №2	вопросы к зачету	
6 Мясные продукты детского питания. Рыбные консервы для детского питания	ПК-8	устный опрос, вопросы к коллоквиуму №2	вопросы к зачету	
7 Фруктовые, овощные и мясо-овощные консервы детского питания	ПК-8	устный опрос, коллоквиум №2	вопросы к зачету	

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

(необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы)

3.1 Оценочные средства для входного контроля

Входной контроль по дисциплине «Современные подходы к созданию продуктов детского питания» не проводится.

3.2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

3.2.1 Устный опрос (темы № 3-7)

Текущий контроль по дисциплине «Современные подходы к созданию продуктов детского питания» проводится в форме устного опроса во время проведения лабораторного занятия с целью оценки знаний, умений и навыков обучающихся.

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-8

Тема 3 Особенности питания детей первого года жизни

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

- 1 Виды вскармливания грудных детей.
- 2 Что такое гистотрофное питание?
- 3 Что такое прикорм?
- 4 Что такое продукты и блюда прикорма?
- 5 Назовите классификацию продуктов прикорма.
- 6 Что такое органические продукты?
- 7 Как обеспечивается микробиологическая безопасность органических продуктов прикорма?
- 8 Профилактические свойства органического прикорма.
- 9 Отличия органического прикорма от неорганического.

Тема 4 Характеристика молочного сырья для производства продуктов детского питания. Адаптация молочных продуктов детского питания к составу женского молока

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Почему грудное молоко является наиболее полноценным видом питания для ребенка первого года жизни?
2. Назовите преимущества грудного молока?
3. Физиологическая потребность детей первого года жизни в основных пищевых веществах и энергии?
4. Состав женского молока

Тема 5 Технология молочных консервов для детского питания. Молочные продукты для лечебного и диетического питания

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Назовите классификацию молочных продуктов для детского питания?
2. Назовите требования к сырью для производства молочных продуктов?
3. Перечислите комбинированные пробиотики и продукты детского питания

4. Что вы знаете о продуктах детского питания на молоке, ферментированном молочнокислыми бактериями?
5. Расскажите о продуктах детского питания на немолочной основе, полученные с использованием молочнокислых бактерий?

Тема 6 Мясные продукты детского питания. Рыбные консервы для детского питания

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

- 1 Назовите ассортимент мясных продуктов детского питания
2. Назовите ассортимент рыбных продуктов детского питания
3. Назовите параметры и режимы хранения сырья для производства мясных продуктов
- 4 Назовите параметры и режимы хранения сырья для производства рыбных продуктов?
5. С какой целью проводят бланширование в технологии мясных продуктов?

Тема 7 Фруктовые, овощные и мясоовощные консервы детского питания

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Охарактеризуйте ассортимент пюреобразных фруктовых консервов для детского питания?
2. Характеристика ТХДД
3. Технология производства пюре?
- 4 Подготовка сырья для производства пюреобразных консервов детского питания?
- 5 Режимы разваривания сырья.
- 6 Одно из главных полезных свойств фруктовых продуктов

Ожидаемый результат: В результате освоения указанных тем дисциплины обучающийся должен:

знать:

- современное состояние сырьевой базы для создания специализированных продуктов в РФ. Направления и перспективы развития промышленного производства детского питания;
- принципы организации детского питания, потребности детей в пищевых веществах и энергии в зависимости от физиологических особенностей организма;

уметь:

- организовывать высокотехнологичное производство продуктов детского питания, с учетом требований норм безопасности и качества. Подбирать различные виды сырья, проектировать рецептуры с целью регулирования функциональных свойств пищевых продуктов;

владеть:

- навыкам производства продуктов для детского питания: молочных, мясных, рыбных, плодоовощных продуктов и консервов.

Критерии оценки:

- «отлично» выставляется обучающемуся, если: он глубоко и прочно усвоил программный материал, последовательно его излагает, умеет тесно увязывать тео-

рию с практикой, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал разнообразных литературных источников;

- «хорошо» выставляется обучающемуся, если: он твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос;

- «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки;

- «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки.

Компетенция ПК-8 считается сформированной, если обучающийся получил оценку «удовлетворительно», «хорошо», «отлично».

3.2.2 Коллоквиумы

Текущий контроль по дисциплине «Современные подходы к созданию продуктов детского питания» проводится в форме коллоквиумов с целью контроля усвоения учебного материала отдельных тем и разделов дисциплины, организованных как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-8

Коллоквиум № 1 (по темам 1-4)

Перечень вопросов для проведения коллоквиума:

1 Современное состояние и перспективы развития промышленного производства детского питания.

2 Основные направления совершенствования технологии продуктов для детского питания

3 Роль питания в развитии детского организма.

4 Принципы организации детского питания

5 Потребности детей в пищевых веществах и энергии в зависимости от физиологических особенностей организма.

6 Требования, предъявляемые к продуктам детского питания.

7 Требования к качеству сырья, развитие сырьевой базы для создания специализированных продуктов в РФ.

8 Вскармливание новорожденных детей.

9 Питание детей первых месяцев жизни.

10 Искусственное вскармливание детей старше 4 месяцев

11 Рекомендуемые сроки введения и примерное количество отдельных продуктов детям первого года жизни на грудном вскармливании.

12 Оценка эффективности питания детей.

13 Определение формулы питания детей, в зависимости от особенностей обмена веществ, адаптации к пище по мере физиологического и биохимического созревания, роста и развития ребенка

14 Сравнительная характеристика женского и коровьего молока.

15 Сроки введения прикорма и количество продуктов при искусственном вскармливании детей первого года жизни.

16 Адаптация молочных продуктов детского питания к составу женского молока.

17 Принципы создание адаптированных молочных смесей. Коррекция белкового, жирового, углеводного, минерального и витаминного состава заменителей женского молока.

Коллоквиум № 2 (по темам 5-7)

Перечень вопросов для проведения коллоквиума:

- 1 Технология молочных консервов для детского питания..
- 2 Жидкие и пастообразные молочные продукты.
- 3 Сладкие стерилизованные смеси. Сладкие стерилизованные смеси.
- 4 Кисломолочные смеси: ацидофильные продукты, детский кефир.
- 5 Технология сухих детских молочных продуктов.
- 6 Сухие молочные каши для детского питания.
- 7 Сухие ацидофильные смеси для детского питания.
- 8 Смеси сухие молочно-овощные
- 9 Молочные продукты для лечебного и диетического питания.
- 10 Технология смесей для патогенетической терапии и смесей, обогащенных защитными факторам.
- 11 Смеси, предназначенные для недоношенных детей, а также детей раннего возраста с различными заболеваниями
- 12 Технология мясных продуктов для детского питания.
- 13 Виды мясных консервов для детей раннего возраста.
- 14 Мясные продукты для лечебного питания детей грудного возраста
- 15 Мясные консервы для детей дошкольного и школьного возраста.
- 16 Мясные консервы для лечебно-профилактического питания
- 17 Колбасные изделия для детского питания, лечебно-профилактического питания.
- 18 Мясные полуфабрикаты для детского и диетического питания.
- 19 Фруктовые консервы детского питания.
- 20 Технология плодовых и ягодных пюреобразных консервов.
- 21 Овощные и мясоовощные консервы детского питания.
- 22 Технология пюреобразных овощных и мясоовощных консервов детского питания.
- 23 Особенности производства мясоовощных крупноизмельченных консервов.
- 24 Технология овощных и фруктовых соков

Ожидаемый результат: обучающийся должен знать:

- современное состояние сырьевой базы для создания специализированных продуктов в РФ. Направления и перспективы развития промышленного производства детского питания;

- принципы организации детского питания, потребности детей в пищевых веществах и энергии в зависимости от физиологических особенностей организма;

уметь:

– организовывать высокотехнологичное производство продуктов детского питания, с учетом требований норм безопасности и качества. Подбирать различные виды сырья, проектировать рецептуры с целью регулирования функциональных свойств пищевых продуктов;

владеть:

– навыкам производства продуктов для детского питания: молочных, мясных, рыбных, плодоовощных продуктов и консервов.

Критерии оценки:

- «отлично» выставляется обучающемуся, если: он глубоко и прочно усвоил программный материал, последовательно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал разнообразных литературных источников;

- «хорошо» выставляется обучающемуся, если: он твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос;

- «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки;

- «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки.

Компетенция ПК-8 считается сформированной, если обучающийся получил оценку «удовлетворительно», «хорошо», «отлично».

3.3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ КОНТРОЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

3.3.1 Курсовые работы (проекты) по дисциплине, предусмотренные учебным планом. Не предусмотрены.

3.3.2 Контрольные работы/ расчетно-графические работы, предусмотренные учебным планом. Не предусмотрены.

3.3.3. Презентационные проекты по темам дисциплины

Контроль самостоятельной работы студентов по дисциплине «Современные подходы к созданию продуктов детского питания» проводится в форме презентационных проектов обучающихся с целью контроля усвоения учебного материала отдельных тем дисциплины.

При подготовке к занятиям обучающиеся должны представить доклады с презентациями продолжительностью 7-10 минут. Темы докладов выбираются обучающимися самостоятельно из предложенного ниже списка.

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством ПК-8

Тема 1 Медико-биологические аспекты разработки продуктов детского питания

Тематика докладов:

1. Использование растительного сырья в технологии производства витаминизированных продуктов детского питания
2. Разработка продуктов для питания школьников.
3. Продукты для питания детей раннего возраста.
4. Роль плодов и овощей в детском питании.
5. Требования к детским продуктам питания.
6. Номенклатура продуктов детского питания.
7. Основные положения концепции здорового и безопасного питания детей.

8. Сырьевые источники для производства деских продуктов питания. Общая характеристика.
9. Сырье животного происхождения как основной источник детских продуктов питания.
- Характеристика биологически активных ингредиентов.
10. Мясо. Химический состав, характеристика биологически активных компонентов.
11. Белковый состав мяса, функциональное значение.
12. Конструирование пищи функционального значения на основе мяса.
13. Мясо и мясные продукты в профилактике анемий у детей
14. Специальные продукты функционального значения на основе мясного сырья.
15. Молоко: состав ингредиентов, физиологическое значение.
16. Углеводы молока в получении функциональных продуктов детского питания.
17. Характеристика белков молока в получении функциональных продуктов питания.
18. Химизм и значение брожения в питании.
19. Бифидобактерии. Функциональное значение и применение.
20. Пробиотики и пребиотики в питании.
21. Соединительнотканые белки мяса. Характеристика и физиологическое значение.
22. Молочнокислые продукты питания. Номенклатура, значение.
23. Белки молока и производство белковых продуктов. Значение в питании.
24. Молочная сыворотка. Получение и функциональное значение.
25. Особенности технологии приготовления кулинарных блюд, напитков и мучных кондитерских изделий для детского питания.
26. Подбор продуктов и блюд для дневного рациона школьников.
27. Подбор продуктов и блюд для дневного рациона студентов.
28. Технология производства полуфабрикатов для школьного питания.
29. Рыба как сырьевой источник для производства функциональных продуктов питания.
30. Липидный состав рыб. Значение в питании.
31. Функциональные продукты на основе рыбы.
32. Состав и свойства белков рыб в получении детских продуктов питания.
33. Роль воды в питании детей. Источники воды и ее функциональное значение.

Форма отчетности: доклад с презентацией, представленный на занятии по дисциплине или студенческом научно-исследовательском кружке кафедры.

В результате самостоятельной подготовки презентационного проекта по теме дисциплины обучающийся должен:

знать:

- современное состояние сырьевой базы для создания специализированных продуктов в РФ. Направления и перспективы развития промышленного производства детского питания;

- принципы организации детского питания, потребности детей в пищевых веществах и энергии в зависимости от физиологических особенностей организма;

уметь:

— организовывать высокотехнологичное производство продуктов детского питания, с учетом требований норм безопасности и качества. Подбирать различные виды сырья, проектировать рецептуры с целью регулирования функциональных свойств пищевых продуктов;

владеть:

– навыкам производства продуктов для детского питания: молочных, мясных, рыбных, плодоовощных продуктов и консервов.

Шкала оценивания доклада с презентацией

Оценка	Критерии
«Отлично»	<p>Знает современное состояние сырьевой базы для создания специализированных продуктов в РФ. Направления и перспективы развития промышленного производства детского питания; принципы организации детского питания, потребности детей в пищевых веществах и энергии в зависимости от физиологических особенностей организма;</p> <p>Умеет – организовывать высокотехнологичное производство продуктов детского питания, с учетом требований норм безопасности и качества. Подбирать различные виды сырья, проектировать рецептуры с целью регулирования функциональных свойств пищевых продуктов;</p> <p>Владеет навыкам производства продуктов для детского питания: молочных, мясных, рыбных, плодоовощных продуктов и консервов.</p>
«Хорошо»	<p>Знает не в полном объеме современное состояние сырьевой базы для создания специализированных продуктов в РФ. Направления и перспективы развития промышленного производства детского питания; - принципы организации детского питания, потребности детей в пищевых веществах и энергии в зависимости от физиологических особенностей организма;</p> <p>Умеет не в полном объеме – организовывать высокотехнологичное производство продуктов детского питания, с учетом требований норм безопасности и качества. Подбирать различные виды сырья, проектировать рецептуры с целью регулирования функциональных свойств пищевых продуктов;</p> <p>Владеет не в полном объеме навыками производства продуктов для детского питания: молочных, мясных, рыбных, плодоовощных продуктов и консервов.</p>
«Удовлетворительно»	<p>Знает некоторые современное состояние сырьевой базы для создания специализированных продуктов в РФ. Направления и перспективы развития промышленного производства детского питания; принципы организации детского питания, потребности детей в пищевых веществах и энергии в зависимости от физиологических особенностей организма;</p> <p>Умеет – организовывать высокотехнологичное производство продуктов детского питания, с учетом требований норм безопасности и качества. Подбирать различные виды сырья, проектировать рецептуры с целью регулирования функциональных свойств пищевых продуктов;</p> <p>Владеет некоторыми навыкам производства продуктов для детского питания: молочных, мясных, рыбных, плодоовощных продуктов и консервов.</p>
«Неудовлетворительно»	<p>Не знает современное состояние сырьевой базы для создания специализированных продуктов в РФ. Направления и перспективы развития промышленного производства детского питания; принципы организации детского питания, потребности детей в пищевых веществах и энергии в зависимости от физиологических особенностей организма;</p>

	<p>Не умеет – организовывать высокотехнологичное производство продуктов детского питания, с учетом требований норм безопасности и качества. Подбирать различные виды сырья, проектировать рецептуры с целью регулирования функциональных свойств пищевых продуктов;</p> <p>Не владеет навыкам производства продуктов для детского питания: молочных, мясных, рыбных, плодоовощных продуктов и консервов.</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Компетенция ПК-8 считается сформированной, если по результатам доклада с презентацией обучающийся получил оценку «удовлетворительно», «хорошо» или «отлично».

3.4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Промежуточная аттестация по дисциплине «Современные подходы к созданию продуктов детского питания» проводится в виде экзамена с целью определения уровня знаний и умений обучающихся.

Образовательной программой 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» предусмотрена одна промежуточная аттестация по соответствующим разделам и темам данной дисциплины. Подготовка обучающихся к прохождению промежуточной аттестации осуществляется в период лекционных и практических занятий, а также во внеаудиторные часы в рамках самостоятельной работы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся пользуются конспектами лекций, основной и дополнительной литературой по дисциплине (см. перечень литературы в рабочей программе дисциплины).

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-8

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ЗАЧЕТА)

Перечень вопросов для проведения коллоквиума:

- 1 Современное состояние и перспективы развития промышленного производства детского питания.
- 2 Основные направления совершенствования технологии продуктов для детского питания
- 3 Роль питания в развитии детского организма.
- 4 Принципы организации детского питания
- 5 Потребности детей в пищевых веществах и энергии в зависимости от физиологических особенностей организма.
- 6 Требования, предъявляемые к продуктам детского питания.
- 7 Требования к качеству сырья, развитие сырьевой базы для создания специализированных продуктов в РФ.
- 8 Вскармливание новорожденных детей.
- 9 Питание детей первых месяцев жизни.
- 10 Искусственное вскармливание детей старше 4 месяцев
- 11 Рекомендуемые сроки введения и примерное количество отдельных продуктов детям первого года жизни на грудном вскармливании.

- 12 Оценка эффективности питания детей.
- 13 Определение формулы питания детей, в зависимости от особенностей обмена веществ, адаптации к пище по мере физиологического и биохимического созревания, роста и развития ребенка
- 14 Сравнительная характеристика женского и коровьего молока.
- 15 Сроки введения прикорма и количество продуктов при искусственном вскармливании детей первого года жизни.
- 16 Адаптация молочных продуктов детского питания к составу женского молока.
- 17 Принципы создания адаптированных молочных смесей. Коррекция белкового, жирового, углеводного, минерального и витаминного состава заменителей женского молока.
- 18 Технология молочных консервов для детского питания..
- 19 Жидкие и пастообразные молочные продукты.
- 20 Сладкие стерилизованные смеси. Сладкие стерилизованные смеси.
- 21 Кисломолочные смеси: ацидофильные продукты, детский кефир.
- 22 Технология сухих детских молочных продуктов.
- 23 Сухие молочные каши для детского питания.
- 24 Сухие ацидофильные смеси для детского питания.
- 25 Смеси сухие молочно-овощные
- 26 Молочные продукты для лечебного и диетического питания.
- 27 Технология смесей для патогенетической терапии и смесей, обогащенных защитными факторами.
- 28 Смеси, предназначенные для недоношенных детей, а также детей раннего возраста с различными заболеваниями
- 29 Технология мясных продуктов для детского питания.
- 30 Виды мясных консервов для детей раннего возраста.
- 31 Мясные продукты для лечебного питания детей грудного возраста
- 32 Мясные консервы для детей дошкольного и школьного возраста.
- 33 Мясные консервы для лечебно-профилактического питания
- 34 Колбасные изделия для детского питания, лечебно-профилактического питания.
- 35 Мясные полуфабрикаты для детского и диетического питания.
- 36 Фруктовые консервы детского питания.
- 37 Технология плодовых и ягодных пюреобразных консервов.
- 38 Овощные и мясоовощные консервы детского питания.
- 39 Технология пюреобразных овощных и мясоовощных консервов детского питания.
- 40 Особенности производства мясоовощных крупноизмельченных консервов.
- 41 Технология овощных и фруктовых соков

Ожидаемый результат: в результате освоения дисциплины «Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов» обучающийся должен:

знать:

- современное состояние сырьевой базы для создания специализированных продуктов в РФ. Направления и перспективы развития промышленного производства детского питания;

- принципы организации детского питания, потребности детей в пищевых веществах и энергии в зависимости от физиологических особенностей организма;

уметь:

– организовывать высокотехнологичное производство продуктов детского питания, с учетом требований норм безопасности и качества. Подбирать различные виды сырья, проектировать рецептуры с целью регулирования функциональных свойств пищевых продуктов;

владеть:

– навыкам производства продуктов для детского питания: молочных, мясных, рыбных, плодоовощных продуктов и консервов.

Итогом промежуточной аттестации является однозначное решение: если обучающийся получил оценку «зачтено», то компетенция ПК-8 сформирована, если «не зачтено», то не сформирована.

4 ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИ- РОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Оценка знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций осуществляется преподавателем на основе принципов объективности и независимости оценки результатов обучения, используя объективные данные результатов текущей аттестации студентов. Шкала для оценивания уровня сформированности компетенций в результате освоения дисциплины представлена ниже:

Наименование показателя	Описание показателя	Уровень сформированности компетенции
Зачтено	<p>Оценка «зачтено» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, хорошо ориентируется и знает - современное состояние сырьевой базы для создания специализированных продуктов в РФ. Направления и перспективы развития промышленного производства детского питания; принципы организации детского питания, потребности детей в пищевых веществах и энергии в зависимости от физиологических особенностей организма;</p> <p>Умеет организовывать высокотехнологичное производство продуктов детского питания, с учетом требований норм безопасности и качества. Подбирать различные виды сырья, проектировать рецептуры с целью регулирования функциональных свойств пищевых продуктов.</p> <p>Владеет навыкам производства продуктов для детского питания: молочных, мясных, рыбных, плодоовощных продуктов и консервов.</p>	Пороговый уровень (обязательный для всех обучающихся)

Не зачтено	<p>Оценка «не зачтено» выставляется студенту, который не знает современное состояние сырьевой базы для создания специализированных продуктов в РФ. Направления и перспективы развития промышленного производства детского питания; принципы организации детского питания, потребности детей в пищевых веществах и энергии в зависимости от физиологических особенностей организма.</p> <p>Не умеет организовывать высокотехнологичное производство продуктов детского питания, с учетом требований норм безопасности и качества. Подбирать различные виды сырья, проектировать рецептуры с целью регулирования функциональных свойств пищевых продуктов.</p> <p>Не владеет навыкам производства продуктов для детского питания: молочных, мясных, рыбных, плодоовощных продуктов и консервов.</p>	Компетенция не сформирована
------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------

Компетенция ПК-8 считается сформированной, если обучающийся получил оценку «зачтено».

5 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ,

определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Промежуточная аттестация по дисциплине «Современные подходы к созданию продуктов детского питания» проводится в виде зачета с целью определения уровня знаний, умений и навыков обучающихся.

Образовательной программой 19.04.05 «Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» предусмотрена одна промежуточная аттестация по соответствующим темам дисциплины, представленным в рабочей программе. Подготовка обучающихся к прохождению промежуточной аттестации осуществляется в период лекционных и практических занятий, а также во внеаудиторные часы в рамках самостоятельной работы студентов. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся пользуются конспектами лекций, основной и дополнительной литературой по дисциплине (см. перечень литературы в рабочей программе дисциплины).

Оценка знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций осуществляется преподавателем на основе принципов объективности и независимости оценки результатов обучения, используя объективные данные результатов текущей аттестации студентов.

Во время зачета обучающийся должен дать развернутый ответ на вопросы, изложенные в билете. Преподаватель вправе задавать дополнительные вопросы по всему изучаемому курсу.

Во время ответа обучающийся должен продемонстрировать твердые знания изученного материала по всем темам дисциплины, умение тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляться с предложенными практическими задачами, решать их без помощи и подсказок преподавателя, а также достаточно свободно отвечать на дополнительные вопросы, используя в ответе материал разнообразных литературных источников. Полнота ответа обучающегося определяется показателями оценивания планируемых результатов обучения.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«КУРГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(КГУ)

ПРИКАЗ

19.09.2023

№ 02.01-249/02-Л

Курган

О внедрении бально-рейтинговой системы контроля и оценки успеваемости и академической активности обучающихся в Лесниковском филиале

В соответствии с приказом «О создании филиалов федерального государственного образовательного учреждения высшего образования «Курганский государственный университет» и о внесении изменений в устав федерального государственного образовательного учреждения высшего образования «Курганский государственный университет» от 22.12.2022 № 1292 и Положения о бально-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости и академической активности обучающихся, утвержденного решением Ученого совета ФГБОУ ВО «КГУ» от 01.07.2023 г. (Протокол №8)

ПРИКАЗЫВАЮ:

Для реализации образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата, программ специалитета, программ магистратуры очной и очно-заочной формам обучения в Лесниковском филиале ФГБОУ ВО «Курганский государственный университет» внедрить реализацию бально-рейтинговой системы для контроля и оценки успеваемости и академической активности обучающихся филиала с 01.09.2023.

Первый проректор

Т.Р. Змызгова