



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Начальник УРОПС

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе модуля)
«ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата
по направлению подготовки

19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

ИНСТИТУТ

агроинженерии и пищевых систем

РАЗРАБОТЧИК

кафедры технологии продуктов питания

1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>УК-2: Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;</p> <p>УК-6: Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни;</p>	<p>УК-2.1: Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач;</p> <p>УК-6.2: Оценивает требования рынка труда и предложения образовательных услуг для выстраивания траектории собственного профессионального роста;</p>	<p>Основы профессиональной деятельности</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - область, объекты, виды и задачи будущей профессиональной деятельности; - основные особенности работы по избранной профессии; - структуру, основные требования и условия освоения ОПОП в университете; - методику поиска научной и учебной информации (литературы). <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать полученные при изучении дисциплины знания для успешного и мотивированного освоения ОПОП; - ориентироваться в потоке информации для ее применения в учебном процессе. <p>Владеть: навыками поиска, анализа и обобщения (в т.ч. с использованием современных информационных технологий) необходимой информации, использования основных понятий будущей профессиональной деятельности.</p>

2 ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПОЭТАПНОГО ФОРМИРОВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ) И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Для оценки результатов освоения дисциплины используются:

- оценочные средства текущего контроля успеваемости;

- оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплине.

2.2 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания;

- контрольные вопросы к практическим (семинарским) занятиям и типовые темы докладов.

2.3 К оценочным средствам для промежуточной аттестации по дисциплине, проводимой в форме экзамена, соответственно относятся:

- задания по контрольной работе;

- экзаменационные вопросы по дисциплине.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

3.1 Тестовые задания используются для оценки освоения тем дисциплины студентами очной формы обучения (Приложение № 1). Тестирование обучающихся проводится на занятиях после рассмотрения на лекциях соответствующих тем.

Тест предусматривает выбор правильного ответа на поставленный вопрос из предлагаемых вариантов ответа. Положительная оценка («зачтено») выставляется, если получены правильные ответы не менее, чем на 80 % вопросов.

3.2 В приложении № 2 приведены темы практических (семинарских) занятий, предусмотренных рабочей программой дисциплины, обсуждаемые (контрольные) вопросы и типовые темы докладов.

Целью практических (семинарских) занятий является формирование навыков поиска, анализа и обобщения (в т.ч. с использованием современных информационных технологий) необходимой информации, использования основных понятий будущей профессиональной деятельности.

По результатам практических (семинарских) занятий студент должен уметь использовать полученные при изучении дисциплины знания для успешного и мотивированного освоения ОП, методику поиска научной и учебной информации (литературы), ориентироваться в потоке информации для ее применения в учебном процессе.

Оценка «зачтено» за семинарское занятие выставляется, если студент активно участвовал в обсуждении вопросов по теме семинара, либо выступал с докладом.

Каждый студент имеет возможность выбора докладов из предлагаемых, с учетом темы семинара. Студент, грамотно изложивший информацию по соответствующей тематике, полностью раскрывший вопрос, и ответивший на вопросы преподавателя и присутствующих студентов получает оценку «зачтено» по результатам выступления с докладом.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

4.1 Контрольная работа, выполняемая студентами заочной формы обучения в первом семестре, предусматривает ответы на предлагаемые вопросы (Приложение № 3). Результаты контрольной работы позволяют оценить успешность освоения студентами тем дисциплины.

Положительная оценка («зачтено») выставляется в зависимости от полноты раскрытия вопросов и объема предоставленного материала в контрольной работе, а также степени его усвоения, которая выявляется при ее защите (умение использовать при ответе на вопросы научную терминологию, лингвистически и логически правильно отвечать на вопросы по проработанному материалу).

4.2 Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена.

К экзамену допускаются студенты:

- получившие положительную оценку («зачтено») по результатам практических (семинарских) занятий;
- получившие положительную оценку («зачтено») по контрольной работе (для студентов заочной формы обучения).

4.3 В приложении № 4 приведены экзаменационные вопросы по дисциплине. Экзаменационный билет содержит три экзаменационных вопроса.

4.4 Экзаменационная оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно») выставляется в соответствии с универсальной системой оценивания.

Универсальная система оценивания результатов обучения включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»; 2) «зачтено», «не зачтено»; 3) 100 - балльную (процентную) систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему (таблица 2).

Таблица 2 – Система оценок и критерии выставления оценки

Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
1. Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из которых)	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полной полнотой знаний и системным взглядом на изучаемый объект

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
	может связывать между собой)	объект		
2. Работа с информацией	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
3. Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задачи данные	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
4. Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Основы профессиональной деятельности» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол № 10 от 13.04.2022 г.).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Приложение № 1

к п. 3.1

ТИПОВЫЕ ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Вариант 1

1. К энергетическим ценностям пищевых продуктов относится:
 - А) минеральные вещества, углеводы, белки
 - Б) жиры, красящие вещества, органические кислоты
 - С) белки, углеводы, жиры
 - Д) витамины, белки, ферменты
 - Е) органические кислоты, витамины, ферменты

2. Суточная потребность организма взрослого человека в витамине С составляет:
 - А) 70 – 100 мг/сут
 - Б) 100 – 150 мг/сут
 - С) 150 – 200 мг/сут
 - Д) 200 – 270 мг/сут
 - Е) 300 – 500 мг/сут

3. Составу жиров соответствует
 - А) белки и аскорбиновая кислота
 - Б) углеводы и азотистые соединения
 - С) органические кислоты и глицерин
 - Д) жирные кислоты и глицерин
 - Е) глицерин и белки

4. От присутствия органических кислот в продуктах питания зависит
 - А) цвет
 - Б) форма
 - С) вкус
 - Д) консистенция
 - Е) запах

5. Энергетическая ценность продуктов питания зависит от:
 - А) органических кислот, белков, красящих веществ
 - Б) углеводов, белков, жиров
 - С) углеводов, жиров, органических кислот
 - Д) витаминов, углеводов, макроэлементов
 - Е) воды, углеводов, гликозидов

6. К хрящевым рыбам относится:
 - А) осьминог
 - Б) акула
 - В) моллюски

Г) водоросли

7. Молоко – это...

А) α -оксипропионовая (2-гидроксипропановая) кислота.

Б) питательная жидкость, вырабатываемая молочными железами самок млекопитающих.

В) группа микроаэрофильных грамположительных микроорганизмов, сбраживающих углеводы с образованием молочной кислоты, как одного из основных продуктов.

Г) полуферментированный крупнолистовой настой светло-лимонного цвета, с выраженным нежным молочным ароматом и мягким молочным вкусом.

8. Оленина, кенгурятина, буйволятина и др. относятся к видам мяса:

А) экстремальному

Б) альтернативному

В) нетрадиционному

Г) противному

9. Сырокопченая продукция включает:

А) мясо

Б) сыр

В) колбасу

Г) мясо и колбасу

10. Первой операцией по подготовке рыбы к копчению является:

А) посол

Б) мойка

В) размораживание

Г) отмачивание

11. От чего не зависит эффективность стерилизации консервов:

А) Продолжительность и температура нагрева

Б) Физико-химические свойства консервируемого продукта

В) Количественный и групповой состав микрофлоры

Г) Физико-химические свойства окружающей среды

12. Цель входного контроля:

А) предотвратить использование сырья, не соответствующего требованиям ГОСТа

Б) увеличить производительность

В) уменьшить производительность

Г) сократить персонал

13. Выберите из списка задачу не операционного контроля.

А) соблюдение технологии выполнения технологических процессов.

Б) повышение ответственности непосредственных исполнителей за качество выполняемых ими работ.

В) контроль ценообразования в областях, где оно регулируется государством.

Г) выполнение последующих операций после устранения всех дефектов, допущенных в предыдущих процессах.

14. Основными методами контроля качества на предприятии не являются:

- А) входной
- Б) операционный
- В) выходной
- Г) сплошной.

15. Один из них является белоксодержащим сырьем

- А) плоды
- Б) соя
- С) картофель
- Д) свекла
- Е) ягоды

Вариант 2

1. Одно из нижеперечисленных свойств не характеризует пищевую ценность продуктов питания:

- А) доброкачественность
- Б) автолиз
- С) энергетическая способность
- Д) сенсорные свойства
- Е) физиологические свойства

2. На доброкачественность продуктов питания влияет отрицательно:

- А) содержание углеводов
- Б) содержание белков
- С) содержание красящих веществ
- Д) содержание солей тяжелых металлов
- Е) содержание солей Na и Ca

3. Средней физиологической нормой соотношения между белками, жирами и углеводами является:

- А) 4:1:1
- Б) 1:1:4
- С) 1:4:1
- Д) 1:2:4
- Е) 4:1:2

4. Энергетическая ценность 100 гр. продукта с составом: 3,0% - жира; 1,5% - белка и 10,0%

- углевода составляет:

- А) ~ 295,0
- Б) ~ 312
- С) ~ 97,0
- Д) 400,0
- Е) 424,0

5. При хранении на качество готовых продуктов питания не влияет:

- А) температура
- Б) влажность воздуха
- С) содержание сухих веществ в продуктах

- Д) количество продукции
 - Е) вид тары
6. Главный орган движения хрящевых рыб:
- А) глаза
 - Б) рот
 - В) хвост
 - Г) позвоночник
7. Размораживание рыбы проводят:
- А) в горячей воде
 - Б) на воздухе при температуре 15-18 градусов в течение 12-24 часов
 - В) в холодильнике
 - Г) на солнце
8. Сколько минеральных веществ в молоке
- А) 20
 - Б) 25
 - В) 43
 - Г) >50
9. Самые перспективные виды альтернативного мяса в России:
- А) Конина
 - Б) Оленина
 - В) Крольчатина
 - Г) Все выше перечисленное
10. Холодное копчение колбас происходит при температуре:
- А) минус 10 °С
 - Б) минус 5 °С
 - В) 20-25 °С
 - Г) 0 °С
11. От чего не зависит эффективность стерилизации консервов:
- А) Продолжительность и температура нагрева
 - Б) Физико-химические свойства консервируемого продукта
 - В) Количественный и групповой состав микрофлоры
 - Г) Температура и влажность воздуха в цехе
12. При поступлении сырья на предприятие первым делом обращают внимание:
- А) на персонал
 - Б) на количество жира
 - В) на температуру
 - Г) на внешний вид и запах
13. Операционный контроль в торговых организациях проводят в случаях:
- А) при возвращении продукции, покупателями.
 - Б) при продаже продукции.
 - В) при сортировании продукции.
 - Г) не проводят.

14. Основными методами контроля качества на предприятии не являются:

- А) входной
- Б) операционный
- В) выходной
- Г) летучий

15. Энергетическая ценность продуктов питания зависит от

- А) органических кислот, белков, красящих веществ
- Б) углеводов, белков, жиров
- С) углеводов, жиров, органических кислот
- Д) витаминов, углеводов, макроэлементов
- Е) воды, углеводов, гликозидов

Вариант 3

1. Международная организация по стандартизации ИСО организована:

- А) 1928 г.
- Б) 1936 г.
- С) 1941 г.
- Д) 1946 г.
- Е) 1950 г.

2. Цель стандартизации это:

- А) повышение качество продукции
- Б) ускорение технического прогресса
- С) повышение цены продукции
- Д) обеспечение охраны окружающей среды
- Е) развитие международного сотрудничества

3. Один из них является отраслью первичной переработки сырья:

- А) хлебопекарная
- Б) макаронная
- С) чаеразвесочная
- Д) консервная
- Е) кондитерская

4. Один из них не является сахар содержащим сырьем

- А) плоды
- Б) соя
- С) картофель
- Д) свекла
- Е) ягоды

5. К комбинированным схемам извлечения полезных веществ из пищевого сырья, включающие прессование, а затем экстракцию, выход полезных веществ увеличивается до:

- А) 50 – 60 %
- Б) 75 – 78 %
- С) 85 – 92 %
- Д) 95 – 98 %
- Е) 100 %

6. Размораживание рыб проводят:

- А) в горячей воде
- Б) на воздухе при температуре 15-18 градусов в течение 12-24 часов
- В) в холодильнике
- Г) на солнце

7. Хрящевые рыбы используют для производства:

- А) в соленом виде
- Б) в жареном виде
- В) в тушеном виде
- Г) в любом виде

8. Выберите норму потребления молочных продуктов на 1 человека в год:

- А) 392кг
- Б) 392г
- В) 400кг
- Г) 400г

9. Крупнейшим производителем молока является

- А) США
- Б) Турция
- В) Польша
- Г) Россия

10. температура свежесвыдоенного молока:

- А) 25°C
- Б) 37°C
- В) 48°C
- Г) 10°C

11. Самые перспективные виды альтернативного мяса в России:

- А) Конина
- Б) Оленина
- В) Крольчатина
- Г) все выше перечисленное

12. Вид нетрадиционного мяса, которое чаще всего добавляют в тушенку

- А) Буйволятина
- Б) Медвежатина
- В) Кенгурятина
- Г) Крольчатина

13. В фарш для сырокопченой продукции добавляют:

- А) соль и желатин
- Б) красители и консерванты
- В) специи и красители
- Г) соль и специи

14. Наиболее распространенный вид стерилизации мясных консервов:

- А) Электронно-лучевая
- Б) Гамма-излучение
- В) Термическая
- Г) Ультрафильтрация

15. Цель операционного контроля это

- А) предотвращение запуска в производство продукции, не соответствующей требованиям конструкторской и нормативно-технической документации, договоров на поставку и протоколов разрешения по ГОСТ 2.124

- Б) охарактеризовать состояние дебиторской задолженности на предприятии
- В) воспитание уважения к труду как основе человеческого бытия, воспитание любви к окружающему миру.
- Г) предотвращение появления дефектов и выявление причин их возникновения.

Приложение № 2

(к п. 3.2)

ТЕМЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ, ПРЕДУСМОТРЕННЫЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ, ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ И КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №1

Круглый стол по теме: «Пища будущего»

Цель – формирование представлений об области, объектах, видах и задачах профессиональной деятельности бакалавра, его основной образовательной программе в университете, условиях и результатах ее освоения

Задание:

1. Изучить теоретический материал (видеоконтент)

<https://www.youtube.com/watch?v=WulUIkEрxcU>

<https://www.youtube.com/watch?v=KAGwqu4yLWI>

<https://www.youtube.com/watch?v=xWAYug7yD8E>

https://www.youtube.com/watch?v=3iA_I2-Khx8

<https://www.youtube.com/watch?v=-hU5YsOBjvE>

<https://www.youtube.com/watch?v=XpNDqGU92G4>

<https://www.youtube.com/watch?v=mqW3o4CXtME>

https://www.youtube.com/watch?v=H_nZkwh48-4&list=RDLVxWAYug7yD8E&index=3

<https://www.youtube.com/watch?v=M3N1SOV8KG0&list=RDLVxWAYug7yD8E&index=4>

4

2. Составить эссе, ответив на вопрос: "Какой по-вашему будет пища будущего?" (опишите назначение продукта (для кого предназначен, обогащенный или низкокалорийный, иное); опишите из какого сырья изготавливается: природного, искусственного, комбинирование, приведите хим состав; опишите форму продукта: жидкая, твердая, иная); опишите технологию производства (сушка, варка, иное)..

3. Сделать вывод.

Контрольные вопросы:

1. Какие тенденции в развитии технологии продуктов питания Вы знаете?

2. Какие способы производства продуктов питания Вам известны?

3. Что такие обогащенные продукты питания?

4. Способы снижения калорийности пищевого продукта.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №2

Расчет пищевой ценности продукта питания

ЦЕЛЬ – изучить основные понятия будущей профессиональной деятельности, раскрывающих сущность ее области, объектов, видов и задач, в части теоретических знаний в области пищевой и энергетической ценности пищевых продуктов, а также практических навыков и умений, в определении энергетической ценности пищевых продуктов исходя из их химического состава.

ЗАДАНИЕ:

1. Изучить теоретический материал о пищевой и энергетической ценности пищевых продуктов. Составить конспект.

2. Рассчитать пищевую и энергетическую ценность продуктов по заданию преподавателя.

3. Установление процента удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека, в основных пищевых веществах и энергии за счет рассматриваемых продуктов.

4. Сделать вывод.

Контрольные вопросы:

1. Что такое пищевая ценность продуктов?
2. Что такое энергетическая ценность продуктов?
3. В каких единицах выражается энергетическая ценность продуктов?
4. Какие пищевые вещества относят к основным?
5. Какова энергетическая ценность белков, жиров и углеводов?

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №3

Определение энергетической ценности готовых к употреблению блюд с учетом коэффициентов усвояемости и потерь при тепловой обработке

ЦЕЛЬ – изучить основные понятия будущей профессиональной деятельности, раскрывающих сущность ее области, объектов, видов и задач, в части теоретических знаний и практических навыков и умений, в определении энергетической ценности пищевых продуктов исходя из их химического состава с учетом коэффициентов усвояемости и потерь при тепловой обработке.

ЗАДАНИЕ:

1. Изучить теоретический материал о степени усвояемости пищевых продуктов.
2. Произвести расчет пищевой и энергетической ценности пищевых продуктов.
3. Определить пищевую и энергетическую ценность продуктов с учетом коэффициентов усвояемости и потерь при тепловой обработке.
4. Установить процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека.
5. Сделать вывод.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №4

Контроль качества пищевых продуктов. Органолептическая оценка, как составляющая качества пищевых продуктов

ЦЕЛЬ – получение первичных навыков работы с различными источниками информации, сбора, анализа и обобщения необходимых сведений и данных в области контроля качества пищевых продуктов.

ЗАДАНИЕ:

1. Изучить теоретический материал по теме занятия. Составить конспект.
2. Провести органолептическую оценку качества пищевых продуктов.
3. Составить заключение по результатам органолептической оценки качества продуктов.
4. Сделать вывод.

Контрольные вопросы:

1. Что понимают под термином «качество пищевых продуктов»?
2. Что такое «органолептическая» оценка качества пищевых продуктов?
3. Для чего используются балловые шкалы?
4. Порядок проведения органолептической оценки качества хлеба.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №5

Безопасность пищевых продуктов

ЦЕЛЬ – получить первичные навыки работы с различными источниками информации, сбора, анализа и обобщения необходимых сведений и данных в области безопасности пищевых продуктов.

ЗАДАНИЕ:

1. Изучить теоретический материал о проблеме безопасности пищевого сырья и продуктов питания. Составить конспект.
2. Ознакомление с документами, регламентирующими требования к безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
3. Работа с ТР ТС 021/2011 по группам пищевых продуктов по заданию преподавателя. <http://docs.cntd.ru/document/902320560>

Контрольные вопросы:

1. Что такое безопасность пищевых продуктов?
2. Какие виды опасностей пищевых продуктов Вы знаете?
3. Каким документом регламентируются требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов?

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №6,7

Круглый стол: «Функциональные продукты из сырья животного происхождения»

ЦЕЛЬ – получить первичные профессиональные навыки и умения в рамках поставленной цели проекта, а именно в работе с теоретическим материалом и выполнением индивидуального задания (ИЗ).

ЗАДАНИЕ:

1. Изучить теоретический материал о функциональных пищевых продуктах питания. Составить конспект.
2. Ознакомление с регламентирующими документами.
3. На основании изучения материала подготовить и сделать доклад. Представленный материал обсуждается студентами, формулируются основные выводы.

Контрольные вопросы

1. Концепция функционального питания
2. Требования, предъявляемые к функциональным продуктам
3. Получение функционального продукта.
4. Виды функциональных ингредиентов.

Приложение № 3

(к п. 4.1)

ВОПРОСЫ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

(по заочной форме обучения)

1. Баранина как сырье пищевых производств и ассортимент выпускаемой продукции из нее.
2. Биологические способы консервирования
3. Рыба как сырье пищевых производств
4. Виды питания и их характеристик
5. Понятие «качество», «пищевая ценность», «энергетическая ценность», «биологическая ценность» и «потребительская ценность» пищевых продуктов.
6. Говядина как сырье пищевых производств и ассортимент выпускаемой продукции из нее.
7. Что такое безопасность пищевых продуктов?
8. Комбинированные способы консервирования
9. Функциональные продукты на основе мяса
10. Виды питания и их характеристика
11. Микробиологические приемы в технологии пищевых продуктов.
12. Морепродукты как сырье пищевых производств
13. Нетрадиционные виды сырья для производства пищевой продукции и ассортимент выпускаемой продукции из нее.
14. Низкотемпературные процессы в технологии пищевых продуктов.
15. Осмотические приемы обработки в технологии пищевых продуктов.
16. Какие виды опасностей пищевых продуктов Вы знаете?
17. Что такое «органолептическая» оценка качества пищевых продуктов?
18. Понятие «функциональные продукты»
19. Какие тенденции в развитии технологии продуктов питания Вы знаете?
20. Понятие «функциональные продукты»
21. Принцип «анбиоза»
22. Принцип «биоза»
23. Принцип «абиоза»
24. Принцип «ценобиоза»
25. Принципы консервирования
26. Что такие обогащенные продукты питания?
27. Птица как сырье пищевых производств и ассортимент выпускаемой продукции из нее.
28. Биологическая ценность жиров сырья животного происхождения
29. Роль питания в жизни человека
30. Свинина как сырье пищевых производств и ассортимент выпускаемой продукции из нее.
31. Характеристика основных компонентов пищевых продуктов, незаменимые компоненты пищи.
32. Химические способы консервирования
33. Способы снижения калорийности пищевого продукта.
34. Что понимают под термином «качество пищевых продуктов»?
35. Каким документом регламентируются требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов?

Приложение № 4

(к п. 4.3)

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1 Роль питания в жизни человека

1. История использования в пищу молока
2. История использования в пищу мяса крупного и мелкого рогатого скота и свиней
3. История использования в пищу мяса птиц
4. История использования в пищу рыбы и морепродуктов
5. Понятие «функциональные продукты»
6. Функциональные продукты на основе молока
7. Функциональные продукты на основе мяса крупного рогатого скот
8. Функциональные продукты на основе мелкого рогатого скота.
9. Функциональные продукты на основе мяса свиней
10. Функциональные продукты на основе рыбы
11. Функциональные продукты на основе морепродуктов
12. Функциональные продукты на основе водорослей
13. Принцип «биоза»
14. Принцип «анбиоза»
15. Принцип «абиоза»
16. Принцип «ценобиоза»
17. Физические способы консервирования
18. Химические способы консервирования
19. Биологические способы консервирования
20. Комбинированные способы консервирования
21. Концепция функционального питания
22. Требования, предъявляемые к функциональным продуктам
23. Получение функционального продукта.
24. Виды функциональных ингредиентов.
25. Что такое безопасность пищевых продуктов?
26. Какие виды опасностей пищевых продуктов Вы знаете?
27. Каким документом регламентируются требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов?
28. Что понимают под термином «качество пищевых продуктов»?
29. Что такое «органолептическая» оценка качества пищевых продуктов?
30. Для чего используются балловые шкалы?
31. Порядок проведения органолептической оценки качества хлеба.
32. Что такое пищевая ценность продуктов?
33. Что такое энергетическая ценность продуктов?
34. В каких единицах выражается энергетическая ценность продуктов?
35. Какие пищевые вещества относят к основным?
36. Какова энергетическая ценность белков, жиров и углеводов?
37. Какие тенденции в развитии технологии продуктов питания Вы знаете?
38. Какие способы производства продуктов питания Вам известны?
39. Что такие обогащенные продукты питания?