



Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Саратовский государственный медицинский
университет имени В. И. Разумовского»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

УТВЕРЖДАЮ

Директор Института общественного здоровья,
здравоохранения и гуманитарных проблем
медицины

А.С. Федонников

«29» мая 2023 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

| | |
|--------------------------------|---|
| Дисциплина: | <u>Основы технологии диетического лечебного и диетического профилактического питания</u> (наименование дисциплины) |
| Направление подготовки: | <u>19.03.01 Биотехнология</u> (код и наименование специальности) |
| Квалификация: | <u>Бакалавр</u> (квалификация(степень)выпускника) |

Одобен на заседании учебно-методической конференции кафедры фармацевтической
технологии и биотехнологии
протокол от «24» апреля 2023 г. № 7.

1.1. КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ

| № п/п | Код компетенции | Наименование компетенции | Наименование индикаторов сформированности компетенции | Семестр | Номер задания |
|-------|-----------------|---|--|---------|------------------------------------|
| 1.1 | ПК-1 | Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности | ИД ПК-1.1. Знает виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой биотехнологической продукции, основные понятия и механизмы процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета и подбора технологического оборудования, расчет нормативов материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов | 9 | 1, 2, 3, 8, 9, 10, 11, 16, 17, 20 |
| | | | ИД ПК-1.2. Умеет вести основные технологические процессы производства биотехнологической продукции; рассчитывать производственные рецептуры, контролировать качество сырья, | | 4, 5, 6, 7, 14, 24, 32, 33, 34, 37 |

| | | | | | |
|-----|-------------|--|---|---|--------------------------------|
| | | | полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства; использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов; проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов; использовать различные виды программного обеспечения | | |
| 1.2 | ПК-3 | Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности | ИД ПК-3.1. Знает методы математического моделирования и показатели эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции, методы проведения расчетов для проектирования производств биотехнологической продукции для пищевой промышленности, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения | 9 | 12, 13, 15, 18, 19, 36, 38, 39 |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | ИД ПК-3.2 Умеет применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета технико-экономической эффективности производства биотехнологической продукции; осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности | 21, 22, 23,25, 26,27, 28, 29, 30,31, 35, 40 |
|--|--|--|---|

1.2. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ ПО ТИПАМ И УРОВНЯМ СЛОЖНОСТИ

| № п/п | Код компетенции | Индикатор сформированности компетенции | Номер задания | Тип задания | Уровень сложности задания | Время выполнения (мин.) |
|-------|-----------------|--|---------------|--|---------------------------|-------------------------|
| 1. | ПК-1 | ИД ПК-1.1. Знает виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой биотехнологической продукции, основные понятия и механизмы процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета и подбора технологического оборудования, расчет нормативов материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов | 1 | Закрытый <i>(на установление соответствия)</i> | Базовый | 3 мин. |
| 2. | ПК-1 | ИД ПК-1.1. Знает виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой биотехнологической продукции, основные понятия и механизмы процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета и подбора технологического оборудования, расчет нормативов материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов | 2 | Открытый (с развернутым ответом) | Высокий | 8 мин. |
| 3. | ПК-1 | ИД ПК-1.1. Знает виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой биотехнологической продукции, основные понятия и механизмы | 3 | Закрытый <i>(на установление последовательности)</i> | Высокий | 8 мин. |

| | | | | | | |
|----|------|--|---|---|------------|--------|
| | | процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета и подбора технологического оборудования, расчет нормативов материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов | | | | |
| 4. | ПК-1 | ИД ПК-1.2. Умеет вести основные технологические процессы производства биотехнологической продукции; рассчитывать производственные рецептуры, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства; использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов; проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов; использовать различные виды программного обеспечения. | 4 | Открытый (с развернутым ответом) | Повышенный | 5 мин. |
| 5. | ПК-1 | ИД ПК-1.2. Умеет вести основные технологические процессы производства биотехнологической продукции; рассчитывать производственные рецептуры, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства; использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов; проектировать, подбирать, производить настройку и | 5 | Закрытый (на установление соответствия) | Базовый | 3 мин. |

| | | | | | | |
|----|------|--|---|--|---------|--------|
| | | сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов; использовать различные виды программного обеспечения. | | | | |
| 6. | ПК-1 | ИД ПК-1.2. Умеет вести основные технологические процессы производства биотехнологической продукции; рассчитывать производственные рецептуры, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства; использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов; проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов; использовать различные виды программного обеспечения. | 6 | Закрытый <i>(на установление последовательности)</i> | Высокий | 8 мин. |
| 7. | ПК-1 | ИД ПК-1.2. Умеет вести основные технологические процессы производства биотехнологической продукции; рассчитывать производственные рецептуры, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства; использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов; проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов; использовать различные виды программного обеспечения. | 7 | Закрытый <i>(на установление соответствия)</i> | Базовый | 3 мин. |

| | | | | | | |
|----|------|--|----|--|----------------|--------|
| 8. | ПК-1 | ИД ПК-1.1. Знает виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой биотехнологической продукции, основные понятия и механизмы процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета и подбора технологического оборудования, расчет нормативов материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов | 8 | Закрытый (<i>на установление последовательности</i>) | Высокий | 8 мин. |
| 9. | ПК-1 | ИД ПК-1.1. Знает виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой биотехнологической продукции, основные понятия и механизмы процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета и подбора технологического оборудования, расчет нормативов материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов | 9 | Открытый (с развернутым ответом) | Высокий | 8 мин. |
| 10 | ПК-1 | ИД ПК-1.1. Знает виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой биотехнологической продукции, основные понятия и механизмы процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета и подбора технологического оборудования, расчет нормативов | 10 | Закрытый (<i>на установление последовательности</i>) | Повышенны й | 4 мин. |

| | | | | | | |
|----|------|---|----|--|---------|--------|
| | | материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов | | | | |
| 11 | ПК-1 | ИД ПК-1.1. Знает виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой биотехнологической продукции, основные понятия и механизмы процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета и подбора технологического оборудования, расчет нормативов материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов | 11 | Открытый (с развернутым ответом) | Высокий | 8 мин. |
| 12 | ПК-3 | ИД ПК-3.1. Знает методы математического моделирования и показатели эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции, методы проведения расчетов для проектирования производств биотехнологической продукции для пищевой промышленности, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения | 12 | Закрытый(задание с выбором нескольких вариантов ответов) | Базовый | 2 мин. |
| 13 | ПК-3 | ИД ПК-3.1. Знает методы математического моделирования и показатели эффективности технологических процессов производства биотехнологической | 13 | Закрытый(задание с выбором нескольких вариантов ответов) | Базовый | 2 мин. |

| | | | | | | |
|----|------|--|----|---|---------|--------|
| | | продукции, методы проведения расчетов для проектирования производств биотехнологической продукции для пищевой промышленности, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения | | | | |
| 14 | ПК-1 | ИД ПК-1.1. Знает виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой биотехнологической продукции, основные понятия и механизмы процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета и подбора технологического оборудования, расчет нормативов материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов | 14 | Закрытый(<i>задание с выбором нескольких вариантов ответов</i>) | Базовый | 2 мин. |
| 15 | ПК-3 | ИД ПК-3.1. Знает методы математического моделирования и показатели эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции, методы проведения расчетов для проектирования производств биотехнологической продукции для пищевой промышленности, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного | 15 | Закрытый (<i>на установление соответствия</i>) | Базовый | 3 мин. |

| | | | | | | |
|----|------|--|----|---|----------------|--------|
| | | проектирования и программного обеспечения | | | | |
| 16 | ПК-1 | ИД ПК-1.1. Знает виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой биотехнологической продукции, основные понятия и механизмы процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета и подбора технологического оборудования, расчет нормативов материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов | 16 | Открытый (с развернутым ответом) | Повышенны й | 5 мин. |
| 17 | ПК-1 | ИД ПК-1.1. Знает виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой биотехнологической продукции, основные понятия и механизмы процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета и подбора технологического оборудования, расчет нормативов материальных затрат и экономической эффективности технологических процессов | 17 | Закрытый(<i>задание с выбором нескольких вариантов ответов</i>) | Базовый | 2 мин. |
| 18 | ПК-3 | ИД ПК-3.1. Знает методы математического моделирования и показатели эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции, методы проведения расчетов для проектирования производств биотехнологической | 18 | Закрытый (<i>на установление последовательности</i>) | Повышенны й | 4 мин. |

| | | | | | | |
|----|------|---|----|---|---------|--------|
| | | продукции для пищевой промышленности, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения | | | | |
| 19 | ПК-3 | ИД ПК-3.1. Знает методы математического моделирования и показатели эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции, методы проведения расчетов для проектирования производств биотехнологической продукции для пищевой промышленности, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения | 19 | Закрытый(<i>задание с выбором нескольких вариантов ответов</i>) | Базовый | 2 мин. |
| 20 | ПК-1 | ИД ПК-1.2. Умеет вести основные технологические процессы производства биотехнологической продукции; рассчитывать производственные рецептуры, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства; использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов; проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических | 20 | Закрытый(<i>на установление соответствия</i>) | Базовый | 3 мин. |

| | | | | | | |
|----|------|--|----|---|----------------|--------|
| | | процессов; использовать различные виды программного обеспечения | | | | |
| 21 | ПК-3 | ИД ПК-3.2 Умеет применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета технико-экономической эффективности производства биотехнологической продукции; осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности | 21 | Закрытый (на установление соответствия) | Базовый | 3 мин. |
| 22 | ПК-3 | ИД ПК-3.2 Умеет применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета технико-экономической эффективности производства биотехнологической продукции; осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности | 22 | Закрытый (на установление последовательности) | Повышенны й | 4 мин. |
| 23 | ПК-3 | ИД ПК-3.2 Умеет применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства | 23 | Открытый (с развернутым ответом) | Повышенны й | 5 мин. |

| | | | | | | |
|----|------|--|----|--|---------|--------|
| | | биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета технико-экономической эффективности производства биотехнологической продукции; осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности | | | | |
| 24 | ПК-1 | ИД ПК-1.2. Умеет вести основные технологические процессы производства биотехнологической продукции; рассчитывать производственные рецептуры, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства; использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов; проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов; использовать различные виды программного обеспечения. | 24 | Закрытый(задание с выбором нескольких вариантов ответов) | Базовый | 2 мин. |
| 25 | ПК-3 | ИД ПК-3.2 Умеет применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета технико-экономической эффективности производства биотехнологической продукции; | 25 | Закрытый (на установление соответствия) | Высокий | 8 мин. |

| | | | | | | |
|----|------|--|----|---|---------|--------|
| | | осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности | | | | |
| 26 | ПК-3 | ИД ПК-3.2 Умеет применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета технико-экономической эффективности производства биотехнологической продукции; осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности | 26 | Закрытый(<i>задание с выбором нескольких вариантов ответов</i>) | Базовый | 2 мин. |
| 27 | ПК-3 | ИД ПК-3.2 Умеет применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета технико-экономической эффективности производства биотехнологической продукции; осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности | 27 | Закрытый (<i>на установление соответствия</i>) | Высокий | 8 мин. |

| | | | | | | |
|----|------|--|----|---|----------------|--------|
| 28 | ПК-3 | ИД ПК-3.2 Умеет применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета технико-экономической эффективности производства биотехнологической продукции; осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности | 28 | Открытый (с развернутым ответом) | Повышенны й | 5 мин. |
| 29 | ПК-3 | ИД ПК-3.2 Умеет применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета технико-экономической эффективности производства биотехнологической продукции; осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности | 29 | Закрытый(<i>задание с выбором нескольких вариантов ответов</i>) | Высокий | 8 мин. |
| 30 | ПК-3 | ИД ПК-3.2 Умеет применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики | 30 | Закрытый (<i>на установление соответствия</i>) | Высокий | 8 мин. |

| | | | | | | |
|----|------|--|----|--|----------------|--------|
| | | расчета технико-экономической эффективности производства биотехнологической продукции; осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности | | | | |
| 31 | ПК-3 | ИД ПК-3.2 Умеет применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета технико-экономической эффективности производства биотехнологической продукции; осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности | 31 | Закрытый (<i>на установление последовательности</i>) | Повышенны й | 4 мин. |
| 32 | ПК-1 | ИД ПК-1.2. Умеет вести основные технологические процессы производства биотехнологической продукции; рассчитывать производственные рецептуры, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства; использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов; проектировать, подбирать, производить настройку и | 32 | Открытый (с развернутым ответом) | Повышенны й | 5 мин. |

| | | | | | | |
|----|------|--|----|--|----------------|--------|
| | | сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов; использовать различные виды программного обеспечения. | | | | |
| 33 | ПК-1 | ИД ПК-1.2. Умеет вести основные технологические процессы производства биотехнологической продукции; рассчитывать производственные рецептуры, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства; использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов; проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов; использовать различные виды программного обеспечения. | 33 | Закрытый(задание с выбором нескольких вариантов ответов) | Высокий | 8 мин. |
| 34 | ПК-1 | ИД ПК-1.2. Умеет вести основные технологические процессы производства биотехнологической продукции; рассчитывать производственные рецептуры, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства; использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов; проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов; использовать различные виды программного обеспечения. | 34 | Открытый (с развернутым ответом) | Повышенны й | 5 мин. |

| | | | | | | |
|----|------|--|----|--|----------------|--------|
| 35 | ПК-3 | ИД ПК-3.2 Умеет применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета технико-экономической эффективности производства биотехнологической продукции; осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности | 35 | Закрытый (<i>на установление последовательности</i>) | Повышенны й | 4 мин. |
| 36 | ПК-3 | ИД ПК-3.1. Знает методы математического моделирования и показатели эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции, методы проведения расчетов для проектирования производств биотехнологической продукции для пищевой промышленности, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения | 36 | Закрытый (<i>задание с выбором нескольких вариантов ответов</i>) | Высокий | 8 мин. |
| 37 | ПК-1 | ИД ПК-1.2. Умеет вести основные технологические процессы производства биотехнологической продукции; рассчитывать производственные рецептуры, контролировать качество сырья, | 37 | Открытый (с развернутым ответом) | Повышенны й | 5 мин. |

| | | | | | | |
|----|------|---|----|---|----------------|--------|
| | | полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства; использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов; проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов; использовать различные виды программного обеспечения. | | | | |
| 38 | ПК-3 | ИД ПК-3.1. Знает методы математического моделирования и показатели эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции, методы проведения расчетов для проектирования производств биотехнологической продукции для пищевой промышленности, технологических линий, цехов, отдельных участков организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения | 38 | Закрытый (на установление последовательности) | Повышенны й | 4 мин. |
| 39 | ПК-3 | ИД ПК-3.1. Знает методы математического моделирования и показатели эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции, методы проведения расчетов для проектирования производств биотехнологической продукции для пищевой промышленности, технологических линий, цехов, отдельных участков | 39 | Закрытый (на установление последовательности) | Повышенны й | 4 мин. |

| | | | | | | |
|----|------|--|----|---|----------------|--------|
| | | организаций с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения | | | | |
| 40 | ПК-3 | ИД ПК-3.2 Умеет применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методики расчета технико-экономической эффективности производства биотехнологической продукции; осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для технологических линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности | 40 | Закрытый (на установление соответствия) | Повышенны й | 5 мин. |

2.1. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНИВАНИЯ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

| Семестр | Шкала оценивания | | | |
|--------------|---|--|--|---|
| | «неудовлетворительно» | «удовлетворительно» | «хорошо» | «отлично» |
| знать | | | | |
| 9 | Студент не способен самостоятельно выделять главные положения в изученном материале дисциплины. Не знает: - новейшие достижения в технологии диетического и лечебно-профилактического питания; основные свойства сырья, параметры | Обучающийся усвоил основное содержание материала дисциплины, но имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению учебного материала. Имеет несистематизированные знания о новейших | Обучающийся способен самостоятельно выделять главные положения в изученном материале. Знает основные части программного материала о новейших достижениях в технологии диетического и лечебно-профилактического питания; основных свойствах сырья, параметрах | Студент самостоятельно выделяет главные положения в изученном материале и способен дать краткую характеристику основным идеям проработанного материала дисциплины. Знает новейшие достижения в технологии диетического и лечебно-профилактического питания; основные свойства сырья, параметры технологического процесса влияющие |

| | | | | |
|----------------|--|---|---|---|
| | технологического процесса влияющие на выход готовой продукции и ее качество | достижениях в технологии диетического и лечебно-профилактического питания; основных свойствах сырья, параметрах технологического процесса влияющие на выход готовой продукции и ее качество | технологического процесса влияющие на выход готовой продукции и ее качество | на выход готовой продукции и ее качество |
| уметь | | | | |
| 9 | Студент не умеет: - анализировать технологические процессы, разрабатывать перспективные технологические схемы и режимы производства изделий | Обучающийся испытывает затруднения при анализе технологических процессов, разработки перспективных технологических схем и режимов производства изделий | Студент умеет: - анализировать технологические процессы, разрабатывать перспективные технологические схемы и режимы производства изделий допускает незначительные ошибки | Студент умеет: - анализировать технологические процессы, разрабатывать перспективные технологические схемы и режимы производства изделий |
| владеть | | | | |
| 9 | Студент не владеет: - навыками и современными средствами для разработки технологий диетического и лечебно-профилактического питания | Обучающийся владеет основными навыками и современными средствами для разработки технологий диетического и лечебно-профилактического питания | Студент показывает хорошее владение навыками и современными средствами для разработки технологий диетического и лечебно-профилактического питания | Студент показывает глубокое и полное владение навыками и современными средствами для разработки технологий диетического и лечебно-профилактического питания |

2.2. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ

| Тип задания | Указания по оцениванию | Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания/характеристика правильности ответа) |
|--|---|---|
| Задание закрытого типа на установление соответствия | Задание считается верно выполненным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого) | Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. |
| Задание закрытого типа на установление последовательности | Задание считается верно выполненным, если правильно указана вся последовательность цифр | Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. |
| Задание закрытого типа с выбором одного или нескольких вариантов ответа из предложенных | Задание считается верно выполненным, если правильно указана(-ы) цифра(-ы) ответа(-ов) | Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. |
| Задание закрытого типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора | Задание считается верно выполненным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа. | Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. |
| Задание закрытого типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора | Задание считается верно выполненным, если правильно указаны цифры и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа. | Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. |
| Задание открытого типа с развернутым ответом | Задание считается верно выполненным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте. | Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. |

*Оценивание заданий с развернутым ответом Критерии оценки при наличии эталонного ответа:

1. Правильность ответа (отсутствие фактических ошибок)
2. Полнота ответа (раскрытие объема используемых понятий)
3. Обоснованность ответа (наличие аргументов)
4. Логика изложения ответа (грамотная последовательность излагаемого материала)
5. Сопоставимость с эталонным ответом

3.1. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ)

Задание 1

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие между нутриентами и их основной функцией в лечебном питании:

| | Нутриент | | Функция |
|----------|--------------------------|----------|--|
| А | Белки | 1 | Основной источник энергии, регуляция уровня глюкозы в крови |
| Б | Жиры | 2 | Пластическая функция, синтез ферментов, антител, гормонов |
| В | Углеводы | 3 | Источник жирорастворимых витаминов, структурный компонент клеточных мембран |
| Г | Витамины и микроэлементы | 4 | Регуляция метаболических процессов, антиоксидантная защита, поддержание иммунитета |

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

| А | Б | В | Г |
|----------|----------|----------|----------|
| | | | |

Задание 2

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Почему при некоторых заболеваниях требуется механическое и химическое щажение питания?

Ответ: _____

Задание 3

Прочитайте текст и установите последовательность

Установите правильную последовательность этапов воздействия лечебного питания на организм при язвенной болезни желудка:

1. Снижение секреции соляной кислоты за счёт химического щажения.
2. Уменьшение болевого синдрома и воспаления.
3. Нормализация моторики желудочно-кишечного тракта.
4. Улучшение регенерации слизистой оболочки.
5. Восстановление нормального пищеварения и всасывания питательных веществ.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | | |
|--|--|--|--|--|

Задание 4

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Какова роль кишечной микробиоты в лечебном питании?

Ответ: _____

Задание 5

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие между методом кулинарной обработки и его целью в лечебном питании:

| | Метод обработки | | Цель |
|----------|---|----------|---|
| А | Протирание, измельчение | 1 | Уменьшение содержания экстрактивных веществ, пуринов |
| Б | Варка на пару | 2 | Обеспечение механического щажения слизистой ЖКТ |
| В | Отваривание с последующим сливанием бульона | 3 | Сохранение витаминов и минеральных веществ, минимизация жира |
| Г | Запекание без корочки | 4 | Снижение раздражающего действия на слизистую, сохранение сочности |

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

| А | Б | В | Г |
|----------|----------|----------|----------|
| | | | |

Задание 6

Прочитайте текст и установите последовательность

Расположите в правильной последовательности этапы адаптации диеты при сахарном диабете 2-го типа:

1. Ограничение легкоусвояемых углеводов и насыщенных жиров.
2. Контроль гликемического индекса продуктов.
3. Введение регулярных физических нагрузок.
4. Подбор оптимального соотношения белков, жиров и углеводов.
5. Мониторинг уровня глюкозы в крови и коррекция рациона.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | | |
|--|--|--|--|--|

Задание 7

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите физиологический процесс и его влияние на потребности в питании при патологии:

| | Физиологический процесс | | Влияние на питание |
|----------|----------------------------|----------|--------------------------------|
| А | Повышенный катаболизм (при | 1 | Увеличение потребности в белке |

| | | | |
|----------|--|----------|--|
| | ожогах, сепсисе) | | и энергии для репарации тканей |
| Б | Нарушение всасывания (при синдроме мальабсорбции) | 2 | Потребность в легкоусвояемых формах нутриентов, ферментах |
| В | Замедление обмена веществ (при гипотиреозе) | 3 | Снижение общей калорийности рациона |
| Г | Усиленное выведение веществ (при нефротическом синдроме) | 4 | Компенсация потерь белка, коррекция электролитного баланса |

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

| | | | |
|----------|----------|----------|----------|
| А | Б | В | Г |
| | | | |

Задание 8

Прочитайте текст и установите последовательность

Расположите в правильном порядке этапы диетотерапии при ожирении:

1. Определение суточной потребности в калориях с учётом пола, возраста, физической активности.
2. Создание умеренного дефицита калорий (на 10–20 % ниже нормы).
3. Распределение суточного рациона на 4–5 приёмов пищи.
4. Включение пищевых волокон для повышения насыщения.
5. Постепенное увеличение физической активности.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | | |
|--|--|--|--|--|

Задание 9

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Как полиненасыщенные жирные кислоты (ПНЖК) влияют на процессы детоксикации?

Ответ: _____

Задание 10

Прочитайте текст и установите последовательность

Установите последовательность мероприятий по организации лечебного питания в стационаре:

1. Составление меню диетсестрой или диетологом на основе стандартных диет
2. Назначение диеты врачом с учётом диагноза и состояния пациента
3. Контроль качества продуктов и их соответствия требованиям лечебного питания
4. Приготовление блюд с соблюдением технологии кулинарной обработки (варка, тушение, запекание)
5. Раздача пищи пациентам и мониторинг их реакции на диету (аппетит, переносимость, динамика симптомов)

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | | |
|--|--|--|--|--|

Задание 11

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Как пектины способствуют выведению тяжёлых металлов и других токсичных веществ?

Ответ: _____

Задание 12

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие продукты ограничивают при заболеваниях почек с почечной недостаточностью?

1. нежирная рыба;
2. мясные бульоны;
3. творог;
4. бобовые;
5. свежие овощи.

Ответ: _____

Задание 13

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие продукты исключают из рациона при целиакии?

1. гречневая крупа;
2. овсяная крупа;
3. пшеничная мука;
4. рис;
5. ржаная мука.

Ответ: _____

Задание 14

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Выберите продукты, богатые омега-3 полиненасыщенными жирными кислотами

1. подсолнечное масло;
2. жирная морская рыба;

3. оливковое масло;
4. льняное масло;
5. свиное сало.

Ответ: _____

Задание 15

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите вид диеты с показаниями к её назначению:

| | Вид диеты | | Показания |
|----------|--|----------|--|
| А | Высокобелковая диета | 1 | Острые заболевания почек с почечной недостаточностью |
| Б | Низкобелковая диета | 2 | Туберкулёз, ожоги, послеоперационный период |
| В | Низкокалорийная диета | 3 | Ожирение, сахарный диабет 2-го типа |
| Г | Диета с механическим и химическим щажением | 4 | Гастрит, язвенная болезнь желудка и двенадцатиперстной кишки |

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

| А | Б | В | Г |
|----------|----------|----------|----------|
| | | | |

Задание 16

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Какие основные принципы лежат в основе составления рационов диетического профилактического питания?

Ответ: _____

Задание 17

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие продукты рекомендуется ограничить при подагре?

1. мясо молодых животных;
2. цитрусовые;
3. грибы;
4. молоко;
5. субпродукты (печень, почки).

Ответ: _____

Задание 18

Прочитайте текст и установите последовательность

Расположите в правильной последовательности этапы контроля качества диетических блюд в лечебно-профилактическом учреждении:

1. Отбор суточной пробы.
2. Снятие пробы дежурным врачом.
3. Проверка веса порций.
4. Регистрация результатов в журнале бракеража.
5. Хранение суточной пробы в холодильнике.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | | |
|--|--|--|--|--|

Задание 19

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие продукты богаты кальцием и рекомендуются для профилактики остеопороза?

1. творог;
2. шпинат;
3. кунжут;
4. газированные напитки;
5. твёрдый сыр.

Ответ: _____

Задание 20

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите заболевание с рекомендуемым ограничением в питании:

| | Заболевание | | Ограничение |
|----------|----------------------------------|----------|--|
| А | Гипертоническая болезнь | 1 | Легкоусвояемые углеводы (сахар, кондитерские изделия) |
| Б | Сахарный диабет 2-го типа | 2 | Поваренная соль (до 5–6 г/сут) |
| В | Мочекаменная болезнь (оксалурия) | 3 | Продукты, богатые щавелевой кислотой (шпинат, щавель, какао) |
| Г | Желчнокаменная болезнь | 4 | Жирные сорта мяса, желтки яиц, тугоплавкие жиры |

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

| А | Б | В | Г |
|----------|----------|----------|----------|
| | | | |

Задание 21

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите тип диетического рациона с его основной целью и показаниями к назначению:

| | Тип рациона | | Цель и показания |
|----------|---|----------|--|
| А | Низкокалорийный | 1 | Повышение пластических процессов, восстановление тканей; показан при ожогах, послеоперационных состояниях, туберкулёзе |
| Б | Высокобелковый | 2 | Снижение массы тела; показан при ожирении, метаболическом синдроме, сахарном диабете 2-го типа |
| В | Низкобелковый | 3 | Уменьшение нагрузки на почки; показан при хронической почечной недостаточности |
| Г | Щадящий (механическое и химическое щажение) | 4 | Снижение раздражения слизистой ЖКТ; показан при гастритах, язвенной болезни, колитах |

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

| А | Б | В | Г |
|----------|----------|----------|----------|
| | | | |

Задание 22

Прочитайте текст и установите последовательность

Расположите в правильной последовательности этапы организации питания в лечебно-профилактическом учреждении:

1. Составление меню-раскладки.
2. Выдача питания в отделения.
3. Приготовление блюд.
4. Назначение диеты пациенту.
5. Учёт диет палатными медсёстрами.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | | |
|--|--|--|--|--|

Задание 23

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Какие методы тепловой обработки предпочтительны для диетического профилактического питания?

Ответ: _____

Задание 24

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие продукты содержат пробиотики, полезные для микрофлоры кишечника?

1. кефир;

2. квашеная капуста;
3. пастеризованный йогурт;
4. натуральный йогурт без добавок;
5. лимонад.

Ответ: _____

Задание 25

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие между технологией кулинарной обработки и её применением в диетическом питании:

| | Технология обработки | | Применение в диетическом питании |
|----------|---|----------|--|
| А | Варка на пару | 1 | Обеспечивает максимальное сохранение витаминов и минеральных веществ, подходит для всех щадящих диет |
| Б | Запекание без корочки | 2 | Позволяет получить блюда с нежной консистенцией, без избыточного жира; подходит для низкокалорийных и щадящих диет |
| В | Протиравание и измельчение | 3 | Обеспечивает механическое щажение ЖКТ; используется в диетах с протёртой текстурой блюд |
| Г | Отваривание с последующим сливанием бульона | 4 | Снижает содержание экстрактивных веществ и пуринов; применяется при подагре, заболеваниях печени и почек |

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

| А | Б | В | Г |
|----------|----------|----------|----------|
| | | | |

Задание 26

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Выберите продукты, богатые железом, важные при анемии:

1. говядина;
2. гранат;
3. шпинат;
4. белый хлеб;
5. печень.

Ответ: _____

Задание 27

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите нутриент и его роль в диетическом профилактическом питании с рекомендуемыми источниками:

| | Нутриент | | Роль и источники |
|----------|---------------------------------|----------|---|
| А | Клетчатка | 1 | Участвует в энергетическом обмене, поддерживает работу нервной системы; содержится в злаках, дрожжах, печени, бобовых |
| Б | Незаменимые аминокислоты | 2 | Обеспечивают синтез белков организма; содержатся в мясе, рыбе, яйцах, твороге, сое |
| В | Полиненасыщенные жирные кислоты | 3 | Участвуют в регуляции обмена веществ, поддерживают здоровье сосудов; содержатся в жирной рыбе, льняном и оливковом масле |
| Г | Витамины группы В | 4 | Стимулирует перистальтику кишечника, нормализует микрофлору; содержится в отрубях, овощах, фруктах, цельнозерновых крупах |

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

| А | Б | В | Г |
|----------|----------|----------|----------|
| | | | |

Задание 28

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Какие требования предъявляются к безопасности и маркировке продукции диетического профилактического питания?

Ответ: _____

Задание 29

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие факторы учитываются при составлении рационов ЛПП?

1. Характер неблагоприятных химических и физических факторов производственной среды.
2. Индивидуальные особенности работников.
3. Результаты медицинских осмотров и обследований.
4. Время года.

Ответ: _____

Задание 30

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие между характеристикой рациона и его применением в профилактике заболеваний:

| | Характеристика рациона | | Профилактическое действие и применение |
|----------|--|----------|--|
| А | Обогащённый антиоксидантами (витамины С, Е, селен) | 1 | Снижает окислительный стресс, замедляет старение клеток; профилактика сердечно-сосудистых и онкологических заболеваний |
| Б | С ограничением поваренной соли | 2 | Укрепляет костную ткань; профилактика остеопороза, переломов |
| В | С повышенным содержанием кальция и витамина D | 3 | Нормализует артериальное давление; профилактика гипертонической болезни, отёков |
| Г | С ограничением легкоусвояемых углеводов | 4 | Стабилизирует уровень глюкозы в крови; профилактика сахарного диабета 2-го типа, ожирения |

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

| А | Б | В | Г |
|----------|----------|----------|----------|
| | | | |

Задание 31

Прочитайте текст и установите последовательность

Установите правильную последовательность этапов разработки рациона диетического профилактического питания для работников химического производства:

1. Определение потребности в нутриентах с учётом защитных свойств (пектины, серосодержащие аминокислоты, витамины С, Е и группы В).
2. Анализ вредных факторов на производстве (тип токсикантов, уровень воздействия).
3. Подбор продуктов, обладающих детоксицирующими свойствами (овоци, фрукты, нежирные белки, растительные масла).
4. Контроль эффективности рациона (мониторинг здоровья работников, лабораторные показатели)
5. Составление меню с учётом режима питания (горячие завтраки перед сменойдробность).

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | | |
|--|--|--|--|--|

Задание 32

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Как организуется режим питания при диетическом профилактическом питании?

Ответ: _____

Задание 33

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие задачи решает диетическое профилактическое питание?

1. Повышение сопротивляемости организма к неблагоприятным факторам среды;
2. Нейтрализация и ускоренное выведение из организма вредных веществ;
3. Коррекция веса при ожирении любой степени;
4. Профилактика профессиональных заболеваний у работников вредных производств;
5. Полное исключение аллергенных продуктов у всех категорий населения.

Ответ: _____

Задание 34

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Как кулинарная обработка влияет на свойства продуктов в лечебном питании?

Ответ: _____

Задание 35

Прочитайте текст и установите последовательность

Установите последовательность действий при организации выдачи лечебно-профилактического питания на предприятии:

1. Утверждение списка работников, имеющих право на ЛПП (по результатам спецоценки условий труда).
2. Составление меню-раскладки с учётом специфики вредных факторов.
3. Закупка продуктов, соответствующих требованиям безопасности и качества.
4. Приготовление блюд в соответствии с технологическими картами.
5. Выдача горячих завтраков перед началом смены.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | | |
|--|--|--|--|--|

Задание 36

Прочитайте текст и выберите все правильные варианты ответа

Какие нутриенты помогают в детоксикации при воздействии промышленных ядов?

1. Серосодержащие аминокислоты (метионин, цистеин).
2. Полиненасыщенные жирные кислоты.
3. Витамины А, Е, С.
4. Минералы (селен, цинк, медь).

Ответ: _____

Задание 37

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ

Какова роль углеводов в лечебном питании и как их корректируют при различных заболеваниях?

Ответ: _____

Задание 38

Прочитайте текст и установите последовательность

Установите правильную последовательность этапов входного контроля качества пищевых продуктов на пищеблоке лечебного учреждения:

1. Проверка сопроводительной документации (сертификаты соответствия, ветеринарные свидетельства, декларации).
2. Визуальный осмотр партии продуктов на предмет целостности упаковки и отсутствия признаков порчи.
3. Контроль температурного режима при доставке скоропортящихся продуктов.
4. Отбор проб для лабораторных исследований (при необходимости).
5. Регистрация результатов контроля в журнале входного контроля.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | | |
|--|--|--|--|--|

Задание 39

Прочитайте текст и установите последовательность

Установите последовательность действий при проведении бракеража готовой диетической пищи:

1. Заполнение бракеражного журнала с оценкой по 5 балльной шкале и разрешением к выдаче.
2. Оценка консистенции (плотность, однородность, отсутствие посторонних включений).
3. Определение запаха (отсутствие посторонних или неприятных ароматов).
4. Дегустация для оценки вкуса (соответствие диетическим требованиям, отсутствие излишней соли/специй).
5. Внешний осмотр блюда (цвет, форма, оформление).

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | | |
|--|--|--|--|--|

Задание 40

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите диету (номерную систему) с её характеристиками и показаниями:

| | Диета (номер) | | Характеристика и показания |
|----------|---------------|----------|--|
| А | Диета № 5 | 1 | Ограничение белка и соли, контроль жидкости; показана при заболеваниях почек (гломерулонефрит, почечная недостаточность) |
| Б | Диета № 7 | 2 | Щадящая для печени и желчевыводящих путей: исключение жирных, жареных блюд, обогащение пектинами; показана при гепатитах, холециститах |
| В | Диета № 9 | 3 | Ограничение соли, жидкости, жиров; обогащение калием; показана при сердечно сосудистых заболеваниях (гипертония, ИБС) |
| Г | Диета № 10 | 4 | Сбалансированное содержание углеводов, ограничение легкоусвояемых сахаров; показана при сахарном диабете |

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

| А | Б | В | Г |
|----------|----------|----------|----------|
| | | | |

3.2. КЛЮЧИ К ОЦЕНИВАНИЮ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ

| № задания | Верный ответ | Критерии |
|-----------|---|--|
| 1 | 2314 | 1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи |
| 2 | Механическое и химическое щажение — принципы диетотерапии, направленные на снижение нагрузки на поражённые органы пищеварения. Механическое щажение подразумевает измельчение, протирание или гомогенизацию пищи, чтобы уменьшить нагрузку на слизистые оболочки и ферментные системы. Это необходимо при язвенной болезни, гастритах, колитах, панкреатитах — когда слизистые воспалены или повреждены. Химическое щажение означает исключение продуктов и способов приготовления, которые стимулируют секрецию желудочного сока или раздражают слизистые. | 1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи |
| 3 | 13245 | 1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи |
| 4 | Кишечная микробиота — играет ключевую роль в здоровье. Она влияет на пищеварение, иммунитет, синтез витаминов (К, В ₁₂), защиту от патогенов и даже на настроение. Дисбиоз (нарушение баланса микробиоты) связан с воспалительными заболеваниями кишечника (ВЗК), ожирением, диабетом, аллергиями | 1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи |
| 5 | 2314 | 1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи; |
| 6 | 14253 | 1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи |
| 7 | 1234 | 1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи |
| 8 | 12345 | 1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи |
| 9 | Полиненасыщенные жирные кислоты (ПНЖК) играют ключевую роль во многих биологических процессах, включая иммунный ответ, генную регуляцию и воспалительные реакции. В | 1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи |

| | | |
|----|--|---|
| | контексте детоксикации они могут влиять на активность ферментов, участвующих в метаболизме ксенобиотиков. | |
| 10 | 21345 | 1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи |
| 11 | Пектины — полисахариды, которые не усваиваются организмом человека и проходят через пищеварительный тракт в неизменном виде. Их детоксицирующие свойства связаны с способностью образовывать комплексы с ионами тяжёлых металлов (свинец, ртуть, кадмий), радионуклидами и другими токсинами. Это происходит благодаря наличию в молекулах пектина большого количества свободных карбоксильных групп, особенно в низкоэтерифицированных формах | 1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи |
| 12 | 24 | 1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи |
| 13 | 35 | 1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи |
| 14 | 24 | 1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи |
| 15 | 2134 | 1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи |
| 16 | Диетическое профилактическое питание направлено на снижение риска воздействия неблагоприятных факторов производства, окружающей среды или развития заболеваний. Его ключевые принципы: Сбалансированность. Учёт факторов риска. Ограничение вредных компонентов. Щажение организма. Витаминизация и обогащение. | 1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи |
| 17 | 135 | 1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи |
| 18 | 32145 | 1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи |
| 19 | 135 | 1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи |
| 20 | 2134 | 1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи |
| 21 | 2134 | 1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи |
| 22 | 45132 | 1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи |
| 23 | Для диетического питания наиболее щадящими считаются методы, которые минимизируют потерю питательных веществ и не создают вредных соединений. К ним относятся: Варка на пару. Припускание. Тушение. Запекание. Су-вид (готовка в вакууме) | 1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи |
| 24 | 124 | 1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи |
| 25 | 1234 | 1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи |
| 26 | 135 | 1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи |

| | | |
|----|---|---|
| 27 | 4231 | 1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи |
| 28 | <p>Согласно Техническому регламенту Таможенного союза (ТР ТС 027/2012), такая продукция должна:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствовать требованиям безопасности, установленным для пищевой продукции • удовлетворять физиологическим потребностям организма в питательных веществах с учётом факторов риска и патогенеза заболеваний • соответствовать гигиеническим требованиям по допустимому содержанию контаминантов, биологически активных веществ, микроорганизмов и других потенциально опасных компонентов • не содержать ГМО и компонентов, полученных из ГМО <p>Маркировка должна включать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • сведения о назначении продукции; • категорию лиц, для которых она предназначена; • информацию об изменении состава (если применимо); • рекомендации по использованию. <p>Скоропортящаяся продукция должна выпускаться в фасованном виде в мелкоштучной упаковке для разового потребления</p> | 1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи |
| 29 | 123 | 1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи |
| 30 | 1324 | 1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи |
| 31 | 21354 | 1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи |
| 32 | <p>Режим питания играет важную роль в достижении целей профилактики. Обычно рекомендуется:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Дробный приём пищи — 4–5 раз в день небольшими порциями. Это способствует лучшему усвоению питательных веществ и предотвращает перегрузки пищеварительной системы. • Соблюдение времени приёма пищи — в одно и то же время каждый день. Это помогает настроить обменные процессы. • Контроль промежутков между приёмами пищи — оптимальный интервал составляет около 4 часов. • Ограничение потребления жидкости и соли в некоторых случаях, например при рисках отёков или сердечно-сосудистых нарушений. • Учёт температуры блюд — пища не должна быть слишком горячей или холодной (термическое щажение). | 1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи |
| 33 | 124 | 1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи |
| 34 | <p>Кулинарная обработка определяет, насколько продукт будет щадящим для организма и сохранит ли питательные вещества. В лечебном питании часто применяют:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Варку на пару — сохраняет витамины и минералы, не контактирует с водой. • Припускание — варка в небольшом количестве жидкости или в собственном соку, что снижает потерю питательных веществ. | 1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи |

| | | |
|----|---|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Тушение — комбинированный метод: сначала лёгкое обжаривание (без образования грубой корочки), затем тушение в бульоне или соусе. • Запекание — при умеренных температурах, чтобы избежать образования вредных веществ. | |
| 35 | 12345 | 1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи |
| 36 | 124 | 1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи |
| 37 | <p>Углеводы — основной источник энергии. В лечебном питании их количество и тип адаптируют под заболевание. Например, при ожирении, сахарном диабете, кожных заболеваниях углеводы ограничивают.</p> <p>Виды углеводов и их применение:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Простые углеводы (сахар, мёд) быстро повышают уровень глюкозы в крови, их употребление может быть ограничено при диабете. • Сложные углеводы (крупы, овощи) усваиваются медленнее, обеспечивают длительное чувство насыщения. При заболеваниях ЖКТ могут использоваться в протёртом или измельчённом виде. • Пищевые волокна (клетчатка) улучшают перистальтику кишечника, могут быть полезны при запорах, но ограничиваются при воспалительных заболеваниях кишечника. | 1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи |
| 38 | 12345 | 1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи |
| 39 | 52341 | 1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи |
| 40 | 2143 | 1 балл – полное правильное соответствие; 0 баллов – остальные случаи |

3.3. ПЕРЕЧЕНЬ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ И ОБОРУДОВАНИЯ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИЙ