



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

УТВЕРЖДАЮ

Директор института общественного
здоровья и гуманитарных проблем
медицины

_____ А.С. Федонников
«29» мая 2023 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Дисциплина:	Технологии продукции лечебного питания (наименование дисциплины)
Направление подготовки:	19.04.01 Биотехнология (код и наименование специальности)
Квалификация:	Магистр (квалификация(степень)выпускника)

1. КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Семестр	Номер задания
1.1	ПК-1	Способен разрабатывать новые биотехнологии и новую биотехнологическую продукцию для пищевой промышленности	<p>ИД ПК-1.1 Знает: принципы стратегического планирования развития производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции; принципы составления и проведения технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков предприятий; назначение, принципы действия и устройство оборудования.</p> <p>ИД ПК-1.2 Умеет: использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами; проводить исследования свойств продовольственного сырья; составлять рецептурные композиции новых видов биотехнологической продукции ; разрабатывать новые технологические решения, технологии; осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.</p> <p>ИД ПК-1.3 Владеет: навыками проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных биотехнологий и новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности; разработки проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации технологических проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства биотехнологической продукции; разработки новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p>	3	<p>Задание 1-40 Раздел 3 «Оценочные материалы (тестовые задания)»</p> <p style="text-align: center;">ФОС</p>

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.) 116 минут
1.	ПК-1	ИД ПК-1.1 Знает: принципы стратегического планирования развития производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции; принципы составления и проведения технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков предприятий; назначение, принципы действия и устройство оборудования.	1	Закрытый(<i>задание с выбором одного ответа</i>)	Базовый	1 мин.
2.	ПК-1	ИД ПК-1.1 Знает: принципы стратегического планирования развития производства биотехнологической продук-	2	Закрытый(<i>задание с выбором одного ответа</i>)	Базовый	1 мин.

		<p>ции для пищевой промышленности; методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции;</p> <p>принципы составления и проведения технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков предприятий;</p> <p>назначение, принципы действия и устройство оборудования.</p>				
3.	ПК-1	<p>ИД ПК-1.1 Знает: принципы стратегического планирования развития производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции;</p> <p>принципы составления и проведения технологических расчетов при проектировании новых или модернизации</p>	3	Закрытый(<i>задание с выбором одного ответа</i>)	Базовый	1 мин.

		ции существующих производств и производственных участков предприятий; назначение, принципы действия и устройство оборудования.				
4.	ПК-1	ИД ПК-1.1 Знает: принципы стратегического планирования развития производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции; принципы составления и проведения технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков предприятий; назначение, принципы действия и устройство оборудования.	4	Закрытый(<i>задание с выбором одного ответа</i>)	Базовый	1 мин.
5.	ПК-1	ИД ПК-1.1 Знает: принципы стратегического планирования развития производства биотехнологической продукции для пищевой промыш-	5	Закрытый(<i>задание с выбором одного ответа</i>)	Базовый	1 мин.

		<p>ленности; методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции;</p> <p>принципы составления и проведения технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков предприятий;</p> <p>назначение, принципы действия и устройство оборудования.</p>				
6.	ПК-1	<p>ИД ПК-1.1 Знает: принципы стратегического планирования развития производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции;</p> <p>принципы составления и проведения технологических расчетов при проектировании новых или модерниза-</p>	6	Закрытый(<i>задание с выбором одного ответа</i>)	Базовый	1 мин.

		ции существующих производств и производственных участков предприятий; назначение, принципы действия и устройство оборудования.				
7.	ПК-1	ИД ПК-1.1 Знает: принципы стратегического планирования развития производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции; принципы составления и проведения технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков предприятий; назначение, принципы действия и устройство оборудования.	7	Закрытый (задание с выбором одного ответа)	Базовый	1 мин.
8.	ПК-1	ИД ПК-1.1 Знает: принципы стратегического планирования развития производства биотехнологической продукции для пищевой промыш-	8	Закрытый (задание с выбором одного ответа)	Базовый	1 мин.

		<p>ленности; методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции;</p> <p>принципы составления и проведения технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков предприятий;</p> <p>назначение, принципы действия и устройство оборудования.</p>				
9.	ПК-1	<p>ИД ПК-1.1 Знает: принципы стратегического планирования развития производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции;</p> <p>принципы составления и проведения технологических расчетов при проектировании новых или модернизации</p>	9	Закрытый (задание с выбором одного ответа)	Базовый	1 мин.

		ции существующих производств и производственных участков предприятий; назначение, принципы действия и устройство оборудования.				
10	ПК-1	ИД ПК-1.1 Знает: принципы стратегического планирования развития производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции; принципы составления и проведения технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков предприятий; назначение, принципы действия и устройство оборудования.	10	Закрытый (задание с выбором одного ответа)	Базовый	1 мин.
11	ПК-1	ИД ПК-1.1 Знает: принципы стратегического планирования развития производства биотехнологической продукции для пищевой промыш-	11	Закрытый (задание с выбором одного ответа)	Базовый	1 мин.

		<p>ленности; методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции;</p> <p>принципы составления и проведения технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков предприятий;</p> <p>назначение, принципы действия и устройство оборудования.</p>				
12	ПК-1	<p>ИД ПК-1.1 Знает: принципы стратегического планирования развития производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции;</p> <p>принципы составления и проведения технологических расчетов при проектировании новых или модернизации</p>	12	Закрытый (задание с выбором одного ответа)	Базовый	1 мин.

		ции существующих производств и производственных участков предприятий; назначение, принципы действия и устройство оборудования.				
13	ПК-1	ИД ПК-1.1 Знает: принципы стратегического планирования развития производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции; принципы составления и проведения технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков предприятий; назначение, принципы действия и устройство оборудования.	13	Закрытый (задание с выбором одного ответа)	Базовый	1 мин.
14	ПК-1	ИД ПК-1.2 Умеет: использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-	14	Закрытый (задание с выбором одного ответа)	Базовый	1 мин.

		технологическими работами; проводить исследования свойств продовольственного сырья; составлять рецептурные композиции новых видов биотехнологической продукции ; разрабатывать новые технологические решения, технологии; осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.				
15	ПК-1	ИД ПК-1.2 Умеет: использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами; проводить исследования свойств продовольственного сырья; составлять рецептурные композиции новых видов биотехнологической продукции ; разрабатывать новые технологические решения, технологии; осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.	15	Закрытый (задание с выбором одного ответа))	Повышенный	3мин.

16	ПК-1	ИД ПК-1.2 Умеет: использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами; проводить исследования свойств продовольственного сырья; составлять рецептурные композиции новых видов биотехнологической продукции ; разрабатывать новые технологические решения, технологии; осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.	16	Открытый(с развернутым ответом)	Повышенный	3мин.
17	ПК-1	ИД ПК-1.2 Умеет: использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами; проводить исследования свойств продовольственного сырья; составлять рецептурные композиции новых видов биотехнологической продукции ; разрабатывать новые технологические решения, технологии; осу-	17	Открытый(с развернутым ответом)	Повышенный	3мин.

		<p>ществлять технологические компоновки и подбор оборудования для линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.</p>				
18	ПК-1	<p>ИД ПК-1.2 Умеет: использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами; проводить исследования свойств продовольственного сырья; составлять рецептурные композиции новых видов биотехнологической продукции ; разрабатывать новые технологические решения, технологии; осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.</p>	18	Открытый(<i>с развернутым ответом</i>)	Повышенный	3мин.
19	ПК-1	<p>ИД ПК-1.2 Умеет: использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами; проводить исследования свойств продовольственного</p>	19	Открытый(<i>с развернутым ответом</i>)	Повышенный	3мин.

		сырья; составлять рецептурные композиции новых видов биотехнологической продукции ; разрабатывать новые технологические решения, технологии; осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.				
20	ПК-1	ИД ПК-1.2 Умеет: использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами; проводить исследования свойств продовольственного сырья; составлять рецептурные композиции новых видов биотехнологической продукции ; разрабатывать новые технологические решения, технологии; осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.	20	Открытый(с развернутым ответом)	Повышенный	3мин.
21	ПК-1	ИД ПК-1.2 Умеет: использовать практические навыки в	21	Открытый(с развернутым ответом)	Повышенный	3 мин.

		<p>организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами; проводить исследования свойств продовольственного сырья; составлять рецептурные композиции новых видов биотехнологической продукции ; разрабатывать новые технологические решения, технологии; осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для линий и участков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.</p>				
22.	ПК-1	<p>ИД ПК-1.2 Умеет: использовать практические навыки в организации и управлении научно-исследовательскими и производственно-технологическими работами; проводить исследования свойств продовольственного сырья; составлять рецептурные композиции новых видов биотехнологической продукции ; разрабатывать новые технологические решения, технологии; осуществлять технологические компоновки и подбор оборудования для линий и участ-</p>	22	Закрытый(с выбором одного ответа)	Повышенный	3 мин.

		ков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.				
23.	ПК-1	ИД ПК-1.3 Владеет: навыками проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных биотехнологий и новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности; разработки проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации технологических проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства биотехнологической продукции; разработки новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	23	Открытый(с развернутым ответом)	Повышенный	3мин.
24.	ПК-1	ИД ПК-1.3 Владеет: навыками проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных биотехнологий и новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности; разработки проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических	24	Открытый(с развернутым ответом)	Повышенный	3мин.

		обоснований реализации технологических проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства биотехнологической продукции; разработки новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.				
25.	ПК-1	ИД ПК-1.3 Владеет: навыками проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных биотехнологий и новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности; разработки проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации технологических проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства биотехнологической продукции; разработки новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	25	Закрытый(<i>с выбором одного ответа</i>)	Повышенный	3мин.
26.	ПК-1	ИД ПК-1.3 Владеет: навыками проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных	26	Открытый(<i>с развернутым ответом</i>)	Повышенный	3мин.

		<p>биотехнологий и новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности; разработки проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации технологических проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства биотехнологической продукции;</p> <p>разработки новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p>				
27.	ПК-1	<p>ИД ПК-1.3 Владеет: навыками проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных биотехнологий и новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности; разработки проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации технологических проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства биотехнологической продукции;</p> <p>разработки новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрика-</p>	27	Закрытый(с выбором одного ответа)	Повышенный	3мин.

		тов и готовой продукции.				
28.	ПК-1	ИД ПК-1.3 Владеет: навыками проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных биотехнологий и новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности; разработки проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации технологических проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства биотехнологической продукции; разработки новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	28	Закрытый(с выбором одного ответа)	Повышенный	3мин.
29.	ПК-1	ИД ПК-1.3 Владеет: навыками проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных биотехнологий и новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности; разработки проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации технологических проектов нового строительства, рекон-	29	Открытый(с развернутым ответом)	Высокий	5мин.

		<p>струкции или модернизации производства биотехнологической продукции;</p> <p>разработки новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p>				
30.	ПК-1	<p>ИД ПК-1.3 Владеет: навыками проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных биотехнологий и новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности; разработки проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации технологических проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства биотехнологической продукции;</p> <p>разработки новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p>	30	Закрытый(с выбором одного ответа)	Высокий	5мин.
31.	ПК-1	<p>ИД ПК-1.3 Владеет: навыками проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных биотехнологий и новой биотехнологической продукции для пищевой промышленно-</p>	31	Закрытый(с выбором одного ответа)	Высокий	5мин.

		сти; разработки проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации технологических проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства биотехнологической продукции; разработки новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.				
32.	ПК-1	ИД ПК-1.3 Владеет: навыками проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных биотехнологий и новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности; разработки проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации технологических проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства биотехнологической продукции; разработки новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	32	Закрытый(с выбором одного ответа)	Высокий	5мин.
33.	ПК-1	ИД ПК-1.3 Владеет: навыками проведения научно-	33	Закрытый (на установление последовательности)	Высокий	5мин.

		<p>исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных биотехнологий и новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности; разработки проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации технологических проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства биотехнологической продукции;</p> <p>разработки новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p>				
34.	ПК-1	<p>ИД ПК-1.3 Владеет: навыками проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных биотехнологий и новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности; разработки проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации технологических проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства биотехнологической продукции;</p>	34	Закрытый <i>(на установление соответствия)</i>	Высокий	5 мин.

		разработки новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.				
35.	ПК-1	ИД ПК-1.3 Владеет: навыками проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных биотехнологий и новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности; разработки проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации технологических проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства биотехнологической продукции; разработки новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	35	Закрытый (на установление соответствия)	Высокий	5мин.
36.	ПК-1	ИД ПК-1.3 Владеет: навыками проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных биотехнологий и новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности; разработки проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических	36	Закрытый (на установление соответствия)	Высокий	5мин.

		обоснований реализации технологических проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства биотехнологической продукции; разработки новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.				
37.	ПК-1	ИД ПК-1.3 Владеет: навыками проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных биотехнологий и новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности; разработки проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации технологических проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства биотехнологической продукции; разработки новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	37	Закрытый (<i>на установление соответствия</i>)	Высокий	5мин.
38.	ПК-1	ИД ПК-1.3 Владеет: навыками проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных	38	Закрытый (<i>на установление соответствия</i>)	Высокий	5мин.

		<p>биотехнологий и новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности; разработки проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации технологических проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства биотехнологической продукции;</p> <p>разработки новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p>				
39.	ПК-1	<p>ИД ПК-1.3 Владеет: навыками проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных биотехнологий и новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности; разработки проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации технологических проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства биотехнологической продукции;</p> <p>разработки новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрика-</p>	39	Закрытый <i>(на установление соответствия)</i>	Высокий	5мин.

		тов и готовой продукции.				
40.	ПК-1	ИД ПК-1.3 Владеет: навыками проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных биотехнологий и новой биотехнологической продукции для пищевой промышленности; разработки проектных предложений, бизнес-планов и технико-экономических обоснований реализации технологических проектов нового строительства, реконструкции или модернизации производства биотехнологической продукции; разработки новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.	40	Закрытый (на установление соответствия)	Высокий	5мин.

2.1 ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНИВАНИЯ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

Семестр	Шкала оценивания	
	«не зачтено»	«зачтено»
	знать	

	<p>Студент не способен самостоятельно выделять главные положения в изученном материале дисциплины.</p> <p>Не знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - физиологические основы питания здорового и больного человека. - виды питания. Принципы диетического питания. Коррекция здоровья с помощью питания. - номенклатуры диетических столов. Системы стандартных диет, - не знает практику применения, допускает существенные ошибки 	<p>Студент самостоятельно выделяет главные положения в изученном материале и способен дать краткую характеристику основным идеям проработанного материала дисциплины.</p> <p>Знает ...</p> <ul style="list-style-type: none"> - физиологические основы питания здорового и больного человека. - виды питания. Принципы диетического питания. Коррекция здоровья с помощью питания. - номенклатуру диетических столов. Систему стандартных диет, - исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
уметь		
	<p>Студент не умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать рационы и новые продукты диетического и функционального назначения, - с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, - большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено 	<p>Студент умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать рационы и новые продукты диетического и лечебного и диетического профилактического назначения
владеть		
	<p>Студент не владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методикой создания индивидуальных рационов и включения в них новых видов пищевой продукции с учетом требований физиологической полноценности и микробиологической безопасности - допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, - большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено 	<p>Студент показывает глубокое и полное владение всем объемом изучаемой дисциплины, владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методикой создания индивидуальных рационов и включения в них новых видов пищевой продукции с учетом требований физиологической полноценности и микробиологической безопасности; - методикой внедрения новой продукции в производственный процесс

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)	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
Задание закрытого типа на установление последовательности	Задание считается верно выполненным, если правильно указана вся последовательность цифр	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
Задание закрытого типа с выбором одного или нескольких вариантов ответа из предложенных	Задание считается верно выполненным, если правильно указана(-ы) цифра(-ы) ответа(-ов)	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
Задание открытого типа с развернутым ответом	Задание считается верно выполненным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте.*	1 балл – верно; 0 баллов – не верно

3.1. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ)

Задание 1.

Задание с выбором ответа

Прочитайте текст, выберите **правильный вариант ответа**

Значение белков в питании определяется следующими показателями:

1. ухудшают усвоение жиров
2. являются источником вредных веществ
3. являются источниками незаменимых аминокислот
4. провоцируют развитие гнилостной микрофлоры в кишечнике

Ответ:

Задание 2.

Задание с выбором ответа

Прочитайте текст, выберите **правильный вариант ответа**

Значение жиров в питании заключается в том, что они:

1. являются источником азота
2. являются источниками незаменимых жирных кислот
3. являются источником полезных микроорганизмов
4. выполняют функцию пробиотика

Ответ:

Задание 3.

Задание с выбором ответа

Прочитайте текст, выберите **правильный вариант ответа**

Биодоступность железа зависит от источника и типа соединения. Наиболее доступной является:

1. «гемовое» железо
2. «негемовое» железо в двухвалентной форме
3. «негемовое» железо в трехвалентной форме
4. фармацевтические препараты железа

Ответ:

Задание 4.

Задание с выбором ответа

Прочитайте текст, выберите **правильный вариант ответа**

Какие из перечисленных жирных кислот относятся к Омега - 9:

1. пропионовая

2. олеиновая
3. пальмитиновая
4. пальмитолеиновая

Ответ:

Задание 5.

Задание с выбором ответа

Прочитайте текст, выберите правильный вариант ответа

Для максимального обеспечения детского организма витаминами при подборе холодных закусок рекомендуются:

1. закуски из мяса
2. бутерброды
3. закуски из рыбы
4. сырые овощи и фрукты

Ответ:

Задание 6.

Задание с выбором ответа

Прочитайте текст, выберите правильный вариант ответа

Какое количество соли разрешено потреблять в день при назначении диеты №7/10:

1. 5-10 г
2. 2-4 г
3. 10-15 г
4. не ограничено

Ответ:

Задание 7.

Задание с выбором ответа

Прочитайте текст, выберите правильный вариант ответа

Ограничение каких пищевых веществ показано при диете №8:

1. витаминов и минеральных соединений
2. белков и жиров
3. жиров и углеводов
4. белков и витаминов

Ответ:

Задание 8.

Задание с выбором ответа

Прочитайте текст, выберите правильный вариант ответа

Какие блюда и продукты исключаются из рациона при назначении диеты № 1

1. супы на слизистых отварах
2. прозрачные бульоны
3. мед
4. пюре

Ответ:

Задание 9.

Задание с выбором ответа

Прочитайте текст, выберите правильный вариант ответа

С точки зрения термического щажения, какой должна быть температура горячих блюд?

1. 50⁰ С
2. 75⁰ С
3. 60⁰ С
4. 85⁰ С

Ответ:

Задание 10.

Задание с выбором ответа

Прочитайте текст, выберите правильный вариант ответа

С точки зрения термического щажения, какой должна быть температура холодных блюд?

1. 18⁰ С
2. 15⁰ С
3. 17⁰ С
4. 25⁰ С

Ответ:

Задание 11.

Задание с выбором ответа

Прочитайте текст, выберите правильный вариант ответа

Какие механизмы щажения применяются в диетическом питании:

1. механический, химический, термический
2. физиологический, химический, термический
3. микробиологический, механический, химический
4. комбинированный

Ответ:

Задание 12.

Задание с выбором ответа

Прочитайте текст, выберите правильный вариант ответа

Потери йода при различных видах технологической обработки:

1. незначительны
2. значительны (от 25 до 80 %)
3. неизвестны
4. не существенны

Ответ:

Задание 13.

Задание с выбором ответа

Прочитайте текст, выберите правильный вариант ответа

Свойства витамина Е как антиоксиданта состоят в том, что:

1. не взаимодействует со свободными радикалами кислорода и предотвращает окислительные реакции ненасыщенных жиров
2. не является антиоксидантом
3. стабилен при нагревании до 100°C и в присутствии кислот и щелочей
4. взаимодействуя со свободными радикалами кислорода, предотвращает окислительные реакции ненасыщенных жиров

Ответ:

Задание 14.

Задание с выбором ответа

Прочитайте текст, выберите правильный вариант ответа

Антиокислительное действие токоферолов усиливается:

1. при пониженных температурах
2. в присутствии фосфолипидов, лимонной и аскорбиновой кислот
3. в присутствии углеводов
4. в присутствии белков

Ответ:

Задание 15.

Задание открытого типа с ответом

Прочитайте текст и запишите обоснованный ответ

Белок, аминокислотный состав которого сбалансирован и идеально соответствует потребностям организма человека в каждой независимой кислоте, называется _____

Ответ: _____

Задание 16.

Задание открытого типа с ответом

Прочитайте текст и запишите обоснованный ответ

Аминокислота, скор которой составляет менее 100 %, называется _____

Ответ: _____

Задание 17.

Задание открытого типа с ответом

Прочитайте текст и запишите обоснованный ответ

Какие виды тепловой обработки не рекомендуется использовать при химическомщажении _____

Ответ: _____

Задание 18.

Задание открытого типа с ответом

Прочитайте текст и запишите обоснованный ответ

Секреция желудочного сока снижается при длительном употреблении _____

Ответ: _____

Задание 19.

Задание открытого типа с ответом

Прочитайте текст и запишите обоснованный ответ

Разница между количеством азота, поступающего с пищей, и количеством выделяемого азота - это _____

Ответ: _____

Задание 20.

Задание открытого типа с ответом

Прочитайте текст и запишите обоснованный ответ

Степень задержки азота пищи в теле растущего организма или эффективность его утилизации для поддержания азотистого равновесия у взрослых, зависящая от аминокислотного состава и структурных особенностей белков называется _____

Ответ: _____

Задание 21.

Задание открытого типа с ответом

Прочитайте текст и запишите обоснованный ответ

Аминокислоты, которые не могут синтезироваться в организме и должны поступать с пищей, называются

Ответ: _____

Задание 22.

Задание с выбором ответа

Прочитайте текст, выберите правильный вариант ответа

Жиры должны обеспечивать:

1. не более 15--20% общей калорийности рациона
2. не более 30-33% общей калорийности рациона
3. не более 30-40% общей калорийности рациона
4. не более 5-7% общей калорийности рациона

Ответ:

Задание 23.

Задание открытого типа с ответом

Прочитайте текст и запишите обоснованный ответ

Главным источником энергии для человеческого организма, необходимой для жизнедеятельности всех клеток, тканей и органов, особенно мозга, сердца, мышц являются

Ответ: _____

Задание 24.

Задание открытого типа с ответом

Прочитайте текст и запишите обоснованный ответ

Главными усваиваемыми углеводами в питании человека являются

Ответ: _____

Задание 25.

Задание с выбором ответа

Прочитайте текст, выберите правильный вариант ответа

Ежедневное потребление сахара не должно превышать:

1. 70 г
2. 50 г
3. 100 г
4. 120 г

Ответ:

Задание 26.

Задание открытого типа с ответом

Прочитайте текст и запишите обоснованный ответ

Патологический процесс, сопровождающийся избытком свободных радикалов и недостатком антиоксидантов в организме, перекисным окислением липидов мембран, белков, углеводов, нуклеиновых кислот и других макромолекул клетки, являющийся основной причиной преждевременного старения и развития многих заболеваний называется

Ответ: _____

Задание 27.

Задание с выбором ответа

Прочитайте текст, выберите правильный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Специфические области физиологического воздействия пищевых волокон способствуют:

1. риску образования кариеса
2. улучшению состояния кишечной флоры
3. уменьшению массы стула
4. увеличению энергетической ценности рациона

Ответ:

Задание 28.

Задание с выбором ответа

Прочитайте текст, выберите правильный вариант ответа

Полиненасыщенные омега-3- жирные кислоты способствуют:

1. риску появления ожирения
2. увеличению риска сахарного диабета
3. ухудшению течения псориаза
4. предотвращению агрегации кровяных тел и образованию тромбов, снятию воспалительных процессов

Ответ:

Задание 29.

Задание открытого типа с ответом

Прочитайте текст и запишите обоснованный ответ

Препараты и продукты питания, в состав которых входят вещества микробного и немикробного происхождения, оказывающие при естественном способе введения (с пищей) благоприятные эффекты на физиологические функции и биохимические реакции организма человека через оптимизацию его микроэкологического статуса называют

Ответ: _____

Задание 30.

Задание с выбором ответа

Прочитайте текст, выберите правильный вариант ответа

Источниками каротиноидов являются следующие продукты питания:

1. сыр, мясные продукты
2. фрукты и овощи, яйца, цитрусовые, кукуруза
3. жиры рыб холодных морей
4. чай, кофе

Ответ:

Задание 31.

Задание с выбором ответа

Прочитайте текст, выберите правильный вариант ответа

Каротиноиды оказывают следующие положительные эффекты на организм:

1. гипохолестеринемическое действие путем снижения всасывания холестерина
2. улучшение состояния в период менопаузы
3. нейтрализация свободных радикалов
4. улучшение функции мочевыводящих путей

Ответ:

Задание 32.

Задание с выбором ответа

Прочитайте текст, выберите правильный вариант ответа

Источниками флавоноидов являются следующие продукты питания:

1. сыр, мясные продукты
2. фрукты, включая цитрусовые и овощи, чай
3. жиры рыб холодных морей
4. кукурузное, соевое, пшеничное, хлопковое масла

Ответ:

Задание 33.

Задание на установление последовательности

Прочитайте текст и установите последовательность.

Дайте классификацию углеводов пищи по величине гликемического индекса от более низкого к более высокому:

- 1.Базилик
- 2.Кабачок
- 3.Кускус
- 4.Арбуз

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--

Задание 34.

Задание на установление соответствия

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие потребности в основных пищевых веществах при силовых нагрузках у спортсменов?

1	1,5 г / кг	А	углеводы
2	7-10 г /г	Б	белки

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б

А	Б

Задание 35.

Задание на установление соответствия

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие номеров диет их назначению

	№ Диеты		Назначается
1	Основной вариант стандартной диеты Диета 1	А	при гастрите с секреторной недостаточностью
2	Основной вариант стандартной диеты Диета 2	Б	при гипомоторной дискинезии толстой кишки с синдромом запоров
3	Основной вариант стандартной диеты Диета 3	В	больным язвенной болезнью желудка и двенадцатиперстной кишки, при остром хроническом гастрите или при обострении его.
4	Вариант диеты с механическим и хими-	Г	для лечения острых воспалитель-

	ческим щажением Диета 4		ных заболеваний тонкой и толстой кишки, сопровождающихся нарушением переваривания и всасывания пищи, неустойчивым стулом с предрасположенностью к поносам.
--	-------------------------	--	--

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

Задание 36.

Задание на установление соответствия

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие номеров диет их назначению

	№ Диеты		Назначается
1	Основной вариант стандартной диеты Диета 5	А	при подагре, мочекишлом диатезе, мочекаменной болезни (уратные камни)
2	Основной вариант стандартной диеты Диета 6	Б	при заболеваниях почек
3	Основной вариант стандартной диеты Диета 7	В	для коррекции веса при избыточной массе тела и ожирении
4	Вариант диеты с пониженной калорийностью Диета 8	Г	при заболеваниях печени, желчевыводящих путей и поджелудочной железы

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

Задание 37.

Задание на установление соответствия

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие номеров диет их назначению

	№ Диеты		Назначается
1	Основной вариант стандартной диеты Диета 9	А	при заболеваниях сердца и сосудов для улучшения функционального состояния сердечно-сосудистой системы, коррекции нарушенных обменных процессов, в том числе водно-электролитного обмена
2	Основной вариант стандартной диеты Диета 10	Б	при сахарном диабете для коррекции нарушенного углеводного, липидного, белкового обмена, профилактики повреждений, со-

			путствующих этому заболеванию
3	Вариант диеты с повышенным содержанием белка Диета 11	В	при фосфатурии и мочекаменной болезни с образованием фосфорно-кальциевых камней для восстановления кислой реакции мочи, выведения фосфорно-кальциевых солей, предотвращения камнеобразования
4	Основной вариант стандартной диеты Диета 14	Г	при туберкулезе, хронических нагноительных процессах, в период восстановления после инфекционных болезней, травм с целью повысить защитные силы организма, активизировать восстановительные процессы в пораженных органах

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

Задание 38.

Задание на установление соответствия

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие номеров диет их рекомендациям по исключению продуктов и блюд

	№ Диеты		Исключаются
1	Основной вариант стандартной диеты Диета 9	А	продукты и вещества, возбуждающие центральную нервную систему (кофеинсодержащие, экстрактивные). Ограничивается поступление химических и механических раздражителей печени и желудочно-кишечного тракта. Увеличивается содержание в рационе калия, магния, продуктов, оказывающих ощелачивающее действие (молоко, фрукты, овощи). Пища подается в отварном и протертом виде. Первые блюда исключаются. Поваренная соль не добавляется. Не допускаются слишком холодные и горячие блюда.
2	Основной вариант стандартной диеты Диета 10	Б	молоко и молочные продукты, овощи, фрукты, ягоды (кромеяб-

			локи кислых сортов, клюква, брусника)
3	Основной вариант стандартной диеты Диета 1	В	мясные, рыбные, грибные бульоны, закуски, соусы, специи, овощи и блюда из овощей, кисло-молочные напитки, сыр, сметана, кондитерские изделия, фрукты и ягоды в сыром виде, кофе, какао, газированные напитки, хлеб, хлебобулочные изделия
4	Основной вариант стандартной диеты Диета 14	Г	сахар, сладости, кондитерские изделия, мороженое, варенье, джемы, шоколад, макаронные и мучные изделия, рис, манная крупа, сладкие фрукты, экстрактивные вещества, тугоплавкие жиры, внутренние органы животных (субпродукты), икра, острые, соленые закуски

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б В Г

А	Б	В	Г

Задание 39.

Задание на установление соответствия

Прочитайте текст и установите соответствие.

Установите соответствие названий биологически активных веществ их определению

	Название		Определение
1	Нутрицевтики	А	незаменимые пищевые вещества или их близкие предшественники (например, бета-каротин и другие каротиноиды, омега-3 и другие полиненасыщенные жирные кислоты, некоторые микроэлементы — селен, железо, фтор, цинк, йод, макроэлементы — кальций и магний, отдельные незаменимые аминокислоты и их комплексы, некоторые моно- и дисахариды, пищевые волокна и т. д.)
2	Парафармацевтики	Б	продукты, содержащие органические кислоты, биофлавоноиды, дубильные, фенольные соединения, гликозиды, кофеин, биогенные амины, органические кислоты и другие так называемые натурпродукты.

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами: А Б

А	Б
----------	----------

--	--

Задание 40.

Задание на установление соответствия

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите воздействие БАД и фармакологических препаратов

1	БАД	А	Регуляция очень широкого спектра био-химических реакций и физиологических функций. Специфическое действие всегда сопровождается неспецифическими эффектами, благоприятными для здоровья
2	БАД	Б	Строго избирательное и узко специфическое действие. Неспецифические эффекты чаще всего проявляются токсическими или побочными реакциями.
3	Фармакологические препараты	В	Лечебный эффект реализуется через физиологические механизмы.
4	Фармакологические препараты	Г	Эффект быстрый, но кратковременный (часто ценой токсических или побочных реакций)

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	3	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
2	2	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
3	1	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
4	2	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
5	4	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
6	2	1 балл – верно; 0 баллов – не верно

7	4	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
8	2	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
9	3	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
10	2	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
11	1	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
12	2	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
13	4	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
14	2	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
15	идеальным	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
16	лимитирующей	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
17	пассерование и жарка	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
18	углеводной пищи	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
19	азотистый баланс	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
20	биологической ценностью белка	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
21	незаменимыми	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
22	2	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
23	углеводы	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
24	крахмал и сахароза	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
25	2	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
26	оксидантным (оксидативным) или окислительным стрессом	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
27	2	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
28	4	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
29	пробиотиками	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
30	2	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
31	3	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
32	2	1 балл – верно;

		0 баллов – не верно
33	1234	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
34	21	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
35	3124	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
36	4123	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
37	2143	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
38	4132	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
39	12	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
40	1324	1 балл – верно; 0 баллов – не верно

**3.2. ПЕРЕЧЕНЬ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ И ОБОРУДОВАНИЯ, НЕ-
ОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИЙ**