



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>	5	<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.	<b>ПК-1</b>	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.	<b>ПК-1</b>	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 модернизации</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.	<b>ПК-1</b>	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.	<b>ПК-1</b>	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	<b>ПК-1</b>	<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	<b>ПК-1</b>	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(с развернутым ответом)	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(с развернутым ответом)	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.	<b>ПК-1</b>	<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	3мин.

		ков производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности.				
23.	<b>ПК-1</b>	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.	<b>23</b>	Открытый(с развернутым ответом)	Повышенный	3мин.
24.	<b>ПК-1</b>	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	<b>24</b>	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(с выбором одного ответа )	Повышенный	3мин.
26.	ПК-1	ИД ПК-1.3 Владеет: навыками проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных	26	Открытый(с развернутым ответом)	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.	<b>ПК-1</b>	<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	3 мин.

		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>				
<b>30.</b>	<b>ПК-1</b>	<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>	<b>30</b>	Закрытый <i>(с выбором одного ответа)</i>	Высокий	5мин.
<b>31.</b>	<b>ПК-1</b>	<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>	<b>31</b>	Закрытый <i>(с выбором одного ответа)</i>	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 (на установление соответствия)	Высокий	5 мин.

		разработки новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.				
35.	<b>ПК-1</b>	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.	<b>35</b>	Закрытый (на установление соответствия)	Высокий	5мин.
36.	<b>ПК-1</b>	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	<b>36</b>	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 (на установление соответствия)	Высокий	5мин.
38.	ПК-1	ИД ПК-1.3 Владеет: навыками проведения научно-исследовательских работ и маркетинговых исследований в области прогрессивных	38	Закрытый (на установление соответствия)	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.	<b>ПК-1</b>	<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 (на установление соответствия)	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 №5	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"> <li>- физиологические основы питания здорового и больного человека.</li> <li>- виды питания. Принципы диетического питания. Коррекция здоровья с помощью питания.</li> <li>- номенклатуры диетических столов. Системы стандартных диет,</li> <li>- не знает практику применения, допускает существенные ошибки</li> </ul>	<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"> <li>- физиологические основы питания здорового и больного человека.</li> <li>- виды питания. Принципы диетического питания. Коррекция здоровья с помощью питания.</li> <li>- номенклатуру диетических столов. Систему стандартных диет,</li> <li>- исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий</li> </ul>
<b>уметь</b>		
	<p>Студент не умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать рационы и новые продукты диетического и функционального назначения,</li> <li>- с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу,</li> <li>- большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено</li> </ul>	<p>Студент умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать рационы и новые продукты диетического и лечебного и диетического профилактического назначения</li> </ul>
<b>владеть</b>		
	<p>Студент не владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методикой создания индивидуальных рационов и включения в них новых видов пищевой продукции с учетом требований физиологической полноценности и микробиологической безопасности</li> <li>- допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу,</li> <li>- большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено</li> </ul>	<p>Студент показывает глубокое и полное владение всем объемом изучаемой дисциплины, владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методикой создания индивидуальных рационов и включения в них новых видов пищевой продукции с учетом требований физиологической полноценности и микробиологической безопасности;</li> <li>- методикой внедрения новой продукции в производственный процесс</li> </ul>

## 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 источниками незаменимых аминокислот
3. являются источником вредных веществ
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. «негемовое» железо в двухвалентной форме
2. «гемовое» железо
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. сырые овощи и фрукты
3. закуски из рыбы
4. бутерброды

**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. жиров и углеводов
3. белков и жиров
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. 50<sup>0</sup> С
2. 60<sup>0</sup> С
3. 75<sup>0</sup> С
4. 85<sup>0</sup> 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. 18<sup>0</sup> С
2. 15<sup>0</sup> С
3. 17<sup>0</sup> С
4. 25<sup>0</sup> С

**Ответ:**

**Задание 11.**

**Задание с выбором ответа**

*Прочитайте текст, выберите правильный вариант ответа*

Какие механизмы щажения применяются в диетическом питании:

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

**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:** идеальным

**Задание 16.**

**Задание открытого типа с ответом**

**Прочитайте текст и запишите обоснованный ответ**

Аминокислота, скор которой составляет менее 100 %, называется \_\_\_\_\_

**Ответ:** лимитирующей

**Задание 17.**

**Задание открытого типа с ответом**

**Прочитайте текст и запишите обоснованный ответ**

Какие виды тепловой обработки не рекомендуется использовать при химическомщажении \_\_\_\_\_

**Ответ:** пассерование и жарка

**Задание 18.**

**Задание открытого типа с ответом**

**Прочитайте текст и запишите обоснованный ответ**

Секреция желудочного сока снижается при длительном употреблении \_\_\_\_\_

**Ответ:** углеводной пищи

**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:** азотистый баланс

**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:** биологической ценностью белка

### **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:** незаменимыми

### **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:** углеводы

### **Задание 24.**

**Задание открытого типа с ответом**

**Прочитайте текст и запишите обоснованный ответ**

Главными усваиваемыми углеводами в питании человека являются

\_\_\_\_\_

**Ответ:** крахмал и сахароза

### **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:** оксидантным (оксидативным) или окислительным стрессом

**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***

Полинасыщенные омега-3- жирные кислоты способствуют:

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

**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:** пробиотиками

**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. нейтрализация свободных радикалов
3. улучшение состояния в период менопаузы
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 5
- 2.Кабачок 15
- 3.Кускус 70
- 3.Арбуз – 75

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 В Г

А	Б	В	Г

**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	В	больным язвенной болезнью же-

	Диета 3		лудка и двенадцатиперстной кишки, при остром хроническом гастрите или при обострении его.
4	Вариант диеты с механическим и химическим щажением Диета 4	Г	для лечения острых воспалительных 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

<b>А</b>	<b>Б</b>	<b>В</b>	<b>Г</b>

### 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

<b>А</b>	<b>Б</b>	<b>В</b>	<b>Г</b>

### 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, сопутствующих 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

<b>А</b>	<b>Б</b>	<b>В</b>	<b>Г</b>

### 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 (кромеяблоки 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 В Г

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

		0 баллов – не верно
6	2	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
7	2	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
8	2	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
9	2	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
10	2	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
11	2	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
12	2	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
13	2	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	2	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	2	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	1Б2А	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
35	1В2А3Б4Г	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
36	1Г2А3Б4В	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
37	1Б2А3Г4В	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
38	1Г2А3В4Б	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
39	1А2Б	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
40	1А2В3Б4Г	1 балл – верно; 0 баллов – не верно

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