



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

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор Высшей школы управления  
здоровьем и сестринского образования

\_\_\_\_ О. Ю. Алешкина

«26» апреля 2024 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

Дисциплина:

**Нутрициология в системе охраны здоровья**  
\_\_\_\_\_  
(наименование дисциплины)

Специальность:

**32.04.01 Общественное здравоохранение**  
\_\_\_\_\_  
(код и наименование специальности)

Квалификация:

**Магистр**  
\_\_\_\_\_  
(квалификация(степень)выпускника)

**1.1. КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ**

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Семестр	Номер задания
1.1	ОПК-4	Способность к применению современных методик сбора и обработки информации, к проведению статистического анализа и интерпретации результатов, к изучению, анализу, оценке тенденций, к прогнозированию событий в состоянии популяционного здоровья населения	ИДОПК-4.1 Знает функции и роль пищевых нутриентов в организме человека	3	1,2,3,4,5,15,16,17,18,19,29,30,31,32
			ИДОПК-4.2 Умеет применять на практике принципы нутритивной и нутриционной поддержки организма в различных состояниях с использованием функциональной и специализированной пищевой продукции	3	6,7,8,9,10,20,21,22,23,24,33,34,35,36
			ИДОПК-4.3 Владеет навыками устранения нарушений питания (недостаточного или избыточного) здорового и больного человека.	3	11,12,13,14,25,26,27,28,37,38,39,40

**1.2. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ ПО ТИПАМ И УРОВНЯМ СЛОЖНОСТИ**

№ п/п	Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности задания	Время выполнения (мин.) 116 минут
1.	ОПК-4	ИДОПК-4.1 Знает функции и роль пищевых нутриентов в организме человека	1	Закрытый (задание с выбором одного ответа)	Базовый	1 мин.
2.	ОПК-4	ИДОПК-4.1 Знает функции и роль пищевых нутриентов в организме человека	2	Закрытый (задание с выбором одного ответа)	Базовый	1 мин.
3.	ОПК-4	ИДОПК-4.1 Знает функции и роль пищевых нутриентов в	3	Закрытый (задание с выбором одного ответа)	Базовый	1 мин.

		организме человека				
<b>4.</b>	<b>ОПК-4</b>	ИДОПК-4.1 Знает функции и роль пищевых нутриентов в организме человека	<b>4</b>	Закрытый (задание с выбором одного ответа)	Базовый	1 мин.
<b>5.</b>	<b>ОПК-4</b>	ИДОПК-4.1 Знает функции и роль пищевых нутриентов в организме человека	<b>5</b>	Закрытый (задание с выбором одного ответа)	Базовый	1 мин.
<b>6.</b>	<b>ОПК-4</b>	ИДОПК-4.2 Умеет применять на практике принципы нутритивной и нутриционной поддержки организма в различных состояниях с использованием функциональной и специализированной пищевой продукции	<b>6</b>	Закрытый (задание с выбором одного ответа)	Базовый	1 мин.
<b>7.</b>	<b>ОПК-4</b>	ИДОПК-4.2 Умеет применять на практике принципы нутритивной и нутриционной поддержки организма в различных состояниях с использованием функциональной и специализированной пищевой продукции	<b>7</b>	Закрытый (задание с выбором одного ответа)	Базовый	1 мин.
<b>8.</b>	<b>ОПК-4</b>	ИДОПК-4.2 Умеет применять на практике принципы нутритивной и нутриционной поддержки организма в различных состояниях с использованием функциональной и специализированной пищевой продукции	<b>8</b>	Закрытый (задание с выбором одного ответа)	Базовый	1 мин.
<b>9.</b>	<b>ОПК-4</b>	ИДОПК-4.2 Умеет	<b>9</b>	Закрытый (задание с выбором одного	Базовый	1 мин.

		применять на практике принципы нутритивной и нутриционной поддержки организма в различных состояниях с использованием функциональной и специализированной пищевой продукции		ответа)		
<b>10.</b>	<b>ОПК-4</b>	ИДОПК-4.2 Умеет применять на практике принципы нутритивной и нутриционной поддержки организма в различных состояниях с использованием функциональной и специализированной пищевой продукции	<b>10</b>	Закрытый (задание с выбором одного ответа)	Базовый	1 мин.
<b>11.</b>	<b>ОПК-4</b>	ИДОПК-4.3 Владеет навыками устранения нарушений питания (недостаточного или избыточного) здорового и больного человека	<b>11</b>	Закрытый (задание с выбором одного ответа)	Базовый	1 мин.
<b>12.</b>	<b>ОПК-4</b>	ИДОПК-4.3 Владеет навыками устранения нарушений питания (недостаточного или избыточного) здорового и больного человека	<b>12</b>	Закрытый (задание с выбором одного ответа)	Базовый	1 мин.
<b>13.</b>	<b>ОПК-4</b>	ИДОПК-4.3 Владеет навыками устранения нарушений питания (недостаточного или избыточного) здорового и больного человека	<b>13</b>	Закрытый (задание с выбором одного ответа)	Базовый	1 мин.

14.	ОПК-4	ИДОПК-4.3 Владеет навыками устранения нарушений питания (недостаточного или избыточного) здорового и больного человека	14	Закрытый (задание с выбором одного ответа)	Базовый	1 мин.
15.	ОПК-4	ИДОПК-4.1 Знает функции и роль пищевых нутриентов в организме человека	15	Закрытый (задание с выбором одного ответа))	Повышенный	3 мин.
16.	ОПК-4	ИДОПК-4.1 Знает функции и роль пищевых нутриентов в организме человека	16	Открытый ( <i>с развернутым ответом</i> )	Повышенный	3 мин.
17.	ОПК-4	ИДОПК-4.1 Знает функции и роль пищевых нутриентов в организме человека	17	Открытый ( <i>с развернутым ответом</i> )	Повышенный	3 мин.
18.	ОПК-4	ИДОПК-4.1 Знает функции и роль пищевых нутриентов в организме человека	18	Открытый ( <i>с развернутым ответом</i> )	Повышенный	3 мин.
19.	ОПК-4	ИДОПК-4.1 Знает функции и роль пищевых нутриентов в организме человека	19	Открытый ( <i>с развернутым ответом</i> )	Повышенный	3 мин.
20.	ОПК-4	ИДОПК-4.1 Умеет применять на практике принципы нутритивной и нутриционной поддержки организма в различных состояниях с использованием функциональной и специализированной пищевой продукции	20	Открытый ( <i>с развернутым ответом</i> )	Повышенный	3 мин.
21.	ОПК-4	ИДОПК-4.2 Умеет применять на практике принципы нутритивной и нутриционной поддержки организма в различных	21	Открытый ( <i>с развернутым ответом</i> )	Повышенный	3 мин.

		состояниях с использованием функциональной и специализированной пищевой продукции				
22.	ОПК-4	ИДОПК-4.2 Умеет применять на практике принципы нутритивной и нутриционной поддержки организма в различных состояниях с использованием функциональной и специализированной пищевой продукции	22	Закрытый ( <i>с выбором одного ответа</i> )	Повышенный	3 мин.
23.	ОПК-4	ИДОПК-4.2 Умеет применять на практике принципы нутритивной и нутриционной поддержки организма в различных состояниях с использованием функциональной и специализированной пищевой продукции	23	Открытый ( <i>с развернутым ответом</i> )	Повышенный	3 мин.
24.	ОПК-4	ИДОПК-4.2 Умеет применять на практике принципы нутритивной и нутриционной поддержки организма в различных состояниях с использованием функциональной и специализированной пищевой продукции	24	Открытый ( <i>с развернутым ответом</i> )	Повышенный	3 мин.
25.	ОПК-4	ИДОПК-4.3 Владеет навыками устранения нарушений питания (недостаточного или	25	Закрытый ( <i>с выбором одного ответа</i> )	Повышенный	3 мин.

		избыточного) здорового и больного человека				
26.	ОПК-4	ИДОПК-4.3 Владеет навыками устранения нарушений питания (недостаточного или избыточного) здорового и больного человека	26	Открытый ( <i>с развернутым ответом</i> )	Повышенный	3мин.
27.	ОПК-4	ИДОПК-4.3 Владеет навыками устранения нарушений питания (недостаточного или избыточного) здорового и больного человека	27	Закрытый ( <i>с выбором одного ответа</i> )	Повышенный	3мин.
28.	ОПК-4	ИДОПК-4.3 Владеет навыками устранения нарушений питания (недостаточного или избыточного) здорового и больного человека	28	Закрытый ( <i>с выбором одного ответа</i> )	Повышенный	3мин.
29.	ОПК-4	ИДОПК-4.1 Знает функции и роль пищевых нутриентов в организме человека	29	Открытый ( <i>с развернутым ответом</i> )	Высокий	5мин.
30.	ОПК-4	ИДОПК-4.1 Знает функции и роль пищевых нутриентов в организме человека	30	Закрытый ( <i>с выбором одного ответа</i> )	Высокий	5мин.
31.	ОПК-4	ИДОПК-4.1 Знает функции и роль пищевых нутриентов в организме человека	31	Закрытый ( <i>с выбором одного ответа</i> )	Высокий	5мин.
32.	ОПК-4	ИДОПК-4.1 Знает функции и роль пищевых нутриентов в организме человека	32	Закрытый ( <i>с выбором одного ответа</i> )	Высокий	5мин.
33.	ОПК-4	ИДОПК-4.2 Умеет применять на практике принципы нутритивной и	33	Закрытый ( <i>на установление последовательности</i> )	Высокий	5мин.

		нутриционной поддержки организма в различных состояниях с использованием функциональной и специализированной пищевой продукции				
<b>34.</b>	<b>ОПК-4</b>	ИДОПК-4.2 Умеет применять на практике принципы нутритивной и нутриционной поддержки организма в различных состояниях с использованием функциональной и специализированной пищевой продукции	<b>34</b>	Закрытый (на установление соответствия)	Высокий	5мин.
<b>35.</b>	<b>ОПК-4</b>	ИДОПК-4.2 Умеет применять на практике принципы нутритивной и нутриционной поддержки организма в различных состояниях с использованием функциональной и специализированной пищевой продукции	<b>35</b>	Закрытый (на установление соответствия)	Высокий	5мин.
<b>36.</b>	<b>ОПК-4</b>	ИДОПК-4.2 Умеет применять на практике принципы нутритивной и нутриционной поддержки организма в различных состояниях с использованием функциональной и специализированной пищевой продукции	<b>36</b>	Закрытый (на установление соответствия)	Высокий	5мин.
<b>37.</b>	<b>ОПК-4</b>	ИДОПК-4.3 Владеет навыками устранения	<b>37</b>	Закрытый (на установление соответствия)	Высокий	5мин.



		нарушений питания (недостаточного или избыточного) здорового и больного человека				
38.	ОПК-4	ИДОПК-4.3 Владеет навыками устранения нарушений питания (недостаточного или избыточного) здорового и больного человека	38	Закрытый (на установление соответствия)	Высокий	5мин.
39.	ОПК-4	ИДОПК-4.3 Владеет навыками устранения нарушений питания (недостаточного или избыточного) здорового и больного человека	39	Закрытый (на установление соответствия)	Высокий	5мин.
40.	ОПК-4	ИДОПК-4.3 Владеет навыками устранения нарушений питания (недостаточного или избыточного) здорового и больного человека	40	Закрытый (на установление соответствия)	Высокий	5мин.

## 2.1. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНИВАНИЯ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

Семестр	Шкала оценивания	
	«не зачтено»	«зачтено»
	<b>знать</b>	
	<p>Студент не способен самостоятельно выделять главные положения в изученном материале дисциплины. Не знает: - физиологические основы питания здорового и больного человека, виды питания. Принципы диетического</p>	<p>Студент самостоятельно выделяет главные положения в изученном материале и способен дать краткую характеристику основным идеям проработанного материала дисциплины. Показывает глубокое понимание следующего материала: - физиологические основы питания здорового и больного человека</p>

	<p>питания.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- функции и роли пищевых нутриентов в организме человека,</li> <li>- подходы к составлению расширенных программ коррекции рационов питания для различных групп населения с учетом современных технологий продуктов питания</li> <li>- не знает практику применения, допускает существенные ошибки</li> </ul>	<p>виды питания. Принципы диетического питания</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- функции и роли пищевых нутриентов в организме человека,</li> <li>- исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, владеет</li> <li>- подходы к составлению расширенных программ коррекции рационов питания для различных групп населения с учетом современных технологий продуктов питания.</li> </ul>
<b>уметь</b>		
	<p>Студент не умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать пищевой статус и составлять индивидуальные (персонифицированные) рационы питания для нутритивной поддержки организма;</li> <li>- допускает существенные ошибки, неуверенно, 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>- оценивать пищевой статус и составлять индивидуальные (персонифицированные) рационы питания для нутритивной поддержки организма.</li> </ul>
<b>владеть</b>		
	<p>Студент не владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- не владеет методами устранения нарушений питания (недостаточного или избыточного) здорового и больного человека;</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>- методами устранения нарушений питания (недостаточного или избыточного) здорового и больного человека.</li> </ul>

## 2.2. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ

Тип задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания/характеристика правильности отве-
-------------	------------------------	---

		<b>та)</b>
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.

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

**Обоснование:**

#### Задание 2.

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

**Обоснование:**

#### Задание 3.

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

**Обоснование:**

#### Задание 4.

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

Какие из перечисленных жирных кислот относятся к Омега - 9:

1. пропионовая
2. олеиновая
3. пальмитиновая
4. пальмитолеиновая

**Ответ:**

**Обоснование:**

**Задание 5.**

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

**Обоснование:**

**Задание 6.**

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

**Обоснование:**

**Задание 7.**

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

**Обоснование:**

**Задание 8.**

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

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

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

**Ответ:**

**Обоснование:**

**Задание 9.**

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

**Обоснование:**

**Задание 10.**

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

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

1. 18<sup>0</sup> C
2. 15<sup>0</sup> C
3. 17<sup>0</sup> C
4. 25<sup>0</sup> C

**Ответ:**

**Обоснование:**

**Задание 11.**

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

Какие механизмы щажения применяются в диетическом питании:

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

**Ответ:**

**Обоснование:**

**Задание 12.**

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

Потери йода при различных видах технологической обработки:

1. незначительны
2. значительны
3. неизвестны
4. не существенны

**Ответ:**

**Обоснование:**

**Задание 13.**

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

**Обоснование:**

**Задание 14.**

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

**Обоснование:**

**Задание 15.**

*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.**

*Прочитайте текст и запишите обоснованный ответ*

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

**Ответ:**

**Задание 17.**

*Прочитайте текст и запишите обоснованный ответ*

Какие виды тепловой обработки не рекомендуется использовать при химическом щажении  
\_\_\_\_\_



**Ответ:**

**Задание 18.**

**Прочитайте текст и запишите обоснованный ответ**

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

**Ответ:**

**Задание 19.**

**Прочитайте текст и запишите обоснованный ответ**

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

**Ответ:**

**Задание 20.**

**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.**

**Прочитайте текст и запишите обоснованный ответ**

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

**Ответ:**

**Задание 22.**

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

Жиры должны обеспечивать:

1. не более 15--20% общей калорийности рациона

2. не более 30-33% общей калорийности рациона
3. не более 34-40% общей калорийности рациона
4. не более 5-7% общей калорийности рациона

**Ответ:**

**Обоснование:**

**Задание 23.**

*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.**

*Прочитайте текст и запишите обоснованный ответ*

Главными усваиваемыми углеводами в питании человека являются

---

**Ответ:**

**Задание 25.**

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

Ежедневное потребление сахара не должно превышать:

1. 70 г
2. 50 г
3. 100 г
4. 120 г

**Ответ:**

**Обоснование:**

**Задание 26.**

*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.**

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

Включение в диету пищевых волокон способствуют:

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

**Ответ:**

**Обоснование:**

**Задание 28.**

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

Полиненасыщенные 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:**

**Обоснование:**

**Задание 29.**

*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 микробиоты

---

**Ответ:**

**Задание 30.**

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

**Обоснование:**

**Задание 31.**

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

**Обоснование:**

**Задание 32.**

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

Источниками флавоноидов являются следующие продукты питания:

1. сыр, мясные продукты
2. фрукты, овощи, чай
3. жиры рыб холодных морей
4. кукурузное, соевое, пшеничное, хлопковое масла
- 5.

**Ответ:**

**Обоснование:**

### Задание 33.

**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

**Ответ:**

### Задание 34.

**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

**Ответ:**

### Задание 35.

**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 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.

**Ответ:**

**Задание 36.**

*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

**Ответ:**

**Задание 37.**

*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
--	--	--	---

**Ответ:**

**Задание 38.**

*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 (кроме яблоки кислых сортов, клюква, брусника)
3	Основной вариант стандартной диеты Диета 1	В	мясные, рыбные, грибные бульоны, закуски, соусы, специи, овощи и блюда из овощей, кисломолочные 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
--	--	--	--

Ответ:

**Задание 39.**

*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 каратиноиды, 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.

Ответ:

**Задание 40.**

*Прочитайте текст и установите соответствие.*

Соотнесите воздействие БАД и фармакологических препаратов

1	БАД	А	Регуляция очень широкого спектра биохимических реакций и физиологических функций. Специфическое действие всегда сопровождается неспе-
---	-----	---	---



			цифическими 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)

Ответ:

### 3.2. КЛЮЧИ К ОЦЕНИВАНИЮ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ

№ задания	Верный ответ	Критерии
1	2 Белки - состоят из аминокислот	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
2	2 Жиры –состоят из жирных кислот	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
3	2 Источником «гемового» железа являются миоглобин и гемоглобин. Железо в связке с этими белками усваивается лучше всего.	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
4	2 первая двойная связь (ненасыщенная) образуется на 9 атоме углерода с конца молекулы	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
5	2 сырые овощи и фрукты более богаты витаминами	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
6	2 пищу готовят без соли, выдают 2-4 г в день для подсаливания блюд	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
7	2 Диета № 8 показана при ожирении с ограничением жиров и углеводов	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
8	2 концентрированные бульоны раздражают стенки ЖКТ.	1 балл – верно; 0 баллов – не верно

9	2 60° связано с температурой застывания жира	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
10	2 не выше 15° С - связано с органолептическими показателями качества блюд.	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
11	2 связано с обеспечением нетравматичного режима питания.	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
12	2 йод – это летучее соединение	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
13	2 витамин Е инактивировать свободные радикалы	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
14	2 усиливается за счет кислот и фосфолипидов	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	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 Жиры – самый калорийный источник пищи	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 рекомендациям Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ)	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
26	Окислительным стрессом	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
27	2 Пищевые волокна – субстрат для питания микробиоты	1 балл – верно; 0 баллов – не верно

28	омега-3- жирные кислоты, регулируют реакции между сосудистой стенкой и кровью для предотвращения тромбообразования	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
29	пробиотиками	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
30	2 Фрукты и овощи, яйца, цитрусовые, кукуруза богаты β-каротинном	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
31	2 Каротиноиды являются антиоксидантами.	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
32	2 в них содержится больше всего Флавоноидов	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
33	1234	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
34	1B2A	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
35	1B2A3B4Г	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
36	1Г2A3B4B	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
37	1B2A3Г4B	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
38	1Г2A3B4B	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
39	1A2B	1 балл – верно; 0 баллов – не верно
40	1A2B3B4Г	1 балл – верно; 0 баллов – не верно

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

Дополнительных материалов и оборудования для выполнения указанных тестовых заданий не требуется.