



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

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора института

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

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата
по направлению подготовки
19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Профиль программы
«ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

ИНСТИТУТ
РАЗРАБОТЧИК

агроинженерии и пищевых систем
кафедра технологии продуктов питания

1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Результаты освоения дисциплины

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными компетенциями

Код и наименование компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
<p>ПК-2: Способен осуществлять управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения, участвовать в принятии экономических решений на всех этапах жизненного цикла продукции</p>	<p>Основы нутрициологии</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основы законодательства и директивные документы в области диетологии; - общие вопросы организации службы лечебного питания в стране; - основные принципы различных видов питания; - основы рационального и индивидуально-сбалансированного питания, величин потребности в пищевых веществах и энергии; - биологическую роль пищевых веществ и продуктов питания; - гигиенические требования к пищевым продуктам и их экспертную оценку; - физиологические основы диетологии, обмен веществ в организме в норме и патологии, взаимосвязи функциональных систем организма и уровни их регуляции; - структуру лечебных диет. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять рационы питания для определенных категорий населения, в зависимости от физиологической потребности; - рассчитывать нутриентный состав рациона-диеты; - анализировать рацион питания по нормам физиологической потребности <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками формирования ассортимента пищевой продукции с учетом физиологических норм, в том числе для персонализированного и специа-

Код и наименование компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		лизированного питания.

1.2. К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания открытого и закрытого типов;
- задания по контрольным работам (для заочной формы обучения).

К оценочным средствам для промежуточной аттестации относятся:

- экзаменационные задания по дисциплине, представленные в виде тестовых заданий закрытого и открытого типов.

1.3 Критерии оценки результатов освоения дисциплины

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

Таблица 2 – Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
1 Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полной знаний и системным взглядом на изучаемый объект
2 Работа с информацией	Не в состоянии найти необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
3 Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, во-	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставлен-

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
	только некоторые из имеющихся у него сведений	ции	влекает в исследование новые релевантные задачи данные	ной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
4 Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Компетенция ПК-2: Способен осуществлять управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения, участвовать в принятии экономических решений на всех этапах жизненного цикла продукции

Тестовые задания открытого типа:

1. Нутриенты – это: _____.

Ответ: пищевые вещества

2. Продукты обогащенные – это продукты в которые: _____.

Ответ: искусственно привнесены какие-либо пищевые компоненты

3. Для оценки массы тела в связи с питанием Всемирной организацией здравоохранения рекомендован показатель _____.

Ответ: индекс массы тела

4. Допустимая минимальная кратность потребления пищи за сутки для взрослого человека составляет _____.

Ответ: 3

5. Нутрициология – это _____.

Ответ: наука о питании

6. Основной обмен (ОО) – это количество энергии _____.

Ответ: необходимое для организма в состоянии полного покоя лежа

7. Питание экзогенное – это когда нутриенты поступают в организм _____.

Ответ: из внешней среды

8. Питание эндогенное – это питание, при котором для обеспечения организма нутриентами используются _____.

Ответ: резервные запасы самого организма

9. Пищевой рацион среднесуточный – это _____.

Ответ: количество пищевых продуктов, потребляемое человеком за сутки

10. Алиментарные заболевания – это _____.

Ответ: первичные расстройства питания организма

11. При расчете аминокислотного сора, безразмерный коэффициент перед значением белка равен _____.

Ответ: 4

12. Самой важной считается незаменимая аминокислота _____.

Ответ: лейцин

13. Количество незаменимых аминокислот равно _____.

Ответ: 8

14. Аббревиатура БЖУ расшифровывается как _____.

Ответ: белки, жиры, углеводы

15. Перерывы между приемами пищи за исключением времени сна должны составлять не более _____ часов.

Ответ: 4

16. Возникновение кариеса на 95% связано с нехваткой в рационе питания _____.

Ответ: кальция

17. _____ - это определенная система питания, которая формируется с учетом сопутствующего диагноза, нутритивного статуса пациента, способа приготовления пищи и продуктов, разрешенных при определенном диагнозе.

Ответ: лечебная диета

18. _____ - это природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевых продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов.

Ответ: пищевые добавки

19. _____ - это органические соединения с высокой биологической активностью, которые необходимы для нормальной жизнедеятельности организма в чрезвычайно малых количествах.

Ответ: Витамины

20. _____ аминокислоты не синтезируются в организме и должны поступать с пищей.

Ответ: Незаменимые

21. _____ – усредненная величина необходимого поступления пищевых и биологически активных веществ, обеспечивающая оптимальную реализацию физиолого-биохимических процессов, закрепленных в генотипе человека

Ответ: Норма физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах

22. Орган пищеварительной системы человека «отвечающий» за переваривание белков животного происхождения это _____.

Ответ: желудок

23. Орган пищеварительной системы человека «отвечающий» за переваривание жиров это _____.

Ответ: тонкий кишечник

Тестовые задания закрытого типа:

24. Функции биофлавоноидов продуктов в организме человека (возможно несколько вариантов):

- 1 **антиоксидантное действие**
- 2 способствуют росту клеток
- 3 **снижают свертываемость крови**
- 4 адсорбируют токсины
- 5 улучшают перистальтику кишечника
- 6 **уменьшают ломкость и проницаемость капилляров.**

25. Укажите соответствие типа питания, в зависимости от определения, согласно нормативным документам

- | | | | |
|---|----------------------------------|-----|--|
| 1 | Питание лечебно-профилактическое | [1] | применение с лечебной целью специально составленных пищевых рационов и режимов питания для людей с острыми или хроническими заболеваниями, организуемое в стационарных условиях; |
| 2 | Питание лечебное | [2] | питание относительно здоровых людей для профилактики вредного воздействия производственных условий и факторов трудового процесса; |
| 3 | Питание функциональное | [3] | рационы питания с компонентами, избирательно и позитивно воздействующими на отдельные функции организма |

Ответ: 1 – 2; 2 – 1; 3 – 3.

26. Соотнесите определения

- | | | | |
|---|--------------------------|-----|---|
| 1 | Пищевая ценность питания | [1] | состояние организма человека, группы людей, популяции, оцениваемое в связи с особенностями питания |
| 2 | Пищевой статус | [2] | понятие, отражающее всю полноту полезных свойств пищевого продукта, включая степень обеспечения физиологических потребностей человека в основных веществах, энергию и органолептические достоинства |

- 3 Пищевой режим (режим питания) [3] характер приёма пищи, определяемый временем и условиями её потребления, распределением пищи в течение суток по энергетической ценности и составу

Ответ: 1 – 2; 2 – 1; 3 – 3.

27. Какие заболевания могут возникать при дефиците селена (несколько вариантов ответа):

- 1 **эндемический зоб;**
- 2 сахарный диабет;
- 3 **гипотиреоз;**
- 4 ожирение;
- 5 аритмия;
- 6 **кретинизм**

28. Какие заболевания могут возникать при дефиците магния (несколько вариантов ответа):

- 1 Гипотиреоз;
- 2 **Ишемическая болезнь сердца;**
- 3 **Инфаркта миокарда;**
- 4 Сахарный диабет;
- 5 **Артериальная гипертензия;**
- 6 Кариез;
- 7 Бери-бери;
- 8 **Атеросклероз**

29. Какие из перечисленных ниже продуктов относят к содержащим пищевые волокна (возможен выбор нескольких вариантов):

- 1 **сельдерей**
- 2 куриная грудка
- 3 **груша**
- 4 сметана
- 5 йогурт
- 6 **слива**

30. Укажите из перечисленных ниже продуктов те, которые можно отнести к продуктам с пробиотическим действием (возможен выбор нескольких вариантов):

- 1 Томаты
- 2 **Йогурт**
- 3 Фасоль
- 4 Отварное мясо
- 5 **Сметана**
- 6 Рыба
- 7 Картофель
- 8 **Айран**

3 ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ НА КОНТРОЛЬНУЮ РАБОТУ, КУРСОВУЮ РАБОТУ/ КУРСОВОЙ ПРОЕКТ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКУЮ РАБОТУ

Учебным планом для студентов заочной формы обучения предусмотрено выполнение контрольной работы.

Задание по контрольной работе предусматривает ответ на три вопроса, что позволяет расширить теоретические знания об нутрициологии и процессах пищеварения.

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

Вопросы к контрольной работе

1. Средняя суточная потребность взрослого человека в белках
2. Какие принципы учитываются при построении любой диеты
3. Приведите примеры 5 продуктов, в которых содержится наибольшее количество клетчатки
4. Ежедневная потребность в аскорбиновой кислоте взрослого человека составляет...
5. Суточная потребность здорового человека в углеводах составляет....
6. Какие углеводы быстро усваиваются в организме и используются в качестве источника энергии
7. В каких отделах ЖКТ происходит расщепление крахмала
8. Строго вегетарианский рацион вызывает в организме дефицит каких нутриентов
9. Какие вещества усложняют усвоение организмом железа из продуктов питания
10. Какие вещества усложняют усвоение организмом кальция из продуктов питания
11. К жирорастворимым витаминам относятся следующие витамины
12. Приведите примеры 5 продуктов, в которых содержится наибольшее количество кальция
13. При каких условиях разрушается аскорбиновая кислота
14. Продукты, являющиеся источником витамина А (приведите 5 примеров)
15. Сильными пищевыми стимуляторами желудочной секреции являются...
16. Средняя суточная потребность взрослого человека в воде составляет....
17. Липотропные свойства продукта – это.....
18. Химическое щажение пищеварительного тракта достигается исключением из рациона...

19. В овощах и фруктах содержится мало каких нутриентов...
20. Фактор способствующий быстрому прогорканию жиров
21. Нутриентами в диетологии называют....
22. Основными простыми углеводами являются....
23. К сложным углеводам относят...
24. Продукты, являющиеся источником витамина Е (приведите 5 примеров)
25. Лечебное питание (диетотерапия) - это применение с профилактической и лечебной целью диет для ...
26. Усвояемость в пищеварении – это:
27. Наука о питании (нутрициология) – это:
28. Что такое гигиена питания...
29. Основной обмен – это:
30. Питание специализированное – это:
31. Питание экзогенное – это:
32. Питание эндогенное – это:
33. Пищевая ценность питания – это:
34. Пищевой режим (режим питания) – это:
35. Пищевые добавки – это:
36. Белки – это:
37. Аминокислоты – это:
38. Витамины – это:
39. Продуктовый набор пищевого рациона – это:
40. Продукты рафинированные – это:
41. Продукты обогащенные – это:
42. Симбионтное пищеварение – это:
43. Энергетическая ценность (калорийность) пищевого рациона (пищевого продукта, нутриента) – это:
44. Алиментарный фактор – это:
45. Алиментарные заболевания – это:
46. К алиментарным заболеваниям относятся:
47. Основное отличие незаменимых аминокислот от заменимых:
48. Энерготраты покоя – это:
49. Для оценки массы тела в связи с питанием Всемирной организацией здравоохранения рекомендован показатель:
50. Индекс массы тела (ИМТ) – это:

51. Допустимая минимальная кратность потребления пищи за сутки для взрослого человека составляет:

52. Оптимальная кратность потребления пищи за сутки для взрослого человека составляет:

53. Перерывы между приемами пищи за исключением времени сна должны составлять не более:

54. В понятие «режим питания» входят:

55. Питание лечебно-профилактическое – это:

56. Питание диетическое – это:

57. Питание функциональное – это:

58. Нутрицевтики – это:

59. Пробиотики – это:

60. Пребиотики – это:

61. Основным лечебно-профилактическим эффектом действия витамина Р является:

62. К биологическим эффектам кальция относятся:

63. При дефиците кальция могут развиваться:

64. К биологическим эффектам фосфора относятся:

65. При дефиците фосфора могут развиваться:

66. К биологическим эффектам йода относятся:

67. К причинам дефицита йода относятся:

68. При дефиците йода могут развиваться:

69. К биологическим эффектам селена относятся:

70. При дефиците селена могут развиваться:

71. Стандартные лечебные диеты – это:

72. При приготовлении блюд щадящей диеты возможна кулинарная обработка продуктов

73. Переваривание в ротовой полости

74. Переваривание в желудке

75. Переваривание в тонком кишечнике

76. Пищевая ценность белка зависит от...

77. Источники магния (5 продуктов питания), его роль для организма

78. Функции ротовой полости в процессе пищеварения

79. К основным пищевым веществам относят...

80. По сбалансированным нормам потребления пищевых веществ соотношение белков, жиров и углеводов должно составлять

81. Чужеродные химические вещества пищи
82. Принципы адекватного питания
83. Энергетические затраты организма
84. Афлатоксины в пищевых продуктах

4 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Основы нутрициологии» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (профиль «Технологии пищевых производств»).

Преподаватель-разработчик – Титова И.М. к.т.н., доцент.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен заведующим кафедрой технологии продуктов питания.

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен методической комиссией института агроинженерии и пищевых систем (протокол № 07 от 27 августа 2024 г).

Председатель методической комиссии _____



М.Н. Альшевская