



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)
**«ТЕХНОЛОГИИ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО
И ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ»**

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата
по направлению подготовки
**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ
И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

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-1: Способен проектировать, организовывать и управлять технологическим процессом производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, участвовать в принятии экономических решений и управлении текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания, эффективно использовать оборудование предприятий индустрии питания, управлять качеством и безопасностью производства на всех этапах жизненного цикла продукции</p>	<p>Технологии специализированного и лечебно-профилактического питания</p>	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - технологии производства и организации производственных и технологических процессов изготовления пищевой продукции специализированного и лечебно-профилактического питания; - факторы, влияющие на качество выполнения технологических операций производства пищевой продукции специализированного и лечебно-профилактического питания в соответствии с технологическими инструкциями; - основы технологии производства пищевой продукции специализированного и лечебно-профилактического питания; - современные технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий пищевой продукции специализированного и лечебно-профилактического питания. <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять основные технологические процессы производства пищевой продукции специального и лечебно-профилактического питания, в том числе в электронном виде. <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками разработки технологической и эксплуатационной документации по осуществлению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации

Код и наименование компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		принятой в организации технологии производства пищевой продукции специального и лечебно-профилактического питания; - контроля технологических параметров и режимов производства пищевой продукции специального и лечебно-профилактического питания на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации; - подбора технологических режимов приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий.

1.2. К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания открытого и закрытого типов.
- задания по контрольной работе (для заочной формы обучения).

Промежуточная аттестация в форме зачета проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости. В отдельных случаях (при не прохождении всех видов текущего контроля) зачет может быть проведен в виде тестирования.

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 Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
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	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полнотой знаний и системным взглядом на изучаемый объект

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
	которых может связывать между собой)	объект		
2 Работа с информацией	Не в состоянии находить 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 только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задачи данные	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной 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-1: Способен проектировать, организовывать и управлять технологическим процессом производства продукции общественного питания массового

изготовления и специализированных пищевых продуктов, участвовать в принятии экономических решений и управлении текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания, эффективно использовать оборудование предприятий индустрии питания, управлять качеством и безопасностью производства на всех этапах жизненного цикла продукции

Тестовые задания открытого типа:

1. Основной составляющей частью производственного процесса является_____.

Ответ: технологические операции

2. «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ», является государственным нормативным документом, определяющим разработку_____ специализированного и лечебно-профилактического питания.

Ответ: технологий

3. При организации специализированного и лечебно-профилактического питания второй экземпляр технологических карт блюд хранится у _____.

Ответ: медицинской диетсестры

4. Деятельность (должностные обязанности) врача-диетолога работающего в системе предоставления услуги специализированного и лечебно-профилактического питания регламентируется приказом Минздрав РФ №_____.

Ответ: 330

5. Необходимость и обязательность полного обеспечения потребностей здорового и больного человека в энергии, эссенциальных макро- и микронутриентах, минорных биологических активных компонентов пищи определяется концепцией_____ питания.

Ответ: оптимального

6. Номенклатура постоянно действующих диет в каждом предприятии по производству специализированного и/или лечебно-профилактического питания устанавливается в соответствии с_____.

Ответ: профилем предприятия

7. Стандартная диета имеет _____ вариантов.

Ответ: 5

8. Сбалансированность пищевого рациона больного с учетом нозологии является основным принципом _____ питания.

Ответ: лечебного

9. Маркировку инструментов и инвентарь в мясном цехе производят буквами _____.

Ответ: СМ

10. Распределение планового задания между участками цеха, а также его доведение до производственных участков и рабочих мест представляет собой _____ планирование

Ответ: внутрицеховое

11. Для составления _____ _____ предприятия по производству специализированного и/ или лечебно-профилактического питания необходимы данные о количестве потенциальных потребителей и наличием медицинских рекомендаций по выбору диеты.

Ответ: производственной программы

12. Соотношение белка традиционных продуктов питания и специализированных белковых смесей в варианте диеты с механическим и химическим щажением составляет _____.

Ответ: 50-80% — 50-20%

13. Вариант высококалорийной диеты в документации по описанию технологического процесса приготовления блюд обозначается как _____.

Ответ: ВКД

14. Производство продукции с модификацией жирового компонента, продукции с пониженным содержанием жира, продукции с включением липотропных факторов, продуктов с модифицированным жирнокислотным составом осуществляется для потребителей с диагнозом _____.

Ответ: атеросклероз

15. Пищевой продукт с низким гликемическим индексом — это пищевой продукт, гликемический индекс которого не более _____.

Ответ: 55

16. Производство продукции с модификацией углеводного компонента: моно- и дисахаридов (сахарозаменителей, подсластителей, продуктов с их включением), полисахаридов (природные и синтетические источники пищевых волокон, продуктов с их включением) осуществляется для потребителей с диагнозом _____.

Ответ: сахарный диабет 2 типа

17. Производство продукции, модифицированной по калорийности: низкокалорийные, высококалорийные осуществляется для потребителей с диагнозом _____.

Ответ: ожирение

18. Смеси белковые композитные сухие добавляют в тушеные овощные блюда при производстве специализированного и лечебно-профилактического питания за _____ минут до окончания варки, тщательно перемешивают, доводят до готовности.

Ответ: 5

19. Соотношение белков, жиров и углеводов в варианте диеты с пониженным количеством белка (низкобелковой диете) составляет _____ г.

Ответ: 20 / 80 / 350

20. _____ - 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

21. Для профилактики возникновения кариеса в рационе питания вводят продукты обогащенные _____.

Ответ: кальцием

22. _____ - это понятие, отражающее всю полноту полезных свойств пищевого продукта, включая степень обеспечения физиологических потребностей человека в основных веществах, энергию и органолептические достоинства.

Ответ: пищевая ценность

23. Наука о лечебном питании называется _____.

Ответ: диетология

Тестовые задания закрытого типа:

24. Диеты, характеризующиеся физиологическим соотношением основных ингредиентов (возможно несколько вариантов):

- 1 высокобелковая диета
- 2 **основной вариант диеты**
- 3 низкокалорийная диета
- 4 **щадящая диета**
- 5 низкобелковая диета

25. Какую из перечисленной ниже продукции можно отнести к категории с пробиотическим действием (возможен выбор нескольких вариантов):

- 1 Томатная паста
- 2 **Йогурт**
- 3 Фасоль тушеная
- 4 Отварное мясо
- 5 **Сметана**
- 6 Рыба отварная
- 7 Картофель запеченный
- 8 **Айран**

26. Недостаток витамина Е может приводить у детей и подростков к проявлению симптомов рахита и дерматита. Укажите какие из перечисленной ниже продукции могут применяться в лечебно-профилактическом питании, являясь источником витамина Е (возможен выбор нескольких вариантов):

- 1 **овощные салаты заправленные растительным маслом**
- 2 тушеная капуста белокочанная
- 3 **отварное брокколи**
- 4 оладьи из кабачков
- 5 **лосось малосоленный**
- 6 запеченное куриное филе

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

- | | | |
|---|----------------------------------|---|
| | | применение с лечебной целью специально составленных пищевых |
| 1 | Питание лечебно-профилактическое | [1] 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.

28. Укажите соответствие срока хранения полуфабрикатов в охлаждаемой камере, в зависимости от вида сырья согласно СанПиН

- | | | |
|---|--------------------------------|--------------|
| 1 | Полуфабрикаты рубленые из мяса | [1] 12 часов |
| 2 | Полуфабрикаты рубленые из рыбы | [2] 24 часа |
| 3 | Полуфабрикаты рубленые из кур | [3] 18 часов |

Ответ: 1 – 2; 2 – 1; 3 – 3.

29. Использование в лечебно-профилактическом питании такие блюда как «салат с тунцом», «печеночный паштет», «омлет» будет профилактикой каких заболеваний, связанных с дефицитом селена (несколько вариантов ответа):

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

30. Использование в лечебно-профилактическом питании такие блюда как «гречка отварная с грибами», «фасолевый суп», «каша пшенная с тыквой» будет профилактикой каких заболеваний, связанных с дефицитом магния (несколько вариантов ответа):

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

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).

Варианты контрольной работы приведены в таблице 1, номер варианта соответствует последним двум цифрам номера зачетной книжки.

Таблица 1 – Номера варианта задания

Номер варианта (последняя цифра зачетной книжки)	Номер варианта (предпоследняя цифра зачетной книжки)									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
1	1,44, 30	11,54, 49	29,15, 9	45,31, 24	59,46, 37	71,1, 48	81,11, 57	32,19, 7	38,25, 12	43,27, 15
2	20,6, 40	2,45, 31	12,55, 50	30,16, 10	46,32, 25	60,47, 38	72,2, 49	82,12, 1	33,20, 8	39,26, 13
3	37,23, 1	21,7, 41	3,46, 32	13,56, 51	31,17, 11	47,33, 26	61,48, 39	73,3, 50	83,13, 2	34,21, 9
4	52,38, 17	38,24, 2	22,8, 42	4,47, 33	14,57, 52	32,18, 12	48,34, 27	62,49, 40	74,4, 51	84,14, 3
5	65,39, 31	53,40, 18	39,25, 3	23,9, 43	5,48, 34	15,1, 53	33,19, 13	49,35, 28	63,50, 41	75,5, 52
6	76,52, 43	66,53, 32	54,41, 19	40,26, 4	24,10, 44	6,49, 35	16,2, 54	34,20, 14	50,36, 29	64,51, 42
7	28,6, 53	77,7, 44	67,54, 33	55,42, 20	41,27, 5	25,11, 45	7,50, 36	17,3, 55	35,21, 15	51,37, 30
8	35,15, 4	29,16, 54	78,8, 45	68,55, 34	56,43, 21	42,28, 6	26,12, 46	8,51, 37	18,4, 56	36,22, 16
9	40,22, 10	36,23, 5	30,17, 55	79,9, 46	69,56, 35	57,44, 22	43,29, 7	27,13, 47	9,52, 38	19,5, 57
0	42,28, 14	41,29, 11	37,24, 6	31,18, 56	80,10, 47	70,57, 36	58,45, 23	44,30, 8	28,14, 48	10,53, 39

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 «Технологии специализированного и лечебно-профилактического питания» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

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

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

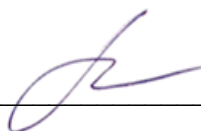
Заведующая кафедрой



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