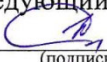


**ФГБОУ ВПО «НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Рег. № ПФП.04-06
«07» 10 2022г.

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры
Протокол от «5» 10 2022 г. № 3
Заведующий кафедрой

(подпись) С.Л. Гаптар

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Б1.О.06 Методология проектирования продуктов питания с заданными
свойствами и составом

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Новосибирск 2022

Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Источники и формы пищи. Развитие государственной политики в области здорового питания.	УК-2	Вопросы для зачета. Тесты. Контрольная работа
2	Понятие пищевой, биологической и энергетической ценности продуктов питания, их биологическая эффективность. Усвояемость пищевых продуктов. Оценка продуктов питания. Пути их оптимизации. Проблемы создания качественно новых продуктов питания с заданными свойствами. Расчет пищевой, биологической и энергетической ценности продуктов питания.	ОПК-2 ОПК-4 ОПК-5	Вопросы для зачета. Тесты. Контрольная работа
3	Методологические принципы Разработки биологически безопасных и сбалансированных продуктов питания с заданными качественными характеристиками. Способы прогнозирования их качества.	ОПК-2 ОПК-4 ОПК-5	Вопросы для зачета. Тесты. Контрольная работа
4	Продукты лечебно-профилактического и специального назначения.	ОПК-2	Вопросы для зачета. Тесты. Контрольная работа
5	Моделирование пищевых продуктов на ЭВМ с использованием функции желательности.	ОПК-4	Вопросы для зачета. Тесты. Контрольная работа
6	Проектирование продуктов геронтологического назначения	ОПК-2	Вопросы для зачета. Тесты. Контрольная работа
7	Проектирование продуктов детского питания	ОПК-2	Вопросы для зачета. Тесты. Контрольная работа

Примерные вопросы для подготовки к экзамену

1. Влияние питания на здоровье человека.

2. Инновационные процессы в разработке пищевых продуктов. Пищевые продукты и рынки.
3. Инновационные процессы в разработке пищевых продуктов. Пищевые продукты и технологии.
4. Инновационные процессы в разработке пищевых продуктов. Пищевая ценность продукта и полезность его для здоровья.
5. Инновационные процессы в разработке пищевых продуктов. Уровень инноваций. Категории новых продуктов.
6. Критерии успешности продукта. Успешность отдельного продукта - финансовые, рыночные, производственные и потребительские критерии.
7. Критерии успешности продукта. Успешность проектов по разработке продуктов, программы разработки продуктов. Выбор критериев успеха при разработке продуктов.
8. Факторы успешности продуктов.
9. Процесс разработки продуктов. Первая стадия - разработка продуктовой стратегии.
10. Процесс разработки продуктов. Вторая стадия разработки продукта и технологии его производства.
11. Процесс разработки продуктов. Третья стадия - коммерциализация продукта.
12. Процесс разработки продуктов. Четвертая стадия - запуск продукта и его оценка, возможные риски.
13. Менеджмент успеха продукта. Основные задачи. Управление программой и проектом разработки продукта.
14. Менеджмент успеха продукта. Управление знаниями.
15. Разработка инновационной стратегии. Основные принципы инноваций. Основные ступени инноваций.
16. Разработка инновационной стратегии. Первая ступень - ощущение возможности инноваций.
17. Разработка инновационной стратегии. Вторая ступень - оценка инновационных возможностей.
18. Разработка инновационной стратегии. Четвертая ступень - включение инноваций в бизнес-стратегию (продуктовые, технологические и маркетинговые стратегии).
19. Формирование и выполнение инновационной стратегии.
20. Выработка инновационной стратегии по разработке продуктов.
21. Процесс разработки продукта. Первый этап - собственно разработка продукта.
22. Процесс разработки продукта. Второй этап - разработка технологии производства продукта.
23. Процесс разработки продукта. Важнейшие факторы разработки продукта (сырье и ингредиенты, знания в области эстетики продуктов, значение свойств продукта, эргономичность, возможность опытного производства и др.).
24. База знаний для разработки продуктов. Неовещественные и овеществленные знания, явные и неявные знания.

25. База знаний для разработки продуктов. Два направления в системе знаний. Знания, необходимые для разработки продукта.
26. Участие потребителей в разработке продуктов.
27. Новые продукты и отношение к ним потребителей.
28. Выявление потребностей и желаний потребителей (физические, психологические и социальные, интеллектуальные).
29. Общие требования, предъявляемые к построению диет.
30. Создание продуктов питания для лиц пожилого возраста.
31. Разработка пищевых продуктов для детского питания.
32. Особенности питания для спортсменов.

Темы контрольных работ

1. Критерии и ключевые факторы успешности продукта.
2. Основные требования к успешной разработке пищевых продуктов.
3. Управление процессом разработки продуктов и его совершенствование.
4. Концептуальная схема комплексного конструирования пищевых продуктов.
5. Процесс разработки продукта и управление им на примере разработки изолятов сывороточных белков.
6. Мясо и мясные продукты как основной компонент профилактического и лечебного питания.
7. Использование метода линейного программирования для оптимизации рецептов со сложным сырьевым составом.
8. Научное обоснование количества вносимых ингредиентов для выработки продуктов с заданными свойствами.
9. Современные подходы к проектированию рецептов продуктов питания
10. Основные принципы системного моделирования многокомпонентных продуктов питания.
11. Основные этапы проектирования рецептов сложных многокомпонентных продуктов питания
12. Принципы создания новых видов мясопродуктов с применением методов компьютерного моделирования.
13. Основные аспекты, методология моделирования и проектирования новых пищевых продуктов для функционального питания детерминированных групп населения.
14. Математическое моделирование рецептуры диетического мясного продукта.
14. Сопоставление теорий сбалансированного и адекватного питания.
15. Математические модели, описывающие технологические процессы.
16. Алгоритм проектирования рецептуры пищевого продукта
17. Определение цели разработки нового или модификации существующего продукта. Выбор критерия оптимальности. Выявление ограничений.
18. Алгоритм расчёта однофазных рецептов.
19. Алгоритм расчёта многофазных рецептов.
20. Использование метода нечёткого моделирования для прогнозирования потребительских характеристик пищевых продуктов.

Оценка «**отлично**» выставляется студенту, если:

- контрольная работа была выполнена автором самостоятельно;
- студент подобрал список литературы, которая необходима для осмысления темы контрольной работы в нужном количестве;

- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- студент анализирует материал;
- контрольная работа отвечает всем требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы;
- контрольная работа соответствует всем требованиям по оформлению;

оценка «хорошо»

- работа была выполнена автором самостоятельно;
- студент подобрал список литературы в количестве менее 3-х источников;
- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- студент анализирует материал;
- контрольная работа отвечает всем требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы;
- контрольная работа соответствует некоторым требованиям по оформлению;

оценка «удовлетворительно»

- работа была выполнена автором самостоятельно;
- студент подобрал список литературы в количестве менее 3-х источников;
- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- студент анализирует материал;
- контрольная работа не отвечает требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы;
- контрольная работа соответствует некоторым требованиям по оформлению;

оценка «неудовлетворительно»

- работа была выполнена автором не самостоятельно;
- список литературы не соответствует раскрываемой теме;
- план работы не соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- студент не анализирует материал;
- контрольная работа не отвечает требованиям изложения и аргументированности, объективности и логичности изложения материала и раскрытия темы;
- контрольная работа не соответствует требованиям по оформлению;

Составитель _____ О.Н. Сороколетов
(подпись)

« 05 » _____ 2022

**Задания
для оценки уровня сформированности компетенции**

Задания для оценки сформированности компетенции УК-2.1

1. Что является результатом неправильного питания?
А- долголетие
Б- развитие таких заболеваний как сахарный диабет, ожирение
В- повышение устойчивости организма к воздействию различных болезнетворных факторов

Ответ: 1- Б

1. Причины развития болезней цивилизации

А- потребление в пищу белков, жиров, углеводов в соотношении 1:1:4

Б- резкое увеличение употребления в пищу рафинированных продуктов

В- потери необходимых пищевых ингредиентов в процессе приготовления пищи

Ответ: 2- Б

2. Что относится к макронутриентам?

А- витамины

Б- белки

В- минералы

Ответ: 3- Б

3. Что относится к микронутриентам?

А- витамины

Б- жиры

В- углеводы

Ответ: 4- А

4. Что относится к непищевым компонентам?

А- углеводы

Б- жиры

В- пищевые волокна

Ответ: 5- В

5. С точки зрения функционального питания продукты можно разделить на ... большие группы.

Ответ: две

6. Концепция позитивного (функционального, здорового) питания впервые возникла в.... в 80-х годах XX века

Ответ: Японии

7. Функциональный продукт, помимо влияния традиционных питательных веществ, которые он содержит, должен оказывать ... человека

Ответ: благотворное влияние на здоровье

8. К продуктам функционального питания относятся продукты с..... в зависимости от цели их применения

Ответ: заданными свойствами

9. Диетические продукты питания и продукты питания для детей (общего назначения) отличаются содержанием..... допустимых значений жира, белка, аминокислотного состава, витаминов, микроорганизмов и т. д.

Ответ: предельно

Матрица соответствия критериев оценки уровню сформированности компетенций

Критериикоценки	Уровеньсформированностикомпетенций
Оценкاظятибалльнойсистеме	
«Отлично»	«Высокийуровень»
«Хорошо»	«Повышенныйуровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговыйуровень»
«Неудовлетворительно»	«Недостаточный»
Оценкاظосистеме«зачет–незачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Незачтено»	«Недостаточный»

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Составитель:

Доцент

О.Н.Сороколетов

Задания для оценки сформированности компетенции УК-2.2

10. Белки – это:

А- сложные эфиры трехатомного спирта глицерина и остатков жирных карбоновых кислот

Б- высокомолекулярные соединения, состоящие из остатков аминокислот, связанных между собой пептидными связями

В- пищевые волокна

Ответ: 11- Б

11. Жиры – это:

А- сложные эфиры трехатомного спирта глицерина и остатков жирных карбоновых кислот

Б- высокомолекулярные соединения, состоящие из остатков аминокислот, связанных между собой пептидными связями

В- пищевые волокна

Ответ: 12- А

12. Глюкоза, фруктоза, галактоза это:

А- моносахара

Б- углеводы

В- полисахариды

Г- липиды

Ответ: 13- А

13. Функции пищевых волокон

А- являются источниками жиров

Б- нормализуют деятельность микрофлоры

В- являются источниками незаменимых аминокислот

Ответ: 14- Б

14. Где начинается процесс пищеварения?

А- в ротовой полости

Б- в желудке

В- в пищеводе

Ответ: 15- А

15. Отношение продукта к разряду функциональных продуктов питания определяется содержанием в их составе одного или нескольких компонентов из ...

общепринятых классов

Ответ: 12

16. Витамины это ... вещества необходимые в небольших количествах для регуляции обмена веществ и нормального течения процессов организма.

17. Минеральные вещества это ... соединения.

Ответ: неорганические

18. Компоненты пищи, не перевариваемые пищеварительными ферментами организма человека, но перерабатываемые полезной микрофлорой кишечника называются

Ответ: пищевые волокна

19. Суточная потребность в пищевых волокнах составляет ...г/сутки:

Ответ: 20

Матрица соответствия критериев оценки уровню сформированности компетенций

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Недостаточный»
Оценка по системе «зачет–незачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Незачтено»	«Недостаточный»

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2015, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный).

Составитель:

Доцент

О.Н.Сороколетов

Задания для оценки сформированности компетенции ОПК-2.1

20. Гликоген это полисахарид содержащийся в:

А- Животных

Б- Растениях

В- Грибах

Ответ: 21- А

21. Трегалоза это:

А- полисахарид

Б- моносахарид

В- дисахарид

Ответ: 22- В

23. Мальтоза это:

А- полисахарид

Б- моносахарид

В- дисахарид

Ответ: 23- В

24. Лактоза это:

А- полисахарид

Б- моносахарид

В- дисахарид

Ответ: 24- Б

25. Глюкоза это:

А- полисахарид
 Б- моносахарид
 В- дисахарид
Ответ: 25- Б

26. Основоположником теории сбалансированного питания является академик

Ответ: А.А. Покровский

27. Углеводы — это группа веществ, построенных из трех химических элементов: ...

Ответ: углерода, водорода и кислорода

28. Углеводы служат.... источником энергии

Ответ: главным

29. Неодревесневевшая клетчатка, содержащаяся в листьях капусты и некоторых овощей, пищеварительными соками.

Ответ: переваривается

30. Крахмал это ...

Ответ: полисахарид

Матрица соответствия критериев оценки уровню сформированности компетенций

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Недостаточный»
Оценка по системе «зачет–незачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Незачтено»	«Недостаточный»

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2015, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О (<http://nsau.edu.ru/file/104821>; режим доступа свободный).

Составитель:

Доцент

О.Н.Сороколетов

Задания для оценки сформированности компетенции ОПК-2.2

31. Необходимыми компонентами пищи являются:

А- только полезные вещества

Б- только балластные

Г- и полезные и балластные

Ответ: 31- Г

32. Переваривание пищи происходит:

А- только в полости кишечника

Б- только на стенках кишечника

В- только на мембранах клеток кишечника

Г- не только в полости кишечника, но и на его стенках и мембранах клеток

Ответ: 32- Г

33. Кто сформулировал теорию адекватного питания:

А- Уголев А.М.

Б- Покровский А.А.

В- Дарвин Ч.

Ответ: 33- А

34. Для нормальной жизнедеятельности организма человека пища должна содержать:

А- более 100 компонентов

Б- более 300 компонентов

В- более 600 компонентов

Ответ: 34- В

35. Специализированные пищевые продукты — пищевые продукты с ... химическим составом

Ответ: заданным

36. Пищевая продукция, в которой для целей безопасного употребления этой пищевой продукции отдельными категориями людей установлены требования к содержанию и (или) соотношению отдельных веществ или всех веществ и компонентов называется

Ответ: специализированные

37. Пищевая продукция, в которую добавлены одно или более пищевые и (или) биологически активные вещества и (или) пробиотические микроорганизмы, не присутствующие в ней изначально, либо присутствующие в недостаточном количестве или утерянные в процессе производства называется

Ответ: обогащенная пищевая продукция

38. Пищевые продукты с повышенной пищевой и биологической ценностью - пищевые продукты, пищевая и (или) биологическая ценность которых.... по сравнению с естественной пищевой и биологической ценностью аналогичных видов продуктов за счет искусственного добавления тех или иных пищевых веществ, биологически активных добавок.

Ответ: повышена

39. Продукты лечебно-профилактического питания - специализированные пищевые продукты, используемые в специальных рационах питания, предназначенных для отдельных категорий лиц, в целях предупреждения нарушений в организме человека, обусловленных хроническим воздействием.... профессиональных факторов.

Ответ: вредных

40. Пищу следует рассматривать не только как источник энергии и пластических веществ, но и как сложный

Ответ: фармакологический комплекс

Матрица соответствия критериев оценки уровню сформированности компетенций

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Недостаточный»
Оценка по системе «зачет–незачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Незачтено»	«Недостаточный»

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2015, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О (<http://nsau.edu.ru/file/104821>; режим доступа свободный).

Составитель:

Доцент

О.Н.Сороколетов

Задания для оценки сформированности компетенции ОПК-2.3

41. Ксенобиотики это:

А- полезные вещества

Б- вредные вещества

В- балластные вещества

Ответ: 41- Б

42. В настоящее время в рационе населения России существует:

А- дефицит продуктов питания животного происхождения

Б- избыток продуктов питания животного происхождения

В- норма

Ответ: 42- А

43. Должны ли потребители участвовать в создании продуктов питания?

А- должны

Б- не должны

В- не имеет значения

Ответ: 43- А

44. Энергетическая потребность организма в старости

А- понижена

Б- повышена

В- соответствует энергетической потребности людей среднего возраста

Ответ: 44- А

45. Действие жиров на секрецию желудочного сока:

А- тормозят

Б- усиливают

В- не влияют

Ответ: 45- А

46. Питание должно не только удовлетворять физиологические потребности организма человека в пищевых веществах и энергии, но и выполнять профилактические и...задачи

Ответ: лечебные

47. Не допустимо сочетания хлеба с

Ответ:мясом

48. Растворимые белки при нагревании до 70—80°C ...

Ответ:свертываются

49. Под действием ферментов, кислот, щелочей белки гидролизуются до ...

Ответ: аминокислот

50. Ферменты — это вещества белковой природы, вырабатываемые животной клеткой и выполняющие роль ... всех биохимических процессов

Ответ:катализатора

Матрица соответствия критериев оценки уровню сформированности компетенций

Критерииоценки	Уровеньсформированностикомпетенций
Оценкано пятибалльнойсистеме	
«Отлично»	«Высокийуровень»
«Хорошо»	«Повышенныйуровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговыйуровень»
«Неудовлетворительно»	«Недостаточный»
Оценкапо системе«зачет–незачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Незачтено»	«Недостаточный»

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2015, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный).

Составитель:

Доцент

О.Н.Сороколетов

Задания для оценки сформированности компетенцииОПК-4.1

51. На сколько возрастов разделяется школьный период:

А- 1

Б- 3

В- 5

Ответ: 51- Б

52. Использование программы «МультиМит Эксперт» позволяет снизить себестоимость продукта на:

А- 1 – 2%

Б- 5 – 10%

В- 15- 25%

Ответ: 52- Б

53. Какой из программных комплексов не выдает экономические показатели проектируемой продукции?

А- «МультиМит Эксперт»

Б- «1С:Предприятие 8. Мясокомбинат»

В- «ОПТИМИТ»

Ответ: 53- Б

54. Какой из программных комплексов не имеет интеграции с внешними программами?

А- «МультиМит Эксперт»

Б- «1С:Предприятие 8. Мясокомбинат»

В- «ОПТИМИТ»

Ответ: 54- В

55. Какой из программных комплексов поддерживает все критерии по составлению и оптимизации рецептур и их экономических показателей?

+А- «МультиМит Эксперт»

Б- «1С:Предприятие 8. Мясокомбинат»

В- «ОПТИМИТ»

Ответ: 55- А

56. При расчете на ЭВМ рецептур вареных колбас и сосисок заданного химического состава допускается повышать или понижать количество говядины и свинины до ... от массы сырья

Ответ: 5%

57. Системное моделирование позволяет выбрать из множества вариантов рецептур один ...

Ответ: оптимальный

58. Математическая формализация это - запись процесса разработки в виде ...

Ответ: математической модели

59. Методика проектирования многокомпонентных пищевых продуктов включает в себя ... этапа

Ответ: три

60. Преимущество функции желательности Харрингтона заключается в ее ...

Ответ: безразмерности

Матрица соответствия критериев оценки уровню сформированности компетенций

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Недостаточный»
Оценка по системе «зачет – незачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Незачтено»	«Недостаточный»

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2015, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный).

Составитель:

Доцент

О.Н.Сороколетов

Задания для оценки сформированности компетенции ОПК-4.2

61. Элиминация это:

А- исключение из состава продукта какого - либо элемента

Б- вместо изъяттого компонента вводится аналогичный, обладающий полезными свойствами

В- добавление в пищевой продукт какого – либо вещества

Ответ: 61- А

62. Замена это:

А- исключение из состава продукта какого - либо элемента

Б- вместо изъяттого компонента вводится аналогичный, обладающий полезными свойствами

В- добавление в пищевой продукт какого – либо вещества

Ответ: 62- Б

63. Обогащение это:

А- исключение из состава продукта какого - либо элемента

Б- вместо изъяттого компонента вводится аналогичный, обладающий полезными свойствами

В- добавление в пищевой продукт какого – либо вещества

Ответ: 63- В

64. Фермент, расщепляющий крахмал и гликоген до мальтозы

А- амилаза

Б - липаза

В - мальтаза

Ответ: 64- А

65. Оптимальная температура для ферментов человека составляет 0С:

А - 25 – 26

Б - 37 – 38

В - 39 -40

Ответ: 65- Б

66. Продукты детского питания предназначены для питания детей в возрасте до ... лет

Ответ: 14

67. При помещении мяса в кипяток витамины ...

Ответ: сохраняются

68. Пищеварительные ферменты желудка хорошо работают в ... среде

Ответ:кислой

69. Совокупность свойств продукции, обуславливающая ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначением называется ... продукции

Ответ: качеством

70. Объективная особенность продукции, которая может проявляться при ее создании, эксплуатации или потреблении называется ... продукции

Ответ:свойством

Матрица соответствия критериев оценки уровню сформированности компетенций

Критериикоценки	Уровеньсформированностикомпетенций
Оценкано пятибалльнойсистеме	
«Отлично»	«Высокийуровень»

«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Недостаточный»
Оценка по системе «зачет–незачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Незачтено»	«Недостаточный»

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2015, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный).

Составитель:

Доцент

О.Н.Сороколетов

Задания для оценки сформированности компетенции ОПК-5.1

71. Собственное пищеварение

А- осуществляется ферментами, синтезированными данным макроорганизмом, его железами, эпителиальными клетками — ферментами слюны, желудочного и поджелудочного соков, эпителия тонкой кишки.

Б- осуществляется за счет экзогенных гидролаз, которые вводятся в организм в составе принимаемой пищи.

В- это гидролиз питательных веществ за счет ферментов, синтезированных симбионтами макроорганизма — бактериями и простейшими пищеварительного тракта.

Ответ: 71- А

71. В желудке пищеварение осуществляется с помощью ферментов

А- пепсина, химозина, триглицерин-липазы

Б- трипсина, хемотрипсина, эластазы

В- мальтазы, амилазы, трипсина

Ответ: 71- А

72. В основе какой из теорий о питании лежат следующие принципы: приток веществ точно соответствует их потере; баланс энергии; рацион должен содержать пять основных компонентов, исключая непищевые

А- античной

Б- сбалансированного питания

В- вегетарианство

Ответ: 72- Б

73. В основу какой из альтернативных теорий питания ставится совместимость и несовместимость пищевых продуктов

А- естественного питания

Б- позитивного питания

В- раздельного питания

Ответ: 73- В

74. В чем отличие теории адекватного питания от теории сбалансированного питания

А- пищу усваивают как поглощающий ее организм, так и населяющие его бактерии

Б- должно соблюдаться равновесие между поступающей с пищей энергией и энергетическими затратами организма

В- балластные вещества являются физиологически важными компонентами пищи, должен соблюдаться баланс между поступающими в организм белками, жирами, углеводами, витаминами, минеральными веществами и балластными веществами

Ответ: 74- В

75. Коэффициент энергетической ценности

А- это количество энергии, высвобождаемое при окислении в организме 1 г вещества

Б- отражает процент использования пищевых веществ продуктов питания организмом здорового человека

В- это энергия, расходуемая на процессы пищеварения и превращения пищевых веществ

Ответ: 75- А

76. Симбионтное пищеварение это гидролиз питательных веществ за счет ферментов, синтезированных ... макроорганизма — бактериями и простейшими пищеварительного тракта.

Ответ: симбионтами

77. Аутолитическое пищеварение осуществляется за счет экзогенных гидролаз, которые вводятся в организм в составе

Ответ: принимаемой пищи

78. Гидролиз триглицеридов с образованием моноглицеридов и жирных кислот осуществляется с помощью ...

Ответ: липазы.

79. По характеру трудовой деятельности относятся люди следующих профессий: хирурги, работники-станочники, текстильщики, наладчики, слесари, работники коммунально-бытового обслуживания, пищевой промышленности относятся группе.

Ответ: 3

80. Энергия основного обмена это энергия, затрачиваемая на обеспечение работы внутренних органов и поддержания мышечного тонуса организма в лежачем положении в условиях полного физического и психического покоя через 12—16 ч после последнего приема пищи при температуре окружающей среды ... °С

Ответ: 18—20

Матрица соответствия критериев оценки уровню сформированности компетенций

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Недостаточный»
Оценка по системе «зачет–незачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Незачтено»	«Недостаточный»

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2015, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный).

Составитель:

Доцент

О.Н.Сороколетов

