


ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ
Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Рег. № ОП.03-6704
« 30 » 08 20 23 г.

УТВЕРЖДЕН

на заседании кафедры
Протокол от « 28 » 08 2023 г. № 12
Заведующий кафедрой
 С.Л. Галтар
(подпись)

ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Б1.В.ДВ 04.02. Специализированное питание

Направление подготовки: 19.03.04. Технология продукции и организация
общественного питания

профиль: Технология общественного питания

Новосибирск 2023

123

Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1		ПК-1, ПК-4	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
2	Значение лечебного и профилактического питания.	ПК-1, ПК-4	Тесты. Контрольная работа. Вопросы для зачета.
3	Диета №1 . Характеристика диеты № 1	ПК-1, ПК-4	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
4	Диета №1 . Характеристика диеты № 2	ПК-1, ПК-4	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
5	Диета №5 . Характеристика диеты № 5 Особенности технологии диетических блюд	ПК-1, ПК-4	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
6	Диета №7 . Характеристика диеты № 7 Особенности технологии диетических блюд	ПК-1, ПК-4	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
7	Диета №8,9 . Характеристика диеты № 8,9 Особенности технологии диетических блюд	ПК-1, ПК-4	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
8	Диета №10 . Характеристика диеты № 10 Особенности технологии диетических блюд	ПК-1, ПК-4	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
9	Диета №11 . Характеристика диеты № 11 Особенности технологии диетических блюд	ПК-1, ПК-4	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
10	Диета №15 Характеристика диеты № 15 Особенности технологии диетических блюд	ПК-1, ПК-2	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
11	Основы рационального и спортивного питания. Питание в соответствии с особенностями вида спорта	ПК-1, ПК-4	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
12	Особенности питания спортсменов игровых видов спорта.	ПК-1, ПК-4	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
13	Особенности питания спортсменов силовых видов спорта.	ПК-1, ПК-4	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
14	Особенности питания спортсменов циклических	ПК-1, ПК-4	Тесты. Контрольная работа Вопросы для

	видов спорта		зачета.
15	Особенности питания спортсменов сложнокоординационных видов спорта	ПК-1, ПК-4	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
16	Планирование и организация продовольственного обеспечения военнослужащих	ПК-1, ПК-4	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
17	Порядок организации питания военнослужащих в стационарных условиях	ПК-1, ПК-4	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
18	Порядок организации питания военнослужащих в полевых условиях.	ПК-1, ПК-4	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
19	Временные нормы продовольственных пайков для военнослужащих.	ПК-1, ПК-4	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.

**Примерный перечень вопросов для выполнения контрольной работы
по дисциплине «Специализированное питание»**

1. Какие заболевания относятся к диете №1?
2. Какие заболевания относятся к диете №2? 3
- . Какая цель использования в диете «зигзагов»?
4. Какие методы стимулирования секреторной деятельности желудка применяются в диете №.
5. Какой номер диеты назначается при холецистите?
6. Какой номер диеты назначается при сахарном диабете?
- 7 Какой номер диеты назначается при ожирении?
8. За счет каких пищевых веществ резко снижают калорийность пищевого рациона при ожирении?
9. Какие основные причины, вызывающие холецистит?
10. Какие пищевые вещества исключаются из диеты №9?
11. Какие разгрузочные диеты назначаются при заболеваниях печени? Задание:
12. Составить 7 дневное меню для диеты №9.
13. Составить 7 дневное меню при заболевании печени.
14. Какие номера диет при заболеваниях почек и сердечно–сосудистой системы?
15. Какие методы щажения используются при заболеваниях почек?
16. Какие продукты и напитки вызывают возбуждение нервной и исключаются из диеты №10?
17. Какие минеральные вещества используются при диете №10 для нормализации сердечно–сосудистой системы?
18. Какие продукты включают в диету №7 и 10 для выведение лишней воды из организма?
19. Какое количество жидкости включают в диету №10?
20. Содержание поварной соли в диете №7 и 10?
21. Цель использования лечебно–профилактического питания?

22. Какое количество рационов используется при лечебно-профилактическом питании?
23. В какой форме предлагается рабочим и служащим лечебно– профилактическое питание?
24. Какие основные витамины назначаются к лечебно- профилактическому рациону?
25. В каких случаях в качестве лечебно -профилактического питания используется молоко или молочные продукты?
- 26.Дополнительное питание спортсменов при развитии силовых качеств.
- 27.Дополнительное питание после истощающих тренировок на выносливость
- 28.Питание спортсменов во время и после длительных пробежек. 29.Голодание как стимулятор общего анаболизма.
- 30.Длительное голодание и разгрузочные диеты.
31. Особенности питания детей и подростков, занимающихся спортом. Особенности спортивного питания в среднем и пожилом возрасте.

Примерный перечень вопросов к дифференцированному зачету по дисциплине

- 1.Что такое диетическое питание, его значение?
2. Каково значение профилактического питания?
3. Какое учреждение в России разрабатывает кардинальные вопросы питания здорового и больного человека?
4. Характеристика и лечебное назначение диеты 1;
5. Характеристика и лечебное назначение диеты 2;
6. Характеристика и лечебное назначение диеты 5;
7. Характеристика и лечебное назначение диеты 7/10;
8. Характеристика и лечебное назначение диеты 8;
9. Характеристика и лечебное назначение диеты 9;
10. Характеристика и лечебное назначение диеты 11;
11. Характеристика и лечебное назначение диеты 15;
12. Характеристика и лечебное назначение диеты антирадиационной.
13. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 1;
14. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 2;
15. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 5;
16. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 7/10;
17. Ассортимент и особенности технологии: холодных диетических блюд;
18. Ассортимент и особенности технологии диетических супов;
19. Ассортимент и особенности технологии диетических соусов;
20. Ассортимент и особенности технологии диетических вторых блюд из овощей;
21. Ассортимент и особенности технологии диетических вторых блюд из рыбы;
22. Ассортимент и особенности технологии диетических вторых блюд из мяса;
23. Ассортимент и особенности технологии диетических вторых блюд из круп;
24. Ассортимент и особенности технологии диетических блюд из гематогена.
25. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 8;
26. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 9;
27. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 11;
28. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 15;
- 29.Системы питания (сыроедение, натуральное питание, вегетарианство, раздельное питание, питание по группам крови)
- 30.Режимы питания в разных видах спорта
- 31.Питание спортсмена-любителя (физкультурника)
- 32.Режим питания в дни соревнований
- 33.Питание и коррекция массы тела
- 34.Способы оценки калорийности рациона

35. Фармакологическое обеспечение мышечной деятельности
36. Проблема допинга в спорте
37. Дополнительное питание спортсменов при развитии силовых качеств.
38. Дополнительное питание после истощающих тренировок на выносливость
39. Питание спортсменов во время и после длительных пробегов.
40. Голодание как стимулятор общего анаболизма.
41. Длительное голодание и разгрузочные диеты.
42. Особенности питания детей и подростков, занимающихся спортом.
43. Особенности спортивного питания в среднем и пожилом возрасте.
44. Какие продукты используются для комплектации сухих армейских пайков.
45. Назначение сухих пайков. 46. Назначение дополнительных пайков:
47. Укажите особенности смешанного питания
48. Режим питания военнослужащих находящихся в войсковых частях при котловом довольствии.
49. Питание военнослужащих на полевых условиях.
50. Питание военнослужащих при гарнизонах.

Темы рефератов

1. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 1;
2. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 2;
3. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 5;
4. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 7/10;
5. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 8;
6. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 9;
7. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 11;
8. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты 15;
9. Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты антирадиационной.
10. Системы питания (сыроедение, натуральное питание, вегетарианство, раздельное питание, питание по группам крови)
11. Избыточное питание. Способы коррекции избыточного веса
12. Режимы питания в условиях физической реабилитации
13. Питание спортсмена-любителя (физкультурника)
14. Режим питания в тренировочный период и дни соревнований
15. Питание и коррекция массы тела
16. Способы оценки калорийности рациона
17. Возрастные особенности питания Системы питания (сыроедение, натуральное питание, вегетарианство, раздельное питание, питание по группам крови).
18. Режимы питания в разных видах спорта.
19. Режим питания в дни соревнований

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ:

оценка «отлично» выставляется студенту, если он ответил на все заданные вопросы правильно.

- **оценка «хорошо»** выставляется студенту, если он допустил несколько неточностей в ответах на заданные вопросы.

- **оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту, если он ответил правильно на половину заданных вопросов.

- **оценка «неудовлетворительно»** выставляется студенту, если он не ответил правильно ни на один заданный вопрос.

ЗАДАНИЯ
ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

ПК 1 Способен управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств

1. Какой номер рациона назначается рабочим и служащим, занятым при работе с радиоактивными веществами и источниками ионизирующих излучений?

А. №1

Б. №2

В. №3

Ответ: А

2. Какой номер рациона назначается рабочим и служащим, занятым при работе с неорганическими и органическими соединениями свинца?

А. №1

Б. №4

В. №5

Ответ: В

3. Какой витамин всегда назначается в лечебно-профилактическом питании?

А. вит. Д

Б вит . А

В вит . С

Ответ: вит. .Д

4. Какова разовость питания и лечебно–профилактического питания?

А 1 раз

Б. 2 раза

В. 4 раза

Ответ: В

5. В какой период дня назначается лечебно–профилактическое питание?

А. утро

Б. до работы

В. после работы

Ответ: В

1. Перечислите способы оценки калорийности рациона для спортсменов

2. Перечислите особенности питания биатлонистов и лыжников

3. Перечислите список продуктов входящих в сухой паек для военнослужащих

4.Отличительные особенности питания борцов

5. Питание военнослужащих на тренировочных базах

ПК- 4 Способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

1.Здоровое питание - это:

- А) вегетарианское питание
- Б) раздельное питание
- В)питание, обеспечивающее профилактику заболеваний

Ответ: В

2.Для комплектации завтрака следует выбрать:

- А) кофе
- Б) сырники со сметаной
- В) кисель
- Г) салат из свежих огурцов

Ответ: Б,В

3. В ужин следует включать блюда из :

- А) рыбы (нежирные сорта)
- Б) молочных продуктов
- В) субпродуктов
- Г) жирных сортов мяса
- Д) кофе

Ответ: А, Б,

4.При выявлении дефицита витамина Д, наиболее благоприятные продукты в рационе:

- А) растительное масло
- Б)жирные сорта мяса
- В)жирные сорта рыбы, с высоким содержанием рыбьего жира

Ответ В

5.При заболевании щитовидной железы, какие продукты благоприятны:

- А) морепродукты(рыба ,креветки, водоросли)
- Б) гидробионты
- В) мучные изделия

Ответ: А,

5. Перечислите чем отличается питание спортсменов при разных силовых нагрузках

6. Питание военнослужащих морского флота

7. Перечислите какое оборудование используют для приготовления блюд для военнослужащих в полевых условиях

8. Как скорректировать рацион питания при избыточной массе тела

9. Отличительные особенности питания вегетарианцев от веганов

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ:

-**оценка «отлично»** выставляется студенту при условии высокого уровня освоения и общий процент правильных ответов находится в пределах 86-100%;

-**оценка «хорошо»** выставляется студенту при условии повышенного уровня освоения и общий процент правильных ответов находится в пределах 66-85%;

-**оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту при условии порогового уровня освоения, т.е. правильных ответов должно быть не менее 50% и общий процент правильных ответов находится в пределах 50-65%.

- **оценка «неудовлетворительно»** выставляется студенту в случае недостаточного уровня освоения, т.е. правильных ответов менее 50 %.

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»	«Не достаточный»
Оценка по системе «зачет – незачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

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

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2022, введено приказом от 28.09.2011 №371-О (<http://nsau.edu.ru/file/403>; режим доступа свободный);

2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2022, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О (<http://nsau.edu.ru/file/104821>; режим доступа свободный).

Составитель
доцент кафедры ТТПП, к.с.-х.н. _____



Н.Г. Ворожейкина

« 28 »

08

2023 г.