

212

**ФГБОУ ВО «НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ»**  
**Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции**

Рег. № ТОПн.03-67018  
«27» 10 2022 г.

**УТВЕРЖДЕН**

на заседании кафедры  
Протокол от «05» 10 2022 г. № 3  
Заведующий кафедрой

  
(подпись) С.Л. Гаптар

**ФОНД**  
**ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**Б.В.ДВ. 04.02. Специализированное питание**

19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания

---

Код и наименование направления подготовки (специальности)

Новосибирск 2022

1643

**Паспорт  
фонда оценочных средств**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	<b>Диета №1 .</b> Характеристика диеты № 1. Особенности технологии диетических блюд	ПК-1; ПК -4;	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета с оценкой.
2	<b>Диета №2</b> Характеристика диеты № 2. Особенности технологии диетических блюд	ПК-1; ПК -4;	Тесты. Контрольная работа. Вопросы для зачета с оценкой
3	<b>Диета № 5.</b> Характеристика диеты № 5. Особенности технологии диетических блюд	ПК-1; ПК -4;	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета с оценкой.
4	<b>Диета № 7.</b> Характеристика диеты № 7. Особенности технологии диетических блюд	ПК-1; ПК -4;	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета с оценкой
5	<b>Диета № 8/9.</b> Характеристика диеты № 8/9. Особенности технологии диетических блюд	ПК-1; ПК -4;	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета с оценкой.
6	<b>Диета № 10.</b> Характеристика диеты № 10. Особенности технологии диетических блюд	ПК-1; ПК -4;	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета с оценкой
7	<b>Диета № 11.</b> Характеристика диеты №	ПК-1; ПК -4;	Тесты. Контрольная работа Вопросы для

	11. Особенности технологии диетических блюд		зачета с оценкой.
8	<b>Диета № 15.</b> Характеристика диеты № 15. Особенности технологии диетических блюд	ПК-1; ПК -4;	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета с оценкой.
9	Основы рационального и спортивного питания. Питание в соответствии с особенностями вида спорта.	ПК-1; ПК -4;	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета с оценкой.
10	Особенности питания спортсменов игровых видов спорта.	ПК-1; ПК -4;	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета с оценкой.
11	Особенности питания спортсменов силовых видов спорта.  спорта	ПК-1; ПК -4;	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета с оценкой.
12	Особенности питания спортсменов циклических видов спорта.	ПК-1; ПК -4;	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета с оценкой.
13	Особенности питания спортсменов сложно-координационных видов спорта	ПК-1; ПК -4;	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета с оценкой.
14	Планирование и организация продовольственного обеспечения военнослужащих	ПК-1; ПК -4;	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета с оценкой.
15	Порядок организации питания военнослужащих	ПК-1; ПК -4;	Тесты. Контрольная работа Вопросы для

	в стационарных условиях.		зачета с оценкой.
16	Порядок организации питания военнослужащих в полевых условиях.	ПК-1; ПК -4;	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета с оценкой.
17	Временные нормы продовольственных пайков для военнослужащих.	ПК-1; ПК -4;	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета с оценкой.

**ФГБОУ ВО «НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ»  
Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции**

**Вопросы для 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 выведения лишней воды из организма?

19. Какое количество жидкости включают в диету №10?

20. Содержание поваренной 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 пробегов.

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.

## **Критерии оценки**

**«Отлично»** 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.

**«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.

**«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.

**«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;

### **Вопросы для зачета с оценкой по дисциплине**

#### **Специализированное питание**

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.

**Критерии оценки зачета с оценкой:**

Зачет с оценкой выставляется студенту, если им в течение семестра набрано более 72 баллов.

Пример оформления промежуточной аттестации по традиционной системе:

для аттестации студентов по дисциплине используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся.

**ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ**

**Вопросы для собеседования**

**1.Дайте определение рациональному питанию военнослужащих (укажите один вариант ответа).**

1.Это питание, при котором соотношение веществ в пище равно 1:1:1,4 и соответствует потребностям организма;

2. Это питание, при котором качественное и количественное соотношение веществ в принимаемой пище и распределение его по приемам в течение дня соответствует потребностям организма и обеспечивает боеспособность военнослужащего;

3. Это питание с учетом возраста, выполняемой нагрузки, с оптимальным соотношением веществ в принимаемой пище, обеспечивающее его боевую готовность.

**2. Каким является питание военнослужащих по характеру и снабжению продуктами? (укажите один вариант ответа)**

1 Питание по характеру - централизованное, а снабжение продуктами - общественное;

2 Питание по характеру является общественным, а снабжение продуктами - централизованным;

3 Питание по характеру - рациональное, а снабжение продуктами - общественное.

**3. В воинских частях для обеспечения питания военнослужащих предусматриваются: (укажите один вариант ответа)**

1 Батальонные пункты питания, полевые пункты питания, столовые;

2 Столовые (солдатские, офицерские, курсантские), камбузы, кают-кампании;

3. Батальонные пункты питания, солдатские столовые, офицерские столовые.

**4. Энергетическая ценность пайка по приемам пищи распределяется следующим образом: (укажите один вариант ответа)**

1. Завтрак-25-30%, обед-45-40%, ужин- 30-20%;

2. Завтрак-30-35%, обед-40-45%, ужин- 30-20%;

3. Завтрак-25-30%, обед-45-50%, ужин- 20-25%.

**5. Оптимальное соотношение белков, жиров, углеводов в рационе питания: (укажите один вариант ответа)**

1 1 : 1 : 4;

2 1 : 1,2 : 4;

3 1 : 1,2 : 5,2.

**6. Как осуществляется профилактика авитаминозов при питании в полевых условиях? (укажите все варианты ответов)**

1 Употреблением продуктов богатых витаминами;

2 Путем выдачи синтетических препаратов витаминов;

3 Употребления дикорастущих витаминоносителей.

**7. На какой срок составляется меню-раскладка: (укажите один вариант ответа)**

- 1 7 дней;
- 2 На 7-10 дней;
- 3 На 10 дней.

**8. Допустимая повторяемость блюд в течение дня и недели:** (укажите один вариант ответа)

- 1 В течение дня повторяемость недопустима, в течение недели не более 2 раз;
- 2 Не более двух раз;
- 3 Повторяемость недопустима.

**9. С какой периодичностью проводят определение содержания витамина С в готовой пище?** (укажите один вариант ответа)

- 1 Ежедневно;
- 2 Один раз в три месяца;
- 3 Ежемесячно.

**10. Как дезактивируют овощи?** (укажите один вариант ответа)

- 1 Многократное обмывание водой, предварительно удалив наиболее зараженные участки продукта;
- 2 Удалением поверхностного слоя продукта на глубину 2-3 см;
- 3 Орошением 20% раствором хлорной извести или монохлорамина.

**11. В каких случаях проводится экспертиза продовольствия?** (укажите все варианты ответов)

- 1 При местной заготовке продовольствия отравления, обнаружении признаков порчи продуктов и подозрении на зараженность продовольствия.

**12. К особенностям питания в полевых условиях относятся:** (укажите все варианты ответов)

- 1 Питание организуется в кухнях-столовых с применением консервированных и концентрированных продуктов;
- 2 Питание в полевых условиях - децентрализованное, может быть индивидуальным, развертываются полевые кухни;
- 3 В полевых условиях широко применяются консервированные и концентрированные продукты.

**13. В полевых условиях питание может быть:** (укажите все варианты ответов)

- 1 Котловым;
- 2 Самостоятельным (индивидуально- групповым);
- 3 Смешанным.

**14. В полевых условиях для дезинфекции продовольствия применяется:** (укажите один вариант ответа)

- 1 Кипячение и обработка химическими препаратами;
- 2 Механическое удаление радиоактивных веществ;
- 3 Проветривание, снятие поверхностного зараженного слоя продукта, промывание водой, кулинарная обработка.

**15. В полевых условиях для дегазации продовольствия применяется:** (укажите один вариант ответа)

- 1 Кипячение и обработка химическими препаратами;
- 2 Механическое удаление радиоактивных веществ;
- 3 Проветривание, снятие поверхностного зараженного слоя продукта, промывание водой, кулинарная обработка.

**16. Не подлежат дегазации и уничтожаются:** (укажите один вариант ответа)

- 1 Жировые продукты, сыпучие продукты;
- 2 Продукты, которые заражены капельно-жидкими отравляющими веществами;
- 3 Мясо и колбасные изделия, морепродукты.

**17. Продукты питания, хранившиеся в негерметичной таре, дезактивируют:** (укажите один вариант ответа)

- 1 Перекладыванием из зараженной тары в чистую, удалением поверхностного зараженного слоя, обмыванием водой;
- 2 Обмыванием водой или протиранием ветошью, смоченной в воде;
- 3 Кипячением и обработкой химическими препаратами.

**18. Как дезинфицируется консервы в стеклянной таре в полевых условиях?** (укажите один вариант ответа)

- 1 Кипятить в 3% растворе соды не менее 2 часов, удалив предварительно с поверхности банок смазку;
- 2 Погрузить на 30 мин в 5% раствор монохлорамина или 3% раствор хлорной извести;
- 3 Орошением 20% раствором хлорной извести или монохлорамина.

**19. Режим питания военнослужащих находящихся в войсковых частях при котловом довольствии:** (укажите один вариант ответа)

- 1 Горячая пища выдается три раза в сутки, а чай 2 раза - утром и вечером;
- 2 Горячая пища и чай выдается три раза в сутки;
- 3 Режим питания устанавливается в зависимости от характера боевой обстановки.

**20. Укажите особенности смешанного питания:** (укажите один вариант ответа)

- 1 Горячая пища выдается 3 раза в сутки, солдаты принимают заранее выданные продукты промежуточного питания;

2 Горячая пища выдается 2 раза в сутки – на завтрак и ужин, а в промежутки между ними солдаты принимают заранее выданные продукты промежуточного питания;

3 Горячая пища выдается 2 раза в сутки – на завтрак и ужин, а в промежутки между ними солдаты питаются сухим армейским пайком.

**21. Виды пайков:** (укажите все варианты ответов)

1 Пайки котлового довольствия;

2 Сухие пайки;

3 Дополнительные пайки.

**22. Пайки котлового довольствия предназначены:** (укажите один вариант ответа)

1. Для приготовления пищи при казарменном и полевом размещении военнослужащих;

2. Для приготовления пищи в условиях, когда приготовление горячей пищи не возможно;

3. Для военнослужащих проходящих службу в высокогорных районах.

**Задания для остаточного контроля знаний  
по дисциплине « Специализированное питание »**

1. Что такое механическое щажение рациона?

а. измельчение продуктов

б. удаление из рациона некоторых пищевых продуктов

в. включение пищевых веществ в рацион диет

2. Что такое химическое щажение рациона?

а. обязательная тепловая обработка продуктов

б. исключение из рациона некоторых пищевых веществ и блюд

в. определенная температура блюда

3. Какие продукты быстро покидают желудок?

а. мясо

б. масло

в. молоко

4. Какие продукты и блюда усиливают секрецию желудка?

а. молоко

б. крупы

в. крепкие бульоны

5. Какая калорийность диеты № 1?

а. 3000ккал

- б. 2000ккал
  - в. 2500ккал
6. Разовость питания при диете № 1?
- а. 4-х разовое
  - б 3-х разовое
  - в. 5-ти разовое
7. При каких заболеваниях назначается диета № 2?
- а. печени
  - б. желудка
  - в. почек
8. Какая температура 1-ых и 2-ых блюд рекомендуется при диете № 2?
- а. 70°C
  - б. 60°C
  - в. 50°C
9. Какой номер диеты назначается при заболеваниях печени?
- а. 1
  - б. 5
  - в. 7
10. При каком заболевании печени в диете используется термическое щажение?
- а. гепатит
  - б. желче-каменная болезнь
  - в. холецистит
11. При каком значении рН среды образуются камни в желудочном пузыре?
- а. 7
  - б. 5
  - в. 8
12. Какие сахарозаменители не являются калорийными?
- а. сорбит
  - б. сахарин
  - в. Фруктоза
13. Какие жиры обладают липотропным действием, и их включают в диету № 10?
- а. сливочное масло
  - б. говяжий жир
  - в. подсолнечное масло
14. Какое количество действующих рационов лечебно-профилактического питания?
- а. 5

б. 6

в. 8

15. Какова разовость питания и лечебно–профилактического питания?

а. 1 раз

б. 2 раза

в. 4 раза

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

а. утро

б. до работы

в. после работы

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

а. №1

б. №2

в. №3

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

а. №1

б. №4

в. №5

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

а. Д

б. А

в. С

### **Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-1»**

#### **Задания закрытого типа**

1. Какие минеральные вещества выводят лишнюю воду из организма?

а. натрий

б. магний

в. Калий

ответ: а-в

2. Какие минеральные вещества нормализуют работу сердечной мышцы?

а. калий

б. магний

в. железо

ответ: а-б

3. Какие минеральные вещества оказывают сосудорасширяющее и спазмолитическое действие?

а. фосфор

б. магний

в. кальций

ответ: в, а

4. Какие витамины обладают липотропным действием?

а. витамин В4

б. витамин Д

в. витамин В8

ответ: а, б

5. Какие продукты являются источниками метионина и обладают липотропным действием?

а. морковь

б. творог

в. мясо

ответ: в, б

### Задания открытого типа

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 ?

---

## Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-4»

### Задания закрытого типа

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
- д) прохладительные напитки

ответ: а, б

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, в

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, б

## Задания открытого типа

1.Рекомендуемый набор продуктов и особенности технологии блюд для диеты антирадиационной?

---

2.Системы питания (сыроедение, натуральное питание, вегетарианство, раздельное пита-ние, питание по группам крови)?

---

3.Избыточное питание. Способы коррекции избыточного веса?

---

4.Режимы питания в условиях физической реабилитации?

---

5.Питание спортсмена-любителя (физкультурника)?

---

## МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
<b>Оценка по пятибалльной системе</b>	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
<b>Оценка по системе «зачет»- «не зачет»</b>	
«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).

Составители: \_\_\_\_\_ *Головко* \_\_\_\_\_ А.Н. Головко  
« 05 » \_\_\_\_\_ 10 \_\_\_\_\_ 2024.