

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Месхи Бесик Чохоевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 31.08.2023 13:55:02
Уникальный программный ключ:
a709f3afe0a33d7245d2706536f87666376d2dd0



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ДГТУ)**

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по УриНО

С.В. Пономарева
« 21 » 2023 г.



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине**

СГ.06 Основы бережливого производства
образовательной программы

по специальности среднего профессионального образования

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Ростов-на-Дону
2023 г.

Лист согласования


Фонд оценочных средств по дисциплине разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Разработчик(и):

Ассистент кафедры


_____ А.А. Татарова

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании цикловой комиссии Авиационно-технологического колледжа, протокол № 9 от 19.06.2023 г.

Председатель цикловой комиссии _____  А.Ю. Коротенко
«19» 06 2023 г.

Согласовано:

Рецензенты:

ООО ДВХ «Эльбuzд»

(место работы)

генеральный директор

(занимаемая должность)



Т.И. Гончарова

(инициалы, фамилия)

ООО «Фаворит»

(место работы)

директор

(занимаемая должность)



А.В. Кузнецов

(инициалы, фамилия)

Одобен на заседании педагогического совета Авиационно-технологического колледжа, протокол № 5 от 20.06.2023 г.

Председатель педагогического совета



В.А. Зибров

Содержание

1 Паспорт фонда оценочных средств	4
1.1 Область применения фонда оценочных средств	4
1.2 Требования к результатам освоения дисциплины	4
2 Результаты освоения дисциплины	5
3 Фонд оценочных средств	6
3.1 Текущий контроль успеваемости	6
3.2 Промежуточная аттестация	11

1 Паспорт фонда оценочных средств

1.1 Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств разработан в соответствии с требованиями ФГОС специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, учебного плана и рабочей программой дисциплины СГ.06 Основы бережливого производства.

Фонд оценочных средств предназначен для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям образовательной программы (ОП) по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья. ФОС включает в себя контрольно-оценочные материалы, которые позволяют оценить общие и профессиональные компетенции, умения, знания, личностные результаты.

Дисциплина, в соответствии с учебным планом, изучается на первом курсе во втором семестре и на втором курсе в третьем семестре завершается дифференцированным зачетом.

1.2 Требования к результатам освоения дисциплины

Фонд оценочных средств позволяет оценить достижения запланированных результатов обучения по дисциплине СГ.06 Основы бережливого производства.

Перечень компетенций, формируемых в процессе изучения дисциплины.

Рабочей программой дисциплины предусмотрено формирование следующих компетенций:

ОК 07.: Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 04.: Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 03.: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 02.: Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 01.: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

31. Ассортимент продукции питания различного назначения, нормативные документы, регламентирующие ее производство;

32. Принципы и методы моделирования продуктов и технологических процессов производства продукции питания;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

У1. Использовать принципы и методы моделирования рецептур продуктов питания и технологических процессов;

У2. Разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях;

У3. проектировать технологические процессы производства продуктов питания.

В соответствии с рабочей программой воспитания работы и календарным планом воспитательной работы в процессе изучения дисциплины формируются следующие личностные результаты:

ЛР 16: Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности

ЛР 15: Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных

проблем

ЛР 10: Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них

ЛР 4: Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»

ЛР 3: Демонстрирующий приверженность традиционным духовно-нравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней

ЛР 1: Осознающий себя гражданином России и защитником Отечества, выражающий свою российскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе и современном мировом сообществе. Сознующий свое единство с народом России, с Российским государством, демонстрирующий ответственность за развитие страны. Проявляющий готовность к защите Родины, способный аргументированно отстаивать суверенитет и достоинство народа России, сохранять и защищать историческую правду о Российском государстве

2 Результаты освоения дисциплины

Основные показатели и критерии оценки результата сформированности компетенций и результата обучения представлены в таблице 1.

Таблица 1

Результаты освоения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата	Критерии оценки результата	Тип задания	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
ОК01, ОК02, ЛР 16, ЛР 15	Планирование собственной деятельности, способность выбирать методы и способы своей деятельности. Способность оценивать эффективность и качество выполнения профессиональных задач, формулировать цели и задачи профессиональной деятельности.	Умение планировать, организовывать и оценивать собственную деятельность, понимать суть профессиональных задач, оценивать и анализировать процесс и результат	устный опрос (вопросы для обсуждения), практическая работа, тестирование	Дифференцированный зачет

ОК 4, ЛР 4, ЛР 3, ЛР 1	Понимание основ работы в коллективе и в команде. Понимание общих целей. Координация своих действий с другими участниками общения; работа в коллективе и команде, эффективное общение с коллегами, руководством, клиентами	Экспертное наблюдение и оценка результатов формирования поведенческих навыков в ходе обучения. Демонстрация готовности и способности вести диалог с другими людьми. Оценка навыков владения профессиональной лексикой, соблюдения этических норм поведения.		
ОК7, ЛР 16, ЛР 10	Демонстрация применения профессиональных знаний при оказании первой помощи до оказания медицинской помощи гражданам при несчастных случаях, травмах, отравлениях и других состояниях и заболеваниях, угрожающих их жизни и здоровью. Демонстрация навыков проведения комплекса мероприятий по профилактике заболеваний	Оценка демонстрации применения профессиональных знаний при оказании первой помощи до оказания медицинской помощи гражданам при несчастных случаях, травмах, отравлениях и других состояниях и заболеваниях, угрожающих их жизни и здоровью. Оценка демонстрации навыков проведения комплекса мероприятий по профилактике заболеваний.		
ОК3, ЛР 16, ЛР4, ЛР 15	Демонстрация навыков соблюдения правил санитарно-гигиенического режима, охраны труда, техники безопасности и противопожарной безопасности, порядок действия при чрезвычайных ситуациях	Оценка демонстрации навыков соблюдения правил санитарно-гигиенического режима, охраны труда, техники безопасности и противопожарной безопасности, порядок действия при чрезвычайных ситуациях		

3 Фонд оценочных средств

3.1 Текущий контроль успеваемости

Текущий контроль проводится с целью установления соответствия достижений, обучающихся требованиям образовательной программы к результатам обучения и формирования компетенций, обеспечения своевременной обратной связи, для коррекции обучения, активизации самостоятельной работы обучающихся. Текущий контроль успеваемости осуществляется в ходе повседневной учебной работы по дисциплине.

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Вопросы для обсуждения (собеседования) на занятиях	Вопросы для обсуждения, необходимые для контроля усвоения теоретических знаний. Используется при проведении фронтального опроса по темам дисциплины.	Перечень вопросов для обсуждения по темам дисциплины
2	Практическая работа	Средство для проверки умений применять полученные знания по	Комплект практических заданий

		освоенной теме дисциплины. Рекомендуется для оценки знаний, умений и владений обучающихся	
3	Тест	Форма контроля, направленная на проверку уровня освоения контролируемого теоретического материала по дидактическим единицам дисциплины (терминологический аппарат, основные методы, информационные технологии, приемы, документы)	Тестовые задания по темам дисциплины

Критерии и шкалы оценивания в результате изучения дисциплины при проведении текущего контроля.

Шкалы оценивания	Критерии оценивания письменных, комбинированных и устных заданий (за исключением тестовых заданий)
«отлично»	Обучающийся правильно ответил на теоретические вопросы. Показал отличные знания в рамках учебного материала. Показал отличные умения и владения навыками применения полученных знаний и умений при выполнении упражнений, иных заданий. Ответил на все дополнительные вопросы
«хорошо»	Обучающийся с небольшими неточностями ответил на теоретические вопросы. Показал хорошие знания в рамках учебного материала, умения и владения навыками применения полученных знаний и умений при выполнении упражнений, иных заданий. Ответил на большинство дополнительных вопросов.
«удовлетворительно»	Обучающийся с существенными неточностями ответил на теоретические вопросы. Показал удовлетворительные знания в рамках учебного материала. Показал удовлетворительные знания в рамках учебного материала, умения и владения навыками применения полученных знаний и умений при выполнении упражнений, иных заданий. Допустил много неточностей при ответе на дополнительные вопросы
«неудовлетворительно»	Обучающийся при ответе на теоретические вопросы продемонстрировал недостаточный уровень знаний и умений при решении задач в рамках учебного материала. При ответах на дополнительные вопросы было допущено множество неправильных ответов.

3.1.1 Вопросы для обсуждения (собеседования) на занятиях

Задания нацелены на проверку знания и понимания основных понятий по данным темам

Тема 1.1 Основы рационального питания.

Проверяемые компетенции и личностные результаты: ОК01, ОК04, ОК 10, ЛР 16, ЛР 15.

1. Физиологические нормы потребностей в пищевых веществах и энергии. Сбалансированность пищевых веществ в рационе.
2. Органолептические показатели блюд.
3. Питание различных групп населения.
4. Расчет пищевой ценности блюд и рационов.

5. Характеристика технологического процесса производства пищевой продукции

Тема 1.2 Научные основы технологических процессов

Проверяемые компетенции и личностные результаты: ОК01, ОК 10, ЛР 16, ЛР 15.

1. Современные подходы к проектированию рецептур продуктов питания.
2. Ресурсосберегающие технологии в пищевом производстве.
3. Ресурсное обеспечение предприятия.
4. Современные технологии в пищевом производстве.
5. Технологические свойства пищевых продуктов.

Критерии оценки при собеседовании:

Оценка 5 «отлично»	выставляется студенту, если он владеет категориальным аппаратом, может привести классификацию факторов явления, собрать необходимую информацию по рассматриваемому явлению и проанализировать полученные результаты, объяснить причины отклонений от желаемого результата отстоять свою точку зрения, приводя факты;
Оценка 4 «хорошо»	выставляется студенту, если он владеет категориальным аппаратом, может привести классификацию факторов явления, собрать необходимую информацию по рассматриваемому явлению и проанализировать полученные результаты;
Оценка 3 «удовлетворительно»	выставляется студенту, если он владеет категориальным аппаратом, может привести классификацию факторов явления;
Оценка 2 «неудовлетворительно»	выставляется студенту, если он не владеет перечисленными навыками

3.1.2 Практическая работа (демонстрационный вариант).

Тема 3.2 Рециклинг отходов пищевой и перерабатывающей промышленности.

Ресурсосбережение плодоовощной промышленности. Проверяемые компетенции и личностные результаты: ОК01, ЛР 16, ЛР 15.

Цели:

- углубление и расширение теоретических знаний;
- развитие познавательных способностей, активности самостоятельности, ответственности и организованности обучающихся;
- формирование умений работать с таблицами, планшетами.
- формирование умений использовать электронных источников информации при изучении материала;
- развитие исследовательских умений.

Уметь:

- показать на слайдах и таблицах различные способы рационального потребления продуктов питания, существующие способы использования вторичного сырья в пищевой промышленности (вовлечение вторичных отходов в производственный цикл) кровообращения;

- использовать научно-техническую терминологию.

Задания:

1. Ответить на контрольные вопросы

1. Производство продуктов питания специализированного назначения как понятие.
2. Зарубежные технологии производства продуктов питания.
3. Инновационные технологии продуктов производства питания, получившие развитие в России.
4. Методология освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания
5. Специализированное питание как направление развития сети общественного питания.
6. Использование нанотехнологий для улучшения качества пищи.

2. Написание реферата на заданные темы:

1. Проблемы питания современного человека. Причины. Современные пути решения.
2. Пищевой статус населения России. Проблемы, пути решения.
3. Политика в области питания. Анализ изменений последнего времени.
4. Оптимизация питания. Способы решения, их характеристика.
5. Сравнительная характеристика видов питания.
6. Функциональное питание. Характеристика, применение, актуальность.
7. Потребность и нормирование белков в питании.
8. Характеристика важнейших протеиновых (стандартных) аминокислот.
9. Углеводы. Классификация, строение, применение в специализированном питании.
10. Пищевые волокна. Классификация, строение, применение в специализированном питании.
11. Липиды (жиры). Классификация, строение, применение в специализированном питании.
12. Витамины. Классификация, строение, применение в специализированном питании.
13. Безопасный уровень потребления микроэлементов в сутки. Примеры. Нарушения, влияние на организм.

Критерии оценки практических работ

Оценка «5» – работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Студент работал полностью самостоятельно, без замечаний. Работа оформлена аккуратно.

Оценка «4» – работа выполнена правильно с учетом 2-3 несущественных ошибок исправленных самостоятельно по требованию преподавателя. Работа оформлена аккуратно.

Оценка «3» – работа выполнена правильно не менее чем на половину или допущена существенная ошибка. Допущены неточности и небрежность в оформлении результатов работы.

Оценка «2» – допущены две (и более) существенные ошибки в ходе работы, которые обучающиеся не может исправить даже по требованию преподавателя или работа не выполнена. Обнаружено плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений.

3.1.3 Тестирование (Демонстрационный вариант)

Тема 3.5 Физиологические нормы потребностей в пищевых веществах и энергии.

Сбалансированность пищевых веществ в рационе.

Проверяемые компетенции и личностные результаты: ОК01, ОК04, ОК 015, ЛР16, ЛР 10.

Задания нацелены на проверку знания и понимания основных понятий по данному разделу
Форма контроля - тестирование.

Задание. Выполните тестовое задание

Общие рекомендации по выполнению теста

Внимательно прочитайте задание, выберите правильные варианты ответа.

1. Определение В.М. С

А) – технические отходы, получаемые при сепарировании молока.

Б) – технические отходы, получаемые при переработке молока.

В) – технические отходы, получаемые при сепарировании молока, производстве творога, казеина, масла и сыра.

2. Что относится к вторичному молочному сырью.

А) обрат, сыворотка, пахта.

Б) обезжиренное молоко, молочная сыворотка, пахта.

В) обезжиренное молоко, пахта, казеин.

3. Изопотенциальная точка коагуляции казеина.

А) от 4,6 до 4,8.

Б) от 4,0 до 4,6.

В) от 4,8 до 4,9.

4. Сывороточно-молочный продукт – молочный продукт, изготавливаемый смешиванием молока и сыворотки, с массовой доли сыворотки в молочной части продукта от

А) 50 до 99 %.

Б) 51 до 90%.

В) 55 до 90%.

5. Молочная сыворотка содержит

А) углеводный комплекс, сывороточные белки и минеральные соли.

Б) белковый, углеводный и минеральный комплекс.

В) молочный жир, молочный белок и углеводный комплекс.

6. В обезжиренном молоке стандартное содержание жира

А) 0,5% .

Б) 0,05% .

В) 0,2% .

7. В молочной сыворотке содержание белка

А) 0,9%.

Б) 0,2%.

В) 3,3%.

8. Плотность пахты увеличивается в сравнении с молоком за счет:

А) тепловой обработки.

Б) удаления жира.

В) механической обработке.

9. Сыворотка, получается при производстве:

А) творога, масла, сыра.

Б) казеина, сыра, творога.

В) сливочного масла, сыра, творога.

10) сывороточный продукт - молочный продукт с массовой долей сыворотки в молочной части продукта более:

А) 90,0%.

Б) 50%.

В) 51%.

Критерии оценивания (за правильный ответ дается 1 балл)

от 0 % до 70 % включительно – оценка «неудовлетворительно»;

от 71% до 80% включительно – оценка «удовлетворительно»;

от 81 % до 90 % включительно – оценка «хорошо»;

от 91 % до 100 % включительно – оценка «отлично»

3.2 Промежуточная аттестация

Учебным планом специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья предусмотрена форма промежуточной аттестации по дисциплине СГ.06 Основы бережливого производства – дифференцированный зачет. Дифференцированный зачет проводится за счет времени, отведенного на изучение дисциплины.

Контроль знаний проводится на последнем учебном занятии по данной дисциплине, одновременно для всей учебной группы.

В результате аттестации по дисциплине осуществляется комплексная проверка умений и знаний, динамику формирования общих и профессиональных компетенций, а также личностных результатов.

Задания для проведения дифференцированного зачета:

Часть 1 содержит 70 тестовых заданий, которые нацелены на проверку знаний и пониманий основных категорий и понятий.

Часть 2 содержит задачи, которые направлены на проверку умений и навыков в области процессов и аппаратов пищевых производств, а также на формирования общих и профессиональных компетенций.

Тестовые задания

(Демонстрационный вариант)

1. Производство натуральных и безопасных пищевых продуктов невозможно без комплексной оптимизации генетических факторов. Они предусматривают:

А) выбор сортов растений, пород животных, обеспечивающих высокую продуктивность и стабильное качество при минимальном накоплении антиалиментарных веществ

Б) выбор природно-климатической зоны, почвы, оптимальных для соответствующих сортов и пород, способствующих накоплению полезных активных веществ в продукции

В) реализацию щадящих технологических режимов переработки сельскохозяйственного пищевого сырья, использование нанотехнологии с целью максимального сохранения полезных биологически активных веществ в конечной пищевой продукции

2. Производство натуральных и безопасных пищевых продуктов невозможно без комплексной оптимизации средовых факторов. Они предусматривают:

А) выбор природно-климатической зоны, почвы, оптимальных для соответствующих сортов и пород, способствующих накоплению полезных активных веществ в продукции

Б) выбор сортов растений, пород животных, обеспечивающих высокую продуктивность и стабильное качество при минимальном накоплении антиалиментарных веществ

В) реализацию щадящих технологических режимов переработки сельскохозяйственного пищевого сырья, использование нанотехнологии с целью максимального сохранения полезных биологически активных веществ в конечной пищевой продукции

3. Производство натуральных и безопасных пищевых продуктов невозможно без комплексной оптимизации средовых факторов. Они предусматривают:

А) реализацию щадящих технологических режимов переработки сельскохозяйственного пищевого сырья, использование нанотехнологии с целью максимального сохранения полезных биологически активных веществ в конечной пищевой продукции

Б) выбор природно-климатической зоны, почвы, оптимальных для соответствующих сортов и пород, способствующих накоплению полезных активных веществ в продукции

В) выбор сортов растений, пород животных, обеспечивающих высокую продуктивность и стабильное качество при минимальном накоплении антиалиментарных веществ

4. Рацион питания взрослого человека женского пола имеет среднюю норму калорий:

А) 1800-2200 ккал

Б) 2500-3000 ккал

В) 3400-3500 ккал

5. Рацион питания взрослого человека мужского пола имеет среднюю норму калорий:

- А) 2400-2800 ккал
 Б) 3400-3600 ккал
 В) 1000-1500 ккал
6. Количество тепловой энергии, которое вырабатывается организмом человека или животных при усвоении съеденных продуктов это...
- А) Энергитическая ценность
 Б) Биологическая ценность
 В) Природная ценность
7. Процесс пищеварения представляет собой:
- А) совокупность процессов, обеспечивающих расщепление пищевых веществ на компоненты, пригодные к всасыванию и участию в обмене веществ
 Б) совокупность процессов выделения организмом остатков пищи из пищеварительного тракта
 В) совокупность процессов, помогающим поступившей еде двигаться по пищеварительному тракту
8. Стратегия ценового лидера предусматривает...
- А) соотнесение своего уровня цен с ценами лидирующих фирм на рынке, как правило, с первой тройкой
 Б) предусматривает возможность поторговаться продавцу и покупателю
 В) установление шкалы возможных скидок и надбавок к среднему уровню цен для различных сегментов и рынков.
9. Теория сбалансированного питания гласит...
- А) главное, чтобы пища была сбалансирована по белкам, жирам, углеводам, витаминам, макро- и микроэлементам
 Б) главное, чтобы пища в организм поступала вовремя, в определенные часы
 В) главное, чтобы пища приносила моральное удовлетворение
10. Концепция сбалансированного питания (По Покровскому), определяющая пропорции отдельных веществ в рационах, отражает
- А) сумму обменных реакций, характеризующих химические процессы, лежащие в основе жизнедеятельности организма
 Б) сумму обменных реакций, способствующую улучшению процесса пищеварения
 В) сущность и роль питания в жизни человека
11. Основной закономерностью, определяющей процессы ассимиляции пищи на всех этапах эволюционного развития, является правило:
- А) ферментные наборы организма соответствуют химическим структурам пищи, и нарушение этого соответствия служит причиной многих болезней.
 Б) всё, что будет поступать в организм, должно нести в себе высокую энергетическую ценность
 В) всё, что поступает в организм, в первую очередь должно приносить моральное и физическое удовлетворение
12. Дефицит незаменимых аминокислот в рационе или его несбалансированность приводит к:
- А) приводит к задержке роста и развития, а также возникновению ряда других нарушений
 Б) приводит к улучшению общего состояния у человека
 В) приводит к высокому уровню сахара в крови
13. Биологическая ценность растительных жиров связана не только с наличием полиненасыщенных жирных кислот, но и с содержанием в них высококачественных:
- А) фосфатидов и токоферолов
 Б) сульфитных срединений
 В) жиров и углеводов
14. Потребность в витаминах и микроэлементах может изменяться в зависимости от
- А) характера питания, возраста, физиологических, половозрастных потребностей
 Б) социального статуса человека
 В) темперамента человека

15. Под оптимальным питанием следует понимать:
- А) правильно организованное и соответствующее физиологическим ритмам снабжение организма хорошо приготовленной, вкусной, высокой пищевой ценности пищей, содержащей адекватные количества незаменимых пищевых веществ
 - Б) правильно организованное и соответствующее физиологическим ритмам снабжение организма, которое может позволить определить человек в рамках своего бюджета
 - В) такой вид питания, при котором существует возможность получить все необходимые макро-микро элементы за один прием пищи
16. В разработку теории рационального питания огромный вклад был внесен академиком
- А) М. Уголевым
 - Б) В.А Тутельяном
 - В) А. В Скальный
17. Концепция дифференцированного питания основана на
- А) на современных данных о составе пищевых продуктов и биологической конституции (генотипе) человека
 - Б) на существующих рационах человека, который ежедневно сталкивается с высокими физическими нагрузками
 - В) на правильном распределении белков, жиров и углеводов
18. Концепция питания предков основана на
- А) современный человек унаследовал от своих далеких предков способность только к определенному рациону питания продуктам, не подвергнутым термической обработке
 - Б) современный человек унаследовал от своих далеких предков способность только к определенному рациону питания продуктам, подвергнутым термической обработке
 - В) современный человек унаследовал от своих далеких предков способность только к определенному рациону питания, состоящим только из растений
19. Источником полноценных белков являются:
- А) молочные, мясо, птица, рыба, яйца
 - Б) все зелёные растения
 - В) только рыба
20. Полимерные соединения, состоящие из остатков галактурановой кислоты, которые являются полисахаридами коллоидного характера называются
- А) пектиновые вещества
 - Б) целлюлоза
 - В) гликоген
21. В настоящее время установлено, что общее содержание жиров в рационе рекомендуется поддерживать на уровне
- А) 30-35 %
 - Б) 15-20%
 - В) 40-45%
22. Важную роль в процессах биологического катализа играют:
- А) металлы с переменной валентностью (медь, железо, хром)
 - Б) фосфатиты
 - В) соли натрия
23. Витамины незаменимые органические вещества, необходимые для поддержания жизненно важных функций организма, участвующие в
- А) регуляции биохимических и физиологических процессов
 - Б) формировании костного скелета
 - В) переваривании пищи и улучшению работы ЖКТ
24. Доклиническая стадия дефицита, сопровождаемая, как правило, неглубокими нарушениями некоторых функций организма, в которых участвует данный витамин называется:
- А) субнормальная обеспеченность витаминами
 - Б) гиповитаминоз

В) авитаминоз

25. Достаточно глубокое снижение содержания витаминов в организме, которое сопровождается целым рядом малоспецифических и не резко выраженных клинических симптомов называется

А) гиповитаминоз

Б) субнормальная обеспеченность витаминами

В) авитаминоз

Задания на установление последовательности

Установите правильную последовательность

26. Установите последовательность этапов расщепления крахмала

1. образование декстрины

2. образование мальтоза

3. образование глюкоза

27. Установите последовательность этапов расщепления белка ферментами с

1. образованием полипептидов

2. образованием пептидов

3. образованием аминокислот

28. Установите последовательность перемещения белка и его составляющих в процессе переваривания

1. желудок

2. двенадцатиперстная кишка

3. тонкий кишечник

4. кровь

5. печень

29. Расположите в порядке убывания продукты питания по количеству углеводов

1. яблоки сушеные

2. ржаной хлеб

3. картофель

4. яйцо куриное

30. Установите последовательность активной жизнедеятельности человека в порядке возрастания энергозатрат (ккал)

1. отдых сидя

2. езда на лошади верхом, походным маршем

3. катание на коньках

4. бег со скоростью 8 км/ч

31. Установите последовательность жизненного цикла товара в классическом понимании маркетинга

1. внедрение

2. рост

3. зрелость

4. спад

32. Установите пищевые вещества в порядке возрастания количества теплоты сгорания (ккал/г)

1. жиры

2. этиловый спирт

3. белки

4. усвояемые углеводы

33. Установите последовательность этапов разработки новых товаров

1. генерация идей

2. оценка и фильтрация идей

3. разработка и проверка

4. экономическая оценка идей

5. разработка товара

6. пробный

7. коммерческая реализация
34. Установите жидкие пищевые продукты в порядке возрастания значения активной кислотности
1. грейпфрутовый сок
 2. банановый нектар
 3. пиво
 4. какао (напиток)
 5. цельное молоко
35. Установите последовательность этапов управления процессом товародвижения
1. Подготовительный этап (планирование и выработка стратегии действия; расчет прогнозных объемов сбыта в соответствии с конкретным местом продажи, категорией покупателей)
 2. Анализ сбытовых издержек (Общие затраты по функционированию системы товародвижения определяются как сумма затрат предприятия на информационное обеспечение, складирование, поддержание товарно-материальных запасов, транспортировку)
 3. Формирование решений по основным функциям товародвижения
 4. Конкретная деятельность по организации системы физического перемещения товаров от изготовителей до пунктов назначения
 5. Организация розничной продажи сбытовой деятельности покупателям
36. Вещество из группы стеролов, которое стимулирует выработку некоторых гормонов. Но потребление его сверх меры наносит организму непоправимый вред: это жироподобное вещество оседает на стенках сосудов, препятствуя движению крови. Название этого вещества...
- Холестерин
37. Исходя из формулы сбалансированного питания, полноценный рацион должен содержать питательные вещества пяти классов: источники энергии (белки, жиры, углеводы), незаменимые аминокислоты, незаменимые жирные кислоты, неорганические элементы и...
- Витамины
38. Патологическое состояние, возникающее при нехватке в человеческом организме одного или нескольких витаминов, называется...
- Авитаминоз
39. Система питания, в которой употребляются в пищу только сырые, не прошедшие тепловую обработку продукты называется...
- Сыроедение
40. Разработка технологий утилизации отходов спиртового производства с применением кислотообразующих микроорганизмов; комплексная безотходная переработка зерна ржи на крахмал, этиловый спирт и кормопродукты; разработка аппаратно-технологической схемы приготовления водок, бальзамов, ликеро-водочных изделий, в том числе лечебно-профилактического направления за счет использования местного натурального сырья. Все перечисленные задачи относятся к пищевой...
- Биотехнологии
41. Высокомолекулярные органические вещества, состоящие из альфа-аминокислот, соединённых в цепочку пептидной связью называются...
- Белками, белки
42. Сложный белок (фосфопротеид), образующийся из казеиногена при створаживании (коагуляции) молока
- Казеин
43. Из всех существующих белков мышечной ткани особое внимание уделяется...
- Миоглобину
44. Минеральные вещества, входящие в состав пищевого рациона человека, классифицируются на макро-, микро- и...
- Ультрамикроэлементы
45. Одним из основных свойств белков молока является...
- Денатурация

46. Наука, направленная на изучение функциональных, метаболических, гигиенических и клинических аспектов взаимодействия питательных веществ и то, как они влияют на организм, называется...

Нутрициология

47. Физико-механически связанную воду делят на связанную макрокапиллярами и

Микрокапиллярами

48. Органические соединения, молекулы которых состоят из двух частей: углеводного (пиранозидного или фуранозидного) остатка и неуглеводного фрагмента. Так же к этой группе в более общем смысле можно отнести и углеводы, состоящие из двух или более моносахаридных остатков. Название таких соединений...

Гликозиды

49. Группа товаров, связанных между собой либо в силу схожести сферы их функционирования (применения), либо в рамках одного и того же диапазона цен. Эта группа имеет название...

Ассортимент

50. Углеводы, содержащие от 3 до 10 углеродных атомов в структуре, называются...

Моносахариды

51. Планирование, осуществление и контроль физического перемещения товаров, в том числе и продуктов питания, от мест их производства к местам использования, относится к термину...

Товародвижение

52. Субъекты рынка классифицируются на основные и ...

Вспомогательные

53. Химическая реакция взаимодействия вещества с водой, в результате которой происходит разложение этого вещества и воды с образованием новых соединений называется...

Гидролиз

54. Показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для синтеза белка относится к биологической...

Ценности, ценность

55. Организационная функция и совокупность процессов создания, продвижения и предоставления продукта или услуги покупателям и управление взаимоотношениями с ними с выгодой для организации называется...

Маркетинг

56. Свод пищевых международных стандартов, принятых Международной комиссией ФАО/ВОЗ по внедрению кодекса стандартов и правил по пищевым продуктам-это кодекс ...

Алиментариус

57. Линейный гомополимер из сотен или десятков тысяч остатков D-глюкозы имеет название...

Целлюлоза

58. Для обеспечения качества и гарантии безопасности необходимы разные формы контроля: государственный, промышленный, сельскохозяйственный, карантинный, таможенный, рыночный и...

Потребительский

59. Одним из важнейших факторов, оказывающих влияние на здоровье, работоспособность и продолжительность жизни человека является...

Питание

60. Наука, которая является прикладным разделом медицины, которая направлена на рационализацию и индивидуализацию питания имеет название...

Диетология

61. Пищевые вещества (белки, жиры и углеводы), необходимые человеку в количествах, измеряемых граммами, обеспечивают пластические, энергетические и иные потребности организма называются...

Макронутриенты

62. Биологическая ценность растительных жиров связана не только с наличием полиненасыщенных жирных кислот, но и с содержанием в них высококачественных фосфатидов и Токоферолов

63. Контроль качества пищевой продукции, перед выпуском на рынок, условно подразделяют на: предварительный, операционный и...

Выходной

64. Наиболее жирной частью молока являются...

Сливки

65. Общий, недетализированный план, охватывающий длительный период времени, способ достижения сложной цели в какой-либо деятельности человека (в том числе для роста торгового предприятия) называется...

Стратегией

66. Термин «энергетическая ценность» характеризует ту долю энергии, которая может высвободиться из пищевых веществ в процессе биологического...

Окисления

67. Разнообразная по строению совокупность биоорганических веществ, с общим свойством - растворимостью в неполярных растворителях относится к группе...

Липидов

68. Любая деятельность по продаже товаров или услуг для их дальнейшей перепродажи или производственного использования называется оптовой...

Торговлей

69. Эмульсионный жировой продукт с массовой долей жира не менее 20 %, состоящий из немодифицированных и модифицированных растительных масел с (или без) животными жирами. Речь идет о...

Маргарине

70. Органические вещества, содержащие карбонильную группу и несколько гидроксильных групп. Название этого класса соединений - ...

Углеводы

Оценочная шкала:

90% - 100 % - «отлично»

80% - 90% - «хорошо»

70% - 80% - «удовлетворительно»

менее 70% - «неудовлетворительно»

Решение ситуационных задач (Демонстрационный вариант)

Задача 1

Гражданин И. работает на предприятиях при создании пищевой добавки E338.

1. Определить рацион и класс опасности профессии.
2. Составить меню для контактирующих, рабочих на предприятиях при создании пищевой добавки E338.

Задача 2

Гражданин К. работает на предприятии на предприятиях по переработки различных горных пород.

1. Определить рацион и класс опасности профессии.
2. Составить меню для контактирующих, рабочих на предприятии по добыче полезных ископаемых.

Задача 3

Гражданин П. работает на предприятии, где производится сопел мощных плазмотронов.

1. Определить рацион и класс опасности профессии.
2. Составить меню для контактирующих, рабочих на предприятиях при производстве сопел мощных плазмотронов.

Критерии оценки ситуационных задач

Оценка	Описание
отлично	Объяснение хода решения ситуационной задачи подробное, последовательное, грамотное, с теоретическими обоснованиями, с необходимым схематическими изображениями и наглядными демонстрациями, с правильным и свободным владением терминологией; ответы на дополнительные вопросы верные, четкие
хорошо	Объяснение хода решения ситуационной задачи подробное, но недостаточно логичное, с единичными ошибками в деталях, некоторыми затруднениями в теоретическом обосновании, схематических изображениях и наглядных демонстрациях, ответы на дополнительные вопросы верные, но недостаточно четкие
удовлетворительно	Объяснение хода решения ситуационной задачи недостаточно полное, непоследовательное, с ошибками, слабым теоретическим обоснованием, со значительными затруднениями и ошибками в схематических изображениях и наглядных демонстрациях, ответы на дополнительные вопросы недостаточно четкие, с ошибками в деталях