

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИС: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 09.09.2024 11:46:32

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»  
Агротехнологический факультет**

ОПОП по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
по дисциплине**

**Б1.В.07 Медико-биологические основы здорового питания**

**Направленность (профиль) «Технология продуктов питания из растительного  
сырья специального назначения»**

|                                                     |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Обеспечивающая преподавание дисциплины<br>кафедра - | Продуктов питания и пищевой биотехнологии |
| Разработчик,<br>Д-р мед. наук, профессор            | В.Е. Высокогорский                        |
| Омск                                                |                                           |

## **ВВЕДЕНИЕ**

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины.

2. Фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины.

3. При помощи ФОС осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины.

4. Фонд оценочных средств по дисциплине включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС; оценочные средства, применяемые для текущего контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.

5. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа дисциплины.

**1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ**  
**учебной дисциплины, персональный уровень достижения которых проверяется**  
**с использованием представленных в п. 3 оценочных средств**

| Компетенции,<br>в формировании<br>которых задействована<br>дисциплина |                                                                                                                                                                       | Код и<br>наименование<br>индикатора<br>достижений<br>компетенции                     | Компоненты компетенций,<br>формируемые в рамках данной дисциплины<br>(как ожидаемый результат ее освоения) |                                                                                            |                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| код                                                                   | наименование                                                                                                                                                          |                                                                                      | знать и<br>понимать                                                                                        | уметь делать<br>(действовать)                                                              | владеть навыками<br>(иметь навыки)                                                                  |
| 1                                                                     |                                                                                                                                                                       |                                                                                      | 2                                                                                                          | 3                                                                                          | 4                                                                                                   |
| <b>Профессиональные компетенции</b>                                   |                                                                                                                                                                       |                                                                                      |                                                                                                            |                                                                                            |                                                                                                     |
| ПК-2                                                                  | Осуществляет разработку новых технологий и оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | ИД-2 <sub>ПК-2</sub><br>Обеспечивает высокое качество продукции пищевого предприятия | Имеет знания о содержании и роли важнейших компонентов нового ассортимента продуктов в сохранении здоровья | Умеет разрабатывать ассортимент и технологию продуктов для сохранения и улучшения здоровья | Владеет навыками разработки ассортимента и технологии продуктов для сохранения и улучшения здоровья |

## ЧАСТЬ 2. ОБЩАЯ СХЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ХОДА И РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

#### 2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения учебной дисциплины в рамках педагогического контроля

| Категория<br>контроля и оценки                                             |          | Режим контрольно-оценочных мероприятий |                                           |                                                               |                               |                                        |
|----------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------------|
|                                                                            |          | само-<br>оценка                        | взаимо-<br>оценка                         | Оценка со стороны                                             |                               | Комис-<br>сионная<br>оценка            |
|                                                                            |          |                                        |                                           | препода-<br>вателя                                            | представителя<br>производства |                                        |
|                                                                            |          | 1                                      | 2                                         | 3                                                             | 4                             | 5                                      |
| <b>Входной контроль</b>                                                    | <b>1</b> |                                        |                                           | Входное тестирование                                          |                               |                                        |
| Индивидуализация выполнения*,<br><b>контроль фиксированных видов ВАРС:</b> | <b>2</b> |                                        |                                           |                                                               |                               |                                        |
| - Выполнение и сдача электронной презентации и доклада*                    | 2.1      |                                        | Взаимное обсуждение по итогам выступления | Выступление с докладом и электронной презентацией на занятиях |                               |                                        |
| <b>Текущий контроль:</b>                                                   | <b>3</b> |                                        |                                           |                                                               |                               |                                        |
| - Самостоятельное изучение тем                                             |          |                                        |                                           | Тестирование                                                  |                               |                                        |
| - в рамках практических (семинарских) занятий и подготовки к ним           | 3.1      | Темы и вопросы для самоподготовки      |                                           | Доклад на семинарском занятии                                 |                               |                                        |
| - тестирование                                                             | 3.2      | Тестовые задания                       |                                           |                                                               |                               |                                        |
| - в рамках обще-университетской системы контроля успеваемости              | 3.2      |                                        |                                           | тестирование                                                  |                               |                                        |
| Промежуточная аттестация* обучающихся по итогам изучения дисциплины        | <b>4</b> | Вопросы для подготовки к экзамену      |                                           | Экзамен                                                       |                               | Прием комиссией экзамена у задолжников |
| * данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы           |          |                                        |                                           |                                                               |                               |                                        |

#### 2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

| 1. Формальный критерий получения обучающимися<br>положительной оценки по итогам изучения дисциплины:                          |                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины обучающимся выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации | 1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций |
| 2. Группы неформальных критериев<br>качественной оценки работы обучающегося в рамках изучения дисциплины:                     |                                                                                                                                                                                                                                         |

|                                                                                                                    |                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2.1</b> Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости) | <b>2.2.</b> Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС                           |
| <b>2.3</b> Критерии оценки качественного уровня итоговых результатов изучения дисциплины                           | <b>2.4.</b> Критерии аттестационной оценки качественного уровня результатов изучения дисциплины |

**2.3 РЕЕСТР  
элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине**

| Группа<br>оценочных средств                                                           | Оценочное средство или его элемент                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                       | Наименование                                                                                     |
| 1                                                                                     | 2                                                                                                |
| <b>1. Средства для входного контроля</b>                                              | Тестовые вопросы для проведения входного контроля                                                |
|                                                                                       | Критерии оценки ответов на тестовые вопросы входного контроля                                    |
| <b>2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС</b> | Перечень тем для написания доклада и электронной презентации.<br>Процедура выбора темы студентом |
|                                                                                       | Критерии оценки индивидуальных результатов выполнения доклада и электронной презентации          |
| <b>3. Средства для текущего контроля</b>                                              | Вопросы для самостоятельного изучения темы                                                       |
|                                                                                       | Общий алгоритм самостоятельного изучения темы                                                    |
|                                                                                       | Критерии оценки самостоятельного изучения темы                                                   |
|                                                                                       | Вопросы для самоподготовки по темам семинарских занятий                                          |
|                                                                                       | Критерии оценки самоподготовки по темам семинарских занятий                                      |
|                                                                                       | Тестовые задания для текущего контроля                                                           |
|                                                                                       | Критерии оценки ответов на тестовые задания                                                      |
| <b>4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины</b>         | Вопросы для подготовки к итоговому контролю                                                      |
|                                                                                       | Экзаменационная программа по учебной дисциплине                                                  |
|                                                                                       | Пример экзаменационного билета                                                                   |
|                                                                                       | Плановая процедура проведения экзамена                                                           |
|                                                                                       | Критерии оценки ответов на тестовые вопросы итогового контроля                                   |

## 2.4 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

| Индекс и название компетенции                                                                                                                                                 | Код индикатора достижения компетенции | Индикаторы компетенции                   | Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)                                                                                    | Уровни сформированности компетенций                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                             | Формы и средства контроля формирования компетенций                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                               |                                       |                                          |                                                                                                                                              | компетенция не сформирована                                                                                                                                                | минимальный                                                                                                                                                                                    | средний                                                                                                                                                                                            | высокий                                                                                                                                     |                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                               |                                       |                                          |                                                                                                                                              | Оценки сформированности компетенций                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                             |                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                               |                                       |                                          |                                                                                                                                              | 2                                                                                                                                                                          | 3                                                                                                                                                                                              | 4                                                                                                                                                                                                  | 5                                                                                                                                           |                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                               |                                       |                                          |                                                                                                                                              | Оценка «неудовлетворительно»                                                                                                                                               | Оценка «удовлетворительно»                                                                                                                                                                     | Оценка «хорошо»                                                                                                                                                                                    | Оценка «отлично»                                                                                                                            |                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                               |                                       |                                          |                                                                                                                                              | Характеристика сформированности компетенции                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                             |                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                               |                                       |                                          | Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач | Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач | Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач | Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач |                                                                                                                                             |                                                                                                              |
| Критерии оценивания                                                                                                                                                           |                                       |                                          |                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                             |                                                                                                              |
| ПК-2<br>Осуществляет разработку новых технологий и оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | ИД-2 <sub>ПК-2</sub>                  | Полнота <b>знаний</b>                    | о содержании и роли важнейших компонентов нового ассортимента продуктов в сохранении здоровья                                                | Недостаточно знаний о содержании и роли важнейших компонентов нового ассортимента продуктов в сохранении здоровья                                                          | Имеющихся знаний о содержании и роли важнейших компонентов нового ассортимента продуктов в сохранении здоровья в целом достаточно                                                              | Имеющихся знаний о содержании и роли важнейших компонентов нового ассортимента продуктов в сохранении здоровья вполне достаточно                                                                   | Имеющихся знаний о содержании и роли важнейших компонентов нового ассортимента продуктов в сохранении здоровья в полной мере достаточно     | Тестирование; экзаменационные вопросы, теоретические вопросы к семинарским занятиям, электронная презентация |
|                                                                                                                                                                               |                                       | Наличие <b>умений</b>                    | разрабатывать ассортимент и технологию продуктов для сохранения и улучшения здоровья                                                         | Отсутствуют умения разрабатывать ассортимент и технологию продуктов для сохранения и улучшения здоровья                                                                    | Имеющихся умений разрабатывать ассортимент и технологию продуктов для сохранения и улучшения здоровья в целом достаточно                                                                       | Имеющихся умений разрабатывать ассортимент и технологию продуктов для сохранения и улучшения здоровья вполне достаточно                                                                            | Имеющихся умений разрабатывать ассортимент и технологию продуктов для сохранения и улучшения здоровья в полной мере достаточно              |                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                               |                                       | Наличие <b>навыков</b> (владение опытом) | разработки ассортимента и технологии продуктов для сохранения и улучшения здоровья                                                           | Не владеет навыками разработки ассортимента и технологии продуктов для сохранения и улучшения здоровья                                                                     | Имеющихся навыков разрабатывать ассортимент и технологию продуктов для сохранения и улучшения здоровья в целом достаточно                                                                      | Имеющихся навыков и мотивации разрабатывать ассортимент и технологию продуктов для сохранения и улучшения здоровья вполне достаточно                                                               | Имеющихся навыков и мотивации разрабатывать ассортимент и технологию продуктов для сохранения и улучшения здоровья в полной мере достаточно |                                                                                                              |

### **ЧАСТЬ 3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций**

#### **Часть 3.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков**

##### **3.1.1 . Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС**

###### **3.1.1.1 Выполнение и сдача электронной презентации / доклада**

Тема электронной презентации/доклада избирается магистрантом из предложенного преподавателем списка. Презентация/доклад подготавливается магистрантом индивидуально на основе самостоятельной проработки рекомендованной преподавателем и самостоятельно подобранной основной и дополнительной учебной литературы по теме презентации/доклада. Презентация/доклад относится к категории обзорных.

###### **Перечень примерных тем электронной презентации / доклада**

Теория сбалансированного питания  
Теория адекватного питания  
Роль в питании отдельных аминокислот  
Нарушения, связанные с недостатком белка в пище  
Смешанное питание, вегетарианство и мясоедство  
Роль углеводов пищи в развитии заболеваний  
Липиды пищи и патологические состояния  
Роль липидов в питании  
Недостаточная витаминная обеспеченность  
Роль витаминов в обмене веществ  
Причины развития гиповитаминозов и недостаточной витаминной обеспеченности  
Роль микроэлементов в питании

###### **Методические рекомендации по работе над докладом**

В процессе работы над докладом можно выделить 4 этапа:

- вводный – выбор темы, работа над планом и введением;
- основной – работа над содержанием и заключением;
- заключительный – оформление доклада в виде презентации;
- выступление с докладом на занятии в виде конференции

###### **1) Выбор темы доклада**

Работа над докладом начинается с выбора темы исследования. Заинтересованность автора в проблеме определяет качество проводимого исследования и соответственно успешность его защиты. Выбирая круг вопросов своей работы, не стоит спешить воспользоваться списком тем, предложенным преподавателем. Надо попытаться сформулировать проблему своего исследования самостоятельно.

При определении темы доклада нужно учитывать и его информационную обеспеченность. С этой целью, во-первых, можно обратиться к библиотечным каталогам, библиотечным информационным системам, а во-вторых, проконсультироваться с преподавателем и библиотекарем.

Если возникнет необходимость ознакомиться не только с литературой, имеющейся в библиотеке, но и вообще с научными публикациями по определенному вопросу, можно воспользоваться библиографическими указателями. С согласия библиотеки нужные книги и журналы можно выписать по специальному межбиблиотечному абонементу из любой другой библиотеки. Полезно также знать, что ежегодно в последнем номере научного журнала публикуется указатель статей, помещенных в этом журнале за год. Отобрав последние номера журнала за несколько лет, можно разыскать по указателям, а затем найти в соответствующих номерах все статьи по той или иной теме, опубликованные в журнале за эти годы.

Структура доклада включает в себя следующие элементы:

1. титульный лист;
2. содержание;
3. введение;
4. содержание (главы и параграфы);
5. заключение;

6. приложения (если есть);
7. список использованной литературы.

## 2) Формулирование цели и задач

Выбрав тему доклада и изучив литературу, необходимо сформулировать цель работы и составить план.

Цель – это осознаваемый образ предвосхищаемого результата. Целеполагание характерно только для человеческой деятельности. Возможно, формулировка цели в ходе работы будет меняться, но изначально следует ее обозначить, чтобы ориентироваться на нее в ходе исследования. Определяясь с целью дальнейшей работы, параллельно надо думать над составлением плана: необходимо четко соотносить цель и план работы.

Можно предложить два варианта формулирования цели:

1. Формулирование цели при помощи глаголов: исследовать, изучить, проанализировать, систематизировать, осветить, изложить (представления, сведения), создать, рассмотреть, обобщить и т.д.

2. Формулирование цели с помощью вопросов.

Цель разбивается на задачи – ступеньки в достижении цели.

## 3) Работа над планом

Работу над планом необходимо начать еще на этапе изучения литературы. **План – это точный и краткий перечень положений в том порядке, как они будут расположены в докладе, этапы раскрытия темы.** Черновой набросок плана будет в ходе работы дополняться и изменяться. Существует два основных типа плана: простой и сложный (развернутый). В простом плане содержание делится на параграфы, а в сложном на главы и параграфы. Но как построить грамотно план? Конкретного рецепта здесь не существует, большую роль играет то, как предполагается расставить акценты, как сформулирована тема и цель работы. При описании, например, исторического события можно остановиться на стандартной схеме: причины события, этапы и ход события, итоги и значения исторического события.

При работе над планом необходимо помнить, что формулировка пунктов плана не должна повторять формулировку темы (часть не может равняться целому).

## 4) Работа над введением

Введение – одна из составных и важных частей доклада. При работе над введением необходимо опираться на навыки, приобретенные при написании изложений и сочинений. В объеме доклада введение, как правило, составляет 1-2 машинописные страницы. Введение обычно содержит вступление, обоснование актуальности выбранной темы, формулировку цели и задач, краткий обзор литературы и источников по проблеме, историю вопроса и вывод.

**Вступление** – это 1-2 абзаца, необходимые для начала. Желательно, чтобы вступление было ярким, интригующим, проблемным, а, возможно, тема доклада потребует того, чтобы начать, например, с изложения какого-то определения, типа «политические отношения – это...».

**Обоснование актуальности выбранной темы** – это, прежде всего, ответ на вопрос: «почему я выбрал(а) эту тему, чем она меня заинтересовала?». Можно и нужно связать тему доклада с современностью.

**Краткий обзор литературы и источников по проблеме** – в этой части работы над введением необходимо охарактеризовать основные источники и литературу, с которой автор работал, оценить ее полезность, доступность, высказать отношение к этим книгам.

**История вопроса** – это краткое освещение того круга представлений, которые сложились в науке по данной проблеме и стали автору известны. **Вывод** – это обобщение, которое необходимо делать при завершении работы над введением.

## 5) Требования к содержанию доклада

Содержание доклада должно соответствовать теме, полно ее раскрывать. Все рассуждения нужно аргументировать. Реферат показывает личное отношение автора к излагаемому. Следует стремиться к тому, чтобы изложение было ясным, простым, точным и при этом выразительным

## 6) Работа над заключением

Заключение – самостоятельная часть доклада. Оно не должно быть переложением содержания работы. Заключение должно содержать:

- основные выводы в сжатой форме;
- оценку полноты и глубины решения тех вопросов, которые вставали в процессе изучения темы.

Объем 1-2 машинописных или компьютерных листа формата А4.

## 7) Правила оформления библиографических списков



Список литературы оформляют в соответствии с ГОСТ Р 7.0.100-2018.

### **Общие требования, предъявляемые к подготовке презентации**

#### *Требования к содержанию мультимедийной презентации:*

- соответствие содержания презентации поставленным дидактическим целям и задачам;
- соблюдение принятых правил орфографии, пунктуации, сокращений и правил оформления текста (отсутствие точки в заголовках и т.д.);
- отсутствие фактических ошибок, достоверность представленной информации;
- лаконичность текста на слайде;
- завершенность (содержание каждой части текстовой информации логически завершено);
- объединение семантически связанных информационных элементов в целостно воспринимающиеся группы;
- сжатость и краткость изложения, максимальная информативность текста;
- расположение информации на слайде (предпочтительно горизонтальное расположение информации, сверху вниз по главной диагонали; наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана; если на слайде картинка, надпись должна располагаться под ней; желательно форматировать текст по ширине; не допускать «рваных» краев текста);
- наличие не более одного логического ударения: краснота, яркость, обводка, мигание, движение;
- информация подана привлекательно, оригинально, обращает на себя внимание обучающихся.

#### *Требования к тексту:*

- читаемость текста на фоне слайда презентации (текст отчетливо виден на фоне слайда, использование контрастных цветов для фона и текста);
- кегль шрифта соответствует возрастным особенностям учащихся и должен быть не менее 16 пунктов;
- отношение толщины основных штрихов шрифта к их высоте ориентировочно составляет 1:5; наиболее удобочитаемое отношение размера шрифта к промежуткам между буквами: от 1:0,375 до 1:0,75;
- использование шрифтов без засечек (их легче читать) и не более 3 вариантов шрифта;
- длина строки не более 36 знаков;
- расстояние между строками внутри абзаца – 1,5, а между абзацев – 2 интервала;
- подчеркивание используется лишь в гиперссылках.

#### *Требования к дизайну:*

- использование единого стиля оформления;
- соответствие стиля оформления презентации (графического, звукового, анимационного) содержанию презентации;
- использование для фона слайда психологически комфортного тона;
- фон должен являться элементом заднего (второго) плана: выделять, оттенять, подчеркивать информацию, находящуюся на слайде, но не заслонять ее;
- использование не более трех цветов на одном слайде (один для фона, второй для заголовков, третий для текста);
- соответствие шаблона представляемой теме (в некоторых случаях может быть нейтральным);
- целесообразность использования анимационных эффектов.

Форма титульного листа презентации представлена в приложении 1. Шаблон оформления презентации размещен в информационно-образовательной среде университета.

При аттестации магистранта по итогам его работы над презентацией/докладом, руководителем используются критерии оценки качества процесса подготовки презентации/доклада, критерии оценки содержания презентации/доклада, критерии оценки оформления презентации/доклада, критерии оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии.

#### **1. Критерии оценки содержания презентации/доклада:**

- степень раскрытия темы;
- самостоятельность и качество анализа теоретических положений;
- глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования;
- качество анализа объекта и предмета исследования;
- проработка литературы при написании презентации/доклада.

#### **2 Критерии оценки оформления презентации/доклада:**

- логика и стиль изложения;

- структура и содержание введения и заключения;
- объем и качество выполнения иллюстративного материала;
- качество ссылок;
- качество списка литературы;
- общий уровень грамотности изложения.

**3. Критерии оценки качества подготовки презентации/доклада:**

- способность работать самостоятельно;
- способность творчески и инициативно решать задачи;
- способность рационально планировать этапы и время выполнения презентации/доклада, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении презентации/доклада, находить оптимальные способы их решения;
- дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки диссертации;
- способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

**4. Критерии оценки участия магистранта в контрольно-оценочном мероприятии:**

- способность и умение публичного выступления с докладом;
- способность грамотно отвечать на вопросы;

Форма титульного листа презентации представлена в приложении 1. Шаблон оформления презентации размещен в информационно-образовательной среде университета.

### **Шкала и критерии оценивания**

- оценка «зачтено» по презентации/докладу присваивается за раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность доклада и презентации;
- оценка «не зачтено» по презентации/докладу присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

### **3.1.2. ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ для проведения входного контроля**

1. Фактор, оказывающий максимальный вклад в здоровье человека, это...

- А). Развитие медицины и здравоохранение
- Б). Факторы окружающей среды
- В). Наследственные факторы
- Г). Образ жизни

2. Эндоэкология организма-хозяина, формируется:

- Выберите не менее двух вариантов ответа*
- микрофлорой окружающей среды
  - микрофлорой кишечника
  - микрофлорой полости рта
  - кишечной средой

3. Углеводы в организме человека выполняют следующие функции ....

*Выберите не менее двух вариантов ответа*

- транспортную
- энергетическую
- каталитическую
- структурную
- регуляторную

4. Переваривание углеводов заключается в расщеплении .....

*Выберите не менее трех правильных ответов*

- дисахаридов до моносахаридов
- моносахаридов до  $\text{CO}_2$  и  $\text{H}_2\text{O}$
- моносахаридов в тканях с образованием лактата
- сахарозы с образованием глюкозы и фруктозы
- мальтозы (1 моль) с образованием глюкозы (2 моль)
- сложноэфирных связей

5. Моносахаридами являются....

*Выберите не менее четырёх вариантов ответа*

- Сахароза
- Бета, Д-фруктофураноза

Альфа, Д-глюкопираноза  
Глицеральдегид  
Крахмал  
Амилоза  
Мальтоза  
Глюкоза  
Целлюлоза

6. Доза углеводов в питании человека составляет...г в сутки.

*Введите в поле ответ цифровое значение.*

7. Функции холестерина:

*Выберите не менее четырех вариантов ответа*

Необходим для всасывания углеводов  
Является предшественником стероидных гормонов  
Входит в состав биологических мембран  
Необходим для транспорта аминокислот  
Является предшественником витамина Д<sub>3</sub>  
Является продуктом катаболизма гема  
Является предшественником желчных кислот

8. Выделяют следующие группы аминокислот в зависимости от возможности синтеза в организме человека....

*Выберите не менее четырех вариантов ответа*

Моноаминомонокарбоновые  
Заменимые  
Ароматические  
Частично заменимые  
Незаменимые  
Необходимые  
Условно заменимые  
Моноаминодикарбоновые

9. Аминокислотный скор белков пищи это....

- а) отношение аминокислот (мг) в 1 г исследуемого белка к содержанию аминокислот (мг) в 1 г идеального белка
- б) отношение аминокислот (мг) в 1 г идеального белка к содержанию аминокислот (мг) в 1 г исследуемого белка  $\times 100$
- в) отношение аминокислот (мг) в 1 г исследуемого белка к содержанию аминокислот (мг) в 1 г идеального белка  $\times 100$
- г) отношение аминокислот (мг) в 1 г идеального белка к содержанию аминокислот (мг) в 1 г исследуемого белка

10. Относится к незаменимым аминокислотам .....

гли  
асп  
глу  
фен  
сер

11. Аминокислоты используются в синтезе....

*Выберите не менее четырех вариантов ответа*

простагландинов  
гема  
белков  
непредельных жирных кислот  
биогенных аминов, некоторых гормонов  
триглицеридов  
глюкозы

12. Гиповитаминозы возникают при .....

*Выберите из перечисленных не менее трёх вариантов ответа*

Недостатке в пище непредельных жирных кислот  
Недостатке в пище витаминов  
Стрессе, инфекциях, заболеваниях печени и кишечника  
Избыточном поступлении овощей  
Использовании антибиотиков и противотуберкулезных препаратов  
Повышенной кислотности желудочного сока

13. Антирахитическим действием обладает витамин ...

*Введите в поле ответ в виде обозначения витамина ПРОПИСНОЙ буквой*

14. Характерные признаки витаминов:

Синтезируются только в печени

Отсутствует их синтез в организме

Все содержат аминогруппу

Все растворимы в воде

При их отсутствии в организме развиваются авитаминозы

Все растворимы в липидах

15. Депонироваться в организме могут следующие витамины....

*Выберите не менее трех вариантов ответа*

С

В-1

Д-3

В-6

Е

А

---

16. Хорошо сохраняется в кислой среде биологическая активность следующего витамина .....

Пантотеновой кислоты

Аскорбиновой кислоты

Липоевой кислоты

Рибофлавина

Ретинола

17. Свойство витаминов, определяющее возможность образования их резервов в организме...

Наличие заряда

Электролитические свойства

Гидрофильность

Гидрофобность

Коллоидные свойства

---

18. Незаменимые факторы питания....

*Выберите не менее двух вариантов ответа*

Холестерин

Сфингомиелины

Токоферол

Пальмитиновая кислота

Олеиновая кислота

Витамин А

19. Жирорастворимые витамины, обладающие антиоксидантными свойствами...

*Выберите не менее двух вариантов ответа*

А

Д

С

В<sub>1</sub>

К

Е

20. Водорастворимые витамины, обладающие антиоксидантными свойствами...

*Выберите не менее двух вариантов ответа*

А

Д

### ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ответов на тестовые вопросы входного контроля

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 61% правильных ответов.

#### 3.1.3 Средства для текущего контроля

##### Вопросы для самостоятельного изучения тем

| Номер раздела дисциплины                                                                                                                                                           | Тема в составе раздела/<br>вопрос в составе темы раздела,<br>вынесенные<br>на самостоятельное изучение                                                                                                                                                                                                                                           | Расчетная<br>трудоемкость,<br>час. | Форма<br>текущего<br>контроля<br>по теме |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------|
| Заочная форма обучения                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                    |                                          |
| 1                                                                                                                                                                                  | Здоровье и продолжительность жизни / Особенности питания народов Севера и продолжительность жизни; Непереносимость пищевых продуктов и биохимический полиморфизм; ГМО и продукты питания; Факторы, влияющие на состояние здоровья; Факторы, влияющие на состояние здоровья; Особенности структуры питания человека в экономически развитых стран | 16                                 | Тестирование                             |
| 2                                                                                                                                                                                  | Роль белков пищи в сохранении здоровья / Белки и их биологическая роль; Классификация аминокислот по пищевой ценности; Роль в питании отдельных незаменимых аминокислот; Суточная потребность в белках                                                                                                                                           | 9                                  | Тестирование                             |
| 2                                                                                                                                                                                  | Значение углеводов пищи для сохранения здоровья / Углеводы и их биологическая роль; Роль углеводов в питании; Нарушения обмена углеводов                                                                                                                                                                                                         | 9                                  | Тестирование                             |
| 2                                                                                                                                                                                  | Липиды пищи и нарушение здоровья / Липиды и их биологическая роль; Роль липидов в питании                                                                                                                                                                                                                                                        | 9                                  | Тестирование                             |
| 3                                                                                                                                                                                  | Минеральные компоненты пищи / Минеральные элементы – незаменимые компоненты пищи; Роль макроэлементов в питании; Роль микроэлементов в питании                                                                                                                                                                                                   | 24                                 | Тестирование                             |
| Примечание:<br>Учебная, учебно-методическая литература и иные библиотечно-информационные ресурсы и средства обеспечения самостоятельного изучения тем – см. Приложения 1, 2, 3, 4. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                    |                                          |

#### ОБЩИЙ АЛГОРИТМ самостоятельного изучения тем

|                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме (ориентируясь на вопросы для самоконтроля).                                         |
| 2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы                                                                                                                |
| 3) Выбрать форму отчетности конспектов (план – конспект, текстуальный конспект, свободный конспект, конспект – схема)                                                      |
| 2) Оформить отчётный материал в установленной форме в соответствии с методическими рекомендациями                                                                          |
| 3) Провести самоконтроль освоения темы по вопросам, выданным преподавателем                                                                                                |
| 4) Предоставить отчётный материал преподавателю по согласованию с ведущим преподавателем                                                                                   |
| 5) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы                                                        |
| 6) Принять участие в указанном мероприятии, пройти тестирование по теме на аудиторном занятии и заключительное тестирование в установленное для внеаудиторной работы время |

**Шкалы и критерии оценки  
самостоятельного изучения тем:**

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 61% правильных ответов.

**ВОПРОСЫ  
для самоподготовки к практическим (семинарским) занятиям**

**Тема 1. Здоровье и продолжительность жизни**

1. Факторы, влияющие на состояние здоровья.
2. Здоровье и продолжительность жизни.
3. Особенности структуры питания человека в экономически развитых странах.

**Тема 2. Научные теории питания**

1. Теория сбалансированного питания.
2. Теория адекватного питания.
3. Альтернативные теории питания.

**Тема 3. Белки пищи и здоровье**

1. Белки и их биологическая роль.
2. Классификация аминокислот по пищевой ценности.
3. Роль в питании отдельных незаменимых аминокислот.
4. Суточная потребность в белках.

**Тема 4. Нарушения белкового обмена**

1. Нарушения, связанные с недостатком белка в пище.
2. Смешанное питание, вегетарианство и мясоедство.

**Тема 5. Углеводы пищи**

1. Углеводы и их биологическая роль.
2. Роль углеводов в питании.
3. Нарушения обмена углеводов.

**Тема 6. Липиды пищи**

1. Липиды и их биологическая роль.
2. Роль липидов в питании.

**Тема 7. Патология липидного обмена**

1. Причины ожирения.
2. Нарушения обмена холестерина.

**Тема 8. Недостаточная витаминная обеспеченность**

1. Роль витаминов в обмене веществ.
2. Причины развития гиповитаминозов.
3. Состояние недостаточной витаминной обеспеченности.

**Тема 9. Минеральные компоненты пищи**

1. Минеральные элементы – незаменимые компоненты пищи.
2. Роль макроэлементов в питании.
3. Роль микроэлементов в питании

## **ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ самоподготовки по темам практических (семинарских) занятий**

- оценка «*зачтено*» выставляется, если студент оформил отчетный материал в виде доклада или электронной презентации на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- оценка «*не зачтено*» выставляется, если студент неаккуратно оформил отчетный материал в виде доклада или электронной презентации на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

### **Тестовые задания для текущего контроля**

#### **1. Теории питания**

1. Фактор, оказывающий максимальный вклад в здоровье человека, это...

Развитие медицины и здравоохранение

Факторы окружающей среды

Наследственные факторы

Образ жизни

2. Достижения сбалансированного питания:

*Выберите не менее четырёх вариантов ответа*

Пища должна содержать необходимые вещества- нутриенты

Определен минимально достаточный рацион

пища должна содержать балластные вещества

Определена важность незаменимых компонентов пищи

Возможность получения обогащенных продуктов питания, концентрируя полезные вещества,

3. Недостатки теории сбалансированного питания:

*Выберите не менее трёх вариантов ответа*

Искусственно создаётся рацион

Использование элементного питания

Не учитываются различия в составе рационов населения разных климатических поясов

Определена возможность получения обогащенных продуктов питания, концентрируя полезные вещества

Недооценка балластных веществ пищи

4. Эндоэкология организма-хозяина, формируется:

*Выберите не менее двух вариантов ответа*

микрофлорой окружающей среды

микрофлорой кишечника

микрофлорой полости рта

кишечной средой

5. Причины изменения структуры питания современного человека:

*Выберите не менее четырёх вариантов ответа*

резкое сокращение в экономически развитых странах мира энергозатрат

сокращение производства продуктов питания

рафинирование продуктов питания

индустриализация сельскохозяйственного производства

индустриализация промышленного производства

увеличение потребления консервированных продуктов

6. Важнейшие нарушения пищевого статуса населения России следующие:

*Выберите не менее пяти вариантов ответа*

избыточное потребление углеводов

избыточное потребление животных жиров;

дефицит полиненасыщенных жирных кислот;

дефицит потребления животных жиров

дефицит витаминов

избыточное потребление белков

дефицит микроэлементов

дефицит пищевых волокон

7. В современной пище в значительной степени снижено наличие следующих компонентов:

*Выберите не менее двух вариантов ответа*

Белков

Липидов  
Углеводов  
Микронутриентов  
Макронутриентов  
Антиоксидантов

## 2. Углеводы и здоровье

8. Углеводы в организме человека выполняют следующие функции ....

*Выберите не менее двух вариантов ответа*

- А) транспортную
- В) энергетическую
- Г) каталитическую
- Д) структурную
- Е) регуляторную

9. Переваривание углеводов заключается в расщеплении .....

*Выберите не менее трех правильных ответов*

- А) дисахаридов до моносахаридов
- Б) моносахаридов до  $\text{CO}_2$  и  $\text{H}_2\text{O}$
- В) моносахаридов в тканях с образованием лактата
- Г) сахарозы с образованием глюкозы и фруктозы
- Д) мальтозы (1 моль) с образованием глюкозы (2 моль)
- Е) сложнотермических связей

10. Моносахаридами являются....

*Выберите не менее четырех вариантов ответа*

- А) Сахароза
- Б) Бета, Д-фруктофураноза
- В) Альфа, Д-глюкопираноза
- Г) Глицеральдегид
- Д) Крахмал
- Е) Амилоза
- Ж) Мальтоза
- З) Глюкоза
- И) Целлюлоза

11. Доза углеводов в питании человека составляет...г в сутки.

*Введите в поле ответ цифровое значение.*

12. Глюкоза используется в клетке для .....

*Выберите не менее четырех вариантов ответа*

- А) синтеза эссенциальных жирных кислот
- Б) превращения в другие углеводы
- В) образования резерва в виде гликогена
- Г) синтеза витаминов
- Д) образования энергии
- Е) превращения в жиры
- Ж) превращения в метионин

13. Наиболее распространенным углеводом в организме человека и животных является...

*Введите в поле ответ строчными буквами*

14. Легкомобилизуемой резервной формой углеводов организма человека является....

- А) Крахмал
- Б) Клетчатка
- В) Гликоген
- Г) Глюкозаминогликаны
- Д) Глюкоза

15. Наблюдается при непереносимости молочного сахара недостаточная активность фермента .....

- А) Альфа-амилазы слюны
- Б) Олиго-1,6-гликозидазы
- В) Лактазы
- Г) Мальтазы



Д) Сахаразы

16. Неусвояемые углеводы (пищевые волокна) необходимы в питании для:

*Выберите не менее трёх вариантов ответа*

- пластического обмена
- +стимуляции моторной функции кишечника
- энергетического обмена
- +стимуляции сокоотделения
- всасывания холестерина
- +формирования пищевого комка (чувство сытости)
- усвоения липидов

### 3. Роль липидов в питании

17. Фосфатидилхолин (лецитин) относится к ....

- А) Нейтральным жирам
- Б) Фосфолипидам
- В) Стероидам
- Г) Производным арахидоновой кислоты
- Д) Гликолипидм

18. Простагландины относятся к производным...

- А) Нейтральных жиров
- Б) Фосфолипидов
- В) Стероидов
- Г) Арахидоновой кислоты
- Д) Гликолипидов

19. Длительное голодание вызывает активацию .....

*Выберите не менее четырёх вариантов ответа*

- А) Липогенеза в жировой ткани
- Б) Липолиза в жировой ткани
- В) Бета-окисления ВЖК в печени
- Г) Синтеза кетоновых тел в печени
- Д) Окисления кетоновых тел в печени
- Е) Окисления кетоновых тел в мышечной ткани
- Ж) Синтеза гликогена

20. Функции холестерина:

*Выберите не менее четырёх вариантов ответа*

- А) Необходим для всасывания углеводов
- Б) Является предшественником стероидных гормонов
- В) Входит в состав биологических мембран
- Г) Необходим для транспорта аминокислот
- Д) Является предшественником витамина Д<sub>3</sub>
- Е) Является продуктом катаболизма гема
- Ж) Является предшественником желчных кислот

21. Атеросклероз сопровождается увеличением концентрации в крови следующих липопротеинов...

- А) ХМ
- Б) ЛПОНП
- В) ЛПВП
- Г) ЛПНП
- Д) ЛППП

22. Особенность строения и функции соответствуют следующим липидам...

*Выбрать соответствие структуры, функции и названия:*

|                                                       |                                |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------|
| 1) Содержат в своём составе глицерол и жирные кислоты | а) Сфингомиелины               |
| 2) Основной компонент клеточных мембран               | б) Фосфатидилхолин             |
| 3) Повышается в крови при атеросклерозе               | в) Предельные жирные кислоты   |
| 4) Необходимый компонент пищи                         | г) Непредельные жирные кислоты |
|                                                       | д) Холестерол                  |
|                                                       | е) Триацилглицерол             |

23. Особенность строения соответствуют следующим липидам...

Соответствие строения и особенностям происхождения:

|                                                                                                                                                     |                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1)Содержит много лецитина и холестерина<br>2)Содержат больше ненасыщенных жирных кислот<br>3)Содержат больше насыщенных жирных кислот происхождения | а) Жиры животного происхождения<br>б) Гликоген<br>в) Яичный желток<br>г) Жиры растительного происхождения<br>д) Клетчатка |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

#### 4. Белки пищи и здоровье

24. Выделяют следующие группы аминокислот в зависимости от возможности синтеза в организме человека....

Выберите не менее четырех вариантов ответа

- А) Моноаминомонокарбоновые
- Б) Заменяемые
- В) Ароматические
- Г) Частично заменяемые
- Д) Незаменимые
- Е) Необходимые
- Ж) Условно заменяемые
- З) Моноаминодикарбоновые

25. Аминокислотный скор белков пищи это....

- а) отношение аминокислот (мг) в 1 г исследуемого белка к содержанию аминокислот (мг) в 1 г идеального белка
- б) отношение аминокислот (мг) в 1 г идеального белка к содержанию аминокислот (мг) в 1 г исследуемого белка x 100
- в) отношение аминокислот (мг) в 1 г исследуемого белка к содержанию аминокислот (мг) в 1 г идеального белка x 100
- г) отношение аминокислот (мг) в 1 г идеального белка к содержанию аминокислот (мг) в 1 г исследуемого белка

26. Показатель, характеризующий биологическую ценность пищевого белка:

- А) Аминокислотный состав
- Б) Аминокислотный скор
- В) Аминокислотный дефицит
- Г) Аминокислотное соотношение

27. При пониженной кислотности желудочного содержимого в пище должны преобладать...

животные белки  
растительные белки

28. При щелочной реакции внутренней среды толстого кишечника...

усиливается его перистальтика  
резко ослабляется перистальтика  
ускоряется выведение содержимого толстого кишечника  
накапливается жидкость в кишечнике

29. Относится к незаменимым аминокислотам .....

- А) гли
- Б) асп.
- В) глу
- Г) вал
- Д) сер

30. Относится к незаменимым аминокислотам .....

гли  
асп  
глу  
лиз  
сер

31. Относится к незаменимым аминокислотам .....

- А) гли
- Б) асп

- В) глу
- Г) лей
- Д) сер

---

32. Относится к незаменимым аминокислотам .....

- А) гли
- Б) асп
- В) глу
- Г) лей
- Д) сер

33. Относится к незаменимым у детей (частично заменимым) аминокислотам .....

- А) гли и асп
- Б) сер и глу
- В) арг и гис
- Г) глн и про

---

34. Относится к условно заменимым аминокислотам.....

- А) гли и асп
- Б) сер и глу
- В) глн и про
- Г) тир и цис
- Д) фен и мет

---

35. Кофермент аминотрансфераз.....

- А) Пиридоксаминфосфат
- Б) Пиридоксальфосфат
- В) Тиамин
- Г) Тиаминдифосфат
- Д) Пиридоксаль

---

36. Аминокислоты используются в синтезе....

*Выберите не менее четырех вариантов ответа*

- А) простагландинов
- Б) гема
- В) белков
- Г) непредельных жирных кислот
- Д) биогенных аминов, некоторых гормонов
- Е) триглицеридов
- Ж) глюкозы

---

37. Характеристика реакции трансаминирования .....

*Выберите не менее четырех правильных ответов*

- А) это реакции переноса аминокислоты на альфа-кетокислоту
- Б) это реакции переноса ацетильных групп
- В) подвергаются все аминокислоты кроме лизина, пролина и треонина
- Г) происходят с участием ферментов аминотрансфераз
- Д) коферментом аминотрансфераз является производные витамина В3
- Е) протекают с участием витамина В1
- Ж) коферментом аминотрансфераз является производные витамина В6

---

38. Кофермент декарбоксилаз аминокислот ....

- А) пиридоксаминфосфат
- Б) пиридоксальфосфат
- В) тиамин
- Г) тиаминмонофосфат
- Д) тиаминдифосфат

39. Центральная роль глутаминовой кислоты в промежуточном обмене определяется тем, что она....

*Выберите не менее четырех вариантов ответа.*

- А) участвует в трансаминировании как универсальный донор аминокислот
- Б) относится к незаменимым аминокислотам
- В) образуется из альфа-кетоглутарата - универсального акцептора аминокислот

- Г) Подвергается дезаминированию при участии НАД-зависимой глутамат дегидрогеназы  
Д) Не образуется в организме из кетокислоты  
Е) Является заменимой аминокислотой.  
Ж) Подвергается только непрямому дезаминированию

## 5. Витамин.

40. Гиповитаминозы возникают при .....

*Выберите из перечисленных не менее трёх вариантов ответа*

- А) Недостатке в пище непредельных жирных кислот  
Б) Недостатке в пище витаминов  
В) Стрессе, инфекциях, заболеваниях печени и кишечника  
Г) Избыточном поступлении овощей  
Д) Использовании антибиотиков и противотуберкулезных препаратов  
Е) Повышенной кислотности желудочного сока

---

41. Антирахитическим действием обладает витамин ...

*Введите в поле ответ в виде обозначения витамина ПРОПИСНОЙ буквой*

42. Суточная потребность витамина А взрослого человека составляет ... мг

- А) 2,9-3,8  
Б) 1,5-2,5  
В) 2-4  
Г) 2,5-3  
Д) 15-20

---

43. Активная форма витамина Д в организме, осуществляющая основные метаболические функции.....

- А) Эргокальциферол  
Б) 25-гидроксихолекальциферол  
В) 1,25-дигидроксихолекальциферол  
Г) Холекальциферол  
Д) 25-гидроксикальциферол

---

44. Характерные признаки витаминов:

- А) Синтезируются только в печени  
Б) Отсутствует их синтез в организме  
В) Все содержат аминогруппу  
Г) Все растворимы в воде  
Д) При их отсутствии в организме развиваются авитаминозы  
Е) Все растворимы в липидах

---

45. Биологические эффекты витамина Д

*Выберите из перечисленных не менее двух вариантов ответа*

- А) Участвует в гидроксировании пролина и лизина  
Б) Участвует в окислительно-восстановительных процессах  
В) Влияет на всасывание Са и Р в кишечнике  
Г) Влияет на реабсорбцию Са и Р в почках  
Д) Влияет на секрецию паратгормона  
Е) Влияет на секрецию кальцитонина

---

46. Депонироваться в организме могут следующие витамины....

*Выберите не менее трех вариантов ответа*

- А) С  
Б) В-1  
В) Д-3  
Д) Г) В-6  
Е) Е  
Ж) А

---

47. Процессы, для которых необходим витамин С...

*Выберите не менее трех вариантов ответа*

- А) Гидроксирование пролина и лизина

- Б) Окислительно-восстановительные реакции
  - В) Всасывание кальция и фосфора в кишечнике
  - Г) Реабсорбция кальция в почках
  - Д) Мобилизация Са и Р из костной ткани
  - Е) Синтез кортикостероидов
- 

48. Хорошо сохраняется в кислой среде биологическая активность следующего витамина .....

- А) Пантотеновой кислоты
  - Б) Аскорбиновой кислоты
  - В) Липоевой кислоты
  - Г) Рибофлавина
  - Д) Ретинола
- 

49. Продукты питания, богатые витамином В-1,....

*Выберите не менее трех вариантов ответа*

- А) Растительное масло
  - Б) Гречневая крупа
  - В) Дрожжи
  - Г) Овощи
  - Д) Неполированный рис
  - Е) "Геркулес"
- 

50. Недостаточная обеспеченность витаминами в современных условиях вызвана .....

*Выберите не менее трех правильных ответов*

- А) Увеличением энерготрат и увеличением объема пищи
  - Б) Снижением энерготрат и уменьшением объема пищи
  - В) Увеличением потребления рафинированных продуктов питания
  - Г) Консервированием и длительным хранением продуктов питания
  - Д) Недостаточным потреблением растительных продуктов
  - Е) Недостаточным потреблением животных продуктов
- 

51. Свойство витаминов, определяющее возможность образования их резервов в организме...

- А) Наличие заряда
  - Б) Электролитические свойства
  - В) Гидрофильность
  - Г) Гидрофобность
  - Д) Коллоидные свойства
- 

52. Незаменимые факторы питания....

*Выберите не менее двух вариантов ответа*

- А) Холестерин
  - Б) Сфингомиелины
  - В) Токоферол
  - Г) Пальмитиновая кислота
  - Д) Олеиновая кислота
  - Е) Витамин А
- 

53. Гидроксирование пролина и лизина в коллагене происходит при участии.... кислоты

- А) Никотиновой
  - Б) Пантотеновой
  - В) Аскорбиновой
  - Г) Щавелевой
  - Д) Лимонной
- 

54. Кровоточивость десен, точечные и подкожные кровоизлияния возникают при дефиците витамина....

- А) А
  - Б) Д
  - В) С
  - Г) Р
  - Д) К
-

**55. Жирорастворимые витамины, обладающие антиоксидантными свойствами...**

*Выберите не менее двух вариантов ответа*

- А) А
- Б) Д
- В) С
- Г) В<sub>1</sub>
- Д) К
- Е) Е

**56. Водорастворимые витамины, обладающие антиоксидантными свойствами...**

*Выберите не менее двух вариантов ответа*

- А) А
- Б) Д
- В) С
- Г) Р
- Д) К
- Е) Е

**57. Превращение в организме витамина Д<sub>3</sub> происходит следующим образом:**

*Установите номера продуктов в необходимой последовательности.*

- 1) Холекальциферол
- 2) 25-гидроксихолекальциферол
- 3) 1,25-дигидроксихолекальциферол

**58. Метаболические процессы, в которых участвуют следующие витамины:**

*Установите соответствие процесса и названия витамина ....*

|                                               |                            |
|-----------------------------------------------|----------------------------|
| 1) Участие в гидроксировании пролина и лизина | А) Витамин В <sub>12</sub> |
| 2) Участие в реакциях дегидрирования          | Б) Витамин В <sub>6</sub>  |
| 3) Влияние на всасывание Са и Р в кишечнике   | В) Витамин Д               |
| 4) Участие в метаболизме аминокислот          | Г) Витамин РР              |
|                                               | Д) Витамин В <sub>1</sub>  |
|                                               | Е) Витамин С               |

**59. Характерные клинические проявления наблюдаются при дефиците следующего витамина...**

*Установите соответствие проявления дефицита витамина и его названия .....*

|                                         |                           |
|-----------------------------------------|---------------------------|
| 1) Нарушение свёртываемости крови       | А) Витамин Р              |
| 2) Кровоточивость дёсен                 | Б) Витамин В <sub>6</sub> |
| 3) Анемия                               | В) Витамин Д              |
| 4) Нарушение адаптации зрения в темноте | Г) Витамин А              |
| 5) Нарушение костной ткани              | Д) Витамин С              |
|                                         | Е) Витамин В <sub>1</sub> |
|                                         | Ж) Витамин К              |

**60. Метаболические процессы, в которых участвуют следующие витамины:**

*Установите соответствие процесса и названия витамина ....*

|                                           |                            |
|-------------------------------------------|----------------------------|
| 1) Синтез пуринов                         | А) Витамин Н               |
| 2) Реакции декарбоксилирования кетокислот | Б) Витамин С               |
| 3) Реакции трансметилирования             | В) Витамин В <sub>10</sub> |
| 4) Реакции карбоксилирования              | Г) Витамин В <sub>12</sub> |
|                                           | Д) Витамин Р               |
|                                           | Е) Витамин В <sub>1</sub>  |

### КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ответов на тестовые задания

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 61% правильных ответов.

### 3.1.4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

#### ВОПРОСЫ для подготовки к итоговому контролю

1. Факторы здоровья, питание и продолжительность жизни.
2. Алиментарные заболевания.
3. Причины изменений в структуре питания современного человека
4. Нарушения пищевого статуса населения России
5. Научные теории здорового питания.
6. Теория сбалансированного питания, её достижения и недостатки
7. Теория адекватного питания
8. Роль пищевых волокон в питании.
9. Законы науки о питании (по Тутельяну В.А.)
10. Белки, их структурные признаки и функции. Пищевая ценность белков. Понятие об эталонных белках.
11. Роль углеводов в питании. Значение полисахаридов (клетчатки, пектинов) в пищеварении.
12. Пищевые факторы, способствующие развитию сахарного диабета 2 типа.
13. Характеристика основных липидов организма человека: классификация.
14. Биологическая роль липидов. Роль холестерина в организме.
15. Биологическая ценность липидов пищи, суточная потребность
16. Роль в питании полиненасыщенных жирных кислот. Омега-3 жирные кислоты.
17. Холестерин пищи и атеросклероз.
18. Потребность человека в белках. Биологическая ценность белков, незаменимые аминокислоты.
19. Источники и пути использования свободных аминокислот в организме.
20. Роль глутаминовой кислоты в обмене веществ. Глутамат как пищевая добавка.
21. Микронутриенты.
22. Витамины, их отличительные признаки.
23. Обеспеченность населения витаминами в современных условиях. Причины недостаточной витаминной обеспеченности.
24. Понятие о гиповитаминозах, авитаминозах, гипервитаминозах. Причины гиповитаминозов.
25. Витамин А. Участие в обмене веществ. Суточная потребность и источники. Каротины пищи.
26. Витамин Д. Роль кальциферола в регуляции фосфорно-кальциевого обмена. Нарушения минерализации костной ткани при гиповитаминозе.
27. Характеристика витаминов Е и К, их биологические функции.
28. Витамин С, его структура, биологические функции. Участие аскорбиновой кислоты в метаболизме соединительной и костной ткани. Проявления гиповитаминоза витамина С.
29. Витамин В<sub>1</sub>, его роль в обмене веществ. Суточная потребность и источники.
30. Витамины В<sub>2</sub> и РР участие в метаболических процессах, пищевые источники.
31. Витамин В<sub>6</sub> и витамин Н, их участие в метаболизме.
32. Фолиевая кислота и витамин В<sub>12</sub> и их биологическая роль.
33. Витаминоподобные вещества и антивитамины.
34. Роль кальция в обмене веществ. Необходимые факторы его усвоения.
35. Дефицит микроэлементов (селена, йода, фтора)
36. БАДы как средства профилактики заболеваний.

## ПРИМЕР ЭКЗАМЕНАЦИОННОГО БИЛЕТА

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»  
Кафедра продуктов питания и пищевой биотехнологии

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

по дисциплине

«Медико-биологические основы здорового питания»

1. Факторы здоровья, питание и продолжительность жизни.
2. Характеристика основных липидов организма человека: классификация.
3. Витамин А. Участие в обмене веществ. Суточная потребность и источники. Каротины пищи.

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2

по дисциплине

«Медико-биологические основы здорового питания»

1. Алиментарные заболевания.
2. Биологическая роль липидов. Роль холестерина в организме.
3. Витамин Д. Роль кальциферола в регуляции фосфорно-кальциевого обмена. Нарушения минерализации костной ткани при гиповитаминозе.

## ПЛАНОВАЯ ПРОЦЕДУРА

проведения экзамена

| Нормативная база проведения<br>промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ» |                                                                                                                                                                                                                 |
| Основные характеристики<br>промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                 |
| Цель<br>промежуточной аттестации -                                                                                                                                                                                                         | установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине, изложенных в п.2.2 настоящей программы                                                                                   |
| Форма<br>промежуточной аттестации -                                                                                                                                                                                                        | экзамен                                                                                                                                                                                                         |
| Место экзамена<br>в графике учебного процесса:                                                                                                                                                                                             | 1) подготовка к экзамену и сдача экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на экзаменационную сессию для обучающихся, сроки которой устанавливаются приказом по университету |
|                                                                                                                                                                                                                                            | 2) дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом выпускающего факультета                                                                                  |
| Форма экзамена -                                                                                                                                                                                                                           | Устный                                                                                                                                                                                                          |
| Время проведения экзамена                                                                                                                                                                                                                  | Дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом факультета                                                                                                  |

## ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

- оценка «отлично» присваивается за полное и глубокое раскрытие темы, содержательность ответа;
- оценка «хорошо» присваивается при соответствии выше перечисленным критериям, но при наличии в ответе небольших недочетов или недостатков;
- оценка «удовлетворительно» присваивается за недостаточно полное раскрытие темы, освещение материала в виде положений, носящих общий характер и затруднениях при ответах на вопросы;
- оценка «неудовлетворительно» присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения, отсутствие ответов на вопросы.



**ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ**  
**Фонд оценочных средств учебной дисциплины Б1.В.07 Медико-биологические основы**  
**здорового питания**  
**в составе ОПОП 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья**

|                                                                                                                                                                                                |                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1). Рассмотрен и одобрен в качестве базового варианта:</b>                                                                                                                                  |                                                                                                  |
| а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии;<br>протокол № 9 от 20.05.2021<br>Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент                        |  С.А. Коновалов |
| б) На заседании методической комиссии по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья;<br>протокол № 11 от 24.05.2021<br>Председатель МКН – 19.04.02, канд. биол. наук, доцент |  О.Н. Лазарева |
| <b>2) Рассмотрен и одобрен внешним экспертом</b>                                                                                                                                               |                                                                                                  |
| Ведущий технолог ООО «Сладуница», г. Омск                                                                                                                                                      |  Е.Ю. Лец       |

**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ**  
**к фонду оценочных средств учебной дисциплины**  
**в составе ОПОП 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья**

**Ведомость изменений**

| Срок,<br>с которого<br>вводится<br>изменение | Номер и основное содержание<br>изменения и/или дополнения | Отметка<br>об утверждении/согласовании изменений |                                              |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------------------------|
|                                              |                                                           | инициатор<br>изменения                           | руководитель ОПОП<br>или<br>председатель МКН |
|                                              |                                                           |                                                  |                                              |
|                                              |                                                           |                                                  |                                              |