

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Санкт-Петербургский государственный аграрный университет»

**Институт агротехнологий и пищевых производств  
Кафедра технологии хранения и переработки сельскохозяйственной  
продукции**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**  
текущего контроля/промежуточной аттестации обучающихся при  
освоении ОПОП ВО, реализующей ФГОС ВО

по дисциплине  
«ТЕХНОЛОГИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ФЕРМЕНТИРОВАННЫХ  
НАПИТКОВ»

Уровень профессионального образования  
высшее образование – магистратура

Направление подготовки  
35.04.04 Агрономия

Направленность (профиль) образовательной программы  
Технология производства и переработки пивоваренного сырья

Формы обучения  
Очная

Год начала подготовки (для реализуемых программ) - 2025

Санкт-Петербург  
2025 г

# 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Таблица 1

№	Формируемые компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочное средство
1.	<p>ИПК-2.1 Использует материалы биохимических, микробиологических, технологических исследований для разработки элементов технологии переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>З-ИПК-2.1 Знать: технологии использования материалов биохимических, микробиологических, технологических исследований для разработки элементов технологии переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>У-ИПК-2.1 уметь: использовать материалы биохимических, микробиологических, технологических исследований для разработки элементов технологии переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>В-ИПК-2.1 владеть: способностью использовать материалы биохимических, микробиологических, технологических исследований для разработки элементов технологии переработки сельскохозяйственной продукции</p>	<p>Раздел 1. Научные основы функционального питания. Государственная политика в области здорового питания населения России.</p> <p>Раздел 2. Классификация продуктов функционального питания</p> <p>Раздел 3. Медико-биологические основы разработки ингредиентного состава функциональных продуктов.</p> <p>Раздел 4. Технология качественно новых пищевых продуктов с направленным изменением химического состава</p> <p>Раздел 5. Безопасность сырья и продукции</p>	<p>Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты</p>
2.	<p>ИПК-2.2 Обосновывает и реализует современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>З-ИПК-2.2 знать: современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>У-ИПК-2.2 уметь: обосновывать и реализовать современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p> <p>В-ИПК-2.2 владеть: современными технологиями производства и переработки сельскохозяйственной продукции</p>		<p>Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты</p>

## 2. ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Таблица 2

№	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1.	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися	Вопросы по темам/разделам дисциплины
2.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
3.	Контрольная работа	Средство для проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам

### 3. ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Таблица 3

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
ПК – 2 Способен разрабатывать новые технологические решения, технологии, виды, оборудование, средства автоматизации и механизации производства и новые виды продуктов питания из растительного сырья в целях обеспечения конкурентной способности производства на автоматизированных технологических линиях					
ИПК-2.1 Использует материалы биохимических, микробиологических, технологических исследований для разработки элементов технологии переработки сельскохозяйственной продукции					
<b>Знать</b> технологии использования материалов биохимических, микробиологических, технологических исследований для разработки элементов технологии переработки сельскохозяйственной продукции	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.	Коллоквиум, тесты, контрольная, работа
<b>Уметь</b> использовать материалы биохимических, микробиологических, технологических исследований для разработки элементов технологии переработки сельскохозяйственной продукции	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	Коллоквиум, тесты, контрольная, работа

			недочетами		
<b>Владеть</b> способностью использовать материалы биохимических, микробиологических, технологических исследований для разработки элементов технологии переработки сельскохозяйственной продукции	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	Коллоквиум, тесты, контрольная, работа
<b>ИПК-2.2 Обосновывает и реализует современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции</b>					
<b>Знать</b> современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.	Коллоквиум, тесты, контрольная, работа
<b>Уметь</b> обосновывать и реализовать современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продemonстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	Коллоквиум, тесты, контрольная, работа

			недочетами		
<b>Владеть</b> современными технологиями производства и переработки сельскохозяйственной продукции	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	Коллоквиум, тесты, контрольная, работа

## **4. ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ И ИНЫХ МАТЕРИАЛОВ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

### **4.1. Типовые задания для текущего контроля успеваемости**

#### **4.1.1. Вопросы для коллоквиума**

Вопросы для оценки компетенции

ИПК-2.1 Использует материалы биохимических, микробиологических, технологических исследований для разработки элементов технологии переработки сельскохозяйственной продукции

**Знать:**

1. Дайте определение «функциональный продукт питания из животного сырья».
2. Что относится к функциональным продуктам питания из животного сырья?
3. Требования к функциональным продуктам питания из животного сырья.
4. Отличие функциональных продуктов от лечебно-профилактических.
5. Функциональные ингредиенты для функциональных продуктов питания из животного сырья

**Уметь:**

1. Новые формы белковой пищи» и их роль в обогащении пищи лимитирующими аминокислотами
2. Мутагены и антимутагены. Общие понятия, классификации, методы регистрации.
3. Антимутагенные вещества в функциональных продуктах питания из животного сырья
4. Экологические продукты: перспективы и препятствия в развитии и использовании
5. Упаковка функциональных продуктов питания из животного сырья

**Владеть:**

1. Физиологическая роль витаминов в организме человека
2. Классификация продуктов функционального питания
3. Витаминизация функциональных продуктов питания из животного сырья
4. Комбинированные продукты питания
5. Лечебно-профилактическое питание

ИПК-2.2 Обосновывает и реализует современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**Знать:**

1. Дайте определение «функциональный продукт питания из растительного сырья».

2. Что относится к функциональным продуктам питания из растительного сырья?
3. Требования к функциональным продуктам питания из растительного сырья.
4. Отличие функциональных продуктов от лечебно-профилактических.
5. Функциональные ингредиенты для функциональных продуктов питания из растительного сырья

**Уметь:**

1. Новые формы белковой пищи» и их роль в обогащении пищи лимитирующими аминокислотами
2. Мутагены и антимутагены. Общие понятия, классификации, методы регистрации.
3. Антимутагенные вещества в функциональных продуктах питания из растительного сырья
4. Экологические продукты: перспективы и препятствия в развитии и использовании
5. Упаковка функциональных продуктов питания из растительного сырья

**Владеть:**

1. Физиологическая роль витаминов в организме человека
2. Классификация продуктов функционального питания
3. Витаминизация функциональных продуктов питания из растительного сырья
4. Комбинированные продукты питания
5. Лечебно-профилактическое питание

#### **4.1.5. Тесты**

ИПК-2.1 Использует материалы биохимических, микробиологических, технологических исследований для разработки элементов технологии переработки сельскохозяйственной продукции

- 1) Концепция функционального (позитивного) питания впервые возникла:
  1. в Японии
  2. в Китае
  3. в России
  4. в Канаде
- 2) Рационы профилактического питания ставят целью:
  1. замедления процессов всасывания токсикантов;
  2. повысить уровень витаминов;
  3. повышение общей устойчивости организма;
  4. профилактика почечной недостаточности.
- 3) В функциональном питании используют:
  1. животные жиры
  2. биологически активные добавки;

3. функциональные продукты;
4. растительные жиры

4) К функциональным продуктам относятся:

1. Молочные продукты;
2. Природные злаки;
3. Растительные жиры;
4. Животные жиры.

5) Функциональный продукт должен:

1. оказывать благотворное влияние на здоровье человека
2. регулировать определенные процессы в организме
3. предотвращать развитие определенных заболеваний
4. быть высококалорийным

6) Какие вещества относятся к пищевым волокнам:

1. целлюлоза
2. крахмал
3. глюкоза
4. сахароза

7) В каком сырье присутствуют линолевая, линоленовые кислоты и омега-3-жирные кислоты?

1. Природные злаки
2. Молочные продукты
3. Растительные жиры
4. Натуральные соки и напитки

8) В каком сырье присутствуют фитопигменты и фитоконфлексы?

1. Природные злаки
2. Молочные продукты
3. Растительные жиры
4. Натуральные соки и напитки

9) Отсутствие какого витамина приводит к заболеванию бери-бери

1. D
2. B<sub>1</sub>
3. PP
4. K

10) К эссенциальным жирным кислотам относится:

1. молочная кислота
2. серная кислота
3. арахидоновая кислота

4. щавелевая кислота

11) Сколько килокалорий выделяется при разложении жира:

1. 12
2. 9
3. 5
4. 8

12) Какие технологические функции из перечисленных, применимы для описания модифицированных крахмалов:

1. загуститель;
2. эмульгатор;
3. консервант;
4. разрыхлитель.

13) Какое заболевание развивается при недостаточном поступлении витамина К?

1. бери-бери
2. пеллагра
3. рахит
4. замедление свертываемости крови

14) Рекомендуемое оптимальное соотношение белков, жиров и углеводов для студентов:

1. 1:1,1:4,8
2. 1:1:4
3. 1:3:6
4. 2:1:4

15) Рекомендуемая среднесуточная потребность в белках для студентов:

1. 126
2. 80
3. 200
4. 150

16) Рекомендуемая среднесуточная потребность в углеводах для студентов:

1. 609
2. 300
3. 800
4. 400

17) Рекомендуемая среднесуточная потребность в жирах для студентов:

1. 140
2. 300

- 3. 65
- 4. 125

18) Сколько килокалорий составляют энергозатраты студентов

- 1. 3300-4000
- 2. 1500
- 3. 5000
- 4. 10000

19) Для детей трехлетнего возраста рекомендуется режим питания:

- 1. 3-х разовый
- 2. 4-х разовый
- 3. 6-х разовый
- 4. 5-ти разовый

20) В дневном рационе детей 3-х летнего возраста (по калорийности) сколько процентов должен составлять полдник?

- 1. 25%
- 2. 35%
- 3. 15%
- 4. 255%

21) Сколько кДж выделяется при разложении углеводов

- 1. 12,3;
- 2. 21,8;
- 3. 16,7
- 4. 31,5

22) Сколько кДж выделяется при разложении белков

- 1. 12,3;
- 2. 21,8;
- 3. 16,7.
- 4. 18,1

23) Сколько кДж выделяется при разложении жиров

- 1. 37,7;
- 2. 22,4;
- 3. 16,7
- 4. 19,2

24) Какая потребность в энергии (ккал) для мужчин, возрастной группы 18-29 лет первой группы интенсивности труда?

- 1. 2800
- 2. 3800

3. 4800
4. 5600

25) К кисломолочным продуктам относят:

1. кумыс
2. кефир
3. сливки
4. молоко

26) В каких органах перевариваются углеводы:

1. желудке;
2. в ротовой полости;
3. толстом кишечнике;
4. тонком кишечнике.

27) Специализированное питание спортсменов должно быть:

1. малокалорийным ;
2. обогащено белками;
3. низковолокнистым ;
4. витаминизированным.

28) В детском возрасте необходимо повышенное количество:

1. движения;
2. белка;
3. углеводов;
4. знаний.

29) Развитие микроорганизмов в продуктах ведет:

1. к повышению калорийности;
2. к порче;
3. гнилостным процессам.
4. к снижению калорийности

30) Накоплению холестерина способствует:

1. ненасыщенные жирные кислоты;
2. насыщенные жирные кислоты;
3. животный жир;
4. растительное масло.

31) Химические токсиканты это:

1. тяжелые металлы;
2. токсин стафилококков;
3. грибной токсин;
4. бензо(а)пирен.

32) Когда необходима повышенная калорийность питания

1. при тяжелой физической нагрузке;
2. в период отдыха ;
3. при тренировочных сборах ;
4. при просмотре кинофильма.

33) Преобладающей микрофлорой кисломолочных напитков являются

1. дрожжи;
2. лактобактерии;
3. пропионовокислые бактерии
4. Lactobacillus.

34) К макронутриентам относятся:

1. белки
2. липиды
3. углеводы
4. витамины

35) К пищевым волокнам относятся:

1. целлюлоза (клетчатка)
2. пектиновые вещества
3. гемицеллюлоза
4. натрий

36) К усвояемым углеводам относятся:

1. глюкоза;
2. фруктоза;
3. сахароза;
4. целлюлоза.

37) Витамины подразделяются на:

1. водорастворимые;
2. жирорастворимые;
3. витаминоподобные соединения;
4. спирторастворимые.

38) К макроэлементам относятся:

1. кальций;
2. калий
3. натрий;
4. цинк.

39) При какой температуре проводят тушение?

1. 98-107°C
2. 170-180°C
3. 220-280°C
4. 100°C

40) Какие существуют теории и питания:

1. Теория сбалансированного питания
2. Теория адекватного питания
3. Теория рационального питания
4. Теория голодания

ИПК-2.2 Обосновывает и реализует современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

1) Какая потребность в белках для женщин, возрастной группы 30-39 лет второй группы интенсивности труда?

1. 130
2. 20
3. 74
4. 56

2) Какая потребность в белках (г) для женщин, возрастной группы 40-59 лет второй группы интенсивности труда?

1. 117
2. 20
3. 70
4. 54

3) Какая потребность в углеводах (г) для мужчин, возрастной группы 30-39 лет третьей группы интенсивности труда?

1. 730
2. 620
3. 426
4. 120

4) Какая потребность в углеводах (г) для мужчин, возрастной группы 40-59 лет третьей группы интенсивности труда?

1. 717
2. 620
3. 406
4. 155

5) Какой режим питания рекомендуется беременным женщинам во второй половине беременности?

1. 5-6 разовое

2. 4-х разовое
3. 3-х разовое
4. 8-ми разовое

6) Какая потребность в энергии (ккал) для мужчин, возрастной группы 60-74 года?

1. 2300
2. 3700
3. 4900
4. 5900

7) Какое заболевание развивается при недостаточном поступлении витамина D?

1. бери-бери
2. пеллагра
3. рахит
4. замедление свертываемости крови

8) Укажите соответствие перечисленных компонентов можно отнести к биологически активным добавкам?

1. ванилин
2. лимонная кислота
3. агар
4. кофеин

9) Какое заболевание развивается при недостаточном поступлении витамина PP?

1. бери-бери
2. пеллагра
3. рахит
4. замедление свертываемости крови

10) Какой продукт богат витамином А?

1. мясо
2. картофель
3. морковь
4. апельсин

11) Какое заболевание развивается при недостаточном поступлении витамина D?

1. бери-бери
2. пеллагра
3. рахит
4. замедление свертываемости крови

12) Укажите соответствие перечисленных компонентов можно отнести к биологически активным добавкам?

1. ванилин
2. лимонная кислота
3. агар
4. кофеин

13) Какое заболевание развивается при недостаточном поступлении витамина PP?

1. бери-бери
2. пеллагра
3. рахит
4. замедление свертываемости крови

14) Какой продукт богат витамином А?

1. мясо
2. картофель
3. морковь
4. апельсин

15) В сбалансированном питании предусматриваются оптимальные количественные и качественные взаимосвязи основных пищевых веществ в соотношении Б: Ж: У:

1. 1: 1: 4
2. 1: 4: 1
3. 4: 1: 4
4. 4: 4: 1

16) Какие органы участвуют в пищеварении

1. желудок
2. пищевод
3. печень
4. сердце

17) Какая железа вырабатывает панкреатический сок:

1. поджелудочная
2. щитовидная
3. селезенка
4. потовая

18) Проверка качества готовой продукции это:

1. предварительный контроль
2. операционный контроль

3. входной контроль
4. выходной (приемочный) контроль

19) Основные функции углеводов в клетке:

1. каталитическая
2. строительная
3. энергетическая
4. запасающая

20) Производство продукции складывается из следующих стадий:

1. обработки сырья и приготовления полуфабрикатов (для предприятий, работающих на сырье)
2. приготовления блюд и кулинарных изделий
3. подготовки блюд к реализации (порционирование, оформление)
4. транспортирование.

21) Выходной (приемочный) контроль это проверка качества готовой продукции включающая:

1. бракераж пищи
2. лабораторный контроль на полноту вложения сырья
3. проверка безопасности кулинарной продукции
4. проверка качества сырья

22) Увеличение белка в рационе рекомендуют при:

1. истощении
2. инфекционных заболеваниях
3. после операций, травм
4. подагре

23) Денатурация белков это явления связанные с необратимыми изменениями:

1. первичной структуры белков
2. вторичной структуры белков
3. третичной структуры белков
4. четвертичной структуры белков

24) При тепловой обработке мяса, рыбы, яиц происходит деструкция белков и образуются:

1. фосфины
2. серосодержащие соединения
3. форфоросодержащие соединения
4. липиды

25) В процессе технологической обработки пищевых продуктов входящие в их состав сахара могут подвергаться:

1. гидролизу
2. меланоидинообразованию
3. карамелизации
4. клейстеризации

26) Изменение структуры крахмального зерна при нагревании в воде, сопровождающееся набуханием это:

1. гидратация
2. деструкция
3. ретроградация
4. клейстеризация

27) Технологические карты в своем составе содержат:

1. рецептуру
2. технологию приготовления блюда
3. требования к качеству
4. микробиологические показатели

28) При какой температуре проводят варку?

1. 98-107°C
2. 170-180°C
3. 220-280°C
4. 100°C

30) При какой температуре проводят жарку во фритюре?

1. 98-107°C
2. 170-180°C
3. 220-280°C
4. 100°C

31) При какой температуре проводят запекание?

1. 98-107°C
2. 170-180°C
3. 220-280°C
4. 100°C

32) Белки состоят из:

1. моносахаридов
2. аминокислот
3. глицерина
4. крахмала

33) Авитаминоз это:

1. избыток витаминов;
2. недостаток витаминов;
3. нормальное поступление витаминов
4. нарушенное поступление витаминов

34) Основной структурный макроэлемент костей и зубов:

1. натрий;
2. магний;
3. кальций;
4. сера.

35) К незаменимым аминокислотам относятся:

1. лизин;
2. лимонная кислота;
3. уксусная кислота;
4. линолевая кислота

36) К микроэлементам относятся:

1. йод;
2. кальций;
3. калий
4. бор

37) Сколько килокалорий выделяется при разложении углеводов

1. 6;
2. 9;
3. 4
4. 12

38) В состав поваренной соли входит:

1. калий
2. кальций
3. натрий
4. медь

39) Калорийность суточного рациона человека зависит:

1. пола;
2. роста;
3. вида деятельности;
4. вероисповедания.

40) Жиры состоят из:

1. нуклеотидов;

2. глицерина;
3. жирных кислот;
4. глюкозы.

**а. Типовые задания для промежуточной аттестации**

**4.2.1. Вопросы к зачету**

Вопросы для оценки компетенции

ИПК-2.1 Использует материалы биохимических, микробиологических, технологических исследований для разработки элементов технологии переработки сельскохозяйственной продукции

**Знать:**

1. Дайте определение «функциональный продукт питания из животного сырья».
2. Что относится к функциональным продуктам питания из животного сырья?
3. Требования к функциональным продуктам питания из животного сырья.
4. Отличие функциональных продуктов от лечебно-профилактических.
5. Функциональные ингредиенты для функциональных продуктов питания из животного сырья

**Уметь:**

1. Новые формы белковой пищи» и их роль в обогащении пищи лимитирующими аминокислотами
2. Мутагены и антимутагены. Общие понятия, классификации, методы регистрации.
3. Антимутагенные вещества в функциональных продуктах питания из животного сырья
4. Экологические продукты: перспективы и препятствия в развитии и использовании
5. Упаковка функциональных продуктов питания из животного сырья

**Владеть:**

1. Физиологическая роль витаминов в организме человека
2. Классификация продуктов функционального питания
3. Витаминизация функциональных продуктов питания из животного сырья
4. Комбинированные продукты питания
5. Лечебно-профилактическое питание

ИПК-2.2 Обосновывает и реализует современные технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**Знать:**

1. Дайте определение «функциональный продукт питания из растительного сырья».

2. Что относится к функциональным продуктам питания из растительного сырья?
3. Требования к функциональным продуктам питания из растительного сырья.
4. Отличие функциональных продуктов от лечебно-профилактических.
5. Функциональные ингредиенты для функциональных продуктов питания из растительного сырья

**Уметь:**

1. Новые формы белковой пищи» и их роль в обогащении пищи лимитирующими аминокислотами
2. Мутагены и антимутагены. Общие понятия, классификации, методы регистрации.
3. Антимутагенные вещества в функциональных продуктах питания из растительного сырья
4. Экологические продукты: перспективы и препятствия в развитии и использовании
5. Упаковка функциональных продуктов питания из растительного сырья

**Владеть:**

1. Физиологическая роль витаминов в организме человека
2. Классификация продуктов функционального питания
3. Витаминизация функциональных продуктов питания из растительного сырья
4. Комбинированные продукты питания
5. Лечебно-профилактическое питание

**4.2.2. Экзамен не предусмотрен учебным планом**

**5. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ  
ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И  
ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ  
ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ**

Критерии оценивания знаний обучающихся при проведении коллоквиума:

- **Отметка «отлично»** - обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры.
- **Отметка «хорошо»** - обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе.
- **Отметка «удовлетворительно»** - обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала.
- **Отметка «неудовлетворительно»** - обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи.

### Критерии оценивания знаний обучающихся при проведении тестирования:

Результат тестирования оценивается по процентной шкале оценки. Каждому обучающемуся предлагается комплект тестовых заданий из 25 вопросов:

- **Отметка «отлично»** – 25-22 правильных ответов.
- **Отметка «хорошо»** – 21-18 правильных ответов.
- **Отметка «удовлетворительно»** – 17-13 правильных ответов.
- **Отметка «неудовлетворительно»** – менее 13 правильных ответов.

### Критерии оценивания знаний обучающихся при проверке контрольных работ:

• **Отметка «отлично»** - обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению, основные требования к реферату выполнены.

• **Отметка «хорошо»** - допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении, имеются существенные отступления от требований к реферированию.

• **Отметка «удовлетворительно»** - тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы, тема реферата не раскрыта.

• **Отметка «неудовлетворительно»** - обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен вовсе.

### Критерии знаний при проведении зачета:

• **Оценка «зачтено»** должна соответствовать параметрам любой из положительных оценок («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»).

• **Оценка «не зачтено»** должна соответствовать параметрам оценки «неудовлетворительно».

• **Отметка «отлично»** – выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в ситуациях повышенной сложности. При этом могут быть допущены неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.

• **Отметка «хорошо»** – выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в стандартных ситуациях. При этом могут быть допущены незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.

• **Отметка «удовлетворительно»** – не выполнен один или более видов учебной работы, предусмотренных учебным планом. Обучающийся демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, допускаются значительные ошибки, проявляется частичное отсутствие знаний, умений, навыков по ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.

• **Отметка «неудовлетворительно»** – не выполнены виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателей, допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие знаний, умений, навыков по большому ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.

#### Критерии знаний при проведении экзамена:

• **Отметка «отлично»** – выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в ситуациях повышенной сложности. При этом могут быть допущены неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.

• **Отметка «хорошо»** – выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в стандартных ситуациях. При этом могут быть допущены незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.

• **Отметка «удовлетворительно»** – не выполнен один или более видов учебной работы, предусмотренных учебным планом. Обучающийся демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, допускаются значительные ошибки, проявляется частичное отсутствие знаний, умений, навыков по ряду

показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.

- **Отметка «неудовлетворительно»** – не выполнены виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателей, допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие знаний, умений, навыков по большому ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.

#### Критерии оценивания знаний обучающихся при проверке курсовых работ:

- **Отметка «отлично»** - обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению, основные требования к курсовой работе выполнены

- **Отметка «хорошо»** - допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём курсовой работы; имеются упущения в оформлении, имеются существенные отступления от требований к курсовой работе.

- **Отметка «удовлетворительно»** - тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании курсовой работы; отсутствуют полноценные выводы, тема курсовой работы не раскрыта

- **Отметка «неудовлетворительно»** - обнаруживаются существенное непонимание проблемы в курсовой работе, тема не раскрыта полностью, не выдержан объём; не соблюдены требования к внешнему оформлению.

## **6. ДОСТУПНОСТЬ И КАЧЕСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОВЗ**

При необходимости инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья могут использоваться собственные технические средства.

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:	– в печатной форме увеличенным шрифтом, – в форме электронного документа.
Для лиц с нарушениями слуха:	– в печатной форме, – в форме электронного документа.
Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата	– в печатной форме, аппарата: – в форме электронного документа.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине обеспечивает выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей, обучающихся:

а) инструкция по порядку проведения процедуры оценивания предоставляется в доступной форме (устно, в письменной форме);

б) доступная форма предоставления заданий оценочных средств (в печатной форме, в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, задания зачитываются преподавателем);

в) доступная форма предоставления ответов на задания (письменно на бумаге, набор ответов на компьютере, устно).

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.