

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
ВЛАДИМИРА ДАЛЯ»

Институт технологий и инженерной механики
Кафедра легкой и пищевой промышленности

(наименование кафедры)



УТВЕРЖДАЮ

Директор института


(подпись)

Могильная Е.П.

«25» февраля 2025 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине

«Технология специализированных пищевых продуктов»

(наименование учебной дисциплины, практике)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки (специальности))

«Технология продуктов общественного питания»

(наименование профиля подготовки (специальности, магистерской программы); при отсутствии ставится прочерк)

Разработчик (разработчики):

доцент

(должность)


(подпись)

Гаврыш В.С.

ФОС рассмотрен и одобрен на заседании кафедры легкой и пищевой
промышленности

от «25» февраля 2025 г., протокол № 7

Заведующий кафедрой


(подпись)

Дейнека И.Г.

(ФИО)

Луганск 2025 г.

**Комплект оценочных материалов по дисциплине
«Технология специализированных пищевых продуктов»**

Задания закрытого типа

Задания закрытого типа на выбор правильного ответа

1. Выберите один правильный ответ

Физиология питания-

- А) наука о функциях организма,
- Б) наука о жизненно важных функциях пищеварительной системы
- В) наука о работе дыхательной системы.

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ПК-3

2. Выберите один правильный ответ

Очень полезный кисель из чего?

- А) из клюквы
- Б) из овса («Геркулеса»)
- В) из яблок

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ПК-3

3. Выберите один правильный ответ

С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?

- А) подбирают поцвету
- Б) подбирают по вкусу и аромату
- В) подбирают с одинаковым сроком варки

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ПК-3

4. Выберите один правильный ответ

Что относится к энергетическим ценностям пищевых продуктов?

- А) минеральные вещества, углеводы, белки
- Б) жиры, красящие вещества, органические кислотные
- В) белки, углеводы, жиры
- Г) витамины, белки, ферменты
- Д) органические кислоты, витамины, ферменты

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ПК-3

5. Выберите один правильный ответ

Что не является целью стандартизации?

- А) повышение качество продукции
- Б) ускорение технического прогресса
- В) повышение цены продукции
- Г) обеспечение охраны окружающей среды
- Д) развитие международного сотрудничества

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ПК-3

6. Выберите один правильный ответ

Из перечисленных продуктов питания, что относится к эмульсиям

- А) фруктовые и овощные пасты
- Б) молоко, сливки, сливочное масло, сметана
- В) помадная масса, какао тертое
- Г) высушенные соки, пюре, молоко
- Д) спирт, белки

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ПК-3

7. Выберите один правильный ответ

Целью брожения хлебного теста является

- А) накопление углеводов в тесте
- Б) накопление красящих веществ в тесте
- В) уменьшение объема теста
- Г) накопление в полуфабрикатах и тесте вкусовых и ароматических веществ
- Д) растворение белков в тесте

Правильный ответ: Г

Компетенции (индикаторы): ПК-3

8. Выберите один правильный ответ

На доброкачественность продуктов питания влияет отрицательно:

- А) содержание углеводов
- Б) содержание белков
- В) содержание красящих веществ
- Г) содержание солей тяжелых металлов
- Д) содержание солей Na и Ca

Правильный ответ: Г

Компетенции (индикаторы): ПК-3

9. Выберите один правильный ответ

Один из свойств не относится к качеству зерна:

- А) органолептические показатели
- Б) физические свойства
- В) химические свойства
- Г) косметические свойства
- Д) механические свойства

Правильный ответ: Г

Компетенции (индикаторы): ПК-3

10. Выберите один правильный ответ

Укажите какие из перечисленных компонентов можно отнести к биологически активным добавкам?

- А) Ванилин
- Б) аскорбиновая кислота
- В) альгинат натрия
- Г) кофеин

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ПК-3

11. Выберите один правильный ответ

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

- А) Природные злаки
- Б) Молочные продукты
- В) Растительные жиры
- Г) Натуральные соки и напитки

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ПК-3

12. Выберите один правильный ответ

Рационы профилактического питания ставят целью:

- А) замедление процессов всасывания токсикантов
- Б) повышение уровня витаминов
- В) повышение общей устойчивости организма
- Г) профилактика почечной недостаточности

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ПК-3

Задания закрытого типа на установление соответствия

1. Тип задания – установление соответствия. Установите соответствие между наименованием студнеобразователя с его характеристикой. Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.

Студнеобразователь	Характеристика
1) Пектин	А) Продукт, получаемый путем экстрагирования из красных (Phyllophora, Gracilaria, Gelidium, Ceramium и др.) и бурых водорослей, произрастающих в Черном море, Белом море и Тихом океане, и образующий в водных растворах плотный студень
2) Фурцелларан	Б) Изготавливают его путем вываривания костей, мышц, сухожилий и прочих тканей, имеющих в составе белок.
3) Агар-агар	В) Способен, образовывать студни только в присутствии сахара и кислот, вырабатывают из фруктов.
4) Желатин	Г) Экстракт морских водорослей фурцеллярии, произрастающих в водах северных морей.

Правильный ответ:

1	2	3	4
В	Г	А	Б

Компетенции (индикаторы): ПК-3

Задания закрытого типа на установление правильной последовательности

1. Установить последовательность этапов консервирования в герметически укупоренной таре

А) загрузка сырья

Б) бракераж

В) стерилизация

Г) подготовка сырья и тары

Правильный ответ: Г, А, В, Б

Компетенции (индикаторы): ПК-3

Задания открытого типа

Задания открытого типа на дополнение

1. _____ – пищевой продукт, предназначенный для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, снижающий риск развития заболеваний, связанных с питанием, сохраняющий и улучшающий здоровье за счет наличия в его составе физиологически функциональных пищевых ингредиентов

Правильный ответ: функциональный пищевой продукт.

Компетенции (индикаторы): ПК-3

2. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

_____ – это питание больного человека, обеспечивающее потребности организма в пищевых веществах и энергии и непосредственно действующее на механизмы заболевания.

Правильный ответ: лечебное питание.

Компетенции (индикаторы): ПК-3

3. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

_____ определяется в основном качеством белков пищи – перевариваемостью и степенью сбалансированности аминокислотного состава

Правильный ответ: биологическая ценность.

Компетенции (индикаторы): ПК-3

4. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

Информация о том, что пищевой продукт является _____, а также любая информация, имеющая такое же значение для потребителя, может быть приведена в маркировке пищевого продукта только при условии, что продукт содержит не более 4 ккал

Правильный ответ: безкалорийным.

Компетенции (индикаторы): ПК-3

5. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

_____ – степень использования компонентов пищи организмом человека.

Правильный ответ: усвояемость.

Компетенции (индикаторы): ПК-3

Задания открытого типа с кратким свободным ответом

1. Опишите понятие обогащённый пищевой продукт.

Правильный ответ: функциональный пищевой продукт, получаемый добавлением одного или нескольких физиологически функциональных пищевых ингредиентов к традиционным пищевым продуктам с целью предотвращения возникновения или исправления имеющегося в организме человека дефицита питательных веществ

Компетенции (индикаторы): ПК-3

Задания открытого типа с развернутым ответом

1. Опишите характеристику физиологически функциональный пищевой ингредиент.

Время выполнения – 10 мин.

Ожидаемый результат: вещество или комплекс веществ животного, растительного, микробиологического, минерального происхождения или идентичные натуральным, а также живые микроорганизмы, входящие в состав функционального пищевого продукта, обладающие способностью оказывать благоприятный эффект на одну или несколько физиологических функций, процессы обмена веществ в организме человека при систематическом употреблении в количествах, составляющих от 10 % до 50 % от суточной физиологической потребности.

Критерии оценивания: полное содержательное соответствие ожидаемому результату.

Компетенции (индикаторы): ПК-3

Экспертное заключение

Представленный фонд оценочных средств (далее – ФОС) по дисциплине «Технология специализированных пищевых продуктов» соответствует требованиям ФГОС ВО.

Предлагаемые формы и средства текущего и промежуточного контроля адекватны целям и задачам реализации основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включенные в представленный фонд, отвечают основным принципам формирования ФОС.

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств рекомендуется к использованию в процессе подготовки обучающихся по указанному направлению.

Председатель учебно-методической комиссии
института технологий и инженерной механики  Ясуник С.Н.

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры (кафедр), на котором были рассмотрены и одобренны изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой (заведующих кафедрами)