

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

Экономический институт
Кафедра товароведения и экспертизы товаров



УТВЕРЖДАЮ:

Директор Экономического института

Е.С. Тхор

(подпись)

» 22 2025 года

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

По направлению подготовки 38.04.07 Товароведение

Магистерская программа: «Товароведение в области экспертной и
таможенной деятельности»

Разработчик:
Доцент

(подпись)

Попова Я.А.

ФОС рассмотрен и одобрен на заседании кафедры товароведения и
экспертизы товаров от «25» 22 2025 г., протокол № 10

Заведующий кафедрой
товароведения и
экспертизы товаров

(подпись)

Попова Я.А.

Луганск 2025 г.

**Комплект оценочных материалов по дисциплине
«Товароведение продуктов функционального и специализированного
назначения»**

Задания закрытого типа

Задания закрытого типа на выбор правильного ответа

Выберите один правильный ответ

1. Пищевой продукт можно считать функциональным, если количество функционального ингредиента в одной порции восполняет суточную потребность, %:

- А) более 15
- Б) более 20
- В) менее 50

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.3)

2. Из предложенного списка выберите функциональные пищевые ингредиенты:

- А) пектин
- Б) холестерин
- В) глутамат натрия
- Г) витамин С

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.3)

3. Что означает термин элиминация?

- А) обогащение
- Б) замена
- В) исключение, удаление

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.3)

4. Растворимые пищевые волокна:

- А) пектин, протопектин, целлюлоза
- Б) пектин, камеди, слизи
- В) лигнин, клетчатка, гуар

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.3)

5. Из ниже предлагаемого перечня выберете пробиотик:

- А) аланин
- Б) бифидобактерии
- В) лигнин

Г) мальтоза

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.3)

Задания закрытого типа на установление соответствия

Установите правильное соответствие.

Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.

1. Установите соответствие характеристики и понятий

Характеристика	Понятия
1) объекты растительного, животного, микробиологического, а также минерального происхождения, вода, используемые для производства пищевых продуктов	А) безопасность пищевых продуктов
2) совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования	Б) продовольственное сырье
3) состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений	В) качество пищевых продуктов

Правильный ответ: 1Б, 2В, 3А

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.3)

2. Установите соответствие характеристики предложенных понятий

Характеристика	Понятия
1) понятие, отражающее всю полноту полезных свойств пищевого продукта, включая степень обеспечения физиологических потребностей человека в основных пищевых веществах, энергии и органолептические достоинства; характеризуется химическим составом пищевого продукта с учетом его потребления в общепринятых количествах	А) биологическая эффективность
2) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для синтеза белка	Б) пищевая ценность пищевого продукта
3) показатель качества жировых компонентов продукта, отражающий содержание в них полиненасыщенных (незаменимых) жирных кислот	В) энергетическая ценность
4) количество энергии в килокалориях, высвобождаемой из пищевого продукта в организме человека для	Г) биологическая ценность

обеспечения его физиологических функций

Правильный ответ: 1Б, 2Г, 3А, 4В

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.3)

3. Установите соответствие характеристики видов пищевого статуса

Характеристика	Виды
1) физиологические показатели и масса тела соответствуют норме	А) патологический
2) характеризуется повышенной массой тела и ожирением	Б) оптимальный
3) на фоне функциональных нарушений появляются микросимптомы недостаточности питания	В) избыточный
4) выраженные структурно-функциональные изменения под влиянием нарушений питания	Г) преморбидный

Правильный ответ: 1Б, 2В, 3Г, 4А

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.3)

4. Установите соответствие характеристики балансов рациона

Характеристика	Балансы рациона
1) определяется его энергетической ценностью (калорийностью), которая связана с необходимостью поддержания баланса между энергией, полученной в процессе питания, и энерготратами организма человека	А) энергетический баланс рациона
2) выражается в поступлении в организм пищевых веществ, обеспечивающих его полную потребность в макро- и микронутриентах: белках, жирах, углеводах, витаминах и микроэлементах с учетом их эффективного усвоения	Б) химический баланс рациона

Правильный ответ: 1А, 2Б

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.3)

5. Установите соответствие между характеристикой и понятиями

Характеристика	Понятия
1) живые микроорганизмы, которые являются обязательными и естественными обитателями толстого отдела кишечника здорового человека	А) минеральные вещества
2) вещества, которые содержатся в протоплазме и биологических жидкостях, активизируют деятельность ферментов и иммунную систему, играют основную роль в обеспечении постоянства осмотического давления, что является необходимым условием для нормальной жизнедеятельности клеток и тканей	Б) антиоксиданты
3) защищают организм человека от свободных радикалов, проявляя антиканцерогенное действие, а также блокируют активные перекисные радикалы,	В) витамины

замедляя процесс старения.

К ним относятся β -каротин, токоферолы, дигидрокверцетин и др.

4) незаменимые пищевые вещества органического происхождения, практически не синтезируемые в организме человека. Не являясь строительным и энергетическим субстратом, служат катализаторами и регуляторами многочисленных биохимических реакций в обмене веществ и энергии

Г) пробиотики

Правильный ответ: 1Г, 2А, 3Б, 4В

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.3)

Задания закрытого типа на установление правильной последовательности

Укажите правильную последовательность.

Запишите правильную последовательность букв слева направо.

1. Установите правильную последовательность этапов производства функционального пищевого продукта:

А) добавление функциональных ингредиентов

Б) смешивание базовых ингредиентов

В) оценка качества готового продукта

Г) разработка рецептуры

Д) термообработка (при необходимости)

Е) упаковка и маркировка

Правильный ответ: Г, Б, А, Д, В, Е

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.3)

2. Установите правильную последовательность шагов при разработке специализированного пищевого продукта:

А) проведение клинических испытаний

Б) анализ рынка и потребностей потребителей

В) разработка концепции продукта

Г) производство опытной партии

Д) утверждение состава и технологии производства

Е) регистрация и сертификация продукта

Правильный ответ: Б, В, Д, Г, А, Е

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.3)

Задания открытого типа

Задания открытого типа на дополнение

Напишите пропущенное слово (словосочетание)

1. _____ – это функциональный пищевой продукт, получаемый в результате добавления одного или нескольких физиологически функциональных пищевых ингредиентов к традиционным пищевым продуктам с целью предотвращения возникновения или исправления имеющегося в организме человека дефицита питательных веществ.

Правильный ответ: обогащенный продукт

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.3)

2. _____ – это 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 продукт

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.3)

3. _____ – это продукты, при производстве которых в качестве основного используется сочетание сырья различного происхождения: растительного, животного, микробиологического, минерального, искусственного.

Правильный ответ: комбинированный продукт

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.3)

4. Уровень суточного потребления пищевых и биологически активных веществ, установленный на основании расчетных или экспериментально определенных величин либо оценок потребления пищевых и биологически активных веществ группой (группами) практически здоровых людей (с использованием эпидемиологических методов), для которых данное потребление (с учетом показателей состояния здоровья) считается адекватным называется _____.

Правильный ответ: адекватный уровень потребления

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.3)

5. Государственные стандарты, санитарные и ветеринарные правила и нормы, устанавливающие требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контролю за их качеством и безопасностью, условиям их изготовления, хранения, перевозок, реализации и использования, утилизации или уничтожения некачественных, опасных пищевых продуктов, материалов и изделий – это _____.

Правильный ответ: нормативные документы

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.3)

Задания открытого типа с кратким свободным ответом

Напишите пропущенные слово (словосочетание)

1. Продукты массового потребления, которые имеют вид традиционной пищи и предназначены для питания в составе обычного рациона, но в отличие от продуктов массового потребления содержат функциональные ингредиенты, оказывающие позитивное действие на отдельные функции организма или организм в целом – это _____.

Правильный ответ: продукты функционального питания / продукты здорового питания / продукты позитивного питания / физиологически значимые продукты
Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.3)

2. _____ – это неперевариваемые ингредиенты продуктов питания, которые способствуют улучшению здоровья человека за счет избирательной стимуляции роста и метаболической активности бактерий в толстом отделе кишечника человека.

Правильный ответ: пребиотики / олигосахариды
Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.3)

3. _____ представляют собой полимерные молекулы, в которых мономерами служат аминокислоты.

Правильный ответ: белки / протеины
Компетенции (индикаторы): ОПК-2 (ОПК-2.1, ОПК-2.2), ПК-5 (ПК-5.1)

4. В организме _____ расщепляется под воздействием фермента галактозидазы. У некоторых людей этот фермент может быть недостаточно активен или отсутствовать, что приводит к непереносимости молока.

Правильный ответ: лактоза / молочный сахар
Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.3)

Задания открытого типа с развернутым ответом

Дать развернутый ответ на вопрос

1. Какие специализированные продукты питания используются в настоящее время для обеспечения рационального питания женщины при подготовке к зачатию, во время беременности и кормления грудью?

Пример ответа: сухие витаминизированные молочные смеси, натуральные соки и напитки, обогащенные железом и витаминами, instantные травяные чаи с добавлением лекарственных трав, фруктовых порошков и сахаров

Время выполнения – 15 мин.

Критерий оценивания: наличие в ответе содержательной единицы «витаминизированные молочные смеси, обогащенные соки и напитки, травяные чаи»

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.3)

2. Какие биологические законы являются фундаментальной основой питания здорового и больного человека?

Пример ответа:

- 1) закон адекватности процессов диссимиляции (распада) и ассимиляции (синтеза) химических веществ и энергии пищи;
- 2) закон сбалансированности нутриентов в рационе питания;
- 3) закон рационального режима питания;
- 4) закон регенерации патогенетического блока болезни.

Время выполнения – 15 мин.

Критерий оценивания: студентом перечислены не менее 3-х законов, при ответе допущены отдельные неточности, не имеющие принципиального характера

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.3)

3. Какие продукты относятся к продуктам функционального питания?

Пример ответа: продукты массового потребления, которые имеют вид традиционной пищи и предназначены для питания в составе обычного рациона, но в отличие от продуктов массового потребления содержат функциональные ингредиенты, оказывающие позитивное действие на отдельные функции организма или организм в целом.

Время выполнения – 15 мин.

Критерий оценивания: наличие в ответе содержательной единицы «продукты массового потребления, которые предназначены для питания в составе обычного рациона, но содержат функциональные ингредиенты»

Компетенции (индикаторы): ПК-3 (ПК-3.1, ПК-3.3)

Экспертное заключение

Представленный фонд оценочных средств (далее – ФОС) по дисциплине «Товароведение продуктов функционального и специализированного назначения» соответствует требованиям ФГОС ВО.

Предлагаемые формы и средства текущего и промежуточного контроля адекватны целям и задачам реализации основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение.

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 38.04.07 Товароведение.

Председатель учебно-методической
комиссии Экономического института



Е.Н. Шаповалова

Лист изменений и дополнений

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