

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



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

Попова Я.А.

(подпись)

ФОС рассмотрен и одобрен на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров от «25» 02 2025 г., протокол № 10

Заведующий кафедрой
товароведения и
экспертизы товаров

Попова Я.А.

(подпись)

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 эlimинация?

- 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

1) объекты растительного, животного, микробиологического, а также минерального происхождения, вода, используемые для производства пищевых продуктов

2) совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования

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

Правильный ответ: 1Б, 2В, 3А

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

Понятия

А) безопасность пищевых продуктов

Б) продовольственное сырье

В) качество пищевых продуктов

2. Установите соответствие характеристики предложенных понятий

Характеристика

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

2) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для синтеза белка

3) показатель качества жировых компонентов продукта, отражающий содержание в них полиненасыщенных (незаменимых) жирных кислот

4) количество энергии в килокалориях, высвобождаемой из пищевого продукта в организме человека для

Понятия

А) биологическая эффективность

Б) пищевая ценность пищевого продукта

В) энергетическая ценность

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

Правильный ответ: 1Г, 2А, 3Б, 4В

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

Г) пробиотики

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 слова (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, инстантные 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 организма 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)