

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Кудрявцев Михаил Владимирович  
Должность: Проректор по образовательной деятельности  
Дата подписания: 27.05.2026 11:15:35  
Уникальный программный ключ:  
790a1a8df2525774421adc1fc96453f0e902bfb0

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО  
ОБРАЗОВАНИЯ МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА  
ИМЕНИ В.И. ВЕРНАДСКОГО»  
(Университет Вернадского)**

Кафедра биотехнологий и продовольственной безопасности

Принято Ученым советом  
Университета Вернадского  
«26» марта 2026 г. протокол № 8



## **Рабочая программа дисциплины**

### **Технология производства продуктов**

#### **спортивного и геродиетического питания**

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) программы Технология переработки сельскохозяйственного сырья

Квалификация бакалавр

Форма обучения очная

Балашиха, 2026

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки\_35.03.07  
Технология производства и переработки сельскохозяйственной

Рабочая программа дисциплины разработана *профессором* кафедры *биотехнологий и продовольственной безопасности*, доктором с.-х. наук *Федосеевой Н.А.*

Рецензент: *доктор биол.наук, доцент, зав.кафедрой природообустройства и водоснабжения Тетдоев В.В.*

# 1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными в ОПОП ВО индикаторами достижения компетенций

## 1.1 Перечень компетенций, формируемых учебной дисциплиной

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции Планируемые результаты обучения
<b>Профессиональная компетенция</b>	
ПК- 3 способность обеспечивать качество и безопасность продукции на всех этапах переработки в соответствии с требованиями технических регламентов и стандартов	<b>Знать (З):</b> биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
	<b>Уметь (У):</b> определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
	<b>Владеть (В):</b> навыками определения биологического статуса, нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
ПК- 5 способность анализировать эффективность производственных процессов и внедрять мероприятия по повышению рентабельности и устойчивости перерабатывающего производства	<b>Знать (З):</b> биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
	<b>Уметь (У):</b> определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
	<b>Владеть (В):</b> навыками определения биологического статуса, нормативных общеклинических показателей органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

## 2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Основная **цель** дисциплины - формирование теоретических знаний и практических умений, необходимых для производственной деятельности в области технологии производства спортивных и геродиетических продуктов для детского питания на предприятиях различной мощности в условиях конкретных производственных ситуаций.

### Задачи дисциплины:

- дать обучающимся всесторонние знания о методико-биологических аспектах разработки продуктов для спортивного и геродиетического питания, о свойствах сырья, материалов и готовой продукции, а также о режимах производства мясных и молочных продуктов для детского питания, применяемых на предприятиях молочной и мясной промышленности;

- научить обучающихся осуществлять технологические процессы производства мясных и молочных продуктов для детского питания, а также оценивать качество поступающего сырья и готовой продукции в соответствии с действующей нормативно-технической документацией;

подготовить обучающихся к самостоятельной деятельности в области внедрения и

совершенствования производство мясных и молочных продуктов для детского питания.

**3. Объем учебной дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

**3.1. Очная форма обучения**

Вид учебной работы	5 семестр
Общая трудоемкость дисциплины, зачетных единиц	
<b>часов</b>	<b>108</b>
<b>Аудиторная (контактная) работа, часов</b>	<b>52</b>
в т.ч. занятия лекционного типа	26
занятия лабораторного типа	26
<b>Самостоятельная работа обучающихся, часов</b>	<b>52</b>
в т.ч. курсовая работа	-
<b>Контроль</b>	<b>4</b>
Вид промежуточной аттестации	зачет

**3.2 Заочная форма обучения**

Вид учебной работы	4 курс
Общая трудоемкость дисциплины, зачетных единиц	108
<b>часов</b>	
<b>Аудиторная (контактная) работа, часов</b>	<b>12,25</b>
в т.ч. занятия лекционного типа	6
занятия лабораторного типа	6
<b>Самостоятельная работа обучающихся, часов</b>	<b>91,75</b>
<b>Контроль</b>	<b>4</b>
Вид промежуточной аттестации	0,25 (зачет)

**4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

**4.1 Перечень разделов дисциплины с указанием трудоемкости аудиторной (контактной) и самостоятельной работы, видов контролей и перечня компетенций**

Очной / заочной формы обучения

Наименование разделов и тем	Трудоемкость, часов			Наименование оценочного средства	Код компетенции
	всего	в том числе			
		аудиторной (контактной) работы	Самостоятельной работы		
Раздел 1. Основные понятия продуктов геродиетического Назначения	51	25	25	Задача (практическое задание, лабораторная работа); тест; реферат	ПК-3, ПК-5
Раздел 2. Основные факторы питания и социально-экономические условия существования и продления жизни	51	25	26	Задача (практическое задание, лабораторная работа); тест; реферат	ПК-3, ПК-5
<b>Контроль</b>	<b>4</b>				
<b>Итого за семестр</b>					
<b>Итого за курс</b>	108	52	52		
<b>Промежуточная аттестация</b>	0,25				
<b>ИТОГО по дисциплине</b>	108				

#### Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем	Трудоемкость, часов			Наименование оценочного средства	Код компетенции
	всего	в том числе			
		аудиторной (контактной) работы	Самостоятельной работы		
Раздел 1. Раздел 1. Основные понятия продуктов геродиетического Назначения	51	2	13	Задача (практическое задание, лабораторная работа); тест; реферат	ПК-3, ПК-5
Раздел 2. Основные факторы питания и социально-экономические условия существования и продления жизни	51	25	26	Задача (практическое задание, лабораторная работа); тест; реферат	ПК-3, ПК-5
<b>Итого за курс</b>	103,75	50	52		
<b>Промежуточная аттестация</b>	0,25	50	52		
<b>Контроль</b>	4				
<b>ИТОГО по дисциплине</b>	108				

#### Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Задача (практическое задание, лабораторная работа)	Средство оценки умения применять полученные теоретические знания в практической ситуации. Задача (задание) должна быть направлена на оценивание тех компетенций, которые подлежат освоению в данной дисциплине, должна содержать четкую инструкцию по выполнению или алгоритм действий.	Комплект задач и заданий
2	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий

3	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
---	---------	--	----------------

*Перечень оценочных средств может быть дополнен и уточнен разработчиком фонда оценочных средств.*

#### **4.2 Содержание дисциплины по разделам**

##### **Раздел 1**

**Цель** – ознакомиться с современным понятием продуктов спортивного и геродиетического питания.

**Задачи** – анализ современного состояния отрасли; рассмотрение вопросов будущего Проблемы старения и долголетия. Проблемы старения и долголетия. Труд, отдых и долголетие

**Перечень учебных элементов раздела:** реферат, тестовый материал

##### **Раздел 2**

**Цель** – изучить основные факторы питания и социально-экономические условия существования и продления жизни

**Задачи** – изучить основные факторы питания и социально-экономические условия существования и продления жизни

Социально-экономические условия существования и продления жизни. Факторы питания и здоровья. Рекомендуемые продукты и блюда для людей старшего возраста. Витамины, овощи и минеральные вещества в жизни пожилых людей. Правила здоровой жизни. Геродиетическое питание при различных заболеваниях сахарном диабете.

**Перечень учебных элементов раздела:** реферат, тестовый материал, решение задач

#### **5. Оценочные материалы по дисциплине**

Оценочные материалы по дисциплине представлены в виде фонда оценочных средств.

#### **6. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины**

##### **6.1 Перечень учебно-методического обеспечения по дисциплине**

№ п/п	Автор, название, место издания, издательство, год издания, количество страниц
1	Федосеева Н.А. Технология производства продуктов спортивного и геродиетического питания: Методические указания по изучению дисциплины / Рос. гос. аграр. заоч. ун-т; Н.А. Федосеева, Балашиха., 2026.

##### **6.2 Перечень учебных изданий, необходимых для освоения дисциплины \***

Печатные учебные издания в библиотечном фонде \*

№ п/п	Автор, название, место издания, издательство, год издания, количество страниц	Количество экземпляров в библиотеке
<b>Основная</b>		
1	Бессарабов, Б.Ф. Инкубация яиц с основами эмбриологии с.-х. птицы: учеб.пособие для вузов / Б.Ф.Бессарабов, А.А.Крыканов, Л.Ю.Киселев. - СПб.: Лань. - 2015.- 153 с.	
2	Киселев, Л.Ю. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства: учеб. пособие [электронный ресурс]/ Забудский Ю.И., Голикова А.П., Федосеева Н.А., Селифанов И.С., Новикова Н.Н., Мышкина М.С. СПб.: Лань, 2013. - 448 с/	
3	Фисинин, В.И. История птицеводства Российского / В.И. Фисинин. - М.: Хлебпродинформ. - 2014. - 348 с	
<b>Дополнительная</b>		
4	Бессарабов Б.Ф. и др. Птицеводство и технология производства яиц и мяса птицы: учебник для вузов / Б.Ф.Бессарабов. Э.И.Бондарев, Т.А.Столляр. М.: Лань, 2015. - 347 с.	
5	Киселев Л.Ю., Фатеев В.Н. Породы, линии и кроссы сельскохозяйственной птицы: учебное пособие / Л.Ю.Киселев, В.Н.Фатеев. М.: КолосС, 2005. - 112 с.	
6	Фисинин В.И. Птицеводство России - стратегия инновационного развития / В.И.Фисинин. М.: ВНИТИП. - 2009. - 147 с.	
7	Кочиш И.И. Биология с.-х. птицы: уч. пособие для вузов / И.И.Кочиш, Л.И.Сидоренко, В.И.Щербатов. - М.: КолосС, 2005. - 203 с.	

*\*В случае использования печатных изданий указывается литература, которая имеется в наличии в библиотеке академии в печатном виде из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий на одного обучающегося из числа лиц одновременно осваивающих данную дисциплину.*

**Электронные учебные издания в электронно-библиотечных системах (ЭБС)\*\*:**

№ п/п	Автор, название, место издания, год издания, количество страниц	Ссылка на учебное издание в ЭБС
<b>Основная</b>		
1	Мурусидзе, Д. Н. Технологии производства продукции животноводства : учебное пособие для вузов / Д. Н. Мурусидзе, В. Н. Легеза, Р. Ф. Филонов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 417 с.	<a href="https://urait.ru/bcode/517504">https://urait.ru/bcode/517504</a>
<b>Дополнительная</b>		

*\*\* указываются ЭБС, с которыми заключены библиотекой университета договора*

**6.3 Перечень электронных образовательных ресурсов \***

№ п/п	Электронный образовательный ресурс	Доступ в ЭОР (сеть Интернет, локальная сеть, авторизованный/свободный доступ)
	Электронно-библиотечная система «eLibrary»	<a href="http://www.elibrary.ru">http://www.elibrary.ru</a> (авторизированный доступ)
	Видеолекции портала «НаукаPRO»	<a href="https://rutube.ru/video/7a6519e98fc0edd3208bbc509bdde048/">https://rutube.ru/video/7a6519e98fc0edd3208bbc509bdde048/</a>

*отобрать имеющиеся ЭОРы для своей дисциплины, разобраться с вопросом доступа,*

#### **6.4 Современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы и лицензионное программное обеспечение**

##### **Современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, цифровые электронные библиотеки и другие электронные образовательные ресурсы**

1. Договор о подключении к Национальной электронной библиотеке и предоставлении доступа к объектам Национальной электронной библиотеки №101/НЭБ/0502-п от 26.02.2020 5 лет с пролонгацией
2. Соглашение о бесплатном тестовом доступе к Polpred.com. Обзор СМИ 27.04.2016 бессрочно
3. Соглашение о бесплатном тестовом доступе к Polpred.com. Обзор СМИ 02.03.2020 бессрочно
4. Информационно-справочная система «Гарант» – URL: <https://www.garant.ru/>  
Информационно-справочная система Лицензионный договор № 261709/ОП-2 от 25.06.2021
5. «Консультант Плюс». – URL: <http://www.consultant.ru/> свободный доступ
6. Электронно-библиотечная система AgriLib <http://ebs.rgazu.ru/> (свидетельство о государственной регистрации базы данных №2014620472 от 21.03.2014).

##### **Доступ к электронной информационно-образовательной среде, информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Система дистанционного обучения Moodle [www.portfolio.rgazu.ru](http://www.portfolio.rgazu.ru) (свободно распространяемое)
2. Право использования программ для ЭВМ Mirapolis HCM в составе функциональных блоков и модулей: Виртуальная комната. Стандартная лицензия до 1000 пользователей на 1 месяц (Лицензионный договор № 77/03/22 – К от 25 апреля 2022)
3. Инновационная система тестирования – программное обеспечение на платформе 1С (Договор № К/06/03 от 13.06.2017)
4. Образовательный интернет – портал Российского государственного аграрного заочного университета (свидетельство о регистрации средства массовой информации Эл № ФС77-51402 от 19.10.2012).

##### **Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение**

1. OpenOffice – свободный пакет офисных приложений (свободно распространяемое)
2. linuxmint.com <https://linuxmint.com/> (свободно распространяемое)
3. Электронно-библиотечная система AgriLib <http://ebs.rgazu.ru/> (свидетельство о государственной регистрации базы данных №2014620472 от 21.03.2014)
4. Официальная страница ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный заочный университет» <https://vk.com/rgazuru> (свободно распространяемое)
5. Портал Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский государственный аграрный заочный университет» (свободно распространяемое)  
<https://zen.yandex.ru/id/5fd0b44cc8ed19418871dc31>
6. Антивирусное программное обеспечение Dr. WEB Desktop Security Suite (Сублицензионный договор №13740 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ от 01.07.2021).

#### **6.5 Перечень учебных аудиторий, оборудования и технических средств обучения**

Предназначение помещения (аудитории)	Наименование корпуса, № помещения (аудитории)	Перечень оборудования (в т.ч. виртуальные аналоги) и технических средств обучения*
Для занятий лекционного типа	Учебно-административный корпус, № 436	Специализированная мебель, доска меловая, мультимедийное оборудование, проектор, экран настенный
Для занятий семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы), групповых консультаций, индивидуальной работы, проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	Учебно-административный корпус, № 436	Специализированная мебель, доска меловая, мультимедийное оборудование, проектор, экран настенный
Для самостоятельной работы	Учебно-административный корпус. Помещение для самостоятельной работы. Читальный зал	Персональные компьютеры в сборке с выходом в интернет.

*\*Указывается оборудование и технические средства обучения в учебной аудитории для проведения занятий. Технические средства обучения (ТСО) – совокупность технических устройств с дидактическим обеспечением, применяемых в учебно-воспитательном процессе для предъявления и обработки информации с целью его оптимизации. Таким образом, ТСО объединяют два понятия: технические устройства (аппаратура) и дидактические средства обучения (носители информации), которые с помощью этих устройств воспроизводятся.*

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА  
ИМЕНИ В.И. ВЕРНАДСКОГО»**  
(Университет Вернадского)

**Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

**Технология производства продуктов спортивного и геродиетического питания**

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) программы Технология переработки сельскохозяйственного сырья

Квалификация бакалавр

Форма обучения очная

Балашиха, 2026

### 1. Описание показателей и критериев оценивания планируемых результатов обучения по учебной дисциплине

Код и наименование компетенции	Уровень освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства
<p>ПК – 3. способность обеспечивать качество и безопасность продукции на всех этапах переработки в соответствии с требованиями технических регламентов и стандартов</p>	<p><b>Пороговый (удовлетворительно)</b></p>	<p><b>Знает:</b> методы чистопородного разведения, скрещивания и гибридизации для выведения, совершенствования и сохранения пород, типов, линий животных; основы кормления, содержания и воспроизводства животных</p> <p><b>Умеет:</b> отбирать, оценивать и планировать подбор животных для воспроизводства стада по комплексу признаков: по происхождению (родословные), по конституции и экстерьеру, по продуктивности, по технологическим признакам, по качеству потомства, производителей и маток по препотентности; составлять нормативы кормления, содержания животных</p> <p><b>Владеет:</b> традиционными методами, способов и приемов селекции, кормления и содержания и воспроизводства животных; способностью рационально использовать корма, сенокосы, пастбища и другие кормовые угодья, владеть различными методами заготовки и хранения кормов</p>	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>
	<p><b>Продвинутый (хорошо)</b></p>	<p><b>Твердо знает:</b> методы чистопородного разведения, скрещивания и гибридизации для выведения, совершенствования и сохранения пород, типов, линий животных; основы кормления, содержания и воспроизводства животных</p> <p><b>Уверенно умеет:</b> отбирать, оценивать и планировать подбор животных для воспроизводства стада по комплексу признаков: по происхождению (родословные), по конституции и экстерьеру, по продуктивности, по технологическим признакам, по качеству потомства, производителей и маток по препотентности; составлять нормативы кормления, содержания животных</p>	

		<p><b>Уверенно владеет:</b> традиционными методами, способов и приемов селекции, кормления и содержания и воспроизводства животных; способностью рационально использовать корма, сенокосы, пастбища и другие кормовые угодья, владеть различными методами заготовки и хранения кормов</p>	
	<p><b>Высокий (отлично)</b></p>	<p><b>Сформировавшееся систематические знания:</b> методы чистопородного разведения, скрещивания и гибридизации для выведения, совершенствования и сохранения пород, типов, линий животных; основы кормления, содержания и воспроизводства животных</p> <p><b>Сформировавшееся систематическое умение:</b> отбирать, оценивать и планировать подбор животных для воспроизводства стада по комплексу признаков: по происхождению (родословные), по конституции и экстерьеру, по продуктивности, по технологическим признакам, по качеству потомства, производителей и маток по препотентности; составлять нормативы кормления, содержания животных</p> <p><b>Сформировавшееся систематическое владение:</b> традиционными методами, способов и приемов селекции, кормления и содержания и воспроизводства животных; способностью рационально использовать корма, сенокосы, пастбища и другие кормовые угодья, владеть различными методами заготовки и хранения кормов</p>	
<p>ПК – 5 способность анализировать эффективность производственных процессов и внедрять мероприятия по повышению рентабельности и устойчивости перерабатывающего производства</p>	<p><b>Пороговый (удовлетворительно)</b></p>	<p><b>Знает:</b> биологические и хозяйственные особенности животных, способы селекции, кормления и содержания животных, методы комплексной оценки животных</p> <p><b>Умеет:</b> оценивать животных разных видов, пород, типов, линий по экстерьеру и конституции разными методами в процессе ежегодной бонитировки племенных животных</p> <p><b>Владеет:</b></p>	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>
	<p><b>Продвинутый (хорошо)</b></p>	<p><b>Твердо знает:</b> биологические и хозяйственные особенности животных, способы селекции, кормления и содержания</p>	



		животных, методы комплексной оценки животных <b>Уверенно умеет:</b> оценивать животных разных видов, пород, типов, линий по экстерьеру и конституции разными методами в процессе ежегодной бонитировки племенных животных <b>Уверенно владеет:</b>	
	<b>Высокий (отлично)</b>	<b>Сформировавшиеся систематические знания:</b> биологические и хозяйственные особенности животных, способы селекции, кормления и содержания животных, методы комплексной оценки животных <b>Сформировавшееся систематическое умение:</b> оценивать животных разных видов, пород, типов, линий по экстерьеру и конституции разными методами в процессе ежегодной бонитировки племенных животных <b>Сформировавшееся систематическое владение:</b> навыками оценки животных разных видов, пород, типов, линий по продуктивным, воспроизводительным показателям, по происхождению и качеству потомства	

## 2. Описание шкал оценивания

### 2.1 Шкала оценивания на этапе текущего контроля

Форма текущего контроля	Отсутствие усвоения (ниже порогового)*	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
Выполнение тестов по модулям	не выполнена или все задания решены неправильно	Решено более 50% задания, но менее 70%	Решено более 70% задания, но есть ошибки	все задания решены без ошибок

\* Студенты, показавшие уровень усвоения ниже порогового, не допускаются к промежуточной аттестации по дисциплине.

### 2.2 Шкала оценивания на этапе промежуточной аттестации (зачет и экзамен в виде итогового теста, курсовая работа)

Форма промежуточной аттестации	Отсутствие усвоения (ниже порогового)	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
Выполнение итоговых тестов (не менее 15 вопросов на вариант)	Менее 51%	51-79%	80-90%	91% и более

**3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ**

*(в соответствии пунктом 4 рабочей программы дисциплины)*

**КОМПЛЕКТ ТЕСТОВ для текущей аттестации (зачет) по дисциплине Птицеводство**

Зачет проводится в виде итогового теста. Для выполнения теста отводится 50 минут.

1. Лечебно-профилактическое питание (определение):

- а) питание лиц, работающих в условиях неблагоприятного (особо вредного) воздействия производственной среды, направленное, в первую очередь, на профилактику профессиональных заболеваний*
- б) питание лиц, находящихся на стационарном лечении в лечебно-профилактических учреждениях*
- в) питание лиц, проживающих в неблагоприятных экологических условиях, направленное на профилактику экологически обусловленных заболеваний*

2. Виды лечебно-профилактического питания (ЛПП):

- а) рационы, витаминные препараты, молоко или кисломолочные продукты, пектины*
- б) профилактические завтраки, обеды, ужины*
- в) блюда, напитки, специализированные продукты*

3. Рационы ЛПП:

- а) разработаны варианты No 1,2,3, 4, 5, 6; выдаются в обеденный перерыв; должны содержать не менее 30% суточной потребности в нутриентах и энергии;*
- б) разработаны варианты No 1, 2, 2а, 3, 4, 4а, 4б, 5; выдаются, как правило, перед началом смены; должны содержать не менее 50% суточной потребности в нутриентах и энергии.*

4. Витаминные препараты в качестве отдельного вида ЛПП выдаются при работе в условиях:

- а) высоких температур, действия никотинсодержащей пыли*
- б) низких температур, действия шума, вибрации*

5. Лечебно-профилактическое питание предназначено для:

- а) работников промышленных предприятий, работающих во вредных условиях труда;*
- б) рабочих, имеющих признаки профессиональных заболеваний с целью предупреждения развития клинических признаков;*
- в) здоровых людей трудоспособного возраста.*

6. Лечебно –профилактическое питание основывается на принципах:

- а) рационального питания;*
- б) сбалансированности питания*
- в) диетического питания.*

7. Лечебно-профилактическое питание должно:

- а) повышать защитные функции физиологических барьеров организма (кожа, слизистые ЖКТ, носоглотки и дыхательных путей);*
- б) стабилизировать процессы выведения из организма ксенобиотиков и*

неблагоприятных продуктов их обмена;

*в) повышать антитоксическую функцию органов и систем -мишеней, на которые могут воздействовать вредные факторы.*

8. Пектиновые вещества:

*а) в кишечнике связывают свинец, ртуть, марганец;*

*б) способствуют выделению из организма ряда вредных веществ и понижению концентрации в крови;*

*в) ухудшают процесс пищеварения;*

*г) ухудшают процесс выведения вредных веществ и их метаболитов из организма.*

9. Витамины включаются в лечебно-профилактические рационы:

- а) при необходимости в зависимости от индивидуальных особенностей работника;
- б) в составе пищевых продуктов;
- в) *в виде чистых препаратов.*

10. Лечебно -профилактическое питание работники должны получать:

- а) *до начала смены;*
- б) в обеденный перерыв;
- в) после смены.

11. Показаниями к назначению рациона No4 лечебно-профилактического питания является:

- а) работа с радионуклидами и источниками ионизирующих излучений;
- б) производство неорганических кислот, щелочных металлов, соединений хлора и фтора;
- в) работа в контакте с соединениями свинца.
- г) производство углеводов, сероуглерода, тетраэтилсвинца, фосфорорганических соединений
- д) работа с соединениями хрома и хромсодержащими соединениями;
- е) *производство бензола, соединений мышьяка, ртути, фосфора, а также -в условиях повышенного атмосферного давления.*

12. Показаниями к назначению рациона No2а лечебно-профилактического питания является:

- а) работа с радионуклидами и источниками ионизирующих излучений;
- б) производство неорганических кислот, щелочных металлов, соединений хлора и фтора;
- в) производство углеводов, сероуглерода, тетраэтилсвинца, фосфорорганических соединений
- г) *работа с соединениями хрома и хромсодержащими соединениями;*
- д) производство бензола, соединений мышьяка, ртути, фосфора, а также -в условиях повышенного атмосферного давления.
- е) работа в контакте с соединениями свинца.

13. Показаниями к назначению рациона No2 лечебно-профилактического питания является:

- а) работа с соединениями хрома и хромсодержащими соединениями;
- б) производство бензола, соединений мышьяка, ртути, фосфора, а также - в условиях повышенного атмосферного давления.
- в) производство углеводов, сероуглерода, тетраэтилсвинца, фосфорорганических соединений;
- г) работа с радионуклидами и источниками ионизирующих излучений;
- д) *производство неорганических кислот, щелочных металлов, соединений хлора и фтора;*
- е) работа в контакте с соединениями свинца.

14. Показаниями к назначению рациона No5 лечебно-профилактического питания является:

- а) работа с соединениями хрома и хромсодержащими соединениями;
- б) производство бензола, соединений мышьяка, ртути, фосфора, а также -в условиях повышенного атмосферного давления.

- в) производство углеводов, сероуглерода, тетраэтилсвинца, фосфорорганических соединений;*
- г) работа с радионуклидами и источниками ионизирующих излучений;
- д) производство неорганических кислот, щелочных металлов, соединений хлора и фтора;
- е) работа в контакте с соединениями свинца.

15. Показаниями к назначению рациона No3 лечебно-профилактического питания является:

- а) работа с соединениями хрома и хромсодержащими соединениями;
- б) работа в контакте с соединениями свинца.*
- в) работа с радионуклидами и источниками ионизирующих излучений;
- г) производство углеводов, сероуглерода, тетраэтилсвинца, фосфорорганических соединений;
- д) производство бензола, соединений мышьяка, ртути, фосфора, а также -в условиях повышенного атмосферного давления.
- е) производство неорганических кислот, щелочных металлов, соединений хлора и фтора;

16. Показаниями к назначению рациона No1 лечебно-профилактического питания является:

- а) работа с соединениями хрома и хромсодержащими соединениями;
- б) работа в контакте с соединениями свинца.*
- в) работа с радионуклидами и источниками ионизирующих излучений;*
- г) производство углеводов, сероуглерода, тетраэтилсвинца, фосфорорганических соединений;
- д) производство бензола, соединений мышьяка, ртути, фосфора, а также -в условиях повышенного атмосферного давления.
- е) производство неорганических кислот, щелочных металлов, соединений хлора и фтора;

17. Рацион No1 насыщен продуктами, содержащими:

- а) полиненасыщенные жирные кислоты;
- б) полноценным белком;*
- в) липотропные вещества.*

18. Действие рациона No2 обеспечивается содержанием:

- а) полиненасыщенных жирных кислот;*
- б) полноценного белка;*
- в) липотропных веществ.

19. Рацион No3 характеризуется высоким содержанием:

- а) полиненасыщенных жирных кислот;
- б) белка;
- в) липотропных веществ;
- г) пектина;*
- д) витаминов.*

20. В рационе No4 лечебно-профилактического питания обязательно:

- а) входят продукты, богатые липотропными веществами;*
- б) резко уменьшают использование продуктов, богатых поваренной солью;*
- в) повышают содержание пектиновых веществ;
- г) увеличивают содержание белка.

21. Допускается ли замена молока кефиром и простоквашей:

а) да

б) нет

в) в зависимости от состояния здоровья работника.

## **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **КОМПЛЕКТ ВОПРОСОВ для промежуточной аттестации (зачет)**

Во втором семестре зачет проводится в виде итогового теста. Для выполнения теста отводится 120 минут.

#### **1.1 Вопросы промежуточного контроля**

1. Старость и ее виды
2. Возрастные изменения в организме
3. Проблемы старения и долголетия
4. Наследственность и долголетие
5. Роль внешней и внутренней среды в возникновении болезней
6. Роль нервной системы в жизнедеятельности организма
7. Правильная организация труда
8. Влияние ритма работы на состояние организма
9. Биологическая продолжительность жизни
10. Естественная старость
11. Теория старения
12. Переходный период к старости
13. Вопросы рационального питания у пожилых людей
14. Энергетическая сбалансированность питания
15. Значение соответствия между животным и растительным белком
16. Потребность в пищевых веществах для людей пожилого возраста
17. Важность оптимального использования жиров и углеводов
18. Значение витаминов и минеральных веществ в организме пожилых людей
19. Витамины в пожилом и старческом возрасте
20. Минеральные вещества в жизни пожилых людей
21. Овощи и фрукты путь к здоровью
22. Фактор питания основа здоровья
23. Работа, альтернатива гипокинезии
24. Укрепление иммунной системы
25. Питание при сахарном диабете
26. Питание при ожирении
27. Питание при заболеваниях почек