

МИНОБРНАУКИ России
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тверской государственный технический университет»
(ТвГТУ)

УТВЕРЖДАЮ
заведующий кафедрой
Биотехнологии, химии и
стандартизации
(наименование кафедры)

М.Г. Сульман

(Ф.И.О. зав. кафедрой)

«__» _____ 20__ г.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Промежуточной аттестации в форме зачета

(промежуточной аттестации: экзамен, зачет, курсовая работа или курсовой проект; практики: с указанием вида и типа практики; государственного итогового экзамена)

ГИГИЕНА ПИЩИ

Наименование дисциплины (для промежуточной аттестации)

направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) –	Технология и организация предприятий общественного питания
Типы задач –	Производственно-технологический технологическая

Разработаны в соответствии с:

Рабочей программой дисциплины «Гигиена пищи»

утвержденной Проректором по УР от «__» _____ 20__ г.

Разработчик(и): к.х.н., проф. А.И. Сидоров

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Гигиена пищи»
Семестр 5

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 1

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Производственный контроль за предприятиями пищевой отрасли промышленности, предприятиями общественного питания и торговли.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Понятие о качестве пищевых продуктов

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:

Выберите один или несколько правильных ответов.

Правильное определение гигиены питания

1) наука, изучающая качество и значение пищевых продуктов, их влияние на организм человека и разрабатывающая структуру и рациональную систему питания, направленные на улучшение здоровья населения

2) раздел гигиены, изучающий качество и значение пищевых продуктов, их влияние на организм человека и разрабатывающий структуру и рациональную систему питания, направленные на улучшение здоровья населения

3) наука о здоровом, рациональном, лечебном и профилактическом питании

4) одна из гигиенических наук, изучающая роль питания в жизнедеятельности человека.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Гигиена пищи»
Семестр 5

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 2

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Задачи гигиены питания и пищевой санитарии.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

**Значение факторов внешней среды для здоровья и жизнедеятельности человека,
источники и виды загрязнений среды**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:

Выберите один или несколько правильных ответов.

**Лабораторный анализ содержания контаминантов в продовольствии
производится только**

- 1) с применением наиболее точных методов в научных организациях
- 2) с использованием методов, рекомендуемых ВОЗ, в лабораториях
системы Роспотребнадзора
- 3) с использованием утвержденных (стандартных) методик в
аккредитованных учреждениях
- 4) с применением газохроматографических методов в
специализированных лабораториях

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Гигиена пищи»
Семестр 5

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 3

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Структура ФС «Роспотребнадзор». Основные направления деятельности.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Физиологическое, гигиеническое и эпидемиологическое значение воды.

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:
Выберите один или несколько правильных ответов.

**На предприятиях общественного питания и торговли допускается
использование моющих, чистящих и дезинфицирующих средств при условии**

- 1) их высокой эффективности**
- 2) разрешительных позиций Роспотребнадзора**
- 3) достаточного количества для получения ожидаемого эффекта**
- 4) безопасности для персонала при использовании**

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Гигиена пищи»
Семестр 5

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 4

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России, ее структура и задачи.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Определение понятия “безопасность пищевых продуктов”, показатели безопасности в нормативных документах и “Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и продуктов” 2.3.2.560-96.

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:
**Выберите один или несколько правильных ответов.
Деревянные покрытия производственных столов предприятий общественного питания допускаются только в цехах**

- 1) мясных для панировки мясных полуфабрикатов
- 2) овощных для нарезки сырых овощей
- 3) рыбных для приготовления полуфабрикатов в кляре
- 4) кондитерских для разделки теста

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Гигиена пищи»

Семестр 5

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 5

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Предупредительный и текущий санитарный надзор в области гигиены питания.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Санитарно-эпидемиологическое значение продуктов растительного и животного происхождения. Показатели безопасности продуктов питания.

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:

Выберите один или несколько правильных ответов.

Количество и площади помещений предприятий общественного питания проектируются в зависимости

- 1) от числа посадочных мест
- 2) от обслуживаемого контингента
- 3) от приготавливаемых блюд за одну смену
- 4) от климатопогодных условий территории

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Гигиена пищи»

Семестр 5

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 6

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Ведомственный санитарный надзор, производственный и общественный контроль на предприятиях питания.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Характеристика материалов и изделий, контактирующих с продуктами питания.

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:

Выберите один или несколько правильных ответов.

Основными приемами создания функциональных пищевых продуктов являются

- 1) рафинирование продовольственного сырья
- 2) обогащение отдельно получаемыми нутриентами и экстрагируемыми или сепарированными компонентами другого продовольственного сырья
- 3) тщательное размельчение продуктов для обеспечения наиболее полного усвоения содержащихся в них нутриентов
- 4) удаление компонентов с отрицательным алиментарным потенциалом

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Гигиена пищи»
Семестр 5

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 7

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Биологическое действие пищи и виды питания.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
**Токсичные элементы: пестициды, нитраты, нитрозамины, ПАУ, гистамин и другие
показатели безопасности пищевых продуктов.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:
Выберите один или несколько правильных ответов.

**В основу программ производственного контроля на пищевых предприятиях
положен метод**

- 1) качественной производственной практики
- 2) качественной гигиены производства
- 3) критических контрольных точек
- 4) визуального наблюдения

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Гигиена пищи»
Семестр 5

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 8

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Теория сбалансированного питания, основные положения.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Гигиенические требования к водоснабжению предприятий общественного питания, устройству канализации, подключению моечных ванн и технологического оборудования к канализации.

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:
Выберите один или несколько правильных ответов.

Технический контроль соответствия технологического оборудования пищеблока паспортным характеристикам в образовательных организациях среднего образования проводится

- 1) ежеквартально
- 2) ежегодно перед началом нового учебного года
- 3) один раз в 6 месяцев
- 4) ежемесячно

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Гигиена пищи»
Семестр 5

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО
КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 9**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Требования к рациональному питанию человека.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Основные направления деятельности: государственный санитарноэпидемиологический контроль (надзор), государственная регистрация, лицензирование.

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:
Выберите один или несколько правильных ответов.

Включение в состав биологически активных добавок минорных биологически активных веществ представляется возможным при условиях

- 1) высокой эффективности минорных БАВ
- 2) наличия в перечне минорных БАВ МР 2.3.1.1915-04
- 3) возможности контроля безопасности по СанПиН 2.3.2.1078-01 и ТР ТС
- 4) возможности обогащения минорными БАВ продуктов массового

021/2011

питания

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Гигиена пищи»
Семестр 5

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 10

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
**Значение факторов внешней среды для здоровья и жизнедеятельности человека,
источники и виды загрязнений среды.**

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
**Социальная значимость гигиенической науки и практики в деле обеспечения
санитарно-эпидемиологического благополучия населения.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:
Выберите один или несколько правильных ответов.
**Технические условия на производство и реализацию биологически активных
добавок согласовываются системой Роспотребнадзора**
1) на региональном уровне
2) на федеральном уровне
3) на региональном или федеральном уровне
4) согласовываются только с Росстандартом

Критерии итоговой оценки за зачет:
«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;
«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Гигиена пищи»
Семестр 5

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 11

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Оптимальные и допустимые параметры микроклимата на предприятиях питания.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Значение минеральных и антиминеральных веществ в жизнедеятельности человека.

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:

Выберите один или несколько правильных ответов.

Нормативные документы, регламентирующие требования к качеству и безопасности биологически активных добавок

- 1) технологическая инструкция
- 2) технические регламенты
- 3) санитарно-эпидемиологические правила и нормы
- 4) санитарно-эпидемиологическое заключение на производство

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Гигиена пищи»

Семестр 5

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 12

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Понятие о качестве пищевых продуктов. Определение понятия “безопасность пищевых продуктов”, показатели безопасности в нормативных документах.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Пища как один из важнейших факторов внешней среды, воздействующих на организм человека и влияющих на его здоровье

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:

Выберите один или несколько правильных ответов.

Право идентификации многокомпонентных биологически активных добавок лабораторным звеном Роспотребнадзора должно быть обеспечено

- 1) содержанием аккредитации Испытательных лабораторных центров
- 2) разрешительными документами федерального уровня
- 3) соответствующей мощностью Испытательных лабораторных центров
- 4) наличием утвержденных в установленном порядке методик

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Гигиена пищи»

Семестр 5

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 13

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Нормативно-правовое обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Химический состав и физические свойства воздуха влияние отклонений на организм человека.

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:

Выберите один или несколько правильных ответов.

Биологически активные добавки – это

1) природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов

2) добавки, приносимые в пищевые продукты и блюда для придания им новых свойств

3) природные (идентичные природным) биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введенные в состав пищевых продуктов

4) макро- и микроэлементы, витамины, вносимые в продукты для нивелирования минерального и витаминного дефицита питания

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Гигиена пищи»
Семестр 5

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 14

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Санитарно-гигиенические требования к предприятиям пищевой отрасли промышленности, предприятиям общественного питания и торговли.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Характеристика материалов и изделий, контактирующих с продуктами питания.

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:
Выберите один или несколько правильных ответов.
Пищевая ценность питания – это понятие

- 1) характеризующее полноценность питания по критерию содержания в нем белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных и биологически активных веществ
- 2) отражающее степень соответствия содержания в питании белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных и биологически активных веществ физиологическим нормам
- 3) отражающее всю полноту полезных свойств пищевого продукта, включая степень обеспечения физиологических потребностей человека в основных веществах, энергию и органолептические достоинства
- 4) отражающее степень соответствия органолептических свойств пищи сложившимся вкусовым традициям населения

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Гигиена пищи»
Семестр 5

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 15

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Особенности размещения и организации технологического оборудования предприятий.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Гигиеническая экспертиза продуктов; причины, этапы, методы исследования, оформление документации.

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:
Выберите один или несколько правильных ответов.

Алиментарный фактор – это фактор, определяемый

- 1) химическим составом рациона питания
- 2) особенностями питания человека
- 3) энергетической ценностью рациона питания
- 4) возможностями человека обеспечить свои потребности в питании.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман