Приложение к рабочей
программе учебной
дисциплины ОП.10
Продукты питания в
аптечном ассортименте

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**ОП.10 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ В АПТЕЧНОМ
АССОРТИМЕНТЕ**

Специальность СПО 33.02.01 Фармация
Квалификация Фармацевт
очная форма обучения

Ростов-на-Дону
2025

Контрольно-оценочные средства по учебной дисциплине ОП.10 «Продукты питания в аптечном ассортименте» разработаны в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности среднего профессионального образования 33.02.01 Фармация, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 13 июля 2021г. №449 и рабочей программой соответствующей учебной дисциплины.

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО РостГМУ Министерства здравоохранения Российской Федерации, колледж.

Разработчик: *Шапошникова И.В.*, преподаватель высшей квалификационной категории колледжа ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России.

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.10 Продукты питания в аптечном ассортименте.

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

КОС разработаны в соответствии с:
программой подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО 33.02.01 Фармация;
программой учебной дисциплины ОП.10 Продукты питания в аптечном ассортименте.

2. Требования к результатам освоения дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести умения:

- применять современные технологии и давать обоснованные рекомендации при отпуске товаров аптечного ассортимента (продуктов питания лечебного и профилактического назначения);
- соблюдать условия хранения товаров аптечного ассортимента (продуктов питания лечебного и профилактического назначения);
- оказывать консультативную помощь в целях обеспечения ответственного самолечения;
- пользоваться нормативной документацией;
- организовать прием, хранение, учет, отпуск товаров аптечного ассортимента (продуктов питания лечебного и профилактического назначения) в организациях оптовой и розничной торговли;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести знания:

- современного аптечного ассортимента продуктов питания лечебного и профилактического назначения;
- характеристики продуктов питания лечебного и профилактического назначения, показаний и способов применения, противопоказаний, побочных действий;
- нормативных документов;
- федеральных целевых программ в сфере здравоохранения;
- правил хранения, отпуска (реализации) товаров аптечного ассортимента (продуктов питания лечебного и профилактического назначения).

В результате освоения учебной дисциплины должны быть актуализированы общие компетенции, включающие в себя способность:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях и способствует формированию следующих профессиональных компетенций.

В результате освоения учебной дисциплины должны быть актуализированы профессиональные компетенции, включающие в себя способность:

ПК 1.3. Оказывать информационно-консультативную помощь потребителям, медицинским работникам по выбору лекарственных препаратов и других товаров аптечного ассортимента

ПК 1.5. Осуществлять розничную торговлю медицинскими изделиями и другими товарами аптечного ассортимента

ПК 1.6. Осуществлять оптовую торговлю лекарственными средствами и другими товарами аптечного ассортимента

ПК 1.9. Организовывать и осуществлять прием, хранение лекарственных средств, лекарственного растительного сырья и товаров аптечного ассортимента в соответствии с требованиями нормативно-правовой базы

ПК 1.11. Соблюдать правила санитарно-гигиенического режима, охраны труда, техники безопасности и противопожарной безопасности, порядок действия при чрезвычайных ситуациях

3. Формы и методы контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения ¹	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: - современный аптечный ассортимент продуктов питания лечебного и профилактического назначения; - характеристика продуктов питания лечебного и профилактического назначения, показаний и способов применения, противопоказаний, побочных действий; - нормативные документы; - федеральные целевые программы в сфере здравоохранения; - правила хранения, отпуска (реализации) товаров аптечного ассортимента (продуктов питания лечебного и профилактического назначения).	- определяет значение знания современного аптечного ассортимента в области реализации продуктов питания лечебного и профилактического назначения в аптеках.	- текущий контроль по темам курса; - контроль выполнения практических заданий
Умения: - применять современные технологии и давать обоснованные рекомендации при отпуске товаров аптечного ассортимента (продуктов питания лечебного и профилактического назначения); - соблюдать условия хранения товаров аптечного ассортимента (продуктов питания лечебного и профилактического назначения); - оказывать консультативную помощь в целях обеспечения ответственного самолечения; - пользоваться нормативной документацией; - организовать прием, хранение, учет, отпуск товаров аптечного ассортимента (продуктов питания лечебного и профилактического назначения) в организациях оптовой и розничной торговли.	- соответствие уровня подготовленности требованиям к специалистам СПО квалификации Фармацевт	- оценка результатов выполнения практической работы; - экспертное наблюдение за ходом выполнения практической работы Итоговый контроль – зачет, который проводится на последнем занятии и включает в себя контроль усвоения практических умений

¹ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

4. Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам), видам контроля по дисциплине ОП.10 Продукты питания в аптечном ассортименте
(наименование дисциплины)

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части), умений, знаний	Наименование оценочного средства
Раздел 1. Предмет изучения дисциплины «Продукты питания в аптечном ассортименте»			
1.	Тема 1.1. Сущность и структура товарного ассортимента	ОК 01- ОК 04, ПК 1.3	Тестовые задания Вопросы/ задания для контрольной работы
2.	Тема 1.2. Основные понятия рационального, лечебного и диетического питания	ОК 01- ОК 04, ПК 1.3, ПК 1.5, ПК 1.6	Тестовые задания Контроль выполнения практических заданий
Раздел 2. Продукты питания лечебного и профилактического назначения, реализуемые через аптечную сеть			
3.	Тема 2.1. Витамины и витаминно-минеральные комплексы	ОК 01- ОК 04, ПК 1.3, ПК 1.5, ПК 1.6, ПК 1.9, ПК 1.11	Контроль выполнения практических заданий
4.	Тема 2.2. Биологически активные пищевые добавки	ОК 01- ОК 04, ПК 1.3, ПК 1.5, ПК 1.6, ПК 1.9, ПК 1.11	Тестовые задания Контроль выполнения практических заданий
5.	Тема 2.3. Диабетическое питание	ОК 01- ОК 04, ПК 1.3, ПК 1.5, ПК 1.6, ПК 1.9, ПК 1.11,	Вопросы/ задания для контрольной работы
6.	Тема 2.4. Детское лечебно-профилактическое питание	ОК 01- ОК 04, ПК 1.3, ПК 1.5, ПК 1.6, ПК 1.9, ПК 1.11	Вопросы/ задания для контрольной работы Контроль выполнения практических заданий
7.	Тема 2.5 Диетическое питание. Воды минеральные лечебные, столовые, лечебно-столовые. Напитки. Чай	ОК 01- ОК 04, ПК 1.3, ПК 1.5, ПК 1.6, ПК 1.9, ПК 1.11	Контроль выполнения практических заданий
8.	Тема 2.6. Спортивное питание	ОК 01- ОК 04, ОК 07, ПК 1.3, ПК 1.5, ПК 1.6, ПК 1.9, ПК 1.11	Контроль выполнения практических заданий
9.	Тема 2.7. Средства для энтерального питания.	ОК 07 ПК 1.3, ПК 1.5, ПК 1.6, ПК 1.9, ПК 1.11	Контроль выполнения практических заданий
10.	Промежуточная аттестация в форме зачета	ОК 01- ОК 04, ОК 07 ПК 1.3, ПК 1.5, ПК 1.6, ПК 1.9, ПК 1.11	Итоговый контроль – зачет, который проводится на последнем занятии и включает в себя контроль усвоения практических умений

5. КОМПЛЕКТ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ

Раздел 1. Предмет изучения дисциплины «Продукты питания в аптечном ассортименте»

Контрольные вопросы

(выберите правильный ответ)

1. Укажите, какие виды товаров (из перечисленного) относят в товароведении к фармацевтическим товарам:

- А. лекарственные препараты
- Б. очковая оптика
- В. минеральные воды
- Г. биологически активные добавки
- Д. верно всё перечисленное

2. Парафармацевтические товары в аптечных организациях – это все перечисленное, кроме:

- А. гомеопатические препараты
- Б. биологически активные добавки
- В. детское питание
- Г. диетическое питание

3. Классификационные признаки ассортимента медицинских и фармацевтических товаров могут различаться:

- А. по назначению, по способу формирования ассортимента
- Б. по глубине и полноте ассортиментных линий
- В. по широте ассортимента
- Г. по полноте ассортимента
- Д. верно всё

4. По месту нахождения ассортимент товаров классифицируют на:

- А. простой, групповой, сложный
- Б. промышленный, торговый
- В. смешанный
- Г. оптовый и розничный

5. По широте охвата товаров ассортимент классифицируют на:

- А. рациональный
- Б. простой, групповой
- В. промышленный
- Г. торговый

7. Под товарной номенклатурой аптечной организации понимают:

- А. все, что предлагается рынку с целью использования или потребления
- Б. совокупность ассортиментных групп, товарных единиц
- В. группы товаров, связанных между собой по схожести функционирования, группам покупателей, диапазону цен и др.
- Г. Ассортимент

8. Суточная потребность человека в белке (в г) в сутки:

- а) 15 – 20;
- б) 30 – 40;
- в) 50 – 70;
- г) 80 – 100.

9. Суточная потребность человека в углеводах (в г) в сутки:

- а) 50 – 80;
- б) 150 – 200;
- в) 350 – 400;**
- г) 500 – 700.

10. Соотношение белков, жиров и углеводов в рационе людей, занимающихся тяжелым физическим трудом:

- а) 1 – 0,8 – 3;
- б) 1 – 1 – 4;**
- в) 1 – 1 – 5;
- г) 1 – 1,3 – 6.

11. Энергетический коэффициент белков (в ккал/г)

- а) 12;
- б) 9;
- в) 4;**
- г) 2.

12. На сколько групп делится взрослое население по энергозатратам в зависимости от интенсивности труда:

- а) на 3 группы;
- б) на 4 группы;
- в) на 5 групп;**
- г) на 6 групп.

13. Энергетический коэффициент углеводов (в ккал/г)

- а) 12;
- б) 9;
- в) 4;**
- г) 2.

14. Основная биологическая роль углеводов:

- а) являются источником энергии;**
- б) являются структурными элементами клеток и тканей;
- в) играют защитную роль;
- г) являются источником витаминов.

15. Оптимальный режим питания при ожирении

- а) 2-3 раза в день, без завтрака;
- б) 3-4 раза в день, полдник;
- в) до 6 раз в день, дробный прием пищи;**
- г) 4-5 раз в день;

Раздел 2. Продукты питания лечебного и профилактического назначения, реализуемые через аптечную сеть

Контрольные вопросы

(выберите правильный ответ)

1. Основная, функциональная роль водорастворимых витаминов:

- а) калорическая;
- б) каталитическая;**
- в) пластическая;
- г) энергетическая.

2. Продукт питания, в большом количестве содержащий витамин С

- а) черная смородина;**
- б) яйца;
- в) рыба;
- г) морковь.

3. Продукт питания, содержащий в достаточном количестве железо:

- а) хлеб;
- б) яйца;
- в) печень свиная;**
- г) курица.

4. Вредные вещества, попадающие в организм из проросшего картофеля

- а) фазин;
- б) амегдалин;
- в) соли тяжелых металлов;
- г) соланин.**

5. Болезнь «бери – бери» возникает при недостатке в организме витамина:

- а) В₁ (тиамин);**
- б) РР (никотиновая кислота);
- в) D (кальциферол);
- г) К (филлохинон).

6. Отсутствие витамина «А» в рационе питания вызывает:

- а) снижение прочности костей;
- б) «куруную слепоту»;**
- в) порозность капилляров;
- г) снижает свертываемость крови.

7. Продукт, чаще всего являющийся причиной ботулизма:

- а) молоко;
- б) рыбные консервы;**
- в) сухофрукты;
- г) сливочный крем.

8. Условия хранения БАД устанавливаются:

- а) Роспотребнадзором
- б) производителем
- в) поставщиком
- г) аптечной организацией

9. Хранение БАД осуществляется в соответствии с:

- а) физико-химическими свойствами
- б) датой выпуска
- в) ассортиментом
- г) сроком годности

10. Реализации через аптечную сеть подлежат БАД, прошедшие:

- а) санитарно-эпидемиологический контроль
- б) государственную регистрацию
- в) приемочный контроль
- г) сертификацию

11. Биологически активные добавки к пище необходимы для:

- а) профилактики, вспомогательной терапии и поддержки в физиологических границах функциональной активности органов и систем
- б) стимуляции роста и/или биологической активности нормальной микрофлоры пищеварительного тракта
- в) восполнения пищевых дефицитов
- г) снижения веса

12. Найдите ошибку. Типы минеральных вод по назначению и общей минерализации согласно ГОСТ Р 54316-2011 «Воды минеральные природные питьевые. Общие технические условия» подразделяются:

- А. минеральная лечебная – от 10 до 15 г/дм³ или меньше, содержащая биоактивные компоненты
- Б. минеральная лечебно-столовая – от 1 до 10 г/дм³ или меньше, содержащая биоактивные компоненты
- В. минеральная столовая – 1 г/дм³ или меньше, содержащая биоактивные компоненты
- Г. минеральная природная питьевая вода – допускается не более 1 г/дм³

13. Какие показатели согласно национальному стандарту учитывают при стандартизации минеральных вод, реализуемых в аптеках?

- А. химический состав
- Б. физические показатели
- В. бактериологический показатель
- Г. органолептические показатели
- Д. верно всё

14. Минеральная природная питьевая вода должна соответствовать следующим органолептическим показателям, за исключением:

- А. прозрачная жидкость без посторонних включений
- Б. допускается естественный осадок минеральных солей
- В. бесцветная или с оттенком от желтого до зеленоватого
- Г. соответствующий стандарту гидрохимический тип и группа

15. Основные требования к хранению минеральных вод в аптечных организациях:

- А. в прохладном темном месте, изолированно от других товаров
- Б. тёмные, сухие, проветриваемые помещения, температура воздуха от +5 до +20 град.С
- В. без требований к освещенности, при комнатной температуре воздуха
- Г. в прохладном месте, без требований к освещенности

6. КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ В ТЕСТОВОЙ ФОРМЕ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Раздел 1. Предмет изучения дисциплины «Продукты питания в аптечном ассортименте» Контрольные вопросы

(выберите правильный ответ)

1. По способу формирования товарный ассортимент классифицируют на:

- А. рациональный
- Б. развёрнутый
- В. свободный, обязательный**
- Г. Сложный

2. Фактические показатели (коэффициенты) широты, полноты, глубины ассортимента устанавливаются по наличию товаров в:

- А. Справочнике Видаль
- Б. Государственном реестре лекарственных средств
- В. Регистре лекарственных средств России
- Г. фармацевтической организации**

3. Полнота ассортимента лекарственных препаратов характеризует:

- А. число ассортиментных позиций в каждой конкретной фармакотерапевтической группе**
- Б. число видов лекарственных форм каждого наименования препарата
- В. число фармакотерапевтических групп по отношению к их совокупности на основе Государственного реестра лекарственных средств
- Г. число товарных групп

4. Под глубиной товарного ассортимента понимают:

- А. количество подгрупп и видов товаров
- Б. набор товаров различных разновидностей с учетом дозировки, фасовки и др. внутри группы**
- В. количество видов лекарственных форм внутри группы
- Г. количество групп товаров

5. Коэффициент широты ассортимента товаров характеризует:

- А. количество ассортиментных групп товаров в организации**
- Б. набор товаров различных разновидностей с учетом дозировки, фасовки внутри группы
- В. количество видов товаров внутри группы
- Г. количество видов лекарственных форм

6. Укажите, какие виды товаров (из перечисленного) относят в товароведении к фармацевтическим товарам:

- А. лекарственные препараты
- Б. очковая оптика
- В. минеральные воды
- Г. биологически активные добавки
- Д. верно всё перечисленное**

7. Парафармацевтические товары в аптечных организациях – это все перечисленное, кроме:

- А. гомеопатические препараты**
- Б. биологически активные добавки
- В. детское питание
- Г. диетическое питание

8. Классификационные признаки ассортимента медицинских и фармацевтических товаров могут различаться:

А. по назначению, по способу формирования ассортимента

Б. по глубине и полноте ассортиментных линий

В. по широте ассортимента

Г. по полноте ассортимента

9. По месту нахождения ассортимент товаров классифицируют на:

А. простой, групповой, сложный

Б. промышленный, торговый

В. смешанный

Г. оптовый и розничный

10. По широте охвата товаров ассортимент классифицируют на:

А. рациональный

Б. простой, групповой

В. промышленный

Г. торговый

11. Под товарной номенклатурой аптечной организации понимают:

А. все, что предлагается рынку с целью использования или потребления

Б. совокупность ассортиментных групп, товарных единиц

В. группы товаров, связанных между собой по схожести функционирования, группам покупателей, диапазону цен и др.

Г. Ассортимент

12. Суточная потребность человека в белке (в г) в сутки:

а) 15 – 20

б) 30 – 40

в) 50 – 70

г) 80 – 100

13. Суточная потребность человека в углеводах (в г) в сутки:

а) 50 – 80

б) 150 – 200

в) 350 – 400

г) 500 – 700

14. Энергетический коэффициент жиров (в ккал/г)

а) 1,2

б) 4

в) 6

г) 9

15. Энергетический коэффициент белков (в ккал/г)

а) 12

б) 9

в) 4

г) 2

16. Энергетический коэффициент углеводов (в ккал/г)

- а) 12
- б) 9
- в) 4**
- г) 2

17. Соотношение белков, жиров и углеводов в рационе людей, занимающихся тяжелым физическим трудом:

- а) 1 – 0,8 – 3
- б) 1 – 1,3 – 6**
- в) 1 – 1 – 4
- г) 1 – 1 – 5

18. Доля растительных жиров в суточном содержании жира составляет (в %)

- а) 10-15
- б) 25-30**
- в) 40-60
- г) 50-60

19. Соотношение белков, жиров и углеводов в рационе взрослых людей должно быть

- а) 1:1:3
- б) 1:0,8:3
- в) 1:1,2:4,6**
- г) 1:1,3:6

20. Оптимальное распределение калорийности пищи в % (при 4^х разовом питании)

- а) 10-20 – 5-10 – 35-40 – 40-50
- б) 20-30 – 10-25 – 40-50 – 15-20**
- в) 5-10 – 20-25 – 35-45 – 20-30
- г) 10-20 – 15-20 – 45-50 – 10-90

21. Оптимальное распределение калорийности пищи в % (при 3^х разовом питании)

- а) 30-50-20**
- б) 15-50-35
- в) 20-60-20
- г) 25-50-25

22. Основная биологическая роль углеводов:

- а) являются источником энергии**
- б) являются структурными элементами клеток и тканей
- в) играют защитную роль
- г) являются источником витаминов

23. Основная, функциональная роль белков как питательных веществ:

- а) энергетическая
- б) пластическая**
- в) литическая
- г) каталитическая

24. Основная биологическая роль жиров:

- а) источник энергии
- б) источник фосфатов и жирных кислот
- в) источник жирорастворимых витаминов**
- г) источник витаминов группы «В»

25. Оптимальный режим питания при ожирении

- а) 2-3 раза в день, без завтрака
- б) 3-4 раза в день, полдник
- в) до 6 раз в день, дробный прием пищи**
- г) 4-5 раз в день

26. Количество и качество питания зависит:

- а) от возраста
- б) пола
- в) климатических условий
- г) все перечисленное верно**

Раздел 2. Продукты питания лечебного и профилактического назначения, реализуемые через аптечную сеть

Тема 2.1. Витамины и витаминно-минеральные комплексы

Отметить правильный ответ

1. Продукт питания, в большом количестве содержащий витамин С

- а) черная смородина**
- б) яблоки
- в) картофель
- г) морковь

2. Основным источником кальция является

- а) печень говяжья
- б) рыба
- в) яйца
- г) творог**

3. Один из основных источников витамина В₁

- а) молоко
- б) горох**
- в) растительное масло
- г) апельсины

4. Продукт питания в большом количестве содержащий витамин А

- а) квашенная капуста
- б) бананы
- в) сливочное масло**
- г) хлеб

5. Продукт питания, содержащий в достаточном количестве железо

- а) хлеб
- б) яйца
- в) печень свиная**
- г) курица

6. Гиповитаминоз, признаком которого является появление на коже и слизистых губ трещин

- а) тиамин (В₁)**
- б) ретинол (А)
- в) рибофлавин (В₂)
- г) токоферол (Е)

7. Группа болезней питания, к которой относится афлотоксикоз

- а) энзимопатии
- б) пищевые микотоксикозы**
- в) инфекционные заболевания
- г) отравления несъедобными продуктами

8. Болезнь «бери-бери» возникает при недостатке в организме витамина

- а) В₁ (тиамина)**
- б) РР (никотиновой кислоты)
- в) Д (эргокальцеферола)
- г) С (аскорбиновой кислоты)

9. Витамин «С» сохраняется лучше:

- а) при приготовлении пюре;
- б) жарение в жире;
- в) при варке в «кожуре»;**
- г) закладка при варке в холодную воду.

10. Отметьте правильное утверждение:

- а) ботулизм возникает при употреблении жареных грибов;
- б) ботулизм возникает при употреблении консервированных грибов.**

11. Отметьте правильное утверждение:

- а) токсикоинфекции чаще возникают при массивном обсеменении продуктов микроорганизмами;**
- б) токсикоинфекции чаще возникают при попадании в продукты и блюда единичных микроорганизмов.

12. Недостаток витамина «А» в организме вызывает:

- а) снижение прочности костей
- б) «куруную слепоту»**
- в) порозность капилляров
- г) снижает свертываемость крови.

13. Продукт чаще всего являющийся причиной ботулизма:

- а) молоко
- б) мясные консервы**
- в) сухофрукты
- г) сливочный крем.

14. Продукты и блюда, при неправильном хранении которых, может возникнуть стафилококковое отравление:

- а) консервированные огурцы;
- б) орехи;
- в) творог;**
- г) ядовитые грибы.

15. Потребность людей в витамине «С» значительно увеличивается при:

- а) инфекционных заболеваний
- б) туберкулезе
- в) болезнях ЖКТ
- г) все перечисленное верно**

16. Биологически активные добавки к пище необходимы для:

- а) профилактики, вспомогательной терапии и поддержки в физиологических границах функциональной активности органов и систем
- б) стимуляции роста и/или биологической активности нормальной микрофлоры пищеварительного тракта
- в) восполнения пищевых дефицитов
- г) снижения веса

17. Найдите ошибку. Обязательная информация в маркировке БАД:

- а). название БАД и информация об организации-изготовителе
- б). рекламная информация о применении в медицине
- в). состав и способ применения
- г). условия хранения
- д). информация о регистрации

18. Хранение БАД осуществляется:

- а) совместно с лекарственными препаратами и товарами аптечного ассортимента
- б) совместно с товарами аптечного ассортимента
- в) отдельно от лекарственных препаратов
- г) отдельно от лекарственных препаратов и товаров аптечного ассортимента

19. По окончании срока годности БАД подлежат:

- а) возврату поставщику
- б) утилизации
- в) сдаче на анализ на соответствие качественного и количественного состава
- г) возврату производителю

20. Условия хранения БАД устанавливаются:

- а) респотребнадзором
- б) производителем
- в) поставщиком
- г) аптечной организацией

21. Хранение БАД осуществляется в соответствии с:

- а) физико-химическими свойствами
- б) датой выпуска
- в) ассортиментом
- г) сроком годности

22. Реализации через аптечную сеть подлежат БАД, прошедшие:

- а) санитарно-эпидемиологический контроль
- б) государственную регистрацию
- в) приемочный контроль
- г) сертификацию

24. Биологически активные добавки к пище необходимы для:

- а) профилактики, вспомогательной терапии и поддержки в физиологических границах функциональной активности органов и систем
- б) стимуляции роста и/или биологической активности нормальной микрофлоры пищеварительного тракта
- в) восполнения пищевых дефицитов
- г) снижения веса

25. Найдите ошибку. Типы минеральных вод по назначению и общей минерализации согласно ГОСТ Р 54316-2011 «Воды минеральные природные питьевые. Общие технические условия» подразделяются:

- А. минеральная лечебная – от 10 до 15 г/дм³ или меньше, содержащая биоактивные компоненты
- Б. минеральная лечебно-столовая – от 1 до 10 г/дм³ или меньше, содержащая биоактивные компоненты
- В. минеральная столовая – 1 г/дм³ или меньше, содержащая биоактивные компоненты
- Г. минеральная природная питьевая вода – допускается не более 1 г/дм³

26. Какие показатели согласно национальному стандарту учитывают при стандартизации минеральных вод, реализуемых в аптеках?

- А. химический состав
- Б. физические показатели
- В. бактериологический показатель
- Г. органолептические показатели
- Д. верно всё

27. Минеральная природная питьевая вода должна соответствовать следующим органолептическим показателям, за исключением:

- А. прозрачная жидкость без посторонних включений
- Б. допускается естественный осадок минеральных солей
- В. бесцветная или с оттенком от желтого до зеленоватого
- Г. соответствующий стандарту гидрохимический тип и группа

28. Основные требования к хранению минеральных вод в аптечных организациях:

- А. в прохладном темном месте, изолированно от других товаров
- Б. тёмные, сухие, проветриваемые помещения, температура воздуха от +5 до +20 град.С
- В. без требований к освещенности, при комнатной температуре воздуха
- Г. в прохладном месте, без требований к освещенности

7. КОМПЛЕКТ ТЕРМИНОЛОГИЧЕСКИХ ДИКТАНТОВ

Раздел 1. Предмет изучения дисциплины «Продукты питания в аптечном ассортименте»

Тема 1.1. Сущность и структура товарного ассортимента

1. Сложное, многоаспектное понятие, включающее совокупность многих свойств, главными среди которых являются потребительские свойства, т.е. способность товара удовлетворять потребности того, кто им владеет.
2. Совокупность их видов, разновидностей и сортов, объединенных или сочетающихся по определенному признаку.
3. Совокупность товаров имеющих функциональное аналогичное назначение (например, фармацевтические, медицинские и сопутствующего ассортимента).
4. Группа товаров, обладающих сходным составом потребительских свойств (перевязочные средства, оптика, предметы ухода).
5. Совокупность товаров определённой группы, объединённых общим названием и назначением.
6. Набор товаров, выпускаемых изготовителем исходя из его производственных возможностей.
7. Набор товаров, формируемый организацией торговли или общественного питания с учетом ее специализации, потребительского спроса и материально-технической базы.
8. Количество видов, разновидностей и наименований товаров однородных и разнородных групп.
9. Характеризует число ассортиментных позиций в каждой конкретной группе. Базовую полноту определяют или по нормативным документам, или как максимальное количество товаров группы на рынке.
10. Характеризуется наличием разновидностей одного вида товара (или вариантов отдельных товаров).
11. Показатель использования ассортимента товаров, имеющихся в организации, за определённый период времени.
12. Способность набора товаров удовлетворять изменившимся потребностям за счёт новых препаратов.
13. Характеризуется удельной долей каждого вида и наименования товара в общем наборе. Показатели структуры ассортимента рассчитывают как отношение количества отдельных товаров, входящих в ассортимент.
14. Определяют степень изменения показателей широты, полноты, глубины и структуры за исследуемые периоды времени.
15. Степень близости между товарами различных ассортиментных групп с учётом их практического применения, требований к организациям производства, каналов распределения или иных показателей. Она обеспечивает качественную характеристику ассортимента и не измеряется количественно, вследствие чего это свойство носит описательный характер.
16. Вещества или смесь веществ в определенной лекарственной форме с установленной фармакологической активностью, являющиеся объектами клинических испытаний;
17. Дозированные ЛС в адекватной для индивидуального применения лекарственной форме и оптимальном оформлении, со стандартным составом и неизменным названием, снабженные маркировкой и аннотацией о свойствах и применении.
18. Товары дополнительного аптечного ассортимента, сопутствующие лекарственным средствам и изделиям медицинского назначения, предназначенные для профилактики, лечения заболеваний, облегчения состояния человека, ухода за телом

Тема 1.2. Основные понятия рационального, лечебного и диетического питания

1. Основной процесс поступления, переваривания, всасывания и усвоения пищевых веществ, необходимых для обеспечения жизненных процессов, восполнения энерготрат, построения и обновления клеток и тканей человеческого тела.
2. Своевременное, полное обеспечение потребностей организма и энергии в основных пищевых веществах, что способствует максимальной работоспособности, сохранению в течение долгих лет жизни активности и здоровья.
3. Разнообразные органические и неорганические соединения, входящие в состав пищевых продуктов.
4. Вещества, обеспечивающие обмен веществ и проявление жизненных функций организма, входящие в состав клеток и тканей, участвующих в процессе обновления организма человека.
5. Сочетание пищевых продуктов, соответственно приготовленных для приема.
6. Сложное естественное или искусственное сочетание пищевых веществ
7. Общее качество и химический состав продуктов, используемых в питании в течение суток.
8. Сбалансированность – это определенное количественное соотношение между необходимыми пищевыми веществами.
9. Ядовитые вещества, вырабатываемые плесневыми грибами.
10. Продукты обмена веществ; возникают в организме в результате реакций синтеза или распада.
11. Вещество, которое при попадании в организм может вызвать заболевание или гибель этого организма.
12. Вещество или физический агент, способный вызывать развитие злокачественных новообразований.
13. Чужеродное вещество, химическое соединение, не присутствующее в норме в окружающей среде.
14. Питание, в полной мере соответствующее потребностям больного организма в пищевых веществах и учитывающее как особенности протекающих в нем обменных процессов, так и состояние отдельных функциональных систем.

Раздел 2. Продукты питания лечебного и профилактического назначения, реализуемые через аптечную сеть

Тема 2.1. Витамины и витаминно-минеральные комплексы

1. Низкомолекулярные органические соединения с высокой биологической активностью, которые не синтезируются (или синтезируются в незначительном количестве) в организме и необходимы для нормальной жизнедеятельности.
2. Снижение обеспеченности организма тем или иным витамином.
3. Полное отсутствие того или иного витамина.
4. Одновременное отсутствие нескольких витаминов
5. Избыточное потребление витаминов также неблагоприятно сказывается на состоянии здоровья и приводит к различным патологическим состояниям.
6. Химические элементы, содержащиеся в продуктах питания в очень маленьких количествах, но обладающие активным биологическим действием.
7. Непримириемое противоречие, «конкуренция», соперничество;
8. Совместное действие на организм нескольких различных компонентов, превышающее силу действия, оказываемого каждым компонентом в отдельности.
9. Полный набор витаминов, а также многих макро- и микроэлементов.

Тема 2.2. Биологически активные пищевые добавки

1. Концентраты натуральных или идентичных натуральным биологически активных веществ, предназначенные для непосредственного приёма или введения в состав пищевых продуктов с целью обогащения рациона питания человека отдельными биологически активными веществами или их комплексами.

2. *Добавки* в виде дополнительных источников витаминов, макро- и микроэлементов, аминокислот, белков, жиров, углеводов и некоторых других веществ, необходимых для нашей жизнедеятельности.
3. *Пищевые добавки*, способные регулировать некоторые процессы в нашем организме и применяемые с целью профилактики определённых заболеваний или в качестве вспомогательной терапии в комплексе с лекарствами.
4. *Пищевые добавки*, стимулирующие иммуногенез.
5. *Пищевые добавки*, повышающие сопротивляемость организма к вредным влияниям среды.
6. *Пищевые добавки* оказывающие тонизирующее воздействие.
7. *Пищевые добавки* снижающие уровень «плохого холестерина» – ЛПНП.
8. *Биодобавки* с живыми микроорганизмами, которые восстанавливают естественную микрофлору в организме. Основными пробиотическими микроорганизмами являются бифидобактерии и лактобактерии.
9. *Вещество*, вызывающие развитие аллергической реакции (макромолекулярные или микромолекулярные, например лекарственные препараты).
10. *Чрезмерная реакция* организма на вещества при повторном взаимодействии. Характеризуется выделением высокоактивных веществ, что приводит к расширению сосудов, отеком, появлению сыпи и др. патологических изменений.
11. *Иммунологически опосредованное* повышение чувствительности организма к воздействию раздражителей различной природы. Лежит в основе аллергии.
12. *Способность* переносить воздействие лекарственного вещества или яда без развития соответствующего эффекта.

Эталоны ответов на терминологические диктанты

Раздел 1. Предмет изучения дисциплины «Продукты питания в аптечном ассортименте»

Тема 1.1. Сущность и структура товарного ассортимента

1. *Товар*
2. *Ассортимент товаров*
3. *Класс товаров*
4. *Группа товаров*
5. *Вид товара*
6. *Промышленный (производственный) ассортимент*
7. *Торговый ассортимент*
8. *Широта ассортимента*
9. *Полнота ассортимента*
10. *Глубина ассортимента*
11. *Степень использования ассортимента*
12. *Новизна (обновление) ассортимента*
13. *Структура ассортимента*
14. *Устойчивость*
15. *Гармоничность.*
16. *Фармакологические средства*
17. *Лекарственные препараты*
18. *Парафармацевтические товары ("дополнительный" ассортимент)*

Тема 1.2. Основные понятия рационального, лечебного и диетического питания

1. *Питание*
2. *Рациональное питание*
3. *Пищевые вещества*
4. *Питательные вещества*
5. *Пища*
6. *Пищевые продукты*
7. *Пищевой рацион*

8. *Сбалансированность*
9. *Афлатоксины*
10. *Метаболиты*
11. *Токсин*
12. *Канцероген*
13. *Ксенобиотик*
14. *Лечебное питание*

Раздел 2. Продукты питания лечебного и профилактического назначения, реализуемые через аптечную сеть

Тема 2.1. Витамины и витаминно-минеральные комплексы

1. *Витамины*
2. *Гиповитаминоз*
3. *Авитаминоз*
4. *Полигиповитаминоз*
5. *Гипервитаминозам*
6. *Микроэлементы*
7. *Антагонизм*
8. *Синергизм*
9. *Витаминно-минеральные комплексы (ВМК)*

Тема 2.2. Биологически активные пищевые добавки

1. *Биологически активные добавки к пище*
2. *Нутрицевтики*
3. *Парафармацевтики*
4. *Иммуномодуляторы*
5. *Адаптогены*
6. *Тонизаторы*
7. *Гиполипидемиканты*
8. *Пробиотики (эубиотики)*
9. *Аллерген*
10. *Аллергия*
11. *Сенсибилизация*
12. *Толерантность*

8. КОМПЛЕКТ ИНДИВИДУАЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ

Раздел 1. Предмет изучения дисциплины «Продукты питания в аптечном ассортименте»

1. Изучение и анализ нормативных документов для аптек с готовыми формами.
2. Составить краткий конспект «Продукты питания в аптечном ассортименте на основе Федеральных целевых программ в сфере здравоохранения и здорового питания».
3. Составить схему структуры ассортимента продуктов питания в конкретной аптеке.
4. Составить реферативное сообщение по теме «Белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества: их значение для жизни, роста и развития организма (индивидуальное задание)».
5. Подготовить рефераты по темам: «Биологически активные добавки. Виды, значение», «Ксенобиотики»

Раздел 2. Продукты питания лечебного и профилактического назначения, реализуемые через аптечную сеть

1. Подготовить рефераты по темам:
 - «Витамины и ВМК для беременных женщин и кормящих матерей в аптечном ассортименте»
 - «Витамины и ВМК для поддержания иммунитета в аптечном ассортименте».
 - «Витамины и ВМК для пожилых людей в аптечном ассортименте»
 - «БАД для снижения веса в аптечном ассортименте»
 - «БАД для улучшения памяти в аптечном ассортименте».
 - «БАД для коррекции зрения в аптечном ассортименте».
 - «Современные аспекты развития рынка детского питания в аптечной сети».
 - «Продукты детского питания в аптечном ассортименте».
 - «Оценка качества продуктов детского питания, реализуемого через аптечную сеть».
 - «Продукты диабетического питания в аптечном ассортименте».
 - «Напитки и чай в аптечном ассортименте».
 - «Лечебные, лечебно-столовые воды в аптечном ассортименте»
 - «Продукты спортивного питания в аптечном ассортименте».
 - «Продукты энтерального питания в аптечном ассортименте».
2. Работа с нормативными документами и правовыми актами в области
3. Дать оценку качества продуктам детского питания (детская смесь, детское пюре, консервы для детей, соки для детей) по показателям оценки качества (индивидуальное задание).
4. Подготовьте презентации по темам: «Заменители сахара и подсластители в аптечной сети», «Продукты спортивного питания в аптечной сети», «Питательные смеси для энтерального питания, реализуемые через аптечную сеть»

9. КОМПЛЕКТ СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ

1. В суточном рационе питания фармацевта в производственной аптеке (2 категория интенсивности труда) 24 года, содержится 90г белков, 100 г. жиров, 350 г. углеводов.

- Соответствует ли количество пищевых веществ физиологическим потребностям организма этого человека?
- Рассчитайте общую калорийность суточного рациона фармацевта

2. Суточный рацион питания преподавателя содержит 80 г. белков, 120 г. жиров, 300 г. углеводов. Рассчитайте соотношение основных пищевых веществ в рационе.

Дайте гигиеническую оценку сбалансированности питания.

3. Рабочий-станочник получает пищу три раза в день: в 7 час. – 600 ккал, 12 час. – 800 ккал, 19 час. – 1900 ккал.

Дайте гигиеническую оценку режиму питания и предложения по его оптимизации.

4. Служащая банка (35 лет, масса тела – 70 кг) обратилась к врачу с жалобами на учащение у нее респираторных заболеваний и резкое ухудшение способности видеть предметы в сумерках. При сборе анамнеза выяснилось, что больная – строгая вегетарианка. При обследовании у нее выявлен фолликулярный гиперкератоз и нарушение нормального цветоощущения.

Определите, для какого витамина характерна данная картина гиповитаминозного состояния. Обоснуйте свое заключение. Какие препараты по устранению проявлений гиповитаминоза. Вы можете рекомендовать.

5. В каком из продуктов содержится больше солей кальция: 0,2 л молока, 0,5 кг мяса или 300 г хлеба? Какие препараты ВМК Вы можете порекомендовать пациенту при выявлении в его рационе дефицита кальция?

Примечание:

Для решения задач на оценку питания можно воспользоваться справочными данными:

- рекомендуемые величины потребления энергии и пищевых веществ для некоторых групп населения;
- пищевая ценность 100г съедобной части продукта (см. Приложения)

6. При медицинском осмотре подростков интерната, проведенном в весенние месяцы (март-апрель) 28 % обследованных предъявляли жалобы на ломкость ногтей, сухость и шелушение кожных покровов, «заеды» – гиповитаминозный хейлит, кровоточивость десен более выраженные у 10% девушек – подростков.

1. Симптомы какого алиментарно-зависимого заболевания выявлены при медосмотре? Недостаточность каких витаминов может давать такую симптоматику?

2. Какова суточная потребность в витамине С (В2, Р, К) у разных групп населения, в частности у подростков?

3. Какими нормативными документами необходимо руководствоваться для оценки соответствия пищевых веществ в рационе питания возрастным потребностям организма?

4. Какие действия необходимо предпринять и какие должны быть рекомендации фармацевта по коррекции и профилактике выявленных нарушений у подростков?

7. Определить какая диета должна быть назначена пациенту, который страдает сахарным диабетом 2-го типа без сопутствующей избыточной массы тела и ожирения. Назвать продукты, которые необходимо ограничить и исключить у данного пациента. Какие продукты Вы могли бы рекомендовать пациенту приобрести в аптеке?

8. В аптеку пришла Н.В. – женщина, 32 года, преподаватель ВУЗа, имеет рост 165 см, массу тела 59 кг, окружность грудной клетки – 96 см. Последний год жалуется на быструю утомляемость, раздражительность, нарушение сна, головокружения. Отмечается частые простудные заболевания, повышенное выпадение волос, кровоточивость десен во время чистки зубов, снижение аппетита. Последние 2 года старается похудеть, с этой целью перепробовала десятки диет, но стойкого эффекта не наблюдает.

Задание:

1. Дайте рекомендации по рациональному питанию, в зависимости от наличия заболевания.
2. Какие продукты нужно исключить, а какие ввести в рацион питания?
3. Какие препараты Вы предложили бы пациентке приобрести в аптеке? (витамины, ВМК, БАД)

10. В аптеку пришла женщина 50 лет Г. Ш.. В процессе общения она сообщила – о том, что её дочь 25 лет болеет ОРЗ и сейчас лежит с температурой дома и ничего не ест. Её это сильно беспокоит.

Задание:

1. Дайте рекомендации по назначению лечебной диеты дочери клиентки, в зависимости от наличия заболевания.
2. Какие продукты нужно исключить, а какие ввести в рацион питания?
3. Какие препараты Вы предложили бы клиентке приобрести в аптеке? (витамины, ВМК, БАД)

11. В аптеку пришла женщина 35 лет. В процессе беседы выяснилось, что женщина страдает повышенной возбудимостью, часто нервничает – по незначительной причине.

Задание:

1. Дайте рекомендации по питанию, в зависимости от наличия заболевания.
2. Какие продукты нужно исключить, а какие ввести в рацион питания?
3. Какие препараты Вы предложили бы клиентке приобрести в аптеке? (витамины, ВМК)

12. В аптеку поступила партия консервов рыбных для детского питания «Конек-Горбунок». Партия состоит из 1 коробки (транспортная упаковка), в которой 5 упаковочных единиц (упаковочная единица – это обернутая полиэтиленовой пленкой групповая упаковка, состоящая из 10 потребительских упаковок). При проведении товароведческой экспертизы обнаружены 4 бомбажных банки.

Можно ли принять данную партию товара? Ответ обоснуйте.

13. В аптеку поступила партия творога для детского питания в количестве 150 потребительских упаковок. Поставщиком были предъявлены следующие сопроводительные документы:

- сертификат качества;
- свидетельство о государственной регистрации;
- товарная накладная;
- счет;
- счет-фактура.

Оцените прилагаемые сопроводительные документы. Сделать соответствующий вывод.

10. КОМПЛЕКТ ВОПРОСОВ ДЛЯ УСТНОГО / ПИСЬМЕННОГО/ ОПРОСА

Раздел 1. Предмет изучения дисциплины «Продукты питания в аптечном ассортименте»

1. Дать определение товару, ассортименту
2. Классификация ассортимента по группам(по местонахождению товаров)
3. Классификация ассортимента по подгруппам ассортимента (по широте охвата товаров)
4. Основные количественные и качественные показатели ассортимента
5. Классификация медицинских и фармацевтических товаров (МФТ)
6. Дать определение рационального питания.
7. Основные принципы рационального питания.
8. Что включает в себя понятие режима питания.
9. Что такое калорийность продукта питания?
10. Что такое калорический коэффициент?
11. Роль белков в питании человека.
12. Роль жиров в питании человека.
13. Роль углеводов в питании человека.
14. Физиологическое значение минеральных элементов.
15. Вредное воздействие ксенобиотиков на организм человека

Раздел 2. Продукты питания лечебного и профилактического назначения, реализуемые через аптечную сеть

Тема 2.1. Витамины и витаминно-минеральные комплексы

1. Однотаблеточные ВМК, их характеристика.
2. Витаминно-минеральные комплексы, состоящие из 2 таблеток, их характеристика, способы приема.
3. Витаминно-минеральные комплексы, состоящие из нескольких (2-6) таблеток, их характеристика, способы приема.
4. Витаминно-минеральные комплексы отечественного производства, состоящие из 2 или 3 таблеток, их характеристика, способы приема.
5. Формы витаминов и минеральных веществ, входящих в состав витаминно-минеральных комплексов.
6. Понятия «синергизм», «конкуренция», «антагонизм»: примеры взаимодействия витаминов и минеральных веществ.
7. Уровни взаимодействия между компонентами таблеток.
8. Витамины для детей старше 14 лет и взрослых.
9. Витамины для детей.
10. Витамины для беременных и кормящих мам.
11. Витамины для людей старшего возраста. Витамины для больных диабетом и склонных к нему.
12. Витамины с косметическим действием.
13. Витамины для людей, ведущих активный образ жизни.
14. Витамины для мужчин.
15. Витамины для повышения иммунитета (взрослым). Витамины для повышения иммунитета (детям).
16. Водорастворимые витамины (С, группы В, РР, фолиевая кислота). Основные источники. Значение в питании человека.
17. Жирорастворимые витамины (А, D, Е, К). Основные источники. Значение в питании человека.
18. Витаминоподобные вещества (Р, U, липоевая кислота, холин, пангамовая кислота).
19. Минеральные вещества (макроэлементы – кальций, фосфор, калий, магний, натрий). Значение в питании человека.
20. Минеральные вещества (микроэлементы – железо, цинк, марганец, йод, медь). Значение в питании человека.

Тема 2.2. Биологически активные пищевые добавки

1. Что такое биологически активные добавки?
2. Перечислите основные компоненты БАД.
3. Какие компоненты запрещены при производстве БАД?
4. Классификация БАД.
5. Укажите основные виды воздействия БАД на организм.
6. Показания и способы применения БАД
7. Какие витамины входят в состав БАД?
8. Основные минеральные вещества, входящие в состав БАД.
9. Какие БАД не допускаются к реализации?
10. Какая организация осуществляет Государственную регистрацию БАД?
11. Перечислите требования к информации, нанесенной на этикетку БАД.
12. Основные условия и требования к хранению БАД.
13. Требования к аптечным учреждениям, участвующим в обороте БАД
14. Укажите порядок розничной продажи БАД.
15. Перечислите основные принципы выкладки БАД в аптечных учреждениях.

Тема 2.3. Диабетическое питание

1. Что такое сахарный диабет?
2. Почему питание является ведущим элементом лечения сахарного диабета?
3. Перечислите основные принципы диеты при сахарном диабете.
4. Что такое «диабетические продукты питания»?
5. Характеристика «диабетических продуктов питания».
6. Дайте характеристику ассортименту «диабетических продуктов питания».
7. Заменители сахара, их краткая характеристика.
8. Подсластители, их краткая характеристика.

Тема 2.4. Детское лечебно-профилактическое питание

1. Характеристика основных сегментов рынка детского питания.
2. Причины роста рынка продуктов детского питания.
3. Особенности рынка детского питания в России.
4. Характеристика современного ассортимента ПДП в аптечной сети.
5. Основные принципы классификации ПДП.
6. Классификация молочной продукции для детей.
7. Принципы классификации молочных смесей.
8. Характеристика детских смесей по консистенции.
9. Классификация детских смесей по составу.
10. Характеристика адаптированных детских смесей.
11. Характеристика неадаптированных детских смесей.
12. Градация детских смесей по возрастному полу.
13. Классификация и характеристика детских специализированных и лечебных смесей.
14. Классификация и характеристика продуктов прикорма для детей 1-го года жизни.
15. Ассортимент ПДП на зерновой основе.
16. Классификация видов детских каш.
17. Классификация видов детского пюре.
18. Детские соки и чай в аптечном ассортименте.
19. Особенности химического состава продуктов детского питания (ПДП).
20. Химический состав продуктов питания на зерновой основе.
21. ПДП – основные источники белка для детей.
22. ПДП – основные источники углеводов для детей.
23. ПДП – основные источники жиров для детей.
24. Понятия «пищевая ценность» и «энергетическая ценность».

25. Классификация ПДП по энергетической ценности.
26. Понятия «биологическая ценность» и «биологическая эффективность».
27. Понятие «физиологическая ценность».
28. Понятия «органолептическая ценность» и «усвояемость».
29. Эргономические свойства ПДП.
30. Показатели безопасности ПДП.
31. Классификация дефектов ПДП.
32. Что такое бомбаж? Виды бомбажа.
33. Причины возникновения предреализационных дефектов.
34. Требования к потребительской таре для ПДП.
35. Основная информация маркировки на упаковке ПДП.
36. Условия и сроки хранения ПДП

Тема 2.5 Диетическое питание. Воды минеральные лечебные, столовые, лечебно-столовые. Напитки. Чай

Тема 2.6. Спортивное питание

Тема 2.7. Средства для энтерального питания.

1. Чем диетическое питание отличается от лечебного?
2. Что такое альтернативное питание?
3. Виды альтернативного питания.
4. Какие продукты питания профилактической направленности реализуются через аптечную сеть?
5. Какие воды минеральные лечебные, столовые, лечебно-столовые реализуются через аптечную сеть?
7. Какие чаи реализуются через аптечную сеть?
8. Основные задачи спортивного питания.
9. Дайте краткую характеристику продуктам спортивного питания (протеины, аминокислоты, гейнеры, жиросжигатели и др.).
10. Питательные смеси для энтерального питания, их характеристика.

11. КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ЗАЧЕТ)

1. Дать определение товару, ассортименту
2. Классификация ассортимента по группам (по местонахождению товаров)
3. Классификация ассортимента по подгруппам ассортимента (по широте охвата товаров)
4. Основные количественные и качественные показатели ассортимента
5. Классификация медицинских и фармацевтических товаров (МФТ)
6. Дать определение рационального питания.
7. Основные принципы рационального питания.
8. Понятия «пищевая ценность» и «энергетическая ценность».
9. Роль белков в питании человека.
10. Роль жиров в питании человека.
11. Роль углеводов в питании человека.
12. Физиологическое значение минеральных элементов.
13. Дать определение лечебному питанию.
14. Дать определение витаминам.
15. Классификация витаминов.
16. Водорастворимые витамины (С, группы В, РР, фолиевая кислота). Основные источники. Значение в питании человека.
17. Жирорастворимые витамины (А, D, Е, К). Основные источники. Значение в питании человека.
18. Минеральные вещества (макроэлементы – кальций, фосфор, калий, магний, натрий). Значение в питании человека.
19. Минеральные вещества (микроэлементы – железо, цинк, марганец, йод, медь). Значение в питании человека.
20. Классификация ВМК.
21. Однотаблеточные ВМК, их характеристика.
22. Витаминно-минеральные комплексы, состоящие из 2 таблеток, их характеристика, способы приема.
23. Витаминно-минеральные комплексы, состоящие из нескольких (2-6) таблеток, их характеристика, способы приема.
24. Витаминно-минеральные комплексы отечественного производства, состоящие из 2 или 3 таблеток, их характеристика, способы приема.
25. Формы витаминов и минеральных веществ, входящих в состав витаминно-минеральных комплексов.
26. Перечислите основные компоненты БАД.
27. Классификация БАД.
28. Укажите основные виды воздействия БАД на организм.
29. Показания и способы применения БАД
30. 9. Какие БАД не допускаются к реализации?
31. Перечислите требования к информации, нанесенной на этикетку БАД.
32. Основные условия и требования к хранению БАД.
33. Требования к аптечным учреждениям, участвующим в обороте БАД
34. Укажите порядок розничной продажи БАД.
35. Перечислите основные принципы выкладки БАД в аптечных учреждениях.
36. Перечислите основные принципы диеты при сахарном диабете.
37. Что такое «диабетические продукты питания» ?
38. Характеристика «диабетических продуктов питания».
39. Дайте характеристику ассортименту «диабетических продуктов питания».
40. Заменители сахара, их краткая характеристика.
41. Подсластители, их краткая характеристика. Характеристика основных сегментов рынка детского питания.

42. Характеристика современного ассортимента ПДП в аптечной сети.
43. Основные принципы классификации ПДП.
44. Классификация молочной продукции для детей.
45. Принципы классификации молочных смесей.
46. Характеристика детских смесей по консистенции.
47. Классификация детских смесей по составу.
48. Характеристика адаптированных детских смесей.
49. Характеристика неадаптированных детских смесей.
50. Градация детских смесей по возрастному полу.
51. Классификация и характеристика детских специализированных и лечебных смесей.
52. Классификация и характеристика продуктов прикорма для детей 1-го года жизни.
53. Ассортимент ПДП на зерновой основе.
54. Детские соки и чаи в аптечном ассортименте.
55. Особенности химического состава продуктов детского питания (ПДП).
56. Классификация ПДП по энергетической ценности.
57. Понятия «биологическая ценность» и «биологическая эффективность», «физиологическая ценность», «органолептическая ценность» и «усвояемость».
58. Показатели безопасности ПДП.
59. Классификация дефектов ПДП.
60. Условия и сроки хранения ПДП.
61. Виды альтернативного питания.
62. Какие продукты питания профилактической направленности реализуются через аптечную сеть?
63. Какие воды минеральные лечебные, столовые, лечебно-столовые реализуются через аптечную сеть?
64. Какие чаи реализуются через аптечную сеть?
65. Основные задачи спортивного питания.
66. Дайте краткую характеристику продуктам спортивного питания (протеины, аминокислоты, гейнеры, жиросжигатели и др.).
67. Питательные смеси для энтерального питания, их характеристика.

12. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ЗАДАНИЙ В ТЕСТОВОЙ ФОРМЕ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ

(остаточных знаний)

Оценка «5» (отлично) – 100-80% правильных ответов

из 10 тестов не менее 8 правильных ответов
из 15 тестов не менее 12 правильных ответов
из 20 тестов не менее 16 правильных ответов
из 30 тестов не менее 24 правильных ответов
из 35 тестов не менее 28 правильных ответов
из 50 тестов не менее 40 правильных ответов
из 100 тестов не менее 80 правильных ответов

Оценка «4» (хорошо) – 79-70% правильных ответов

из 10 тестов не менее 7 правильных ответов
из 15 тестов не менее 10 правильных ответов
из 20 тестов не менее 14 ответов правильных
из 30 тестов не менее 21 правильных ответов
из 35 тестов не менее 24 правильных ответов
из 50 тестов не менее 35 правильных ответов
из 100 тестов не менее 70 правильных ответов

Оценка «3» (удовлетворительно) – 69-60% правильных ответов

из 10 тестов не менее 6 правильных ответов
из 15 тестов не менее 9 правильных ответов
из 20 тестов не менее 12 правильных ответов
из 30 тестов не менее 18 правильных ответов
из 35 тестов не менее 21 правильных ответов
из 50 тестов не менее 30 правильных ответов
из 100 тестов не менее 60 правильных ответов

Оценка «2» (неудовлетворительно) – менее 60% правильных ответов

из 10 тестов 5 и менее правильных ответов
из 15 тестов 10 и менее правильных ответов
из 20 тестов 11 и менее правильных ответов
из 30 тестов 17 и менее правильных ответов
из 35 тестов 20 и менее правильных ответов
из 50 тестов 29 и менее правильных ответов
из 100 тестов 59 и менее правильных ответов

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КРОССВОРДОВ

Оценка «5» (отлично) – 100-90% правильных ответов

из 10 вопросов не менее 9 правильных ответов
из 15 вопросов не менее 14 правильных ответов
из 20 вопросов не менее 18 правильных ответов

Оценка «4» (хорошо) – 89-80% правильных ответов

из 10 вопросов не менее 8 правильных ответов
из 15 вопросов не менее 12 правильных ответов
из 20 вопросов не менее 16 ответов правильных

Оценка «3» (удовлетворительно) – 79-70% правильных ответов

из 10 вопросов не менее 7 правильных ответов
из 15 вопросов не менее 11 правильных ответов
из 20 вопросов не менее 14 правильных ответов

Оценка «2» (неудовлетворительно) – менее 70% правильных ответов

из 10 вопросов 6 и менее правильных ответов
из 15 вопросов 10 и менее правильных ответов
из 20 вопросов 13 и менее правильных ответов

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ТЕРМИНОЛОГИЧЕСКОГО ДИКТАНТА

Оценка «5» (отлично) – 100-90% правильных ответов

из 10 вопросов не менее 9 правильных ответов
из 15 вопросов не менее 14 правильных ответов
из 20 вопросов не менее 18 правильных ответов

Оценка «4» (хорошо) – 89-80% правильных ответов

из 10 вопросов не менее 8 правильных ответов
из 15 вопросов не менее 12 правильных ответов
из 20 вопросов не менее 16 ответов правильных

Оценка «3» (удовлетворительно) – 79-70% правильных ответов

из 10 вопросов не менее 7 правильных ответов
из 15 вопросов не менее 11 правильных ответов
из 20 вопросов не менее 14 правильных ответов

Оценка «2» (неудовлетворительно) – менее 70% правильных ответов

из 10 вопросов 6 и менее правильных ответов
из 15 вопросов 10 и менее правильных ответов
из 20 вопросов 13 и менее правильных ответов

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ЗАДАНИЙ В ТЕСТОВОЙ ФОРМЕ

Оценка «5» (отлично) – 100-90% правильных ответов

из 10 тестов не менее 9 правильных ответов
из 15 тестов не менее 14 правильных ответов
из 20 тестов не менее 18 правильных ответов
из 30 тестов не менее 27 правильных ответов
из 35 тестов не менее 31 правильных ответов
из 50 тестов не менее 45 правильных ответов
из 100 тестов не менее 90 правильных ответов

Оценка «4» (хорошо) – 89-80% правильных ответов

из 10 тестов не менее 8 правильных ответов
из 15 тестов не менее 12 правильных ответов
из 20 тестов не менее 16 ответов правильных
из 30 тестов не менее 24 правильных ответов
из 35 тестов не менее 28 правильных ответов
из 50 тестов не менее 40 правильных ответов
из 100 тестов не менее 80 правильных ответов

Оценка «3» (удовлетворительно) – 79-70% правильных ответов

из 10 тестов не менее 7 правильных ответов
из 15 тестов не менее 11 правильных ответов
из 20 тестов не менее 14 правильных ответов
из 30 тестов не менее 21 правильных ответов
из 35 тестов не менее 24 правильных ответов
из 50 тестов не менее 35 правильных ответов
из 100 тестов не менее 70 правильных ответов

Оценка «2» (неудовлетворительно) – менее 70% правильных ответов

из 10 вопросов 6 и менее правильных ответов
из 15 вопросов 10 и менее правильных ответов
из 20 вопросов 13 и менее правильных ответов
из 30 тестов 20 и менее правильных ответов
из 35 тестов 23 и менее правильных ответов

из 50 тестов 34 и менее правильных ответов
из 100 тестов 69 и менее правильных ответов

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КОМПОНЕНТА

5 (отлично) – обучающийся демонстрирует знания в полном объеме программы основной учебной дисциплины, свободно владеет материалом смежных дисциплин, дает полные ответы на вопросы, выделяя при этом основные и самые существенные положения, приводит точные и полные формулировки, свободно владеет понятийным аппаратом учебной дисциплины, отвечает без наводящих вопросов, мыслит последовательно и логично, способен вести полемику, развивать положения предлагаемые преподавателем.

4 (хорошо) – обучающийся демонстрирует знания в полном объеме программы основной учебной дисциплины, в основном владеет материалом смежных учебных дисциплин, понимает предмет разбора, однако дает не вполне исчерпывающие ответы, отвечая на дополнительные наводящие вопросы, владеет понятийным аппаратом учебной дисциплины, мыслит последовательно и логично.

3 (удовлетворительно) – обучающийся демонстрирует знания основ изучаемой учебной дисциплины, владеет основами смежных учебных дисциплин, понимает предмет разбора, однако дает не вполне исчерпывающие ответы, на наводящие дополнительные вопросы отвечает в целом правильно, но не полно, испытывает затруднения при использовании понятийного аппарата учебной дисциплины.

2 (неудовлетворительно) – обучающийся не знает значительной части вопросов по основной и смежным учебным дисциплинам, затрудняется систематизировать материал и мыслить логично.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕШЕНИЯ ПРОБЛЕМНО-СИТУАЦИОННОЙ ЗАДАЧИ

5 «отлично» – комплексная оценка предложенной ситуации; знание теоретического материала с учетом междисциплинарных связей, правильный выбор тактики действий; последовательное, уверенное выполнение практических умений в соответствии с алгоритмами действий;

4 «хорошо» – комплексная оценка предложенной ситуации, незначительные затруднения при ответе на теоретические вопросы, неполное раскрытие междисциплинарных связей; правильный выбор тактики действий; логическое обоснование теоретических вопросов с дополнительными комментариями педагога; последовательное, уверенное выполнение практических умений в соответствии с алгоритмом действий;

3 «удовлетворительно» – затруднения с комплексной оценкой предложенной ситуации; неполный ответ, требующий наводящих вопросов педагога; выбор тактики действий, в соответствии с ситуацией, возможен при наводящих вопросах педагога, правильное последовательное, но неуверенное выполнение практических умений в соответствии с алгоритмом действий;

2 «неудовлетворительно» – неверная оценка ситуации; неправильно выбранная тактика действий, приводящая к ухудшению ситуации, нарушению правил безопасности пациента (клиента аптеки) и медицинского персонала; неправильное выполнение практических умений.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕФЕРАТА

Критерии качества	0 баллов	2 балла	3 балла	4 балла	5 баллов
Соответствие содержания реферата теме и поставленным задачам	Реферат не соответствует теме	Содержание реферата не полностью соответствует теме	Содержание реферата в основном соответствует теме и задачам	Содержание реферата полностью соответствует теме и поставленным задачам	Содержание реферата полностью соответствует теме и поставленным задачам
Полнота раскрытия темы и использования источников	Тема не раскрыта	Тема раскрыта недостаточно, использовано мало источников	Тема раскрыта недостаточно использованы не все основные источники литературы	Тема раскрыта, однако некоторые положения реферата изложены не слишком подробно, требуют уточнения, использованы все основные источники литературы	Тема полностью раскрыта, использованы современные источники литературы в достаточном количестве
Умение обобщить материал и сделать краткие выводы	Выводы не сделаны	Материал не обобщен, выводов нет	Материал обобщен, но выводы громоздкие, не четкие	Материал обобщен, сделаны четкие выводы	Материал обобщен, сделаны четкие и ясные выводы
Иллюстрации, их информативность	Иллюстраций нет	Иллюстрации не информативные	Иллюстрации недостаточно информативные	Иллюстрации информативные, хорошего качества	Иллюстрации информативные высокого качества
Соответствие оформления реферата предъявляемым требованиям	Не соответствует	Не соблюдены основные требования к оформлению реферата	Основные требования к оформлению реферата соблюдены	Оформление реферата полностью соответствует предъявляемым требованиям	Оформление реферата полностью соответствует предъявляемым требованиям

Максимальный балл, который может получить обучающийся за реферат, – 25 баллов.

Шкала перевода рейтинга в четырехбалльную шкалу оценок

Оценка	«2» неудовлетворительно	«3» удовлетворительно	«4» хорошо	«5» отлично
Первичный балл	0-12	13-16	17-20	21-25

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ПРЕЗЕНТАЦИЙ

Оценка	5	4	3	2
Содержание	Работа полностью завершена	Почти полностью сделаны наиболее важные компоненты работы	Не все важнейшие компоненты работы выполнены	Работа сделана фрагментарно и с помощью педагога
	Работа демонстрирует глубокое понимание описываемых процессов	Работа демонстрирует понимание основных моментов, хотя некоторые детали не уточняются	Работа демонстрирует понимание, но неполное	Работа демонстрирует минимальное понимание
	Даны интересные дискуссионные материалы. Грамотно используется научная лексика	Имеются некоторые материалы дискуссионного характера. Научная лексика используется, но иногда не корректно.	Дискуссионные материалы есть в наличии, но не способствуют пониманию проблемы. Научная терминология или используется мало или используется некорректно.	Минимум дискуссионных материалов. Минимум научных терминов
	Обучающийся предлагает собственную интерпретацию или развитие темы (обобщения, приложения, аналогии)	Обучающийся в большинстве случаев предлагает собственную интерпретацию или развитие темы	Обучающийся иногда предлагает свою интерпретацию	Интерпретация ограничена или беспочвенна
	Везде, где возможно выбирается более эффективный и/или сложный процесс	Почти везде выбирается более эффективный процесс	Обучающемуся нужна помощь в выборе эффективного процесса	Обучающийся может работать только под руководством педагога
Дизайн	Дизайн логичен и очевиден	Дизайн есть	Дизайн случайный	Дизайн не ясен
	Имеются постоянные элементы дизайна. Дизайн подчеркивает содержание.	Имеются постоянные элементы дизайна. Дизайн соответствует содержанию.	Нет постоянных элементов дизайна. Дизайн может и не соответствовать содержанию.	Элементы дизайна мешают содержанию, накладываясь на него.

	Все параметры шрифта хорошо подобраны (текст хорошо читается)	Параметры шрифта подобраны. Шрифт читаем.	Параметры шрифта недостаточно хорошо подобраны, могут мешать восприятию	Параметры не подобраны. Делают текст трудночитаемым
Графика	Хорошо подобрана, соответствует содержанию, обогащает содержание	Графика соответствует содержанию	Графика мало соответствует содержанию	Графика не соответствует содержанию
Грамотность	Нет ошибок: ни грамматических, ни синтаксических	Минимальное количество ошибок	Есть ошибки, мешающие восприятию	Много ошибок, делающих материал трудным для восприятия

Максимальный балл, который может получить обучающийся за презентацию, – **50 баллов.**

Шкала перевода рейтинга в четырёхбалльную шкалу оценок

Оценка	«2» неудовлетворительно	«3» удовлетворительно	«4» хорошо	«5» отлично
Первичный балл	0-32	33-37	38-42	43-50