ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Физиология питания»

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
ПК-24: способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций представлены в разделе «Требования к результатам освоения дисциплины» рабочей программы дисциплины «Физиология питания» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Физиология питания» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент твёрдо знает программный материал, системно и грамотно излагает его, демонстрирует необходимый уровень компетенций, чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеет понятийным аппаратом.	75-100	*Отлично*
Студент проявил полное знание программного материала, демонстрирует сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускает непринципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.	50-74	*Хорошо*
Студент обнаруживает знания только основного материала, но не усвоил детали, допускает ошибки, демонстрирует не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать	25-49	*Удовлетворительно*

выводы.		
Студент не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.	<25	*Неудовлетворительно*

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
1	Первый принцип рационального питания: единица измерения энергетической ценности, коэффициенты энергетической ценности макронутриентов, расчет энергетической ценности продуктов, направления расходования энергии организмом. Расширенная формула расчета суточных энергозатрат	ОПК-2, ПК-24
2	Первый принцип рационального питания: основной обмен, специфическое динамическое действие пищи, расход энергии на мышечную деятельность. Индекс массы тела. Расчет нормальной и идеальной массы тела	ОПК-2, ПК-24
3	Второй принцип рационального питания: соотношение макронутриентов, потребность в основных пищевых веществах	ОПК-2, ПК-24
4	Третий принцип рационального питания: суточное распределение пищевого рациона; правила, положенные в основу этого принципа	ОПК-2, ПК-24
5	Типы пищеварения. Схема переваривания углеводов, белков. Продукты переваривания липидов	ОПК-2
6	Общие принципы диетического питания, пути обеспечения ограничительных диет. Основной вариант диеты (ОВД) : показания к применению, общая характеристика, кулинарная обработка, пищевая ценность	ОПК-2
7	Рассчитать энергетическую ценность 100 г ряженки 6% жирности при содержании воды 85,3%; белка – 3,0%; органических кислот – 0,9%. Содержание минеральных веществ составило 426,1 мг/100 г продукта; витаминов – 0,65 мг/100 г продукта	ПК-24
8	Рассчитать энергетическую ценность 100 г сока яблочного при содержании белка 0,4%. Содержание остальных веществ определить рефрактометрическим способом	ПК-24
9	Рассчитать энергетическую ценность 100 г дыни с влажностью 88,5 %. Содержание белка составило 0,6%;органических кислот 0,2%; минеральных	ПК-24

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
	веществ – 192 мг/100 г продукта; витаминов – 1,08 мг/100 г продукта	
10	Дайте понятие «пищевой рацион», «функциональные пищевые продукты», «обогащенные пищевые продукты», «специализированные пищевые продукты». Приведите примеры.	ОПК-2, ПК-24
11	Алгоритм создания специализированной пищевой продукции	ОПК-2
12	Алгоритм оценки эффективности специализированной пищевой продукции	ОПК-2
13	Нормативная база создания обогащенной и функциональной пищевой продукции	ОПК-2
14	Отличительные признаки и эффективность функциональной пищевой продукции	ОПК-2
15	Отличительные признаки обогащенной пищевой продукции	ОПК-2

4. Файл и/или БТЗ с полным комплектом оценочных материалов прилагается.