

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Общая нутрициология»

1. Перечень оценочных средств для компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-2: Способен разрабатывать новые технологии и продукцию общественного питания	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Оцениваемые компетенции представлены в разделе «Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций» рабочей программы дисциплины «Общая нутрициология».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Общая нутрициология» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент освоил изучаемый материал, выполняет задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций, может допускать отдельные ошибки.	25-100	<i>Зачтено</i>
Студент не освоил основное содержание изученного материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	0-24	<i>Не зачтено</i>

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня достижения компетенций в соответствии с индикаторами

1. Промежуточная аттестация

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-2 Способен разрабатывать новые технологии и продукцию общественного питания	ПК-2.1 Способен проводить научно-исследовательские работы в области производства перспективной продукции общественного питания
	ПК-2.3 Способен оценивать эффективность новых технологий и новой продукции общественного питания

Билет № 1
для промежуточной аттестации
по дисциплине «Общая нутрициология»
Направление: 19.04.04 «Технология продукции и
организация общественного питания»

1. Как влияет питание на аминокислотный обмен, приведите пути формирования пула аминокислот в организме. (ПК- 2.1).
2. Оцените, можно ли считать новое изделие с калорийностью на 24% ниже аналогичного продукта продукцией «со сниженной калорийностью» Какие условия позволяют присвоить продукции отличительный признак «со сниженной калорийностью»? (ПК- 2.3).

Разработала доцент каф. ТПП

Л.Е. Мелёшкина

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П.Щетинин

Билет № 2
для промежуточной аттестации
по дисциплине «Общая нутрициология»
Направление: 19.04.04 «Технология продукции и
организация общественного питания»

1. При разработке перспективной продукции общественного питания какие процессы метаболизма, влияющие на питание, необходимо учитывать? (ПК- 2.1).
2. Какие условия позволяют присвоить продукции отличительный признак «со сниженной калорийностью», «источник белка»? Котлеты с указанием «высокобелковые» содержат (в 100 г) 21 г белка при калорийности 340 ккал. Оцените правомочность данного указания. (ПК- 2.3).

Разработала доцент каф. ТПП

Л.Е. Мелёшкина

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П.Щетинин

Билет № 3
для промежуточной аттестации
по дисциплине «Общая нутрициология»
Направление: 19.04.04 «Технология продукции и
организация общественного питания»

1. Какие изменения в составе и технологии продукции общественного питания могут быть внесены после оценки белкового статуса как одной из важнейших составляющих изучения пищевого статуса человека? (ПК- 2.1).
2. Какие условия позволяют присвоить продукции отличительный признак «с низким содержанием сахаров»? Кисель содержит 3 г натуральных сахаров на 100 г продукции. Оцените, какие отличительные признаки характеризуют новую продукцию? (ПК- 2.3).

Разработала доцент каф. ТПП

Л.Е. Мелёшкина

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П.Щетинин

Билет № 4
для промежуточной аттестации
по дисциплине «Общая нутрициология»
Направление: 19.04.04 «Технология продукции и
организация общественного питания»

1. Влияние питания на возникновение болезней белкового метаболизма: алиментарного маразма и квашиоркора. Алиментарная профилактика указанных заболеваний. (ПК- 2.1).
2. При разработке нового блюда «Каша овсяная молочная с курагой» поставлена задача сформировать отличительные признаки: «с низким содержанием натрия», «источник витаминов группы В». Какие изменения необходимо внести в рецептуру для достижения требуемого эффекта. (ПК- 2.3).

Разработала доцент каф. ТПП

Л.Е. Мелёшкина

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П.Щетинин

Билет № 5
для промежуточной аттестации
по дисциплине «Общая нутрициология»
Направление: 19.04.04 «Технология продукции и
организация общественного питания»

1. Перспективы создания продукции гипохолестеринемического действия путем применения эссенциальных полиненасыщенных жирных кислот. (ПК- 2.1).
2. Какие изменения Вы бы предложили внести в рецептуру котлет с целью проектирования физиологического эффекта «Способствует нормализации уровня холестерина крови»? (ПК- 2.3).

Разработала доцент каф. ТПП

Л.Е. Мелёшкина

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П.Щетинин

Билет № 6
для промежуточной аттестации
по дисциплине «Общая нутрициология»
Направление: 19.04.04 «Технология продукции и
организация общественного питания»

1. Процессы глюконеогенеза в организме. Пути создания перспективной продукции общественного питания с характеристиками гликемического, глютенowego, инсулинового индексов, соответствующих современным научным данным. (ПК- 2.1).
2. Какие изменения Вы бы предложили внести в рецептуру хлебобулочных изделий с целью проектирования физиологического эффекта «Способствует ускорению прохождения пищи через кишечник»? (ПК- 2.3).

Разработала доцент каф. ТПП

Л.Е. Мелёшкина

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П.Щетинин

Билет № 7
для промежуточной аттестации
по дисциплине «Общая нутрициология»
Направление: 19.04.04 «Технология продукции и
организация общественного питания»

1. Классификация алиментарно-зависимых хронических неинфекционных заболеваний, принципы их коррекции. (ПК- 2.1).
2. Какие изменения Вы бы предложили внести в рецептуру макаронных изделий с целью проектирования физиологического эффекта «Способствует нормальному функционированию нервной системы»? (ПК- 2.3).

Разработала доцент каф. ТПП

Л.Е. Мелёшкина

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П.Щетинин

Билет № 8
для промежуточной аттестации
по дисциплине «Общая нутрициология»
Направление: 19.04.04 «Технология продукции и
организация общественного питания»

1. Способы коррекции йод-дефицитных состояний потреблением перспективной продукции общественного питания. (ПК- 2.1).
2. Какие изменения Вы бы предложили внести в рецептуру масла сливочного с целью проектирования физиологического эффекта «Способствует поддержанию нормального состояния кожных покровов и слизистых оболочек»? (ПК- 2.3).

Разработала доцент каф. ТПП

Л.Е. Мелёшкина

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П.Щетинин

Билет № 9
для промежуточной аттестации
по дисциплине «Общая нутрициология»
Направление: 19.04.04 «Технология продукции и
организация общественного питания»

1. Недостаточность витамина D. Витамины как компоненты продуктов общественного питания функционального назначения. (ПК- 2.1).
2. Какие изменения Вы бы предложили внести в рецептуру пасты кондитерской с целью проектирования физиологического эффекта «Способствует защите клеток от окислительного стресса»? (ПК- 2.3).

Разработала доцент каф. ТПП

Л.Е. Мелёшкина

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П.Щетинин

Билет № 10
для промежуточной аттестации
по дисциплине «Общая нутрициология»
Направление: 19.04.04 «Технология продукции и
организация общественного питания»

1. Взаимосвязь питания и сердечно-сосудистых заболеваний, направления создания продукции профилактического назначения. (ПК- 2.1).
2. Какие изменения Вы бы предложили внести в рецептуру соков с целью проектирования физиологического эффекта «Способствует нормализации образования коллагена и улучшению работы кровеносных сосудов»? (ПК- 2.3).

Разработала доцент каф. ТПП

Л.Е. Мелёшкина

Утвердил зав. кафедрой ТПП

М.П.Щетинин

2.Способен проводить научно-исследовательские работы в области производства перспективной продукции общественного питания

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-2 Способен разрабатывать новые технологии и продукцию общественного питания	ПК-2.1 Способен проводить научно-исследовательские работы в области производства перспективной продукции общественного питания

ПК-2.1 Способен проводить научно-исследовательские работы в области производства перспективной продукции общественного питания

1. При разработке перспективной продукции общественного питания какие процессы метаболизма, влияющие на питание, необходимо учитывать?
2. Как влияет питание на аминокислотный обмен, приведите пути формирования пула аминокислот в организме.
3. Какие изменения в составе и технологии продукции общественного питания могут быть внесены после оценки белкового статуса как одной из важнейших составляющих изучения пищевого статуса человека?
4. Влияние питания на возникновение болезней белкового метаболизма: алиментарного маразма и квашиоркора. Алиментарная профилактика указанных заболеваний.
5. Перспективы создания продукции гипохолестеринемического действия путем применения эссенциальных полиненасыщенных жирных кислот.
6. Процессы глюконеогенеза в организме. Пути создания перспективной продукции общественного питания с характеристиками гликемического, глютенowego, инсулинового индексов, соответствующих современным научным данным.
7. Классификация алиментарно-зависимых хронических неинфекционных заболеваний, принципы их коррекции
8. Способы коррекции йод-дефицитных состояний потреблением перспективной продукции общественного питания
9. Недостаточность витамина D. Витамины как компоненты продуктов общественного питания функционального назначения
10. Взаимосвязь питания и сердечно-сосудистых заболеваний, направления создания продукции профилактического назначения

3.Способен оценивать эффективность новых технологий и новой продукции общественного питания

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-2 Способен разрабатывать новые технологии и продукцию общественного питания	ПК-2.3 Способен оценивать эффективность новых технологий и новой продукции общественного питания

ПК-2.3 Способен оценивать эффективность новых технологий и новой продукции общественного питания

1. Какие условия позволяют присвоить продукции отличительный признак «со сниженной калорийностью», «источник белка»? Котлеты с указанием «высокобелковые» содержат (в 100 г) 21 г белка при калорийности 340 ккал. Оцените правомочность данного указания.
2. Оцените, можно ли считать новое изделие с калорийностью на 24% ниже аналогичного продукта продукцией «со сниженной калорийностью» Какие условия позволяют присвоить продукции отличительный признак «со сниженной калорийностью»?
3. Какие условия позволяют присвоить продукции отличительный признак «с низким содержанием сахаров»? Кисель содержит 3 г натуральных сахаров на 100 г продукции. Оцените, какие отличительные признаки характеризуют новую продукцию?
4. При разработке нового блюда «Каша овсяная молочная с курагой» поставлена задача сформировать отличительные признаки: «с низким содержанием натрия», «источник витаминов группы В». Какие изменения необходимо внести в рецептуру для достижения требуемого эффекта.
5. Какие изменения Вы бы предложили внести в рецептуру котлет с целью проектирования физиологического эффекта «Способствует нормализации уровня холестерина крови»?
6. Какие изменения Вы бы предложили внести в рецептуру хлебобулочных изделий с целью проектирования физиологического эффекта «Способствует ускорению прохождения пищи через кишечник»?
7. Какие изменения Вы бы предложили внести в рецептуру макаронных изделий с целью проектирования физиологического эффекта «Способствует нормальному функционированию нервной системы»?
8. Какие изменения Вы бы предложили внести в рецептуру масла сливочного с целью проектирования физиологического эффекта «Способствует поддержанию нормального состояния кожных покровов и слизистых оболочек»?
9. Какие изменения Вы бы предложили внести в рецептуру соков с целью проектирования физиологического эффекта «Способствует нормализации образования коллагена и улучшению работы кровеносных сосудов» ?
10. Какие изменения Вы бы предложили внести в рецептуру пасты кондитерской с целью проектирования физиологического эффекта «Способствует защите клеток от окислительного стресса»?

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

