

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

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена

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 «Физиология питания».

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

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент освоил изучаемый материал (основной и дополнительный), системно и грамотно излагает его, осуществляет полное и правильное выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций, способен ответить на дополнительные вопросы.	75-100	<i>Отлично</i>
Студент освоил изучаемый материал, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с не принципиальными ошибками.	50-74	<i>Хорошо</i>
Студент демонстрирует освоение только основного материала, при выполнении заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций допускает отдельные ошибки, не способен систематизировать материал и делать выводы.	25-49	<i>Удовлетворительно</i>
Студент не освоил основное содержание изучаемого материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

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

1. ФОМ Физиология питания промежуточная аттестация

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.2 Использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания

Компетенция	Содержимое компетенции	Индикатор	Содержимое индикатора
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ОПК-2.2	Использует фундаментальные разделы естественных наук для анализа процессов, происходящих при переработке пищевого сырья и хранении продуктов питания

Билет №1
промежуточной аттестации по дисциплине «Физиология питания»
для студентов направления
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие биологические активные вещества и их источники необходимо внести при переработке пищевого сырья в процессе создания продуктов питания, улучшающих функции барьерных тканей организма? (ОПК-2.2).
2. Охарактеризуйте профилактическое питание работающих в «горячих» цехах. (ОПК-2.2).

Составил доц.каф.ТПП _____ Л.Е.Мелёшкина
Заведующий кафедрой ТПП _____ М.П.Щетинин

Билет №2
промежуточной аттестации по дисциплине «Физиология питания»
для студентов направления
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Охарактеризуйте основной вариант диеты (ОВД): показания к применению, общая характеристика, кулинарная обработка, пищевая ценность. (ОПК-2.2).
2. Рассчитайте энергетическую ценность 100 г говядины 1 категории при содержании сухих веществ 35,5%. Содержание белка составляет 18,6 г /100 г продукта; минеральных веществ – 611,7 мг/100 г продукта; витаминов – 4,91 мг/100 г продукта. (ОПК-2.2).

Составил доц.каф.ТПП _____ Л.Е.Мелёшкина
Заведующий кафедрой ТПП _____ М.П.Щетинин

Билет №3
промежуточной аттестации по дисциплине «Физиология питания»
для студентов направления
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие биологические активные вещества и их источники необходимо внести при переработке пищевого сырья в процессе создания продуктов питания, улучшающих обезвреживающую функцию печени? (ОПК-2.2).
2. Охарактеризуйте дифференцированное питание детей и подростков. (ОПК-2.2).

Составил доц.каф.ТПП _____ Л.Е.Мелёшкина
Заведующий кафедрой ТПП _____ М.П.Щетинин

Билет №4
промежуточной аттестации по дисциплине «Физиология питания»
для студентов направления
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Охарактеризуйте процессы, применяемые при производстве и хранении продуктов питания, обеспечивающие создание продуктов для диетического питания. (ОПК-2.2).
2. Рассчитайте энергетическую ценность 100 г рассольника ленинградского с мясом при содержании воды 79,0%; белка 5,7%; жира 3,2; целлюлозы- 0,7%; минеральных веществ – 927,3 мг; витаминов – 3,34 мг. (ОПК-2.2).

Составил доц.каф.ТПП _____ Л.Е.Мелёшкина
Заведующий кафедрой ТПП _____ М.П.Щетинин

Билет №5
промежуточной аттестации по дисциплине «Физиология питания»
для студентов направления
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие биологические активные вещества и их источники необходимо внести при переработке пищевого сырья в процессе создания продуктов питания для профилактики атеросклероза? (ОПК-2.2).
2. Охарактеризуйте особенности питания людей студентов. (ОПК-2.2).

Составил доц.каф.ТПП _____ Л.Е.Мелёшкина
Заведующий кафедрой ТПП _____ М.П.Щетинин

Билет №6
промежуточной аттестации по дисциплине «Физиология питания»
для студентов направления
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Охарактеризуйте щадящую диету (ЩД): показания к применению, общая характеристика, кулинарная обработка, пищевая ценность. (ОПК-2.2).
2. Рассчитайте энергетическую ценность 100 г сока яблочного при содержании белка 0,4%. Содержание остальных веществ определите рефрактометрическим способом. (ОПК-2.2).

Составил доц.каф.ТПП _____ Л.Е.Мелёшкина
Заведующий кафедрой ТПП _____ М.П.Щетинин

Билет №7
промежуточной аттестации по дисциплине «Физиология питания»
для студентов направления
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие биологические активные вещества и их источники необходимо внести при переработке пищевого сырья в процессе создания продуктов питания антимикробного действия? (ОПК-2.2).
2. Охарактеризуйте высокобелковую диету (ВД): показания к применению, общая характеристика, кулинарная обработка, пищевая ценность. (ОПК-2.2).

Составил доц.каф.ТПП _____ Л.Е.Мелёшкина
Заведующий кафедрой ТПП _____ М.П.Щетинин

Билет №8
промежуточной аттестации по дисциплине «Физиология питания»
для студентов направления
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Охарактеризуйте питание людей умственного труда. (ОПК-2.2).
2. Рассчитайте энергетическую ценность 100 г дыни с влажностью 88,5 %. Содержание белка составило 0,6%; органических кислот 0,2%; минеральных веществ – 192 мг/100 г продукта; витаминов – 1,08 мг/100 г продукта. (ОПК-2.2).

Составил доц.каф.ТПП _____ Л.Е.Мелёшкина
Заведующий кафедрой ТПП _____ М.П.Щетинин

Билет №9
промежуточной аттестации по дисциплине «Физиология питания»
для студентов направления
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

- 1 Охарактеризуйте низкобелковую диету (НД): показания к применению, общая характеристика, кулинарная обработка, пищевая ценность. (ОПК-2.2).
2. Рассчитайте пищевую и энергетическую ценность порции яичницы глазуньи массой 114 г, выработанной по следующей рецептуре (г):
Яйца -120
Масло сливочное жирностью 82,5% – 10. (ОПК-2.2).

Составил доц.каф.ТПП _____ Л.Е.Мелёшкина
Заведующий кафедрой ТПП _____ М.П.Щетинин

Билет №10
промежуточной аттестации по дисциплине «Физиология питания»
для студентов направления
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие биологические активные вещества и их источники необходимо внести при переработке пищевого сырья в процессе создания продуктов питания с антиканцерогенным эффектом. (ОПК-2.2).
2. Охарактеризуйте дифференцированное питание людей, занятых физическим трудом. (ОПК-2.2).

Составил доц.каф.ТПП _____ Л.Е.Мелёшкина
Заведующий кафедрой ТПП _____ М.П.Щетинин

Билет №11
промежуточной аттестации по дисциплине «Физиология питания»
для студентов направления
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие нутриенты и их источники необходимо исключить при переработке пищевого сырья в процессе создания продуктов питания, не содержащих антиферментов и веществ, блокирующие усвоение аминокислот. (ОПК-2.2).
2. Охарактеризуйте дифференцированное питание спортсменов. (ОПК-2.2).

Составил доц.каф.ТПП _____ Л.Е.Мелёшкина
Заведующий кафедрой ТПП _____ М.П.Щетинин

Билет №12
промежуточной аттестации по дисциплине «Физиология питания»
для студентов направления
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие нутриенты и их источники необходимо исключить при переработке пищевого сырья в процессе создания продуктов питания, не содержащих антивитамины. (ОПК-2.2).

2. Охарактеризуйте дифференцированное питание пожилых людей (геродиетическое питание). (ОПК-2.2).

Составил доц.каф.ТПП _____ Л.Е.Мелёшкина
Заведующий кафедрой ТПП _____ М.П.Щетинин

Билет №13
промежуточной аттестации по дисциплине «Физиология питания»
для студентов направления
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Охарактеризуйте низкокалорийную диету (НКД): показания к применению, общая характеристика, кулинарная обработка, пищевая ценность. (ОПК-2.2).
2. Рассчитайте пищевую и энергетическую ценность порции каши боярской массой 370 г, выработанной по следующей рецептуре (г):
Крупа пшено – 70
Виноград сушеный (изюм) – 5
Молоко жирностью 2,5% – 225
Сахар - 15
Масло сливочное жирностью 82,5% – 50
Яйца - 20. (ОПК-2.2).

Составил доц.каф.ТПП _____ Л.Е.Мелёшкина
Заведующий кафедрой ТПП _____ М.П.Щетинин

Билет №14
промежуточной аттестации по дисциплине «Физиология питания»
для студентов направления
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Охарактеризуйте высококалорийную диету (ВКД): показания к применению, общая характеристика, кулинарная обработка, пищевая ценность. (ОПК-2.2).
2. Рассчитайте 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. (ОПК-2.2).

Составил доц.каф.ТПП _____ Л.Е.Мелёшкина
Заведующий кафедрой ТПП _____ М.П.Щетинин

Билет №15
промежуточной аттестации по дисциплине «Физиология питания»
для студентов направления
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

- 1.
1. Применяя теоретические знания, укажите основные симптомы дефицита в питании витаминов D, E, никотиновой кислоты, фолиевой кислоты. Какие пищевые источники необходимо включать в рецептуры продуктов питания для устранения указанных дефицитов. (ОПК-2.2).
2. Рассчитайте 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. (ОПК-2.2).

Составил доц.каф.ТПП _____ Л.Е.Мелёшкина
Заведующий кафедрой ТПП _____ М.П.Щетинин

Билет №16
промежуточной аттестации по дисциплине «Физиология питания»
для студентов направления
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие нутриенты и их источники необходимо исключить при переработке пищевого сырья в процессе создания продуктов питания, не снижающих усвоение минеральных веществ. (ОПК-2.2).

2. Рассчитайте энергетическую ценность 130 г масла подсолнечного рафинированного; 217 г сахара –песка. Рассчитайте энергетическую ценность раствора сахарозы, концентрацию которого необходимо определить рефрактометрическим способом. (ОПК-2.2).

Составил доц.каф.ТПП _____ Л.Е.Мелёшкина
Заведующий кафедрой ТПП _____ М.П.Щетинин

Билет №17
промежуточной аттестации по дисциплине «Физиология питания»
для студентов направления
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Используя знания биохимии, предложите условия и способы хранения продуктов питания, источников липидов, обеспечивающие сохранение их пищевой ценности. Проведите анализ процессов, протекающих при хранении продуктов питания – источников: витамина Е, каротиноидов, холестерина, линоленовой и олеиновой жирных кислот. (ОПК-2.2).

2. Применяя теоретические знания, укажите, какие процессы, протекающие в белках при тепловой обработке, влияют на усвоение содержащих белок продуктов питания? (ОПК-2.2).

Составил доц.каф.ТПП _____ Л.Е.Мелёшкина
Заведующий кафедрой ТПП _____ М.П.Щетинин

Билет №18
промежуточной аттестации по дисциплине «Физиология питания»
для студентов направления
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Используя знания биохимии, проведите анализ процессов, протекающих при тепловой обработке продуктов, источников крахмала, клетчатки, пектина. Охарактеризуйте влияние данных процессов на усвояемость продуктов питания. (ОПК-2.2).
2. Применяя теоретические знания, укажите, какие процессы, происходящие при переработке пищевого сырья, снижают содержание в продуктах питания витаминов? (ОПК-2.2).

Составил доц.каф.ТПП _____ Л.Е.Мелёшкина
Заведующий кафедрой ТПП _____ М.П.Щетинин

Билет №19
промежуточной аттестации по дисциплине «Физиология питания»
для студентов направления
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Используя знания в области пищевых и биологически активных добавок, укажите, какие нутриенты в составе БАД обеспечивают поддержание естественной микрофлоры кишечника, улучшают антиоксидантную защиту. (ОПК-2.2).
2. Применяя теоретические знания, укажите характер влияния на содержание и усвоение минеральных веществ следующих процессов: механическая очистка пищевого сырья, тепловая обработка способом варки со сливом варочной воды, тепловая обработка на пару, избыточное потребление источников кофеина? (ОПК-2.2).

Составил доц.каф.ТПП _____ Л.Е.Мелёшкина
Заведующий кафедрой ТПП _____ М.П.Щетинин

Билет №20
промежуточной аттестации по дисциплине «Физиология питания»
для студентов направления
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Используя знания в области пищевых и биологически активных добавок, укажите, какие нутриенты в составе БАД регулируют жировой, углеводный, белковый обмен. (ОПК-2.2).
2. Используя знания биохимии, предложите условия и способы хранения, обеспечивающие сохранение пищевой ценности продуктов, источников витамина D, йода, витаминов группы B, аскорбиновой кислоты. Проведите анализ протекающих процессов. (ОПК-2.2).

Составил доц.каф.ТПП _____ Л.Е.Мелёшкина
Заведующий кафедрой ТПП _____ М.П.Щетинин

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