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	*Отлично*
Студент освоил изучаемый материал, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с непринципиальными ошибками.	50-74	*Хорошо*
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	*Удовлетворительно*
Студент не освоил основное содержание изучаемого материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	<25	*Неудовлетворительно*

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

1. Какие пищевые вещества необходимо внести при переработке пищевого сырья в процессе создания продуктов питания, улучшающих обезвреживающую функцию печени? (ОПК-2.2).
2. Какие биологические активные вещества или их источники необходимо внести при переработке пищевого сырья в процессе создания продуктов питания для профилактики атеросклероза? (ОПК-2.2).
3. 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).
4. Какие требования к рациону питания студентов Вы знаете? Охарактеризуйте особенности питания и его влияние на физиологическое состояние студентов. Сформулируйте рекомендации к рациону. (ОПК-2.2).
5. Охарактеризуйте основной вариант диеты (ОВД): показания к применению, общая характеристика, виды кулинарной обработки, пищевая ценность. (ОПК-2.2).
6. 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).
7. Рассчитайте энергетическую ценность 100 г сока яблочного при содержании белка 0,4%. Содержание остальных веществ определите рефрактометрическим способом. (ОПК-2.2).
8. 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).
9. 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).
10. Рассчитайте энергетическую ценность 130 г масла подсолнечного рафинированного; 217 г сахара . Рассчитайте энергетическую ценность раствора сахарозы, концентрацию которого необходимо определить рефрактометрическим способом. (ОПК-2.2).

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