

**ГАОУ ВО «Дагестанский государственный университет
народного хозяйства»**

*Утверждена решением
Ученого совета ДГУНХ,
протокол № 13
от 06 июля 2020г.*

КАФЕДРА ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫХ ДИСЦИПЛИН

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ»**

**Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

Квалификация – Техник-технолог

Махачкала – 2020

УДК 657

ББК 65.052.2 я 73

Составители – Адиева Айна Ахмедовна, доктор биологических наук, профессор кафедры естественнонаучных дисциплин ДГУНХ, Меджидова Марина Гудовна, кандидат биологических наук, доцент кафедры естественнонаучных дисциплин ДГУНХ.

Внутренний рецензент – Казанбекова Анна Абакаровна, кандидат биологических наук, доцент кафедры естественнонаучных дисциплин ДГУНХ

Внешний рецензент – Гусейнов Каис Магомедович, кандидат биологических наук, старший научный сотрудник лаборатории морской биологии Прикаспийского института биологических ресурсов Дагестанского федерального исследовательского центра РАН.

Представитель работодателя: Исмаилов Артур Фейзудинович, генеральный директор ОАО «Стимул» (предприятие общественного питания)

Фонд оценочных средств дисциплины «Физиология питания» разработан в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г., №384

Фонд оценочных средств дисциплины «Физиология питания» размещен на сайте www.dgunh.ru

Адиева А.А., Гусейнов К.М. Фонд оценочных средств дисциплины «Физиология питания» для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» – Махачкала: ДГУНХ, 2020 г., 46 с.

Рекомендован к утверждению Учебно-методическим советом ДГУНХ 03 июля 2020 г.

Рекомендован к утверждению руководителем образовательной программы СПО – программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, Атаева Т.А.

Одобен на заседании кафедры естественнонаучных дисциплин, 30 июня 2020 г. протокол №10

СОДЕРЖАНИЕ

Назначение фонда оценочных средств.....	4
I. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	5
1.1. Перечень формируемых компетенций	5
1.2. Компонентный состав компетенций.....	7
II. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ.....	11
2.1. Структура фонда оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	11
2.2. Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования по видам оценочных средств.....	12
2.3. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине при зачете / дифференцированном зачете	24
III. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ДОСТИЖЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	26
3.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля успеваемости обучающихся.....	27
3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся.....	51
IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ....	53
Лист актуализации фонда оценочных средств по дисциплине.....	55

Назначение фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) разрабатывается для текущего контроля успеваемости дисциплины, для проведения промежуточной аттестации по дисциплине «Физиология питания» в целях определения соответствия их учебных достижений поэтапным требованиям образовательной программы среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППСЗ) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

ФОС по дисциплине «Физиология питания» включают в себя: перечень компетенций, формируемых в процессе освоения ППСЗ; описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания; типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ППСЗ; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций.

ФОС сформирован на основе ключевых принципов оценивания:

- валидности: объекты оценки должны соответствовать поставленным целям обучения;
- надежности: использование единообразных стандартов и критериев для оценивания достижений;
- объективности: разные обучающиеся должны иметь равные возможности для достижения успеха.

Основными параметрами и свойствами фонда оценочных средств являются:

- предметная направленность (соответствие предмету изучения конкретной дисциплины);
- содержание (состав и взаимосвязь структурных единиц, образующих содержание теоретической и практической составляющих дисциплины);
- объем (количественный состав оценочных средств, входящих в ФОС);
- качество фонда оценочных средств в целом, обеспечивающего получение объективных и достоверных результатов при проведении контроля с различными целями.

I. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Перечень формируемых компетенций

код компетенции	формулировка компетенции
ОК	ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ
ОК-1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК-2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК-3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК-4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК-5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК-6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК-7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК-8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК-9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ
Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	
ПК 1.1.	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.	

ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.	
ПК 3.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.	
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
Организация работы структурного подразделения.	
ПК 6.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
---------	--

1.2. Компонентный состав компетенций

Код и формулировка компетенции	Компонентный состав компетенции		
	Знает:	Умеет:	Имеет практический опыт:
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<p>З1- роль пищи для организма человека;</p> <p>З2-роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p>	<p>У1- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;</p>	<p>ПО1- навыков работы с научной литературой; навыками анализа различных правовых и иных биосоциальных явлений; устойчивым интересом к будущей профессии, активно участвует в профессиональных мероприятиях (конкурсах, конференциях, олимпиадах и пр.)</p>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<p>З1- методы и способы выполнения профессиональных задач</p>	<p>У1- эффективно организовывать свою профессиональную деятельность.</p>	<p>ПО1- методов оценки эффективности и качества выполненных задач</p>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<p>З1- классификацию моющих средств; правила применения и условия хранения моющих средств</p>	<p>У1- определять виды инфекционных заболеваний;</p> <p>У2- Ответить: почему кишечные инфекции называют болезнью «грязных рук».</p>	<p>ПО1- Свободно ориентируется в правилах личной гигиены работников пищевых производств</p>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<p>З1 -физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; понятие рациона питания;</p>	<p>У1-рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p> <p>У2- давать полные характеристики процессов обмена веществ в организме.</p>	<p>ПО1- Выполнения качественных (ситуационных) задач в полном объеме правильно и точно в соответствии с методикой расчетов, изложенных в учебнике, Сборнике и Правилах СанПиН.</p>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<p>З1- коммуникативные технологии для осуществления профессиональной деятельности.</p>	<p>У1- использовать информационные ресурсы в профессиональной деятельности.</p>	<p>ПО1- использования информационных ресурсов для осуществления профессиональной деятельности.</p>
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с	<p>З1- основных правил, концепции взаимодействия людей в организаци</p>	<p>У1- анализировать коммуникационные процессы в организации</p>	<p>ПО1- анализа коммуникаций в процессе учебной деятельности,</p>

коллегами, руководством, потребителями.			самостоятельной работы и проведении внеучебных мероприятий
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	З1- способы эффективного влияния на индивидуальное и групповое поведение в организации	У1- анализировать результаты работы в группе	ПО1- владения технологиями эффективного влияния на индивидуальное и групповое поведение в организации
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	З1-знание определений гигиены, санитарии, основных санитарных требований работников общепита, виды медицинских обследований работников общепита З2- средства для мытья и дезинфицирования рук персонала.	У1-соблюдать правила личной гигиены и санитарные требования при приготовлении пищи; У2- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	З1-основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; З2- особенности питания взрослых и детей, а также особенности диетического питания.	У1- составлять рационы питания.	ПО1- Выполнения качественных (ситуационных) задач в полном объеме правильно и точно в соответствии с методиками расчетов, изложенных в лекционном материале.
ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	З1- общие требования к качеству сырья и продуктов; З2-основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; З3-основные пищевые инфекции и пищевые отравления	У1-проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.	ПО1- определения возможных источников микробиологического загрязнения в пищевом производстве
ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	З1- общие требования к качеству сырья и продуктов; З2- основные источники микробиологического загрязнения и основные правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания; З3-причины обсеменения пищевых продуктов кишечной палочкой.	У1-проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.	ПО1- работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров.
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.	З1- общие требования к качеству сырья и продуктов; З2- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	У1-проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.	ПО1- работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров.
ПК 2.1. Организовывать и	З1- общие требования к качеству	У1-проводить	ПО1- работы с правилами

праздничных тортов.	различных видов продовольственных товаров.		продовольственных товаров.
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	З1 - общие требования к качеству сырья и продуктов; З2 - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	У1 -проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.	ПО1 - работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров.
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	З1 - общие требования к качеству сырья и продуктов; З2 - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	У1 -проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.	ПО1 - работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров.
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	З1 - общие требования к качеству сырья и продуктов; З2 - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	У1 -проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.	ПО1 - работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	З1 - общие требования к качеству сырья и продуктов; З2 - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.	У1 -проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.	ПО1 - работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров.
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	З1 -методику составления рационов питания.	У1 - излагать методики расчетов, высказывает суждения и оценивает их значение в привязке к конкретным целям в соответствии с учебным материалом.	ПО1 - навыков норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	З1 -суточную норму потребности человека в питательных веществах.	У1 - излагать методики расчетов, высказывает суждения и оценивает их значение в привязке к конкретным целям в соответствии с учебным материалом.	ПО1 - навыков норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.	З1 -нормы и принципы рационального сбалансированного питания.	У1 - определять состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания.	ПО1 - навыков работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров.
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	З1 -нормы и принципы рационального сбалансированного питания; З2 -суточную норму потребности человека в питательных веществах.	У1 - определять состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; У2 - излагать методики расчетов, высказывает суждения и оценивает их значение в привязке к	ПО1 - навыков работы с правилами СанПиН 42-123-4117-86 Условия, сроки хранения различных видов продовольственных товаров; Владеет нормами и принципами рационального сбалансированного питания для различных групп

		конкретным целям в соответствии с учебным материалом.	населения.
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	З1 - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров.	У1 -проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов и общие требования к качеству сырья и продуктов.	ПО1 - хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров.

II. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1. Структура фонда оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	контролируемые разделы, темы дисциплины	код контролируемой компетенции или ее части	планируемые результаты обучения (уметь, знать, навыки)	Наименование оценочного средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Пищевые вещества и их значение	ОК1, ОК2, ОК4, ОК7, ОК8, ОК9, ПК6.	ОК1 У1,31-2 ОК2 У1, 31, ОК4 У1-2, 31, ОК5 У1, 31, ОК7 У1, 31, ОК8 У1-2,31-2 ОК9 У1, 31-2, ПК6 У1, 31.	-Тестовые задания; - теоретические задания; -вопросы для обсуждения;	-Экзаменационные вопросы №№ 1-3; -Тесты
2.	Пищеварение и усвояемость пищи	ОК1, ОК3, ОК5	ОК1 У1,31-2 ОК3 У1, 31, ОК5 У1, 31	-Тестовые задания; -вопросы для обсуждения;	-Тесты; -Экзаменационные вопросы №№ 5-7
3.	Обмен веществ и энергии	ОК2, ОК6	ОК2 У1, 31, ОК6 У1, 31-3.	-Тестовые задания; -задачи; - теоретические задания; -вопросы для обсуждения;	-Тесты; -Задача № 1
4.	Питание различных групп взрослого населения	ОК4, ОК9, ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.1	ОК4 У1-2, 31, ОК9 У1, 31-2, ПК1.1 У1,31-3 ПК2.11 У1,31-2 ПК3.11 У1,31-2 ПК4.11 У1,31-2 ПК5.11 У1,31-2 ПК6.11 У1,31.	-Тестовые задания; - теоретические задания; -вопросы для обсуждения;	-Экзаменационные вопросы №№ 9-12

5.	Особенности питания детей и подростков	ОК4, ОК9, ПК1.1, ПК2.1, ПК3.1, ПК4.1, ПК5.1, ПК6.1	ОК4 У1-2, 31, ОК9 У1, 31-2, ПК1.1 У1,31-3 ПК2.11 У1,31-2 ПК3.11 У1,31-2 ПК4.11 У1,31-2 ПК5.11 У1,31-2 ПК6.11 У1,31.	-Тестовые задания; задачи; - теоретические задания;	-Экзаменационные вопросы №№ 12-15; -Задача № 2-4
6.	Пищевые инфекционные заболевания	ОК3,ОК4, ОК5, ОК9;ПК3.4, ПК4.2, ПК5.2, ПК 6.5	ОК3 У1-2, 31, ОК4 У1-2, 31, ОК5 У1, 31, ОК9 У1, 31-2, ПК3.4 У1,31-2 ПК4.2 У1,31-2 ПК5.2 У1,31-2 ПК 6.5 У1,31.	-Тестовые задания; теоретические задания; -вопросы для обсуждения;	-Тесты; -Экзаменационные вопросы №№ 17-24;
7.	Пищевые отравления	ПК1.1-ПК1.3 ПК2.1-ПК2.3 ПК3.1-ПК3.4 ПК4.1-ПК4.4 ПК5.1-ПК5.2 ПК 6.1-ПК6.4 ОК6,ОК7, ОК8	ОК6 У1, 31. ОК7 У1, 31, ОК8 У1-2,31-2 ПК1.1-ПК1.3 ПК2.1-ПК2.3 ПК3.1-ПК3.4 ПК4.1-ПК4.4 ПК5.1-ПК5.2 ПК 6.1-ПК6.4	-задачи; -деловая игра	-Экзаменационные вопросы №№ 17-26; -Case-study -Задача № 6-8

2.2. Критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования по видам оценочных средств

Балльно-рейтинговая система является базовой системой оценивания сформированности компетенций обучающихся.

Итоговая оценка сформированности компетенции(й) обучающихся в рамках балльно-рейтинговой системы осуществляется в ходе текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и определяется как сумма баллов, полученных обучающимися в результате прохождения всех форм контроля.

Оценка сформированности компетенции(й) по дисциплине складывается из двух составляющих:

✓ первая составляющая – оценка преподавателем сформированности компетенции(й) в течение семестра в ходе текущего контроля успеваемости (максимум 100 баллов). Структура первой составляющей определяется технологической картой дисциплины, которая в начале семестра доводится до сведения обучающихся;

✓ вторая составляющая – оценка сформированности компетенции(й) обучающихся на зачете (максимум – 20 баллов)

4 – балльная шкала	«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
---------------------------	------------------	-----------------	----------------------------	------------------------------

100-балльная шкала	85 и \geq	70 – 84	51 – 69	0 – 50
Бинарная шкала	Зачтено			Не зачтено

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	наименование оценочного средства	характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
УСТНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА			
1	собеседование, устный опрос	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимися на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
2	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы докладов, сообщений
ПИСЬМЕННЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА			
3	Эссе	Средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.	Тематика эссе
4	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
5	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
6	Презентация	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в графическом виде результатов, определенной темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы. Средство предназначенный для	Темы презентаций

		представления сочетание текста, компьютерной анимации, графики, видео, музыки и звукового ряда, которые организованы в единую среду.	
7	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	комплект контрольных заданий по вариантам
	Деловая игра	Совместная деятельность группы обучающихся под управление преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи	Тема (проблема), концепция, роли и ожидаемый результат по каждой игре
8	Кейс-задача	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагается осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.	задания для решения кейс-задачи
9	Задача	Это средство раскрытия связи между данными и искомым, заданные условием задачи, на основе чего надо выбрать, а затем выполнить действия, в том числе арифметические, и дать ответ на вопрос задачи.	задания по задачам

А) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ ОТВЕТОВ НА УСТНЫЕ ВОПРОСЫ

№ п/п	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количес тво баллов	Оценка
1.	1) обучающийся полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно	10	Отлично (высокий уровень достижения результатов обучения)
2.	полно и аргументировано отвечает по содержанию задания; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые	8	Хорошо (достаточн ый уровень достижения

	примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно, но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет		результатов обучения)
3.	обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки	5	Удовлетворительно (приемлемый уровень достижения результатов обучения)
4.	обучающийся обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал; отмечаются такие недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом	0	Неудовлетворительно (недостаточный уровень достижения результатов обучения)

Б) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕФЕРАТОВ

№ п/п	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	Выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.	9-10	Отлично (высокий уровень достижения результатов обучения)
2.	Основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует	7-8	Хорошо (достаточный уровень достижения)

	логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.		результатов обучения)
3.	Имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы.	4-6	Удовлетворительно (приемлемый уровень достижения результатов обучения)
4.	Тема освоена лишь частично; допущены грубые ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.	1-3	
5.	Тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.	0	Неудовлетворительно (недостаточный уровень достижения результатов обучения)

В) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ТЕСТИРОВАНИЯ

<i>№ n/n</i>	<i>Критерии оценивания</i>	<i>Шкала оценок</i>	
		<i>Количество баллов</i>	<i>Оценка</i>
1.	90-100 % правильных ответов	9-10	Отлично (высокий уровень достижения результатов обучения)
2.	80-89% правильных ответов	7-8	Хорошо (достаточный уровень достижения результатов обучения)
3.	70-79% правильных ответов	5-6	
4.	60-69% правильных ответов	3-4	Удовлетворительно (приемлемый уровень достижения результатов обучения)
5.	50-59% правильных ответов	1-2	
6.	менее 50% правильных ответов	0	Неудовлетворительно (недостаточный уровень достижения результатов обучения)

Г) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ ПРЕЗЕНТАЦИЙ

<i>№</i>	<i>Критерии оценивания</i>	<i>Шкала оценок</i>
----------	----------------------------	---------------------

<i>n/n</i>		<i>Количество баллов</i>	<i>Оценка</i>
1.	<ul style="list-style-type: none"> · Работа полностью завершена · Работа демонстрирует глубокое понимание описываемых процессов · Даны интересные дискуссионные материалы. Грамотно используется научная лексика · Ученик предлагает собственную интерпретацию или развитие темы (обобщения, приложения, аналогии) · Везде, где возможно выбирается более эффективный и/или сложный процесс · Дизайн логичен и очевиден · Имеются постоянные элементы дизайна. Дизайн подчеркивает содержание. · Все параметры шрифта хорошо подобраны (текст хорошо читается) · Хорошо подобрана, соответствует содержанию, обогащает содержание · Нет ошибок: ни грамматических, ни синтаксических 	9-10	Отлично (высокий уровень достижения результатов обучения)
2.	<ul style="list-style-type: none"> · Почти полностью сделаны наиболее важные компоненты работы · Работа демонстрирует понимание основных моментов, хотя некоторые детали не уточняются · Имеются некоторые материалы дискуссионного характера. Научная лексика используется, но иногда некорректно. · Ученик в большинстве случаев предлагает собственную интерпретацию или развитие темы 	7-8	Хорошо (достаточный уровень достижения результатов обучения)

	<ul style="list-style-type: none"> · Почти везде выбирается более эффективный процесс · Дизайн есть · Имеются постоянные элементы дизайна. Дизайн соответствует содержанию. · Параметры шрифта подобраны. Шрифт читаем. · Графика соответствует содержанию · Минимальное количество ошибок 		
3.	<ul style="list-style-type: none"> · Не все важнейшие компоненты работы выполнены · Работа демонстрирует понимание, но неполное · Дискуссионные материалы есть в наличии, но не способствуют пониманию проблемы. Научная терминология или используется мало или используется некорректно. · Ученик иногда предлагает свою интерпретацию · Ученику нужна помощь в выборе эффективного процесса · Дизайн случайный · Нет постоянных элементов дизайна. Дизайн может и не соответствовать содержанию. · Параметры шрифта недостаточно хорошо подобраны, могут мешать восприятию · Графика мало соответствует содержанию · Есть ошибки, мешающие восприятию 	4-6	Удовлетворительно (приемлемый уровень достижения результатов обучения)
4.	<ul style="list-style-type: none"> · Работа сделана фрагментарно и с помощью учителя · Работа демонстрирует 	0-3	Неудовлетворительно (недостаточный уровень достижения)

	<p>минимальное понимание</p> <ul style="list-style-type: none"> · Минимум дискуссионных материалов. Минимум научных терминов · Интерпретация ограничена или беспочвенна · Ученик может работать только под руководством учителя · Дизайн не ясен · Элементы дизайна мешают содержанию, накладываясь на него · Параметры не подобраны. Делают текст трудночитаемым · Графика не соответствует содержанию · Много ошибок, делающих материал трудночитаемым 		результатов обучения)
--	--	--	-----------------------

Д) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ ЭССЕ

№ п/п	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Количество баллов
1.	Материал изложен четко и лаконично (2-3 страницы). Суждения и аргументы раскрываются с опорой на теоретические положения, выводы и фактический материал. Приведена собственная позиция. Собственная позиция автора аргументирована (приведено более одного аргумента); работа носит проблемный характер. Эссе отличается оригинальностью постановки проблемы. Материал структурирован, излагается логически последовательно. Работа оформлена в соответствии с установленными требованиями.	9-10	Отлично (высокий уровень достижения результатов обучения)
2.	Тема (вопрос) в целом раскрыта. Представлена собственная позиция с аргументацией. Представлена собственная позиция без достаточного пояснения или собственная позиция представлена, но приведен только один аргумент. Суждения и аргументы приведены с опорой на теорию, но без использования фактического материала.	7-8	Хорошо (достаточный уровень достижения результатов обучения)
3.	Вопрос фактически не раскрыт. Работа не отвечает требованиям, предъявляемым к эссе. Собственная позиция не представлена в необходимом объеме и не достаточно раскрыта. Содержание ответа не дает представления о ее понимании. Существенные недостатки в оформлении работы (нет сносок).	3-6	Удовлетворительно (приемлемый уровень достижения результатов обучения)

4.	Работа не выполнена. Работа не отвечает требованиям, предъявляемым к эссе. Собственная позиция не представлена и не раскрыта. Содержание ответа не дает представления о ее понимании.	0-2	Неудовлетворительно (недостаточный уровень достижения результатов обучения)
----	---	-----	--

Е) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ РЕШЕНИЯ ЗАДАЧ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество во баллов	Оценка
1.	Полное верное решение. В логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом. Получен правильный ответ. Ясно описан способ решения.	9-10	Отлично (высокий уровень достижения результатов обучения)
2.	Верное решение, но имеются небольшие недочеты, в целом не влияющие на решение, такие как небольшие логические пропуски, не связанные с основной идеей решения. Решение оформлено не вполне аккуратно, но это не мешает пониманию решения.	7-8	Хорошо (достаточный уровень достижения результатов обучения)
3.	Решение в целом верное. В логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена неоптимальным способом или допущено не более двух незначительных ошибок. В работе присутствуют арифметическая ошибка, механическая ошибка или описка при переписывании выкладок или ответа, не искажившие содержание ответа.	5-6	
4.	В логическом рассуждении и решении нет ошибок, но допущена существенная ошибка в математических расчетах. При объяснении сложного явления указаны не все существенные факторы.	3-4	Удовлетворительно (приемлемый уровень достижения результатов обучения)
5.	Имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и в решении. Рассчитанное значение искомой величины искажает	2-3	Неудовлетворительно (недостаточный

	содержание ответа. Доказаны вспомогательные утверждения, помогающие в решении задачи.		уровень достижения результатов обучения)
6.	Рассмотрены отдельные случаи при отсутствии решения. Отсутствует окончательный численный ответ (если он предусмотрен в задаче). Правильный ответ угадан, а выстроенное под него решение безосновательно.	1	
7.	Решение неверное или отсутствует.	0	

Ж) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество о баллов	Оценка
1.	исключительные знания, абсолютное понимание сути вопросов, безукоризненное знание основных понятий и положений, логически и лексически грамотно изложенные, содержательные, аргументированные и исчерпывающие ответы	28-30	Отлично (высокий уровень достижения результатов обучения)
2.	глубокие знания материала, отличное понимание сути вопросов, твердое знание основных понятий и положений по вопросам, структурированные, последовательные, полные, правильные ответы	25-27	
3.	глубокие знания материала, правильное понимание сути вопросов, знание основных понятий и положений по вопросам, содержательные, полные и конкретные ответы на вопросы. Наличие несущественных или технических ошибок	22-24	
4.	твердые, достаточно полные знания, хорошее понимание сути вопросов, правильные ответы на вопросы, минимальное количество неточностей, небрежное оформление	19-21	
5.	твердые, но недостаточно полные знания, по сути верное понимание вопросов, в целом правильные ответы на вопросы, наличие неточностей, небрежное оформление	16-17	Хорошо (достаточный уровень достижения результатов обучения)
6.	общие знания, недостаточное понимание сути вопросов, наличие большого числа неточностей, небрежное оформление	13-15	

7.	относительные знания, наличие ошибок, небрежное оформление	10-12	Удовлетворительно (приемлемый уровень достижения результатов обучения)
8.	поверхностные знания, наличие грубых ошибок, отсутствие логики изложения материала	7-9	
9.	непонимание сути, большое количество грубых ошибок, отсутствие логики изложения материала	4-6	Неудовлетворительно (недостаточный уровень достижения результатов обучения)
10.	не дан ответ на поставленные вопросы	1-3	
11.	отсутствие ответа, дан ответ на другие вопросы, списывание в ходе выполнения работы, наличие на рабочем месте технических средств, в том числе телефона	0	

3) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ НА ЗАЧЕТЕ

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Количество баллов	Оценка
1.	<p>Дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на поставленный вопрос, где обучающийся продемонстрировал знание дисциплины в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину, самостоятельно и исчерпывающе отвечает на дополнительные вопросы, приводит собственные примеры по проблематике поставленного вопроса, решил предложенные практические задания без ошибок.</p> <p>Дан развернутый ответ на поставленный вопрос, где студент демонстрирует знания, приобретенные на занятиях, а также полученные посредством изучения обязательных учебных материалов по курсу, дает аргументированные ответы, приводит примеры, в ответе присутствует свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается неточность в ответе. Решил предложенные практические задания с небольшими неточностями.</p>	10-20	Зачтено (достаточный уровень достижения результатов обучения)

	Дан ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой дисциплины, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы, знанием основных вопросов теории, слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры, недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа и решении практических заданий.		
2.	Дан ответ, который содержит ряд серьезных неточностей, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы, незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов, неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Выводы поверхностны. Решение практических заданий не выполнено, т.е. студент не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.	0-9	Не зачтено (недостаточный уровень достижения результатов обучения)

И) КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ НА ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМ ЗАЧЕТЕ

<i>№ n/n</i>	<i>Критерии оценивания</i>	<i>Шкала оценок</i>	
		<i>Количество баллов</i>	<i>Оценка</i>
1.	Дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на поставленный вопрос, где обучающийся продемонстрировал знание дисциплины в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину, самостоятельно и исчерпывающе отвечает на дополнительные вопросы, приводит собственные примеры по проблематике поставленного вопроса, решил предложенные практические задания без ошибок.	10-20	Отлично (зачтено) (высокий уровень достижения результатов обучения)
2.	Дан развернутый ответ на поставленный вопрос, где		Хорошо

	студент демонстрирует знания, приобретенные на занятиях, а также полученные посредством изучения обязательных учебных материалов по курсу, дает аргументированные ответы, приводит примеры, в ответе присутствует свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается неточность в ответе. Решил предложенные практические задания с небольшими неточностями.		(зачтено) (достаточный уровень достижения результатов обучения)
3.	Дан ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой дисциплины, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы, знанием основных вопросов теории, слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры, недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа и решении практических заданий.		Удовлетворительный (зачтено) (приемлемый уровень достижения результатов обучения)
4.	Дан ответ, который содержит ряд серьезных неточностей, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы, незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов, неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Выводы поверхностны. Решение практических заданий не выполнено, т.е. студент не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.	0-9	Неудовлетворительно (не зачтено) (недостаточный уровень достижения результатов обучения)

2.3. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине при зачете / дифференцированном зачете

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Сумма баллов по дисциплине / междисциплинарному курсу	Оценка

1.	<p>Обучающийся глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал различной литературы, правильно обосновывает принятое нестандартное решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач по формированию компетенций.</p> <p>Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения, а также имеет достаточно полное представление о значимости знаний по дисциплине.</p> <p>Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает сложности при выполнении практических работ и затрудняется связать теорию вопроса с практикой.</p>	51 и выше	Зачтено (достаточный уровень достижения результатов обучения)
2.	Обучающийся не знает значительной части программного материала, неуверенно отвечает, допускает серьезные ошибки, не имеет представлений по методике выполнения практической работы, не может продолжить обучение без дополнительных занятий по данной дисциплине.	менее 51	Не зачтено (недостаточный уровень достижения результатов обучения)

При дифференцированном зачете:

№ n/n	Критерии оценивания	Шкала оценок	
		Сумма баллов по дисциплине / междисциплинарному курсу	Оценка
1.	Обучающийся глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал различной литературы, правильно обосновывает принятое нестандартное решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач по формированию компетенций.	51 и выше	Отлично (зачтено) (высокий уровень достижения результатов обучения)
2.	Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения, а также имеет достаточно полное представление о значимости знаний по дисциплине.		Хорошо (зачтено) (достаточный уровень достижения результатов обучения)
3.	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает сложности при выполнении практических работ и затрудняется связать теорию вопроса с практикой.		Удовлетворительно (зачтено) (приемлемый уровень достижения результатов обучения)
4.	Обучающийся не знает значительной части программного материала, неуверенно отвечает, допускает серьезные ошибки, не имеет представлений по методике выполнения практической работы, не может продолжить обучение без дополнительных занятий по данной дисциплине.	менее 51	Неудовлетворительно (не зачтено) (недостаточный уровень достижения результатов обучения)

III. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСНОВНЫХ ВИДОВ УЧЕБНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ДОСТИЖЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля успеваемости обучающихся

Тема №1 «Пищевые вещества и их значение»

1. К пищевым веществам относятся:

- а) белки
- б) жиры
- в) углеводы
- г) все выше перечисленные вещества.

2. Основным пластическим материалом, из которого строятся клетки, ткани и органы тела человека являются:

- а) углеводы
- б) белки
- в) жиры
- г) витамины

3. Источником полноценных белков являются

- а) только животные продукты
- б) только растительные продукты
- в) животные и растительные продукты
- г) животные продукты и бобовые

4. Энергетическая ценность 1г. жира составляет

- а) 9 ккал.
- б) 8 ккал.
- в) 7 ккал.
- г) 5 ккал.

5. К ненасыщенным жирным кислотам относятся:

- а) олеиновая, линолевая, линоленовая, арахионовая и др.
- б) стеариновая, пальмитиновая, капроновая, масляная и др.
- в) олеиновая, линолевая, капроновая, масляная и др.
- г) стеариновая, пальмитиновая, линоленовая, арахионовая и др.

6. К моносахаридам относятся

- а) сахароза, лактоза, мальтоза
- б) крахмал, гликоген, клетчатка
- в) глюкоза, фруктоза, галактоза

7. К дисахаридам относятся

- а) сахароза, лактоза, мальтоза
- б) крахмал, гликоген, клетчатка
- в) глюкоза, фруктоза, галактоза

8. К макроэлементам относятся

- а) йод, фтор, медь, кобальт, марганец и др.
- б) кальций, фосфор, магний, железо, калий и др.
- в) золото, ртуть, радий и др.

Тема №2 «Пищеварение и усвояемость пищи»

9. Начальный отдел пищеварительного аппарата, в котором пища подвергается первоначальной механической обработке называется

- а) ротовая полость;
- б) желудок;
- в) кишечник;
- г) печень
- д) пищевод

10. Крупная железа, вырабатывающая желчь называется

- а) желудок;
- б) поджелудочная железа;
- в) кишечник;
- г) печень.
- д) пищевод

11. Энергетическая ценность 1г. белка составляет

- а) 9 ккал.
- б) 8 ккал.
- в) 4 ккал.
- г) 5 ккал.

12. Аминокислоты которые могут синтезируются в организме называются

- а) незаменимыми
- б) заменимыми

13. К заменимым аминокислотам относятся:

- а) лизин, триптофан, метионин, лейцин, изолейцин, валин, треонин, фенилаланин
- б) аргинин, цистин, тирозин, аланин
- в) аргинин, цистин, лизин, триптофан, тирозин, аланин, валин, треонин

14. Низкомолекулярными органическими веществами различной химической природы, выполняющими роль биологических регуляторов жизненных процессов в организме человека, являются:

- а) углеводы
- б) белки
- в) жиры
- г) витамины

15. Избыточное потребление витаминов А и Д приводит к отравлению организма, называемому

- а) гиповитаминозы
- б) гипервитаминозом.

16. Органические соединения, состоящие из углерода, водорода и кислорода, синтезирующиеся в растениях из углекислоты и воды под действием солнечной энергии называются

- а) углеводы
- б) белки
- в) жиры
- г) витамины

Тема № 3. Обмен веществ и энергии

1. Фитонциды содержатся в :

- 1. луке
- 2. клюкве
- 3. хрене
- 4. черной смородине
- 5. орехах
- 6. картофеле
- 7. сливах
- 8. молоке

2. При язвенной болезни желудка рекомендуется диета №

3. При язвенной болезни желудка рекомендуются следующие блюда и продукты:

- 1. солянка сборная
- 2. суп рисовый молочный протертый
- 3. котлеты мясные паровые с морковным пюре
- 4. бифштекс с яйцом и картофелем фри
- 5. молоко свежее

6. блины с маслом
7. кофе натуральный
8. пепси-кола

4. Рекомендуемые продукты в диете при язвенной болезни желудка:

1. отварной язык
2. хлеб ржаной
3. молоко свежее
4. сыр голландский
5. капуста белокочанная квашеная
6. икра осетровая
7. консервы мясные
8. мороженое

5. В свободном виде в пищевых продуктах не встречается

- а) глюкоза
- б) фруктоза
- в) галактоза

6. Расход питательных веществ организмом для получения необходимой энергии называется

- а) диссимиляцией
- б) ассимиляцией

7. Энергия затрачиваемая на работу внутренних органов и теплообмен называется

- а) главным обменом
- б) основным обменом
- в) энергетическим обменом

8. Жиры покрывают

- а) 12% от всей потребности организма в энергии
- б) 20% от всей потребности организма в энергии
- в) 30% от всей потребности организма в энергии
- г) 60% от всей потребности организма в энергии

Тема №4. Питание различных групп взрослого населения

1. Процесс поступления, переваривания, усвоения в организме пищевых веществ -...

2. Состав и количество пищи, употребленное в течение дня, носит название пищевого:

1. норматива
2. статуса
3. рациона

3. Сохранению здоровья, высокой работоспособности человека способствует питание:

1. вегетарианское
2. раздельное
3. сбалансированное

4. Качественный и количественный состав пищи должен обеспечивать физиологическую потребность организма в :

1. меланоидинах
2. витаминах
3. микроэлементах
4. ксенобиотиках
5. белках
6. жирах
7. красящих веществах
8. ароматических веществах
9. аммиаке
10. углекислоте

5. Качественный и количественный состав пищи должен обеспечивать физиологическую потребность организма в:

1. энергии
2. ароматических веществах
3. углеводах
4. аммиаке
5. углекислоте
6. воде
7. ксенобиотиках

6. Физиологическая потребность в питании зависит от характера:

1. кровообращения
2. термогенеза
3. обмена веществ

7. Физиологические нормы питания для различных групп населения базируются на концепции питания:

1. эволюционного

2. сбалансированного
3. функционального
4. комбинаторного

8. Нормы питания для взрослого населения подразделяются в зависимости от:

1. пола
2. семейного положения
3. возраста
4. характера труда
5. заработной платы
6. национальности
7. количества пищи

9. Нормы питания отражают оптимальные потребности группы населения в пищевых веществах и

10. На усвояемость пищи не влияет :

1. химический состав
2. профессия человека
3. температура подачи
4. способ приготовления
5. национальность
6. органолептические характеристики

11. Пищевое разнообразие рациона достигается за счет расширения:

1. ассортимента продуктов
2. видов столовой посуды
3. приемов кулинарной обработки
4. температурных режимов подачи блюд
5. форм обслуживания
6. конъюнктуры рынка

12. Из перечисленных свойств пищи выделите органолептические:

1. вкус
2. масса
3. содержание жира
4. запах
5. цвет
6. кислотность
7. содержание сахара
8. калорийность

13. Способность пищи создавать чувство насыщения зависит от ее:

1. стоимости
2. объема
3. состава
4. квалиметрии
5. пиролиза

14. Свойства пищи, влияющие на аппетит:

1. органолептические
2. энергетические
3. физиологические

15. - время и количество приемов пищи, интервалы между ними, распределение пищи по калорийности, химическому составу.

16. Важными условиями приема пищи являются:

1. присутствие диетолога
2. соответствующая обстановка
3. сервировка стола
4. присутствие нутрициониста
5. отвлекающие от еды факторы
6. музыкальное сопровождение

17. Недостаток или нутриентов или других компонентов пищи приводит к нарушению обмена веществ в организме.

18. Систематизированный перечень готовых блюд, изделий и напитков с указанием их выхода и стоимости -

19. При формировании ассортимента кулинарной продукции не учитывается:

1. количество отходов при механической обработке сырья
2. контингент питающихся
3. количество потерь при порционировании
4. квалификация поваров
5. сезонность
6. трудоемкость блюд

20. Оптимизация кулинарных рецептов осуществляется по составу:

1. жирнокислотному
2. аминокислотному
3. императивному
4. моносахаридному

21. Оптимизации кулинарных рецептов производится путем подбора соотношений продуктов:

1. консервированных
2. биогенных
3. естественных
4. синтетических

22. Здоровое питание - это:

1. вегетарианское питание
2. раздельное питание
3. питание, обеспечивающее профилактику заболеваний

23. Требование к количественной стороне рациона предполагает:

1. соответствие энергетической ценности пищи затратам энергии организма
2. увеличение энергетической ценности пищи по сравнению с затратами энергии
3. снижение энергетической ценности пищи по сравнению с затратами энергии

24. Биологическая ценность рациона подразумевает сбалансированность:

1. незаменимых аминокислот
2. заменимых аминокислот
3. крахмала
4. витаминов
5. пищевых волокон
6. углеводов

25. Оптимальным соотношением белков, жиров, углеводов в рационе является:

1. 1: 1: 4
2. 1: 0,5: 5
3. 1: 1,5: 5

26. Оптимальное соотношение кальция, фосфора, магния:

1. 1: 1,5 : 0,5
2. 1: 1: 1
3. 1: 2: 3

27. Оптимальный перерыв между приемами пищи, (час.):

1. 2-3
2. 4-5

3. 8-10

28. При четырехкратном приеме пищи первый завтрак должен удовлетворять суточную потребность в нутриентах на, (%):

1. 5-10
2. 20-25
3. 30-40

29. Второй завтрак должен удовлетворять суточную потребность в нутриентах на, (%):

1. 5-10
2. 10-15
3. 30-40

30. Обед должен удовлетворять потребность в нутриентах на, (%):

1. 15-25
2. 35-45
3. 60-70

31. Ужин должен удовлетворять потребность в нутриентах на, (%):

1. 5-10
2. 20-25
3. 40-50

32. Белки покрывают

- а) 12% от всей потребности организма в энергии
- б) 20% от всей потребности организма в энергии
- в) 30% от всей потребности организма в энергии
- г) 58% от всей потребности организма в энергии

33. Сколько аминокислот содержит полноценный белок

- а) 6
- б) 8
- в) 7
- г) 5

34. Витамин Р называется

- а) Аскорбиновая кислота
- б) Холин
- в) Биофлавоноид
- г) Пангамовая кислота

35. К насыщенным жирным кислотам относятся:

- а) Олеиновая, линолевая, линоленовая, арахидоновая и др.
- б) Стеариновая, пальмитиновая, капроновая, масляная и др.

- в) Олеиновая, линолевая, капроновая, масляная и др.
- г) Стеариновая, пальмитиновая, линоленовая, арахидоновая и др.

36. Энергетическая ценность 1г. углевода составляет

- а) 9 ккал.
- б) 8 ккал.
- в) 4 ккал.
- г) 5 ккал.

37. К полисахаридам относятся

- а) Сахароза, лактоза, мальтоза
- б) Крахмал, гликоген, клетчатка
- в) Глюкоза, фруктоза, галактоза

38. К микроэлементам относятся

- а) Йод, фтор, медь, кобальт, марганец и др.
- б) кальций, фосфор, магний, железо, калий и др.
- в) золото, ртуть, радий и др.

Тема №5. Особенности питания детей и подростков

1. Суточная потребность в белках детей младшего школьного возраста составляет, (г):

- 1. 55
- 2. 79
- 3. 87

2. Суточная потребность в белках детей среднего школьного возраста составляет, (г):

- 1. 55-70
- 2. 85-93
- 3. 100-120

3. Суточная потребность в белках детей старшего школьного возраста составляет, (г):

- 1. 70-80
- 2. 90-100
- 3. 150-200

4. Суточная потребность в жирах детей младшего школьного возраста составляет, (г):

- 1. 50

2. 79
3. 87

5. Суточная потребность в жирах детей среднего школьного возраста составляет, (г):

1. 55-70
2. 85-93
3. 100-120

6. Суточная потребность в жирах детей старшего школьного возраста составляет, (г):

1. 70-80
2. 90-100
3. 120-150

7. Суточная потребность в углеводах детей младшего школьного возраста составляет, (г):

1. 210
2. 315
3. 350

8. Суточная потребность в углеводах детей среднего школьного возраста составляет, (г):

1. 270-300
2. 340-370
3. 400-450

9. Суточная потребность в углеводах детей старшего школьного возраста составляет, (г):

1. 270-300
2. 360-400
3. 450-500

10. Сладких сахаров в суточном рационе детей должно быть, (%):

1. 10,0
2. 25,0
3. 50,0

11. Незаменимыми продуктами в детском питании являются.....

12. Суточная потребность детей школьного возраста в витамине С составляет, (мг):

1. 10-30
2. 50-70

3. 100-150

13. Суточная потребность детей школьного возраста в кальции составляет, (мг):

1. 800-1000
2. 1100-1200
3. 1300-1500

14. Суточная потребность детей школьного возраста в фосфоре составляет, (мг):

1. 1100-1250
2. 1450-1800
3. 1850-2000

15. Блюда в школьной столовой не должны повторяться в течении, (дней):

1. 1-2
2. 4-5
3. 6-7

16. Соотношение белков, жиров, углеводов в питании детей должно составлять:

1. 1: 0,8: 3
2. 1: 1: 4
3. 1: 1,1: 5

17. Удельный вес животного белка в рационе детей школьного возраста должен быть не менее% от общего количества белка

18. Жиры растительного и животного происхождения должны составлять в рационе детей школьного возраста не менее% от общего количества жира

19. Блюда, которые можно включить в меню школьного завтрака:

1. сладкий газированный напиток
2. чай с молоком
3. омлет с морковью (запеченный)
4. борщ с картофелем
5. салат из свежих огурцов
6. колбаса жареная по-ленинградски
7. кофе натуральный со сливками
8. десерт

20. Завтрак детей и подростков школьного возраста должен обеспечивать% суточной энергоценности рациона .

21. Блюда, рекомендуемые для включения в состав горячих школьных завтраков:

1. закуска
2. горячее второе блюдо
3. горячий напиток
4. прохладительный напиток
5. десерт
6. кремовые кондитерские изделия
7. пирожки жареные
8. супы

22. В качестве горячего напитка для завтрака школьников не рекомендуется использовать:

1. чай с молоком
2. чай с сахаром
3. кофе растворимый с молоком и сахаром
4. какао-напиток с молоком
5. горячий компот
6. кофе натуральный со сливками
7. кофейный напиток

23. Закуски, которые можно рекомендовать в школьном обеде:

1. бутерброд с рыбными консервами
2. рыба холодного копчения
3. салат из свежих огурцов
4. винегрет с кальмарами
5. грибы маринованные
6. яйца под майонезом

24. Супы, которые можно рекомендовать для школьного обеда:

1. окрошка овощная
2. суп молочный с макаронными изделиями
3. щи из свежей капусты
4. солянка сборная мясная
5. суп картофельный с консервами из бобовых
6. суп-харчо
7. свекольник холодный

25. Вторые блюда, которые можно рекомендовать для школьного обеда:

1. рыба жареная в кляре
2. гуляш из говядины

3. тефтели мясные
4. курица отварная
5. поджарка из свинины
6. рагу из баранины
7. колбаса жареная
8. рубцы в соусе

26. Сладкие блюда, которые можно включить в меню школьного обеда:

1. кисель ягодный
2. компот из сухофруктов
3. яблоки в тесте
4. мороженое с ликером
5. сметана взбитая
6. крем кофейный

27. Способы тепловой обработки, используемые в детском и диетическом питании:

1. припускание
2. жарение во фритюре
3. варка
4. пассерование
5. запекание
6. жарение гриль
7. жарение основным способом

28. В щадящих рационах для школьников с аллергией должны быть ограничены следующие продукты:

1. шоколад
2. бульоны
3. овощи
4. молочные продукты
5. крупы
6. макаронные изделия

29. Рекомендуемый выход холодных закусок для школьников 7-10 лет, (г):

1. 30-40
2. 50-75
3. 120-150

30. Какая кислота содержится в наибольшем количестве в желудке взрослого человека?

а) Серная;

- б) Соляная;
- в) Азотная;
- г) Молочная.

31. Орган пищеварения человека, в котором происходит переваривание пищи, называется

- а) Ротовая полость;
- б) Желудок;
- в) Кишечник;
- г) Печень
- д) пищевод

32. Орган пищеварения человека, в котором происходит всасывание продуктов расщепления пищевых веществ в кровь называется

- а) Ротовая полость;
- б) Желудок;
- в) Тонкий кишечник;
- г) Печень
- д) пищевод

33. Сложные органические соединения, состоящие из глицерина и жирных кислот, в которых содержатся углерод, водород, кислород называются

- а) углеводы
- б) белки
- в) жиры
- г) витамины

34. Аминокислоты, которые не синтезируются в организме, называются

- а) незаменимыми
- б) заменимыми

35. К незаменимым аминокислотам относятся:

- а) лизин, триптофан, метионин, лейцин, изолейцин, валин, треонин, фенилаланин
- б) аргинин, цистин, тирозин, аланин
- в) аргинин, цистин, лизин, триптофан, тирозин, аланин, валин, треонин

36. Источником неполноценного белка являются

- а) Только животные продукты
- б) растительные продукты (кроме бобовых)
- в) Животные и растительные продукты
- г) Животные продукты и бобовые

37. При недостаточном потреблении витаминов с пищей возникают

- а) гиповитаминозы
- б) гипервитаминозом.

38. Витамин С называется

- а) Аскорбиновая кислота
- б) Холин
- в) Биофлавоноид
- г) Пангамовая кислота

39. Источником снабжения организма углеводами являются

- а) растительные продукты
- б) животные продукты
- в) растительные и животные продукты

40. Процесс накопления питательных веществ в организме называется

- а) диссимиляцией
- б) ассимиляцией

41. Мышечная трубка по которой пищевой комок передвигается к желудку называется

- а) Желудок;
- б) Поджелудочная железа;
- в) Кишечник;
- г) Печень.
- д) пищевод

42. Углеводы покрывают

- а) 12% от всей потребности организма в энергии
- б) 20% от всей потребности организма в энергии
- в) 30% от всей потребности организма в энергии
- г) 58% от всей потребности организма в энергии

Тема №6. Пищевые инфекционные заболевания

1. Сколько часов можно хранить котлетную массу в незаправленном и в панированном виде?

2. В какой воде нужно замачивать хлеб, добавляемый в котлетную массу для доброкачественности изделия?

3. Какой творог можно использовать для приготовления блюд: творога со сметаной, блинчиков с творогом, ватрушек?

4. Можно ли подать творог со сметаной детям средней группы детского дошкольного учреждения и почему?

5. Полуфабрикат – это...

- a) Сочетание пищевых продуктов;
- b) Продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но не доведенные до готовности;
- c) Пищевые продукты, предназначенные для приготовления кулинарной продукции.

6. Должен ли иметь повар среднее профессиональное образование?

- a) Да;
- b) Нет;
- c) Да, среднее и начальное профессиональное образование.

7. Укажите цифрами последовательность технологических операций при обработке осетровых рыб.

<i>Наименование операции</i>	<i>№</i>
Деление рыбы на звенья	
Перевязывание звеньев	
Очистка от боковых жучек	
Вторичное ошпаривание	
Срезание хрящей и нарезка на порционные куски	
Удаление плавников	

8. Из задней четвертины говяжьей туши можно получить:

- a) Вырезку;
- b) Покромку;
- c) Пашину;
- d) Все ответы верны.

9. Какие части свиной туши варят?

- a) Грудинку, покромку, лопаточную и подлопаточную часть;
- b) Вырезку, толстый и тонкий край;
- c) Боковой и наружный куски тазобедренной части.

10. К морепродуктам можно отнести:

- a) Кожу, кости, жир и хрящи;
- b) Крабы, креветки, омары, раки, кальмары;
- c) Крабы, креветки, хрящи.

11. При быстром размораживании мяса в камере поддерживают температуру:

- a) 10 °С;
- b) 25 °С;
- c) 35 °С;
- d) 5 °С.

12. Жиловка – это...

- a) Отделение мяса от костей;
- b) Удаление сухожилий и хрящей;
- c) Деление на полуфабрикаты.

13. Тазобедренную часть баранины используют для...

- a) Варки;
- b) Для жарки в фаршированном виде;
- c) Для жарки целиком.

14. Котлеты рубленные имеют форму:

- a) Овально-приплюснутую с одним заостренным концом;
- b) Приплюснуто-округлую;
- c) Кружочка.

15. Перед приготовлением вымя замачивают:

- a) В холодной воде на 5 – 6 ч;
- b) В холодной воде на 3 – 4 ч;
- c) В теплой воде на 5 – 6 ч.

Тема №7. Пищевые отравления

1. Какие меры борьбы с инфекционными заболеваниями проводятся на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности?
-

2. Имеют ли право работники предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности проводить дезинфекцию?

3. Имеют ли право работники предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности проводить дезинсекцию?

4. Могут ли работники предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности проводить дератизацию самостоятельно.

ЗАДАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ № 1

Коды проверяемых знаний: 3 31, 32, 33, 35, 36, 37, 38, 39, 310, 311, 315, 316, 317, 318.

Вы можете воспользоваться -

- Справочной литературой;
- Плакатами;
- Инструкциями по эксплуатации приборов, их техническими паспортами;

Перечень вопросов для подготовки.

1. Процесс пищеварения
2. Усвояемость пищи
3. Общее понятие об обмене веществ
4. Суточный расход энергии человека
5. Понятие об энергетической ценности пищи
6. Рациональное сбалансированное питание. Нормы и принципы
7. Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков
8. Задачи и принципы построения лечебного питания
9. Какова роль белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов и воды в жизнедеятельности человека?
10. Каковы нормы потребления основных пищевых веществ?
11. От чего зависит полноценность белков, и в каких продуктах они содержатся?
12. Какого происхождения продукты, являющиеся источником углеводов?
13. От чего зависит температура плавления жиров, и какие жиры легче перевариваются?
14. Каковы правила кулинарной обработки овощей, предупреждающие разрушение витамина С?
15. Какими способами витаминизируют пищу на предприятиях общественного питания?
16. Какое сочетание продуктов в рационе питания обеспечивает кислотно-щелочное равновесие в организме?
17. Какова основная цель лечебно-профилактического питания?

18. Какая пища снижает двигательную функцию органов желудочно-кишечного тракта?
19. Каковы особенности кулинарной обработки продуктов для лечебных диет?
20. В чем различие диет?
21. Чем объяснить повышенное содержание витамина С во всех рационах лечебно-профилактического питания?
22. Почему химические раздражители пищи действуют на все органы человека?
23. В чем разница между лечебным и лечебно-профилактическим питанием?

ЗАДАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ № 2

Коды проверяемых знаний: 34, 312, 313, 314.

Вы можете воспользоваться -

- Справочной литературой;
- Плакатами;
- Инструкциями по эксплуатации приборов, их техническими паспортами;

Перечень вопросов для подготовки.

1. Классификация продовольственных товаров
2. Качество продовольственных товаров
3. Методы определения качества продовольственных товаров
4. Хранение продовольственных товаров
5. Стандартизация, сертификация, штрих-код
6. Маркировка продовольственных товаров
7. Классификация продовольственных товаров
8. Качество продовольственных товаров
9. Методы определения качества продовольственных товаров
10. Хранение продовольственных товаров
11. Стандартизация, сертификация, штрих-код
12. Маркировка продовольственных товаров
13. Свежие овощи, плоды, грибы и продукты их переработки.
14. Химический состав и пищевая ценность свежих овощей и плодов
15. Рыба и рыбные продукты
16. Химический состав и пищевая ценность рыбы
17. Основные семейства промысловых рыб
18. Мясо и мясные продукты
19. Химический состав и пищевая ценность мяса
20. Классификация мяса. Ткани мяса
21. Субпродукты
22. Мясо птицы
23. Колбасные изделия
24. Мясокопчености

25. Мясные консервы
26. Молоко и молочные продукты
27. Кисло-молочные продукты
28. Сыры
29. Яйца и яичепродукты
30. Пищевые жиры
31. Растительные масла
32. Животные топленые жиры
33. Зерно и продукты его переработки
34. Хлеб и хлебобулочные изделия
35. Крахмал. Сахар. Кондитерские изделия
36. Повидло, джем, варенье, цукаты
37. Вкусовые продукты
38. Чай. Кофе и кофейные напитки
39. Пряности. Приправы. Поваренная соль
40. Хлебопекарные дрожжи

ЗАДАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ № 3

Коды проверяемых умений: У1, У2, У3, У4, У5.

Вы можете воспользоваться -

- Справочной литературой;
- Плакатами;
- Инструкциями по эксплуатации приборов, их техническими паспортами;

Перечень типовых заданий для подготовки

1. Определение энергетической ценности продуктов питания.
2. Принципы рационального сбалансированного питания: методика составления рационов питания.
3. Методы определения качества продовольственных товаров.
4. Определение калорийности блюда, рациона.
5. Учет сырья на производстве.
6. Учет готовых блюд и изделий на производстве.
7. Составление дневного заборного листа.
8. Составление меню дневного рациона.
9. Составление меню для профилактического (лечебного, детского) питания.
10. Составление плана – меню.
11. Составление технологической карты.
12. Составление калькуляционной карточки.

Перечень вопросов по дисциплине для самостоятельного изучения

1. Цель и задачи дисциплины «Физиология питания», основные понятия и определения.
2. Процесс пищеварения в организме человека. Строение и состав пищеварительной системы.
3. Пищеварение в ротовой полости. Вкусовые зоны языка.
4. Пищеварение в желудке. Пустой и наполненный желудок.
5. Пищеварение в кишечнике. Всасывание пищевых веществ в кровь и лимфу.
6. Болезни, связанные с пищеварением. Профилактика и лечение болезней.
7. Проблема сохранения витаминов при длительном хранении и кулинарной обработке пищевых продуктов. Витамины пищи.
8. Физиологические нормативы потребления пищевых веществ для взрослого населения.
9. Основные принципы рационального питания.
10. Обмен веществ и энергии в организме человека. Расход энергии при различных видах физической нагрузки.
11. Принципы подбора продуктов и кулинарных блюд для отдельных приемов пищи (завтрак, обед, полдник и ужин).
12. Принципы составления меню суточных рационов. Особенности питания студентов.
13. Особенности диетического и лечебно-профилактического питания.
14. Что представляют собой микроорганизмы.
15. Как распространяются микроорганизмы в природе.
16. Какое место занимают микроорганизмы в системе живых организмов.
17. В чем заключается связь микробиологии с товароведением продовольственных и непродовольственных товаров.
18. Какую роль играют микроорганизмы в порче пищевых продуктов.
19. В чем заключается практическое использование микроорганизмов.
20. Какое место занимают бактерии в системе живого мира.
21. Какие классификации бактерий существуют.
22. Что представляют собой капсулы бактерий, в чем их значение.
23. Из чего состоит бактериальная клетка.
24. Как размножаются бактерии.
25. В чем заключается значение спорообразования бактерий для товароведной практики.
26. Что понимают под вирусами и фагами, в чем их отличие от бактерий.
27. Назвать основы систематики грибов.
28. Как размножаются дрожжи.
29. Какие заболевания растений и животных вызывают вирусы.
30. В чем заключается практическое значение дрожжей.
31. Какие способы выделения чистых культур существуют.
32. Каковы природа, строение и свойства ферментов.
33. Какая существует классификация ферментов.
34. Какое значение имеют ферменты в процессе обмена веществ микроорганизмов.

35. Как используются ферменты в пищевой промышленности.
36. Как влияет температура на развитие микроорганизмов.
37. Какие микроорганизмы называют психрофилами, мезофилами, термофилами
38. В чем заключается процесс стерилизации и пастеризации пищевых продуктов.
39. Какие химические факторы влияют на развитие микроорганизмов.
40. Зачем нужны антисептики.
41. Что такое антибиотики, назовите их основные свойства.
42. Какие биохимические процессы вызывают микроорганизмы в пищевых продуктах.
43. Что представляет собой спиртовое и пропионово-кислое брожение.
44. В чем заключается процесс гниения.
45. Что представляют собой патогенные микроорганизмы.
46. Какие пищевые отравления вызывают патогенные микроорганизмы.
47. Назовите пищевые заболевания микробной природы.
48. Назовите токсикоинфекции.
49. Что представляют собой условно-патогенные микроорганизмы, какие заболевания они вызывают.
50. В чем заключается профилактика токсикоинфекций.
51. Назовите пищевые отравления немикробной природы.
52. Что представляют собой санитарно-показательные микроорганизмы.
53. Как осуществляется экспертиза пищевых продуктов по микробиологическим показателям.
54. Каковы задачи гигиены и санитарии.
55. Какие основные санитарно-гигиенические требования предъявляются к предприятиям торговли, общественного питания и службы сервиса.
56. Каким образом внешняя среда влияет на инфицирование пищевых продуктов
57. В чем заключается гигиена воды, почвы и воздуха.
58. Какие разделы содержит «Закон об охране окружающей природной среды».
59. Какую ответственность несут предприятия торговли, общественного питания и сервиса за нарушение санитарно-гигиенических норм.
60. Как происходит санитарная оценка почвы, воды, воздуха по микробиологическим показателям.
61. Как производится санитарно-микробиологический контроль предприятий торговли, пищевых производств и в сфере сервиса.
62. Определение понятия «санитария» и «гигиена». Цели и задачи санитарии и гигиены.
63. Документы санитарного Законодательства РФ.
64. Права и обязанности Госсанэпидслужбы РФ.
65. Требования санитарных органов к планировке предприятий питания.
66. Гигиенические требования к планировке основных групп помещений предприятий питания.
67. Санитарные принципы размещения цехов и подсобных помещений на предприятиях питания.

68. Гигиенические нормативы температуры и влажности воздуха на предприятиях питания.
 69. Гигиенические требования к вентиляции и освещенности в гостиницах и предприятиях питания.
 70. Гигиенические требования, предъявляемые к материалам для изготовления технологического оборудования, посуды и инвентаря.
 71. Значение маркировки кухонного инвентаря.
 72. Режим мытья кухонной и столовой посуды.
 73. Понятия «дезинфекция», «дезинсекция» и «дератизация». Средства дезинфекции.
 74. Мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми.
 75. Понятие «личная гигиена». Правила личной гигиены. Медосмотры персонала пищевых предприятий, и их периодичность.
 76. Кишечные инфекции их отличие от пищевых отравлений.
 77. Пути и способы заражения людей кишечными инфекциями.
 78. Клиника, диагностика, профилактика брюшного тифа.
 79. Клиника, диагностика, профилактика сальмонеллеза.
 80. Клиника, диагностика, профилактика дизентерии.
 81. Клиника, диагностика, профилактика вирусного гепатита А.
 82. Клиника, диагностика, профилактика ботулизма. Факторы отравления.
 83. Характеристика золотистого стафилококка.
 84. Микотоксикозы. Характеристика микотоксинов, пути загрязнения ими пищевых продуктов.
 85. Отравление ядовитыми грибами, их профилактика.
 86. Клинические проявления при инфицировании продуктов питания кишечной и протейной палочками.
 87. Отличие кишечных инфекций от пищевых отравлений.
 88. Значение санитарно-ветеринарной экспертизы продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продовольственного сырья и пищевых продуктов.
- Показатели загрязнения продуктов питания.
- Этапы проведения санитарной экспертизы продуктов питания.

Тематика докладов и сообщений студентов

Нездоровое питание и ожирение. Причины и последствия.

1. Здоровое питание, как фактор улучшающий качество и продолжительность жизни
2. Правильное питание - основа здоровья человека.
3. Основные принципы организации рационального питания
4. Обеспечение безопасности питания
5. Специфика и организация питания школьников
6. Особенности питания студентов
7. Нерациональное питание и его влияние на развитие различной патологии в раннем возрасте.

8. Питание и здоровье
9. Питание при гипотрофии
10. Пищевая ценность продуктов растительного происхождения
11. Болезни, связанные с нерациональным питанием
12. Научные основы лечебного (диетического) питания.
13. **Общая характеристика биологически активных добавок (БАД).**
14. Общие принципы построения рационов лечебного и профилактического питания
15. Основы гигиены питания Основные аспекты.
16. Витамины и их роль в организме.
17. Значение микроэлементов для здоровья человека.
18. Вегетарианство. Положительные и отрицательные стороны вегетарианства.
19. Принципы раздельного питания. Все плюсы и минусы.
20. Формирование качества и полезных свойств пищевых продуктов.
21. Питательные среды. Элективные и чистые культуры.
22. Значение процесса гниения в конверсии пищевых продуктов.
23. Пищевые заболевания и отравления немикробной природы.

3.2. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации обучающихся

Перечень вопросов к зачету

1. Физиология питания как наука. Значение питания в жизни человека.
2. Жиры, физиологическая роль жиров.
3. Белки, физиологическая роль белков.
4. Минеральные вещества. Микроэлементы. Физиологическая роль микроэлементов, источники, суточная потребность организма.
5. Витамины. Характеристика водорастворимых витаминов.
6. Режим питания, его значение. Краткость приема пищи, распределение суточного рациона по отдельным приемам пищи.
7. Пищеварение в кишечнике. Всасывание пищевых веществ в кровь и лимфу.
8. Состав и строение белков, источники поступления белков и потребность организма человека в белках.
9. Лечебное питание. Понятие, значение. Физиологические принципы лечебного питания. Механические, химические, термические принципы щажения.
10. Сохранение витаминов при кулинарной обработке продуктов, хранении.
11. Углеводы. Соотношение их в суточном рационе, потребности организма в углеводах.
12. Энергетические затраты человека, их зависимость от пола, возраста, физической нагрузки.

13. Состав, строение и классификация жиров, соотношение в суточном рационе питания животных и растительных жиров. Потребность организма в жирах. Влияние избытка и недостатка жиров на организм человека.
14. Витамины. Физиологическая характеристика жирорастворимых витаминов. Источники этих витаминов.
15. Обмен веществ и энергии. Анаболизм, катаболизм.
16. Физиологическая роль, строение, классификация, источники углеводов для организма человека. Влияние избытка и недостатка их на обмен веществ.
17. Нуклеиновые кислоты.
18. Энергетическая ценность пищи, понятие. Энергетическая ценность белков, жиров, углеводов.
19. Вода. Физиологическая роль воды. Источники воды для организма. Водный баланс.
20. Нормы питания различных групп населения.
21. Витамины. Роль витаминов в организме человека. Классификация.
22. Особенности и нормы питания детей и подростков. Составить меню для своей профессиональной группы.
23. Проблема сохранения витаминов при длительном хранении и кулинарной обработке пищевых продуктов. Витаминизация пищи.
24. Основные принципы рационального питания.
25. Цель и задачи дисциплины «Физиология питания», основные понятия и определения.
26. Обмен веществ и энергии в организме человека. Расход энергии при различных видах физической нагрузки.
27. Болезни, связанные с пищеварением. Профилактика и лечение болезней.
28. Принципы подбора продуктов и кулинарных блюд для отдельных приемов пищи (завтрак, обед, полдник и ужин).
29. Процесс пищеварения в организме человека. Строение и состав пищеварительной системы.
30. Физиологические нормативы потребления пищевых веществ для взрослого населения.
31. Пищеварение в ротовой полости. Вкусовые зоны языка.
32. Принципы подбора продуктов и кулинарных блюд для отдельных приемов пищи (завтрак, обед, полдник и ужин).
33. Пищеварение в ротовой полости. Вкусовые зоны языка. Пищеварение в желудке.
34. Принципы составления меню суточных рационов. Особенности питания студентов.
35. Санитарно-микробиологический контроль предприятий торговли, пищевых производств и в сфере сервиса.
36. Клиника, диагностика, профилактика дизентерии.
37. Отличие кишечных инфекций от пищевых отравлений.
38. Понятие «личная гигиена». Правила личной гигиены. Медосмотры персонала пищевых предприятий, и их периодичность.

39. Пути и способы заражения людей кишечными инфекциями.

40. Пищевые отравления немикробной природы.

IV. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Процедура оценивания – порядок действий при подготовке и проведении аттестационных испытаний и формировании оценки.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о промежуточной (рубежной) аттестации знаний студентов и учащихся ДГУНХ.

- Аттестационные испытания проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические и лабораторные занятия.

- Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

- Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться программой учебной дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, непрограммируемыми калькуляторами.

- Время подготовки ответа при сдаче зачета/экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

- При подготовке к устному экзамену экзаменуемый, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору.

- При проведении устного экзамена экзаменационный билет выбирает сам экзаменуемый в случайном порядке.

- Экзаменатору предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины текущего семестра, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на практических занятиях.

- Оценка результатов устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения. При проведении письменных аттестационных

испытаний или компьютерного тестирования – в день их проведения или не позднее следующего рабочего дня после их проведения.

- Результаты выполнения аттестационных испытаний, проводимых в письменной форме, форме итоговой контрольной работы или компьютерного тестирования, должны быть объявлены обучающимся и выставлены в зачётные книжки не позднее следующего рабочего дня после их проведения.

Лист актуализации фонда оценочных средств по дисциплине
«Физиология питания»

Фонд оценочных средств пересмотрен,
обсужден и одобрен на заседании кафедры

Протокол от « 25 » мая 20 21 г. № 10
Зав. кафедрой Ирина Чижикова И.А.

Фонд оценочных средств пересмотрен,
обсужден и одобрен на заседании кафедры

протокол от « _____ » _____ 20 ____ № _____
Зав. кафедрой _____