

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 25.08.2023 12:49:55
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Мартыненко М.В.
«28» марта 2022 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по:
«Физиология питания»

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Форма обучения	очная
Год начала обучения	2022
Реализуется в <u>5</u> семестре	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Физиология питания» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела».

2. ФОС является приложением к программе дисциплины (модуля) Физиология питания

3. Разработчик Писаренко О.Н., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения.

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель Холодова Е.Н., зав.кафедрой технологии продуктов питания и товароведения

Члены комиссии: Щедрина Т.В., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения
Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

Представитель организации-работодателя: Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск

Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Физиология питания».

«24» марта 2022 г.

3. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

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

Код оцениваемой компетенции, индикатора (ов)	Этап формирования компетенции (№ темы) (в соответствии с рабочей программой дисциплины)	Средства и технологии оценки	Вид контроля, аттестация (текущий/промежуточный)	Тип контроля (устный, письменный или с использованием технических средств)	Наименование оценочного средства
ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1-18	Собеседование	Текущий	Устный	Вопросы для собеседования

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

Уровни сформированности компетенции(ий), индикатора (ов)	Дескрипторы			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
Компетенция: ПК-5 Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): <i>Индикатор:</i>				
ИД-1 _{ПК-5} Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований.	Слабо осознает безопасность сырья и готовой продукции при воздействии на организм человека, не анализирует нормативную документацию, основные и прикладные методы исследования.	Недостаточно осознает безопасность сырья и готовой продукции при воздействии на организм человека, анализирует нормативную документацию, основные и прикладные методы исследования.	Осознает безопасность сырья и готовой продукции при воздействии на организм человека, хорошо анализирует нормативную документацию, основные и прикладные методы исследования, но допускает ошибки.	Осознает безопасность сырья и готовой продукции при воздействии на организм человека, отлично анализирует нормативную документацию, основные и прикладные методы исследования.
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 Владелец: 2_{ПК-5} Шебзухова Татьяна Александровна Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022				
ИД-2 _{ПК-5} Оценивает технологические процессы, применяет методы исследования, анализирует влияние технологических факторов на качество продукции.	Недостаточно анализирует технологические процессы, применяет методы исследования, анализирует влияние технологических факторов на качество продукции.	Недостаточно анализирует технологические процессы, применяет методы исследования, анализирует влияние технологических факторов на качество продукции.	Анализирует технологические процессы, применяет методы исследования, анализирует влияние технологических факторов на качество продукции.	Анализирует технологические процессы, применяет методы исследования, анализирует влияние технологических факторов на качество продукции.
ИД-3 _{ПК-5} Применяет методы исследования, анализирует влияние технологических факторов на качество продукции.	Недостаточно применяет методы исследования, анализирует влияние технологических факторов на качество продукции.	Недостаточно применяет методы исследования, анализирует влияние технологических факторов на качество продукции.	Анализирует технологические процессы, применяет методы исследования, анализирует влияние технологических факторов на качество продукции.	Анализирует технологические процессы, применяет методы исследования, анализирует влияние технологических факторов на качество продукции.

логический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья.	ствие на организм человека специализированных продуктов питания и массового изготовления из традиционных и новых видов сырья.	воздействие на организм человека специализированных продуктов питания и массового изготовления из традиционных и новых видов сырья.	организм человека специализированных продуктов питания и массового изготовления из традиционных и новых видов сырья, но допускает ошибки.	организм человека специализированных продуктов питания и массового изготовления из традиционных и новых видов сырья.
ИД-ЗПК-5 Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания.	Слабо учитывает объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания.	Недостаточно учитывает объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания.	Учитывает объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания, но допускает ошибки.	Учитывает объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания.

Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

Рейтинговая оценка знаний студента (в случаях, предусмотренных нормативными актами СКФУ).

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
5 семестр			
1	Практическая работа № 1-3	5 неделя	15
2	Практическая работа № 4-6	11 неделя	20
3	Практическая работа № 7-9	16 неделя	20
	Итого за 5 семестр:		55

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Текущий контроль устанавливается равным **55**.
Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не

менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
<i>Отличный</i>	100
<i>Хороший</i>	80
<i>Удовлетворительный</i>	60
<i>Неудовлетворительный</i>	0

Промежуточная аттестация в форме **зачета**

Процедура зачета как отдельное контрольное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля.

Зачет выставляется по результатам работы в семестре, при сдаче всех контрольных точек, предусмотренных текущим контролем успеваемости. Если по итогам семестра обучающийся имеет от 33 до 60 баллов, ему ставится отметка «зачтено». Обучающемуся, имеющему по итогам семестра менее 33 баллов, ставится отметка «не зачтено».

Количество баллов за зачет ($S_{зач}$) при различных рейтинговых баллах по дисциплине по результатам работы в семестре

Рейтинговый балл по дисциплине по результатам работы в семестре ($R_{сем}$)	Количество баллов за зачет ($S_{зач}$)
$50 \leq R_{сем} \leq 60$	40
$39 \leq R_{сем} < 50$	35
$33 \leq R_{сем} < 39$	27
$R_{сем} < 33$	0

3. Типовые контрольные задания и иные материалы, характеризующие этапы формирования компетенций

Вопросы для собеседования

Базовый уровень

Тема 1. Введение. Предмет и задачи курса «Физиология питания»

1. История развития науки о питании.
2. Критерии здоровья населения.
3. Какие факторы, определяют среднюю продолжительность жизни современного человека?
4. Какие болезни, обусловленные современной цивилизацией, вы знаете?
5. Роль питания в поддержании здоровья человека.

Тема 2. Строение и функции пищеварительной системы человека.

1. Топография расположения органов пищеварения человека.
2. Строение ротовой полости, ее функции.
3. Строение пищевода и его функции.
4. Строение и функции желудка.
5. Строение и функции кишечника человека.

Тема 3 Строение и функции сердечнососудистой системы человека.

1. Строение сердца и кровеносных сосудов.

2. Работа сердца.
3. Строение и функции органов кроветворения.
4. Строение и функции органов системы

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

5. Значение лимфатической системы в процессе обеспечения организма человека питательными веществами.

Тема 4 Строение и функции дыхательной системы человека

1. Строение органов дыхания и их значение в энергетическом обмене.
2. Воздухообмен в легких, бронхах, тканях.
3. Роль гемоглобина в газообмене.
4. Работа легких и ее значение в процессе дыхания.
5. Значение дыхательной системы в процессе обеспечения организма человека питательными веществами.

Тема 5. Строение, функции и роль нервной системы в регуляции процесса пищеварения

1. Топография расположения эндокринных желез в организме человека, их строение и функция
2. Какие отделы центральной системы человека задействованы в процессе пищеварения?
3. Строение головного мозга человека.
4. Строение спинного мозга человека
5. Строение периферической нервной системы человека.

Тема 6. Строение, функции и роль гуморальной системы в регуляции процесса пищеварения

1. Топография расположения эндокринных желез в организме человека, их строение и функция
2. Какие отделы центральной системы человека задействованы в процессе пищеварения?
3. Строение головного мозга человека.
4. Строение спинного мозга человека
5. Строение периферической нервной системы человека.

Тема 7. Белки, их источники, функции, энергетическая, пластическая ценность.

1. Обмен белков в организме человека.
2. Функции белков в организме человека.
3. В чем состоит транспортная функция белков?
4. В чем состоит энергетическая функция белков?
5. Понятие об азотистом балансе. Физиологический минимум белка

Тема 8. Жиры, их источники, функции, энергетическая ценность.

1. Классификация и роль жиров в организме человека.
2. Энергетическая и пластическая ценность жиров. Понятие биологической эффективности.

Тема 9. Углеводы, их источники, функции, энергетическая ценность.

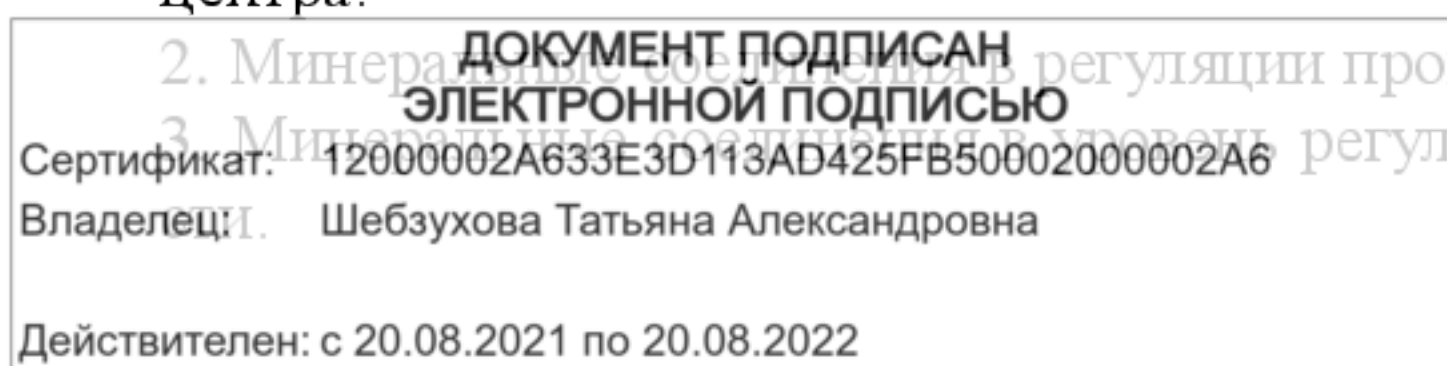
1. Классификация и роль углеводов в организме человека.
2. Энергетическая ценность углеводов.
3. Приведите примеры моносахаров и полисахаров, их источники.

Тема 10. Минеральные соединения. Источники. Значение для организма человека

1. Центральный уровень регуляции процесса пищеварения. Структура пищеварительного центра.

2. Минеральный состав пищи и регуляция процесса пищеварения.

3. Минеральный состав пищи и регуляция процесса пищеварения в ротовой поло-



4. Минеральные соединения в местный уровень регуляции процесса пищеварения в желудке.
5. Минеральные соединения в местный уровень регуляции процесса пищеварения в двенадцатиперстной кишке.

Тема 11. Витамины. Источники. Значение для организма человека

1. Какие соединения называются витаминами, их значение для организма человека.
2. Значение витамина «С» в обмене веществ, его источники. Симптомы проявления недостаточности и избыточности витамина «С» в организме человека.
3. Назовите жирорастворимые и водорастворимые витамины, их источники для организма человека.
4. Что такое авитаминоз и гиперавитаминоз, их проявление в организме человека.
5. Какое значение для организма человека имеет витамин «Д», его источники.

Тема 12. Принципы сбалансированного питания.

1. Основные положения теории сбалансированного питания.
2. Понятия пищевой и биологической полноценности белков.
3. Каким образом производят расчет энергетической ценности пищевых продуктов?
4. Назовите основные группы населения в зависимости от их физической нагрузки.
5. Какова среднесуточная потребность человека в зависимости от физических затрат.

Тема 13. Современная пирамида здорового питания и принципы ее конструирования.

1. Особенности современной пирамиды здорового питания
2. Современная пирамида здорового питания и принципы ее конструирования
3. Области здорового питания программ: Преодоление дефицита железа
4. Области здорового питания программ: Преодоление дефицита йода
5. Области здорового питания программ: Преодоление дефицита селена

Тема 14. Принципы составления рационов питания для различных групп населения. Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

1. Принципы составления рационов питания для людей физического труда.
2. Особенности питания лиц умственного труда
3. Особенности питания детей и подростков
4. Пути удовлетворения потребностей пожилых людей в пищевых веществах.
5. Рекомендуемые средние нормы белков, жиров и углеводов в суточном рационе.

Тема 15 Режим питания. Особенности питания детей и подростков

1. Требования к составлению режима питания.
2. Понятие и основные принципы режима питания.
3. Особенности питания детей дошкольного возраста
4. Особенности питания детей младшего школьного возраста в школах
5. Особенности питания подростков в школах

Тема 16. Пути обеспечения сбалансированности рационов в предприятиях общественного питания. Научно-техническая информация, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

1. Основные пути обеспечения сбалансированности рационов в предприятиях общественного питания.

2. Пути улучшения биологической ценности продукции

3. Особенности питания детей дошкольного возраста

4. Особенности питания детей младшего школьного возраста в школах

5. Характеристика продукта – носителя.

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

6. Продукты массового потребления, доступные для всех групп детского и взрослого населения и используемые в повседневном питании
7. Эффективность обогащенных продуктов и их безвредность?
8. Обогащение пищевых продуктов на потребительские свойства этих продуктов?

Тема 17. Категории функционального питания.

1. Специализированные пищевые продукты (продукты питания для детей),
2. Специализированные пищевые продукты для беременных и кормящих женщин,
3. Специализированные пищевые продукты для спортсменов,
4. Специализированные пищевые продукты для пожилых людей,
5. Специализированные пищевые продукты лиц экстремальных профессий: подводников, альпинистов, космонавтов и др.).
6. Категории функционального питания

Тема 18. Различие между диетическим, лечебным и функциональным питанием

1. Каковы различия между диетическим и лечебным питанием?
2. Каковы различия между диетическим и функциональным питанием?

Повышенный уровень

Тема 1. Введение. Предмет и задачи курса «Физиология питания»

1. Значение знаний о строении и функционировании пищеварительной системы для правильного питания.
2. Значение для профессиональной деятельности основных сведений об анатомии и физиологии систем организма, связанных с питанием.
3. Современное определение понятий: гомеостаз, пищеварение.
4. Современное определение понятий: пищевые продукты, голод, аппетит.
5. Значение знаний о нервно-гуморальной регуляции процесса пищеварения для правильного питания.

Тема 2. Строение и функции пищеварительной системы человека.

1. Назовите слюнные железы организма человека, каков состав их секрета и его значение в процессе пищеварения.
2. Какой состав имеет пищеварительный сок желудка? Его роль в процессе пищеварения.
3. Какие ферменты содержатся в пищеварительном соке двенадцатиперстной кишки, их значение в процессе пищеварения.
4. Какое pH имеет пищеварительный сок отделов пищеварительного тракта и почему?
5. Значение в процессе пищеварения печени и поджелудочной железы.

Тема 3 Строение и функции сердечнососудистой системы человека.

1. Как влияет повышение концентрации жира в артериальной крови (повышение ее свертываемости, закупорка мелких сосудов, усиление отложения жира в организме).
2. Позволяет ли определение холестерина в крови судить о функции печени?
3. Как влияет интенсивная физическая и умственная работа на функцию кровеносных сосудов?

Тема 4 Строение и функции дыхательной системы человека

1. Роль легких в обмене всосавшегося жира.
2. Наряду с клетками, обеспечивающими газообмен, в легких есть особые клетки, которые обладают способностью захватывать жир. Как называются эти клетки?

3. Функции органов дыхания

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шибзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

рекомендуют включать зимой в рацион относи-

Тема 5. Строение, функции и роль нервной системы в регуляции процесса пищеварения

1. Назовите гормоны, участвующие в процессе пищеварения, в каких органах они синтезируются и какое значение имеют?
2. Какие гормоны синтезируются в пищеварительном тракте человека? Их значение для процесса пищеварения.
3. Какое строение имеет симпатическая нервная система и ее роль в процессе пищеварения?
4. Какое строение имеет парасимпатическая нервная система и ее роль в процессе пищеварения?
5. Роль гормонов гипофиза в регуляции эндокринных желез?

Тема 6. Строение, функции и роль гуморальной системы в регуляции процесса пищеварения

1. Какие нейротрансмиттеры выделяются «абдоминальным мозгом», их значение в процессе пищеварения.
2. Какие нейропептиды выделяются «абдоминальным мозгом», их значение в процессе пищеварения.
3. Назовите гастроинтестинальные гормоны, их роль в процессе пищеварения.
4. Назовите химические стимуляторы нервных окончаний в желудочно-кишечном тракте, их значение в процессе пищеварения.
5. Механизмы регуляции сокоотделения в желудочно-кишечном тракте.

Тема 7. Белки, их источники, функции, энергетическая, пластическая ценность.

1. Какие белки называются полноценными? Приведите примеры источников полноценных белков.
2. Назовите незаменимые аминокислоты, их источники для организма человека и их значение.
3. Назовите заменимые аминокислоты, их источники для организма человека и их значение.
4. Баланс белка в организме человека.
5. Что такое отрицательный и положительный азотистый баланс?

Тема 8. Жиры, их источники, функции, энергетическая ценность.

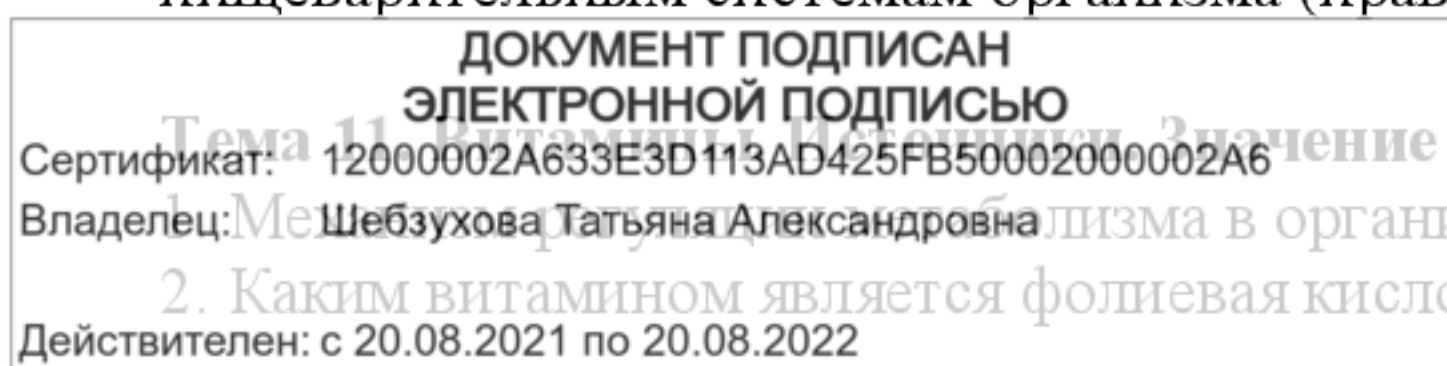
1. Регуляция жирового обмена.
2. Взаимосвязь обмена углеводов, белков и жиров.

Тема 9. Углеводы, их источники, функции, энергетическая ценность.

1. Приведите примеры дисахаров, из каких мономеров они состоят, их источники, значение для организма человека.
2. Пектиновые вещества, их источники и значение в метаболизме.
3. Механизмы регуляции углеводного обмена в организме человека.

Тема 10. Минеральные соединения. Источники. Значение для организма человека

1. Сбалансированность минеральных элементов для усвоения их организмом.
2. Соотношение кальция и фосфора, кальция и магния в рационах взрослого населения
3. Почему химическая структура пищи должна максимально соответствовать ферментным пищеварительным системам организма (правило соответствия)



Тема 11. Витамины. Источники. Значение для организма человека

1. Значение для организма человека с участием витаминов.
2. Каким витамином является фолиевая кислота, ее роль в организме человека.

3. Каким витамином является токоферол, его роль в организме человека.
4. Каким витамином является ретинол его роль в организме человека.
5. Каким витамином является кальциферол, его роль в организме человека.

Тема 12. Принципы сбалансированного питания

1. Зависимость физиологических потребностей в энергии от физической нагрузки различных групп населения.
2. Теория сбалансированного питания академика А.А. Покровского.
3. Теория адекватного питания, предложенная академиком А.М. Уголевым
4. Принципы и суть концепции функционального питания.
5. Концепция направленного (целевого) питания, ее суть и значение в сбалансированном питании.

Тема 13. Современная пирамида здорового питания и принципы ее конструирования.

1. Области здорового питания программ: Витаминизация пищи
2. Питание спортсменов
3. Характеристика микронутриентов: витамин С, витамины группы В, фолиевая кислота, β -каротин, используемые для обогащения пищевых продуктов
4. Характеристика минеральных веществ, используемых для обогащения пищевых продуктов
5. Йод, железо и кальций. В каких случаях следует их использовать в обогащении пищевых продуктов.

Тема 14. Принципы составления рационов питания для различных групп населения. Мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

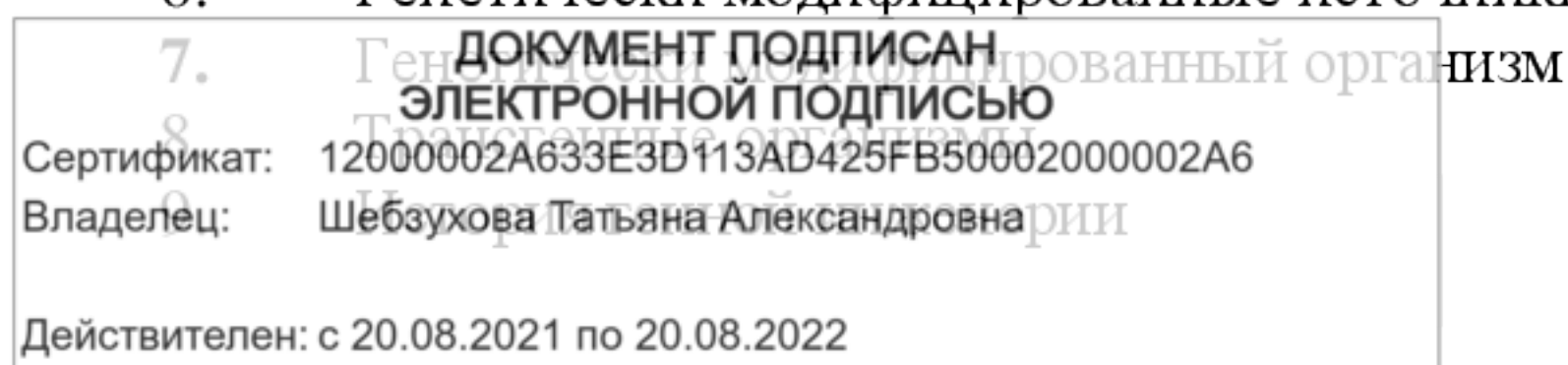
1. Назовите основные концепции здорового питания, их суть.
2. Назовите основные критерии разработки норм питания.
3. Принципы расчета норм питания для различных групп населения.
4. Современная концепция оптимального питания человека.
5. Современная концепция индивидуального питания ее суть и критерии.

Тема 15 Режим питания. Особенности питания детей и подростков

1. Каков удельный вес белков в суточном рационе детей и подростков
2. Какова оптимальная сбалансированность полиненасыщенных жирных кислот: ПНЖК % (в том числе соотношение ПНЖК омега-3: омега-6)
3. Удельный вес углеводов в суточном рационе питания взрослого человека
4. Перечислите категории, входящие в понятие «Режим питания»
5. Каково физиологическое значение фиксированного времени приема?

Тема 16. Пути обеспечения сбалансированности рационов в предприятиях общественного питания. Научно-техническая информация, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

1. Пищевой статус (состояние питания, алиментарный статус, нутриционный статус)
2. Оценка пищевого статуса
3. Как проводят оценку пищевой адекватности (на основании каких показателей)
4. Обычный пищевой статус
5. Оптимальный пищевой статус
6. Генетически модифицированные источники пищи (ГМИ)



Тема 17. Категории функционального питания.

1. Биохимические критерии адекватности питания

Тема 18. Различие между диетическим, лечебным и функциональным питанием

1. Лечебно-профилактические и профилактические продукты – продукты для лиц, работающих на вредных производствах
2. Лечебно-профилактические и профилактические продукты – для проживающих в экологически неблагоприятных условиях
3. Лечебно-профилактические и профилактические продукты – при заболеваниях или предрасположенных к ним (диабет, ожирение).
4. Лечебно-профилактические и профилактические продукты – при заболеваниях или предрасположенных к ним (атеросклероз и др.).
5. Могут ли лечебно-профилактические и профилактические продукты быть использованы здоровыми людьми для профилактики алиментарно-зависимых заболеваний и др.

1. Критерии оценивания компетенций*

Оценка «отлично» выставляется студенту, если студент осознает безопасность сырья и готовой продукции при воздействии на организм человека, анализирует нормативную документацию, основные и прикладные методы исследования; анализирует воздействие на организм человека специализированных продуктов питания и массового изготовления из традиционных и новых видов сырья; учитывает объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент осознает безопасность сырья и готовой продукции при воздействии на организм человека, анализирует нормативную документацию, основные и прикладные методы исследования; анализирует воздействие на организм человека специализированных продуктов питания и массового изготовления из традиционных и новых видов сырья; учитывает объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания, *но допускает ошибки*.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент *недостаточно* осознает безопасность сырья и готовой продукции при воздействии на организм человека, анализирует нормативную документацию, основные и прикладные методы исследования; анализирует воздействие на организм человека специализированных продуктов питания и массового изготовления из традиционных и новых видов сырья; учитывает объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент *слабо* осознает безопасность сырья и готовой продукции при воздействии на организм человека, анализирует нормативную документацию, основные и прикладные методы исследования; анализирует воздействие на организм человека специализированных продуктов питания и массового изготовления из традиционных и новых видов сырья; учитывает объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины, не допускает грубых ошибок при изложении материала; хорошо ориентируется в терминах.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки при изложении материала.

* в соответствии с требованиями освоения дисциплины

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным

55. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя: вопросы для собеседования.

Предлагаемые студенту вопросы позволяют проверить ПК-5 компетенцию.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо 5 минут, в течение данного времени будет проводиться беседа со студентом в диалоговом режиме.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования любыми справочными материалами, предложенными в рабочей программе дисциплины.

Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базового более углубленными знаниями материала.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо подготовить ответы на вопросы в письменной форме.

При проверке ответа студента, оцениваются:

- знание терминологии курса дисциплины;
- раскрытие проблемы, темы;
- ясность, четкость, логичность, научность изложения;
- обоснованность излагаемой позиции, ответа;
- самостоятельность в формулировке позиции;
- правильность ответов на задаваемые вопросы.

№ п/п	Фамилия, имя студента	Вид работы						Итог
		Знание терминологии курса дисциплины	Раскрытие проблемы, темы	Ясность, четкость, логичность, научность изложения	Обоснованность излагаемой позиции, ответа	Самостоятельность в формулировке позиции	Правильность ответов на задаваемые вопросы	
1								
2								
...								

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022