

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 10:43:52

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

Заведующий кафедрой ТППиТ

_____ Е.Н. Холодова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине:

«Физиология питания»

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	очная
Год начала обучения	2021 г.

Предисловие

1. Назначение: данный фонд оценочных средств предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» по дисциплине «Физиология питания».
 2. Фонд оценочных средств 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».
 3. Разработчик доцент кафедры ТППТ, кан.филос.наук Писаренко О.Н.
 4. ФОС рассмотрен и утвержден на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения.
 5. ФОС согласован с выпускающей кафедрой технологии продуктов питания и товароведения.
 6. Проведена экспертиза ФОС. Члены экспертной группы, проводившие внутреннюю экспертизу:
 - Нарыжная А.Б. – председатель УМК.
 - Члены экспертной группы:
 - Холодова Е.Н., зав.кафедрой технологии продуктов питания и товароведения;
 - Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения.
 - Эксперт, проводивший внешнюю экспертизу:
 - Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск
- Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует ОП ВО по направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Физиология питания».
7. Срок действия ФОС: на срок реализации образовательной программы.

Паспорт фонда оценочных средств
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине:
«Физиология питания»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Год начала обучения 2021

Изучается в 5 семестре

Код оцениваемой компетенции	Этап формирования компетенции (№ темы) (в соответствии с рабочей программой)	Средства и технологии оценки	Вид контроля, аттестация (текущий / промежуточный)	Тип контроля (устный, письменный или с использованием технических средств)	Наименование оценочного средства	Количество заданий для каждого уровня, шт.	
						Базовый	Повышенный
ПК-5	1-18	Собеседование	Текущий	Устный	Вопросы для собеседования	86	80
ПК-5	7	Собеседование	Текущий	Устный	Перечень дискуссионных тем для круглого стола	5	5

Составитель О.Н. Писаренко

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО–КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Вопросы для собеседования
По дисциплине «Физиология питания»

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 большого и малого кругов кровообращения,
4. Строение лимфатической системы
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. Минеральные соединения в регуляции процесса пищеварения.
3. Минеральные соединения в уровень регуляции процесса пищеварения в ротовой полости.
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 пищевой ценности продукции
3. Обогащение пищевых продуктов
4. Характеристика обогатителей
5. Характеристика продукта – носителя.
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 гистиоцитов?
4. Почему жителям северных областей рекомендуют включать зимой в рацион относительно большое количество жира?

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. Механизм регуляции метаболизма в организме 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)
7. Генетически модифицированный организм
8. Трансгенные организмы
9. История генной инженерии

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 он свободно справляется с применением специализированных и профессиональных знаний, в том числе инновационных, в области технологии производства продуктов питания и определяет направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он правильно применяет специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания и определяет направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он применяет специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания и определяет направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции, но допускает незначительные ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он знает незначительную часть материала, допускает грубые ошибки в области применения специализированных и профессиональных знаний, в том числе инновационных, в области технологии производства продуктов питания и определяет направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции.

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.

2. 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 определения уровня освоения знаний по предложенным темам.

Предлагаемые студенту вопросы позволяют проверить компонент компетенции:

Знать инновационные знания в области технологии производства продуктов питания.

Уметь определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции.

Владеть способностью применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания.

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

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 нормативными документами и справочными таблицами.

Оценочный лист

№ п/ п	Фамилия, имя студента	Вид работы						Итог
		Соответствие ответа заданию	Раскрытие проблем, темы	Ясность, четкость, логичность, научность из-	Обоснованность излагемой позиции, от- вета	Самостоятельность в формулировке позиции	Четкость, обоснованность, научность выводов	

				ложе- ния				
1								
2								
...								

Составитель: О.Н. Писаренко

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

**Перечень дискуссионных тем для круглого стола
По дисциплине «Физиология питания»**

Базовый уровень

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

Повышенный уровень

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?

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он свободно справляется с применением специализированных и профессиональных знаний, в том числе инновационных, в области технологии производства продуктов питания и определяет направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он правильно применяет специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания и определяет направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он применяет специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания и определяет направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции, но допускает незначительные ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он знает незначительную часть материала, допускает грубые ошибки в области применения специализированных и профессиональных знаний, в том числе инновационных, в области технологии производства продуктов питания и определяет направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции.

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.

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

Процедура проведения данного оценочного материала включает в себя перечень дискуссионных тем для круглого стола, которые позволяют оценить ответы студентов по теме №7 дисциплины «Физиология питания».

Предлагаемые студенту перечень дискуссионных тем для круглого стола, позволяют проверить компетенцию: ПК-5. Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базового более глубокими знаниями материала.

Для подготовки к данному оценочному материалу необходимо заранее подготовиться по теме №7 дисциплины, затем будет проводиться беседа со студентом в диалоговом режиме.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами, компьютерами.

Оценочные листы студента по вопросам собеседования Ф. И. О.

№ темы	Отлично (100%)	Хорошо (80%)	Удовлетворительно (60%)	Неудовлетворительно (0%)
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				

Составитель: О.Н. Писаренко