

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96 «СЕРВЕР»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Данченко Н.В.

Физиология питания

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Год начала обучения	2025
Форма обучения	очная
Реализуется в семестре	5

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 «Физиология питания»

3. Разработчик Лимарева Н.С. доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения, канд.техн.наук

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».

5.Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

1. Описание критериев оценивания компетенции на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция(ии), индикатор (ы)	Уровни сформированности компетенций			
	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: <i>Индикатор:</i>				
ИД-1ПК-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.
ИД-2ПК-5 Организовывает технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	Слабо анализирует воздействие на организм человека специализированных продуктов питания и массового изготовления из традиционных и новых видов сырья.	Недостаточно анализирует воздействие на организм человека специализированных продуктов питания и массового изготовления из традиционных и новых видов сырья.	Анализирует воздействие на организм человека специализированных продуктов питания и массового изготовления из традиционных и новых видов сырья, но допускает ошибки.	Анализирует воздействие на организм человека специализированных продуктов питания и массового изготовления из традиционных и новых видов сырья.
ИД-3ПК-5 Выявляет объекты для	Слабо учитывает объекты для	Недостаточно учитывает объ-	Учитывает объ-	Учитывает объ-

улучшения технологий пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	улучшения технологий пищевых производств с учетом основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания.	екты для улучшения технологий пищевых производств с учетом основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания.	шения технологий пищевых производств с учетом основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания, но допускает ошибки.	шения технологий пищевых производств с учетом основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания.
---	---	--	--	---

Оценивание уровня сформированности компетенции по дисциплине осуществляется на основе «Положения о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры - в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» в актуальной редакции.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕРКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Номер задания	Правильный ответ	Содержание вопроса	Компетенция
1.		Форма обучения очная Семестр 5	
2.		Факторы, определяющие среднюю продолжительность жизни современного человека	ПК-5
3.		Строение ротовой полости, ее функции	ПК-5
4.		Функции пищевода	ПК-5
5.		Функции желудка	ПК-5
6.		Строение и функции кишечника человека	ПК-5
7.		Функции сердечнососудистой системы человека	ПК-5
8.		Функции дыхательной системы человека	ПК-5
9.		Белки, их источники, энергетическая, пластическая ценность	ПК-5
10.		Функции белков в организме человека	ПК-5
11.		Понятие об азотистом балансе. Физиологический минимум белка	ПК-5
12.		Классификация и роль жиров в организме человека	ПК-5
13.		Энергетическая и пластическая ценность жиров. Понятие биологической эффективности	ПК-5
14.		Углеводы, их источники, функции, энергетическая ценность	ПК-5
15.		Витамины водорастворимые. Источники.	ПК-5
16.		Витамины жирорастворимые. Источники.	ПК-5
17.		Основные положения теории сбалансированного питания.	ПК-5
18.		Авитаминоз и гиперавитаминоз, их проявление в организме человека.	ПК-5
19.		Понятия пищевой и биологической полноценности белков.	ПК-5
20.		Принципы составления рационов питания для людей физического труда.	ПК-5
21.		Особенности питания детей и подростков	ПК-5
22.		Пути удовлетворения потребностей пожилых людей в пищевых веществах.	ПК-5
23.		Принципы составления рационов питания для различных групп населения	ПК-5

24.		Требования к составлению режима питания.	ПК-5
25.	d	Укажите разновидность жира, который отличается наиболее низкой усвояемостью. а) свиной; б) рыбий; в) олений; г) говяжий.	ПК-5
26.	b	На деятельность каких систем влияет магний? а) нервная, мышечная; б) сердечная, нервная, мышечная; в) мышечная, сердечная; г) сердечная, нервная.	ПК-5
27.	b	Назовите ошибочное утверждение «Витамины – это ... а) полезные элементы, которые помогают поддерживать иммунитет в борьбе с инфекционными заболеваниями»; б) источник энергии»; в) биологические регуляторы жизненных процессов человеческого организма»; г) источник полезных веществ».	ПК-5
28.	c	Назовите процессы, характерные для обмена веществ и энергии. а) поступление микроэлементов в организм; б) выведение из организма непереваренных остатков; в) потребление, превращение, использование, накопление, потеря веществ и энергии; г) 4) накопление полезных микроэлементов.	ПК-5
29.	d	В чём заключается процесс ассимиляции? а) в расходе полезных веществ и энергии в организме; б) в накоплении и расходе полезных веществ в организме; в) в расходе энергии в организме; г) 4) в накоплении полезных веществ и энергии в организме.	ПК-5
30.	c	Какое питание называется сбалансированным? а) распределённое по времени суток, калорийности и количеству пищи;	ПК-5

		б) которое назначается в лечебных целях при конкретном заболевании; с) составленное с учётом физиологических потребностей организма, возраста, пола, веса, состояния здоровья; д) 4) направленное на лечение дефицита витаминов.	
31.	б	Что такое пищеварение? а) получение и использование полезных микроэлементов, полученных из пищи; б) ферментное расщепление крупных органических соединений на более мелкие; с) химическое расщепление органических соединений на ряд неорганических; д) механическое раздробление пищи на мелкие фрагменты.	ПК-5
32.	д	Назовите процессы, на которые расходуется энергия основного обмена. а) дыхание и теплообмен; б) физическая нагрузка; с) функционирование внутренних органов, теплообмен, физическая нагрузка; д) 4) теплообмен и функционирование внутренних органов.	ПК-5

2. Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации. Рейтинговая система оценки знаний студентов основана на использовании совокупности контрольных мероприятий по проверке пройденного материала (контрольных точек), оптимально расположенных на всем временном интервале изучения дисциплины. Принципы рейтинговой системы оценки знаний студентов основываются на положениях, описанных в Положении об организации образовательного процесса на основе рейтинговой системы оценки знаний студентов в ФГАОУ ВО «СКФУ».

3. 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.