

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Физиология питания»

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

| Код контролируемой компетенции | Способ оценивания | Оценочное средство |
|---|-------------------|---|
| ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения | Экзамен | Комплект контролирующих материалов для экзамена |
| ПК-24: способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов | Экзамен | Комплект контролирующих материалов для экзамена |

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

Показатели оценивания компетенций представлены в разделе «Требования к результатам освоения дисциплины» рабочей программы дисциплины «Физиология питания» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Физиология питания» используется 100-балльная шкала.

| Критерий | Оценка по 100-балльной шкале | Оценка по традиционной шкале |
|--|------------------------------|------------------------------|
| Студент твёрдо знает программный материал, системно и грамотно излагает его, демонстрирует необходимый уровень компетенций, чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеет понятийным аппаратом. | 75-100 | <i>Отлично</i> |
| Студент проявил полное знание программного материала, демонстрирует сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускает не принципиальные неточности при изложении ответа на вопросы. | 50-74 | <i>Хорошо</i> |
| Студент обнаруживает знания только основного материала, но не усвоил детали, допускает ошибки, демонстрирует не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать | 25-49 | <i>Удовлетворительно</i> |

| | | |
|--|-----|----------------------------|
| Выводы. | | |
| Студент не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями. | <25 | <i>Неудовлетворительно</i> |

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

| № пп | Вопрос/Задача | Проверяемые компетенции |
|------|---|-------------------------|
| 1 | Первый принцип рационального питания: единица измерения энергетической ценности, коэффициенты энергетической ценности макронутриентов, расчет энергетической ценности продуктов, направления расходования энергии организмом. Расширенная формула расчета суточных энергозатрат | ОПК-2, ПК-24 |
| 2 | Первый принцип рационального питания: основной обмен, специфическое динамическое действие пищи, расход энергии на мышечную деятельность. Индекс массы тела. Расчет нормальной и идеальной массы тела | ОПК-2, ПК-24 |
| 3 | Второй принцип рационального питания: соотношение макронутриентов, потребность в основных пищевых веществах | ОПК-2, ПК-24 |
| 4 | Третий принцип рационального питания: суточное распределение пищевого рациона; правила, положенные в основу этого принципа | ОПК-2, ПК-24 |
| 5 | Типы пищеварения. Схема переваривания углеводов, белков. Продукты переваривания липидов | ОПК-2 |
| 6 | Общие принципы диетического питания, пути обеспечения ограничительных диет. Основной вариант диеты (ОВД) : показания к применению, общая характеристика, кулинарная обработка, пищевая ценность | ОПК-2 |
| 7 | Рассчитать энергетическую ценность 100 г ряженки 6% жирности при содержании воды 85,3%; белка - 3,0%; органических кислот - 0,9%. Содержание минеральных веществ составило 426,1 мг/100 г продукта; витаминов - 0,65 мг/100 г продукта | ПК-24 |
| 8 | Рассчитать энергетическую ценность 100 г сока яблочного при содержании белка 0,4%. Содержание остальных веществ определить рефрактометрическим способом | ПК-24 |
| 9 | Рассчитать энергетическую ценность 100 г дыни с влажностью 88,5 %. Содержание белка составило 0,6%; органических кислот 0,2%; минеральных | ПК-24 |

| № пп | Вопрос/Задача | Проверяемые компетенции |
|------|--|-------------------------|
| | веществ - 192 мг/100 г продукта; витаминов - 1,08 мг/100 г продукта | |
| 10 | Дайте понятие «пищевой рацион», «функциональные пищевые продукты», «обогащенные пищевые продукты», «специализированные пищевые продукты». Приведите примеры. | ОПК-2, ПК-24 |
| 11 | Алгоритм создания специализированной пищевой продукции | ОПК-2 |
| 12 | Алгоритм оценки эффективности специализированной пищевой продукции | ОПК-2 |
| 13 | Нормативная база создания обогащенной и функциональной пищевой продукции | ОПК-2 |
| 14 | Отличительные признаки и эффективность функциональной пищевой продукции | ОПК-2 |
| 15 | Отличительные признаки обогащенной пищевой продукции | ОПК-2 |

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