



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам.начальника колледжа
по учебно-методической работе
М.С. Агеева

ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля
и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета
по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

МО – 19.02.10.ОП.02.ФОС

РАЗРАБОТЧИК

Преподаватель колледжа: Морозова Н.А.

ВРИО ЗАВЕДУЮЩЕГО ОТДЕЛЕНИЕМ

Судьбина Н.А.

ГОД РАЗРАБОТКИ

2020

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по ОП.02 «Физиология питания» разработан на основе примерной рабочей программы, рабочей программы учебной дисциплины ОП.02. «Физиология питания» и Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации колледжа.

Содержание

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	4
1.1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	4
1.2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1.3 СВОДНЫЕ ДАННЫЕ О ФОРМАХ И СРЕДСТВАХ КОНТРОЛЯ, ОСНОВНЫХ ПОКАЗАТЕЛЯХ И КРИТЕРИЯХ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ.....	7
2 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА	14
2.1. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА ..	14

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения учебной дисциплины ОП.02 Физиология питания

1.2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате контроля и оценки по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка освоенных умений и усвоенных знаний, и элементов общих и профессиональных компетенций.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;

- рассчитывать энергетическую ценность блюд;

- составлять рационы питания для различных категорий и потребителей.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- роль пищи для организма человека;

- основные процессы обмена веществ в организме;

- суточный расход энергии;

- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;

- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов, воды в структуре питания;

- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;

- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

- понятие рациона питания;

- суточную норму потребности человека в питательных веществах;

- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;

- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;

- методики составления рационов питания.ФОС направлены на формирование у обучающихся следующих компетенций:

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 информативно-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.

Профессиональные

ПК1.1. 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.

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.

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.

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.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.


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.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»		
Файл: МО – 19.02.10.ОП.02.ФОС	ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ		С.7/17

1.3 СВОДНЫЕ ДАННЫЕ О ФОРМАХ И СРЕДСТВАХ КОНТРОЛЯ, ОСНОВНЫХ ПОКАЗАТЕЛЯХ И КРИТЕРИЯХ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения текущего контроля на уроках, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, самостоятельных работ, промежуточной аттестации.

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ОК и ПК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
Усвоенные знания:				
3.1: - роль пищи для организма человека;	ОК 1-ОК 9 ПК 1.1-ПК 1.3 ПК 2.1-ПК 2.3 ПК 3.1-ПК 3.4 ПК 4.1-ПК 4.4 ПК 5.1-ПК 5.2 ПК 6.1-ПК 6.5	Текущий контроль: -выполнение практических занятий № 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 10; - проверка выполнения самостоятельных работ № 1, 2, 4, 5, 6; - устный опрос; - тестирование; - промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	-последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - уверенно демонстрирует усвоение изученных вопросов; - раскрывает содержание материала в объеме, предусмотренном программой.	Знает определения -роль пищи для организма человека
3.2: - основные процессы обмена веществ в организме;	ОК 1-ОК 9 ПК 1.1-ПК 1.3 ПК 2.1-ПК 2.3 ПК 3.1-ПК 3.4 ПК 4.1-ПК 4.4 ПК 5.1-ПК 5.2 ПК 6.1-ПК 6.5	Текущий контроль: -выполнение практических занятий № 1-10; - проверка выполнения самостоятельных работ № 1, 2, 3; - тестирование; - промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	-последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - уверенно демонстрирует усвоение изученных вопросов; - раскрывает содержание материала в объеме, предусмотренном программой.	Знает: - основные процессы обмена веществ в организме;

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ОК и ПК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
3.3: - суточный расход энергии;	ОК 1-ОК 9 ПК 1.1-ПК 1.3 ПК 2.1-ПК 2.3 ПК 3.1-ПК 3.4 ПК 4.1-ПК 4.4 ПК 5.1-ПК 5.2 ПК 6.1-ПК 6.5	Текущий контроль: -выполнение практических занятий № 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9, 10; - проверка выполнения самостоятельных работ № 1, 2, 3; - тестирование; - промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	-последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - уверенно демонстрирует усвоение изученных вопросов; - раскрывает содержание материала в объёме, предусмотренном программой.	Знает: - суточный расход энергии;
3.4: - состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания;	ОК 1-ОК 9 ПК 1.1-ПК 1.3 ПК 2.1-ПК 2.3 ПК 3.1-ПК 3.4 ПК 4.1-ПК 4.4 ПК 5.1-ПК 5.2 ПК 6.1-ПК 6.5	Текущий контроль: -выполнение практических занятий № 1-10; - проверка выполнения самостоятельных работ № 3, 4, 5, 6; - тестирование; - промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	-последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - уверенно демонстрирует усвоение изученных вопросов; - раскрывает содержание материала в объёме, предусмотренном программой.	Знает: - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
3.5- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов, воды в структуре питания;	ОК 1-ОК 9 ПК 1.1-ПК 1.3 ПК 2.1-ПК 2.3 ПК 3.1-ПК 3.4 ПК 4.1-ПК 4.4 ПК 5.1-ПК 5.2 ПК 6.1-ПК 6.5	Текущий контроль: -выполнение практических занятий № 2, 3, 4, 7, 8, 9, 10; - проверка выполнения самостоятельных работ № 3, 4, 5, 6; - тестирование; - промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	-последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Знает: -- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов, воды в структуре питания;

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ОК и ПК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
3.6- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	ОК 1-ОК 9 ПК 1.1-ПК 1.3 ПК 2.1-ПК 2.3 ПК 3.1-ПК 3.4 ПК 4.1-ПК 4.4 ПК 5.1-ПК 5.2 ПК 6.1-ПК 6.5	Текущий контроль: -выполнение практических занятий № 2-10; - проверка выполнения самостоятельной работы № 1; - тестирование; - промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Знает: -- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
3.7- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	ОК 1-ОК 9 ПК 1.1-ПК 1.3 ПК 2.1-ПК 2.3 ПК 3.1-ПК 3.4 ПК 4.1-ПК 4.4 ПК 5.1-ПК 5.2 ПК 6.1-ПК 6.5	Текущий контроль: -выполнение практических занятий № 2, 3, 4, 7, 8, 9, 10; - проверка выполнения самостоятельных работ № 1, 3, 4, 5, 6; - тестирование; - промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Знает: -- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ОК и ПК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
3.8- понятие рациона питания;	ОК 1-ОК 9 ПК 1.1-ПК 1.3 ПК 2.1-ПК 2.3 ПК 3.1-ПК 3.4 ПК 4.1-ПК 4.4 ПК 5.1-ПК 5.2 ПК 6.1-ПК 6.5	Текущий контроль: -выполнение практических занятий № 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9; - проверка выполнения самостоятельных работ № 4, 5, 6; - тестирование; - промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Знает: -- понятие рациона питания;
3.9- суточные нормы потребности человека в питательных веществах;	ОК 1-ОК 9 ПК 1.1-ПК 1.3 ПК 2.1-ПК 2.3 ПК 3.1-ПК 3.4 ПК 4.1-ПК 4.4 ПК 5.1-ПК 5.2 ПК 6.1-ПК 6.5	Текущий контроль: -выполнение практических занятий № 2, 3, 4, 7, 8, 9, 10; - проверка выполнения самостоятельных работ № 3, 4, 5, 6; - тестирование; - промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Знает: - суточные нормы потребности человека в питательных веществах

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ОК и ПК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
3.10- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	ОК 1-ОК 9 ПК 1.1-ПК 1.3 ПК 2.1-ПК 2.3 ПК 3.1-ПК 3.4 ПК 4.1-ПК 4.4 ПК 5.1-ПК 5.2 ПК 6.1-ПК 6.5	Текущий контроль: -выполнение практических занятий № 2, 3, 4, 7, 8, 9, 10; - проверка выполнения самостоятельных работ № 3, 4, 5, 6; - тестирование; - промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Знает: - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
3.11- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;	ОК 1-ОК 9 ПК 1.1-ПК 1.3 ПК 2.1-ПК 2.3 ПК 3.1-ПК 3.4 ПК 4.1-ПК 4.4 ПК 5.1-ПК 5.2 ПК 6.1-ПК 6.5	Текущий контроль: -выполнение практических занятий № 9-10; - проверка выполнения самостоятельной работы № 6; - тестирование; - промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Знает: - назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ОК и ПК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
3.12- методики составления рационов питания	ОК 1-ОК 9 ПК 1.1-ПК 1.3 ПК 2.1-ПК 2.3 ПК 3.1-ПК 3.4 ПК 4.1-ПК 4.4 ПК 5.1-ПК 5.2 ПК 6.1-ПК 6.5	Текущий контроль: -выполнение практических занятий № 2, 3, 4, 7, 8, 9, 10; - проверка выполнения самостоятельных работ № 4, 5, 6; - тестирование; - промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. -рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Знает: - методики составления рационов питания

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ОК и ПК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Результат обучения (проектируемые элементы компетенций)
Освоенные умения:				
У.1 - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	ОК 1-ОК 9 ПК 1.1-ПК 1.3 ПК 2.1-ПК 2.3 ПК 3.1-ПК 3.4 ПК 4.1-ПК 4.4 ПК 5.1-ПК 5.2 ПК 6.1-ПК 6.5	Текущий контроль: -выполнение практических занятий № 1, 2, 3; - проверка выполнения самостоятельных работ № 1, 2, 4, 4, 6 - тестирование; - промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	Способен: - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; - самостоятельно находить информацию из дополнительных источников по видам рыб и нерыбных промысловых гидробионтов (учебник, интернет).	Умеет: – проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
У.2 - рассчитывать энергетическую ценность блюд;	ОК 1-ОК 9 ПК 1.1-ПК 1.3 ПК 2.1-ПК 2.3 ПК 3.1-ПК 3.4 ПК 4.1-ПК 4.4 ПК 5.1-ПК 5.2 ПК 6.1-ПК 6.5	Текущий контроль: -выполнение практических занятий № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8; - проверка выполнения самостоятельных работ № 1, 2, 3, 4, 5, 6; - тестирование; - промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	Способен: - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - самостоятельно находить информацию из дополнительных источников по видам рыб и нерыбных промысловых гидробионтов (учебник, интернет).	Умеет определять: - рассчитывать энергетическую ценность блюд;
У.3 - составлять рационы питания для различных категорий и потребителей.	ОК 1-ОК 9 ПК 1.1-ПК 1.3 ПК 2.1-ПК 2.3 ПК 3.1-ПК 3.4 ПК 4.1-ПК 4.4 ПК 5.1-ПК 5.2 ПК 6.1-ПК 6.5	Текущий контроль: -выполнение практических занятий № 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8; - проверка выполнения самостоятельных работ № 4, 6, 7, 9, 10, 16, 17; - тестирование; - промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	Способен: - составлять рационы питания для различных категорий и потребителей. - самостоятельно находить информацию из дополнительных источников по видам рыб и нерыбных промысловых гидробионтов (учебник, интернет).	Умеет: - составлять рационы питания для различных категорий и потребителей.

2 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА

2.1. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

Промежуточная аттестация по учебной дисциплине ОП.02 Физиология питания в форме устного дифференцированного зачета по вопросам.

При проведении промежуточной аттестации возможно использование электронного обучения (далее – ЭО) и дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ). Промежуточная аттестация обучающихся с использованием ЭО и ДОТ может проводиться на сайте dokmrk.ru в режиме тестирования, в режиме видеоконференции на платформе Google Meet (при необходимости – другими способами).

Вопросы для тестирования с применением ЭО и ДОТ разрабатываются в соответствии с разделами тематического плана рабочей программы учебной дисциплины и размещаются на образовательной платформе Moodle специалистом лаборатории образовательного аудита. Для получения положительной оценки по итогам промежуточной аттестации, организованной в форме тестирования, необходимо правильно ответить не менее чем на 71% вопросов.

Критерии оценивания промежуточного контроля по учебной дисциплине ОП.02 Физиология питания (по вариантам):

«Отлично» - ставится, если обучающийся: убедительно ответил на заданный вопрос, сделав все необходимые пояснения, применив информационные источники (включая атлас и доп.литературу), грамотно и аккуратно оформив ответ.

«Хорошо» - ставится, если обучающийся убедительно ответил, но при этом не смог воспользоваться информационными источниками или имел незначительные ошибки, сделав необходимые пояснения, грамотно и аккуратно оформив работу.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся ответил на вопросы, при этом допустил негрубые ошибки в оформлении работы или использовании географического материала.

«Неудовлетворительно» - ставится, если обучающийся не смог ответить на заданный вопрос.

Критерии оценивания промежуточного контроля по учебной дисциплине в форме тестирования будут следующими:

«Отлично» - 100-91% правильных ответов;

«Хорошо» - 90-81% правильных ответов;

«Удовлетворительно» - 80-71% правильных ответов;
«Неудовлетворительно» - 70-0% правильных ответов.

4-й семестр – промежуточная аттестация – дифференцированный зачет.

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ

1. Физиология питания как наука. Значение питания для жизнедеятельности организма человека. Питание и здоровье.
2. Пищеварение. Строение и функции желудочно-кишечного тракта. Влияние пищевых факторов на состояние пищеварительной системы.
3. Пищеварение в ротовой полости. Строение и функции ротовой полости. Роль и ферменты слюны.
4. Процессы пищеварения в желудке. Строение и функции желудка. Состав и свойства желудочного сока.
5. Процессы пищеварения в двенадцатиперстной кишке. Роль поджелудочной железы в пищеварении. Состав и свойства поджелудочного сока.
6. Роль печени в пищеварении. Состав и свойства желчи, желчных кислот. Влияние пищевых факторов на секрецию поджелудочного сока и желчи.
7. Процессы пищеварения в тонком кишечнике, конечные продукты. Кишечный сок, состав, свойства.
8. Механизм всасывания питательных веществ в кровь.
9. Роль толстого кишечника в процессе пищеварения. Микрофлора кишечника и ее значение для организма.
10. Усвояемость пищи растительного и животного происхождения. Факторы, влияющие на усвояемость.
11. Схема превращения белков в организме человека. Ферменты, промежуточные и конечные продукты расщепления.
12. Схема превращения жиров в организме человека. Ферменты, конечные продукты расщепления.
13. Схема превращения углеводов в организме человека. Ферменты, промежуточные и конечные продукты расщепления.
14. Обмен веществ и энергии. Регуляция белкового, углеводного и жирового обмена. Факторы, влияющие на обмен веществ.

15. Суточный расход энергии человека. Коэффициент физической активности, зависимость от факторов.

16. Энергетическая ценность продуктов питания. Энергетические коэффициенты пищевых веществ. Основы расчета калорийности пищевых продуктов.

17. Белки. Роль белков в процессах жизнедеятельности организма. Источники белков в питании. Белковая недостаточность и избыточное белковое питание.

18. Белковый баланс в суточном рационе питания и его физиологическая характеристика.

19. Аминокислотный состав белков пищи. Биологическая ценность белков.

20. Жиры растительного и животного происхождения: состав, свойства. Значение жиров в процессах жизнедеятельности организма. Роль ПНЖК.

21. Жироподобные вещества. Физиологическая характеристика фосфатидов и стеринов. Источники фосфатидов и стеринов в питании.

22. Источники жиров в питании. Потребность человека в жирах и принципы нормирования жиров в рационах питания.

23. Углеводы: состав, классификация, физиологические функции в организме. Потребность человека в углеводах и принципы нормирования в питании.

24. Моносахариды и дисахариды и их физиологическая характеристика. Источники простых углеводов в питании.

25. Полисахариды и их физиологическая характеристика. Пищевые волокна и их значение для организма. Источники сложных углеводов в питании.

26. Витамины: определение, классификация, общие свойства. Значение для организма.

27. Витаминная недостаточность организма, ее разновидности и причины. Профилактика витаминной недостаточности.

28. Водорастворимые витамины: примеры, физиологическая характеристика. Источники в питании. Сохранение витаминов при кулинарной обработке.

29. Жирорастворимые витамины: примеры, физиологическая характеристика. Источники в питании.

30. Способы витаминизации пищи на предприятиях общественного питания.

31. Минеральные вещества, их роль в питании. Классификация. Кислотно-щелочное равновесие. Кислотные и щелочные макроэлементы пищи и их источники.

32. Макроэлементы. Значение отдельных макроэлементов для организма человека. Источники в питании.

33. Микроэлементы. Значение отдельных микроэлементов (йод, фтор, медь, кобальт) для организма человека. Источники в питании.

34. Физиологическая роль воды в организме. Потребность человека в воде. Регуляция водного обмена. Особенности питьевого режима в различных условиях.

35. Пищевая ценность продуктов животного происхождения: мясо, рыба и нерыбные объекты промысла. Значение в питании.

36. Пищевая ценность продуктов животного происхождения: молоко и яйца. Значение в питании.

37. Пищевая ценность продуктов растительного происхождения: зерно и продукты его переработки. Значение в питании.

38. Пищевая ценность продуктов растительного происхождения: овощи, фрукты, ягоды. Значение в питании.

39. Рациональное питание. Принципы сбалансированного питания. Режим питания. Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах.

40. Возрастные особенности и нормы питания детей и подростков. Рекомендуемые продукты.

41. Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и подростков.

42. Лечебное питание: назначение, принципы построения лечебного питания. Понятие о диете, назначение. Продукты диетического питания.

43. Организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях.

44. Лечебно-профилактическое питание. Понятие о профессиональных вредностях и профессиональных заболеваниях. Организация лечебно-профилактического питания.

45. Лечебно-профилактическое питание в особо вредных условиях производства. Характеристика лечебно-профилактических рационов. Особенности кулинарной обработки блюд.