



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора института

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе модуля)
«ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ»

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата
по направлению подготовки
**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ
И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

ИНСТИТУТ
РАЗРАБОТЧИК

агроинженерии и пищевых систем
кафедра технологии продуктов питания

1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Результаты освоения дисциплины

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными компетенциями

Код и наименование компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
<p>ПК-1: Способен проектировать, организовывать и управлять технологическим процессом производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, участвовать в принятии экономических решений и управлении текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания, эффективно использовать оборудование предприятий индустрии питания, управлять качеством и безопасностью производства на всех этапах жизненного цикла продукции</p>	<p>Физиология питания</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основы законодательства и директивные документы в области диетологии, структуру лечебных диет; - основные принципы различных видов питания, составление рациона; - основы рационального и индивидуально-сбалансированного питания, физиологические нормы потребления энергии и пищевых веществ, их биологическую роль; - взаимосвязи функциональных систем организма и уровни их регуляции. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять рационы питания для различных категорий населения, в зависимости от физиологической потребности; - рассчитывать нутриентный состав рациона-диеты; - анализировать рацион питания по нормам физиологической потребности. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками разработки меню для организаций питания различного профиля; - методикой расчета пищевой ценности блюд и рациона.

1.2. К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания открытого и закрытого типов.

К оценочным средствам для промежуточной аттестации относятся:

- типовые задания по курсовой работе;

- экзаменационные задания по дисциплине, представленные в виде тестовых заданий закрытого и открытого типов.

1.3 Критерии оценки результатов освоения дисциплины

Универсальная система оценивания результатов обучения включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»; 2) «зачтено», «не зачтено»; 3) 100 – балльную/процентную систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему (табл. 2).

Таблица 2 – Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
1 Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полной знаний и системным взглядом на изучаемый объект
2 Работа с информацией	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
3 Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задачи	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задачи данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
4 Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предло-	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенно-	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках постав-

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
	женный алгоритм, допускает ошибки		го алгоритма	ленной задачи

К защите курсовой работы допускается обучающийся, выполнивший работу по утвержденной теме. Оценка курсовой работы осуществляется в два этапа. Первый этап – после проверки работы, второй этап – после ее защиты. При защите студент получает оценку «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценки выставляются согласно системе оценок и критериям их выставления, указанной в табл. 3.

Таблица 3 – Критерии оценивания

Показатель оценивания	Критерий оценивания	Оценка
Теоретическая и практическая ценность КР	Работа обладает новизной, имеет определенную теоретическую или практическую ценность	5
	Отдельные положения работы могут быть новыми и значимыми в теоретическом или практическом плане	4
	Работа представляет собой изложение известных фактов и не содержит рекомендации по их практическому использованию	3
	Полученные результаты или решение задачи не являются верными	2
Содержание работы	Содержание полностью соответствует заявленной теме. Тема раскрыта полностью. Работа отличается логичностью. Выводы обоснованы	5
	Содержание работы соответствует заявленной теме, однако она раскрыта недостаточно обстоятельно. Работа выстроена достаточно логично	4
	Содержание работы не полностью соответствует заявленной теме, либо тема раскрыта недостаточно полно.	3
	Содержание работы не раскрывает заявленную тему.	2
Использование источников	Общее количество используемых источников 10 и более, включая литературу на иностранных языках. Используется литература последних лет издания. Внутритекстовые ссылки и библиография оформлены в соответствии с ГОСТ	5
	Общее количество используемых источников не соответствует норме. Имеются погрешности в оформлении библиографического аппарата	4
	Количество используемых источников недостаточно или отсутствуют источники по теме работы. Используется литература давних лет издания. Имеются серьезные ошибки в библиографическом оформлении источников	3
	Изучено малое количество литературы. Нарушены правила	2

Показатель оценивания	Критерий оценивания	Оценка
	внутритекстового цитирования, список литературы оформлен не в соответствии с действующим ГОСТ	
Качество защиты	Студент демонстрирует хорошее знание вопроса, кратко и точно излагает свои мысли, умело ведет дискуссию.	5
	Студент владеет проблематикой и в целом правильно излагает свои мысли, однако ему не всегда удается аргументировать свою точку зрения при ответе на вопросы	4
	Студент затрудняется в кратком и четком изложении результатов своей работы.	3
	Студент плохо разбирается в теории вопроса. Не может изложить результаты своей работы.	2

2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Компетенция ПК-1: Способен проектировать, организовывать и управлять технологическим процессом производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, участвовать в принятии экономических решений и управлении текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания, эффективно использовать оборудование предприятий индустрии питания, управлять качеством и безопасностью производства на всех этапах жизненного цикла продукции

Тестовые задания открытого типа:

1. Отношение энергозатрат на выполнение конкретной работы к величине основного обмена называется _____.

Ответ: коэффициент физической активности (КФА)

2. Рекомендуемая доля белков животного происхождения от общего их количества для взрос-лого населения в суточном рационе _____%.

Ответ: 50

3. Нервные центры большинства пищеварительных рефлексов расположены в _____.

Ответ: продолговатом мозге

4. Аминокислоты в основном всасываются в _____.

Ответ: тонком кишечнике

5. Соотношение белков, жиров и углеводов в соответствии со сбалансированным нормам потребления пищевых веществ _____.

Ответ: 1:1:4

6. Энергетическая ценность 100 г творожного сырка, содержащего жира 20,8%, белка 7,3 %, углеводов – 31,1% составляет _____ ккал. Ответ округлите до первой цифры после запятой.

Ответ: 340,8

7. Недостаток микроэлемента железа приводит к развитию _____.

Ответ: анемии

8. При лечении хронического заболевания почек применяется принцип лечебного питания _____.

Ответ: химически щадящая, бессолевая

9. Расход энергии в состоянии полного покоя - _____.

Ответ: энергия основного обмена

10. Расход энергии на адаптацию к холодному климату в районах Крайнего Севера увеличивается в среднем на _____ %.

Ответ: 15

11. Биологическая эффективность липидов определяется количеством _____.

Ответ: эссенциальных жирных кислот

12. Дефицит _____ в рационе питания может стать причиной развития цинги.

Ответ: витамина С

13. Температура первых и вторых горячих блюд при термическом щажении не должна превышать _____ °С.

Ответ: 60

14. Чужеродные для живых организмов химические вещества, естественно не входящие в биотический круговорот - _____.

Ответ: ксенобиотики

15. Физиологическая потребность в ПНЖК - для взрослых от калорийности суточного рациона _____.

Ответ: 6 — 10 %

16. Отделы, из которых состоит тонкий кишечник _____.

Ответ: двенадцатиперстная, тощая и подвздошная кишка

17. Удельный вес белка от суточной калорийности рациона для женщин составляет _____%.

Ответ: 12 - 14

18. _____ - разность между потребленным с пищей азотом и азотом, выделенным из организма.

Ответ: азотистый баланс

19. Полиненасыщенные жирные кислоты, обладающие наибольшей физиологической активностью _____.

Ответ: линолевая, линоленовая, арахидоновая

20. Участие в биохимических реакциях - это _____ функция белков.

Ответ: каталитическая

21. Наука о лечебном питании называется _____.

Ответ: диетология

22. Работники общественного питания в зависимости от энергозатрат относятся ко _____ трудовой группе.

Ответ: II (2)

23. Желчь образуется в _____ и попадает в _____. Ответ впишите через запятую.

Ответ: печени, тонкий кишечник

Тестовые задания закрытого типа:

24. Физиологическое значение пищевых волокон (возможен выбор нескольких вариантов):

- 1 источники энергии
 - 2 пластический материал
 - 3 **адсорбент токсинов**
 - 4 предотвращают свертывание крови
 - 5 эссенциальные факторы
 - 6 **пребиотики**
25. В процессе пищеварения (укажите верные утверждения):
- 1 **углеводы расщепляются в ротовой полости под действием амилазы**
 - 2 белки и углеводы перевариваются в желудке
 - 3 **трипсин расщепляет белки в двенадцатиперстной кишке**
 - 4 жиры перевариваются под действием желчи
 - 5 рН желудочного сока благоприятен для действи липазы

26. Установите соответствие:

- | | |
|---|--|
| Сбалансированное питание для пациента по каллоражу, количественному и качественному составу | [1] разгрузочные дни |
| Дни, при которых ограничивается количественный и качественный состав пищи | [2] рациональное питание |
| Каллорийность пищи | [3] Показатель энергетической ценности |
| Единица энергетической ценности | [4] килоджоуль |

Ответ: 1 – [2]; 2 – [1]; 3 – [3]; 4 – [4].

27. Функции пектиновых веществ в организме (возможно несколько вариантов):

- 1 **связывают и выводят токсичные элементы**
- 2 пластический материал
- 3 **снижать уровень холестерина в крови**
- 4 энергетические
- 5 улучшают перистальтику кишечника
- 6 структурные компоненты животных клеток.

28. Выберите, какие пищевые вещества относятся к питательным, какие к вкусовым:

- 1 белки [1] питательные вещества
- 2 жиры [2] вкусовые вещества
- 3 углеводы
- 4 витамины
- 5 ароматические кислоты
- 6 спирты

7 красящие вещества

Ответ: 1 – [1]; 2 – [2]; 3 – [1]; 4 – [1]; 5 – [2]; 6 – [1]; 7 – [2]

30. Факторы, учитываемые при возрастной периодизации детского населения в Российской Федерации (возможно несколько вариантов ответа):

- 1 **онтогенетический**
- 2 **социальный**
- 3 умственное развитие
- 4 пол
- 5 масса тела

31. Наиболее быстро перевариваются в желудочно-кишечном тракте белки (установите порядок):

- 1 хлеба и круп
- 2 яиц и рыбы
- 3 мяса
- 4 молочных продуктов

Ответ: 4, 2, 3, 1

3 ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ НА КОНТРОЛЬНУЮ РАБОТУ, КУРСОВУЮ РАБОТУ/ КУРСОВОЙ ПРОЕКТ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКУЮ РАБОТУ

Учебным планом предусмотрено выполнение курсовой работы. Курсовая работа направлена на закрепление, расширение и углубление знаний, полученных в теоретическом курсе. Критерии оценивания курсовой работы приведены в п. 1.3.

Типовые темы для выполнения курсовой работы приведены ниже:

1. Разработка недельного рациона питания для неработающего пенсионера. Возраст 65 лет.
2. Разработка недельного рациона питания для школьницы. Возраст 9 лет.
3. Разработка недельного рациона питания для неработающей пенсионерки. Возраст 59 лет.
4. Разработка недельного рациона питания для повара-женщины. Возраст 38 лет.
5. Разработка недельного рациона питания для бармена-мужчины. Возраст 27 лет.
6. Разработка недельного рациона питания для школьника. Возраст 13 лет.
7. Разработка недельного рациона питания для медсестры. Возраст 23 года.
8. Разработка недельного рациона питания повара-мужчины. Возраст 44 года.
9. Разработка недельного рациона питания для кассира-женщины. Возраст 19 лет.
10. Разработка недельного рациона питания для хирурга-женщины. Возраст 49 лет.
11. Разработка недельного рациона питания для шофера такси. Возраст 55 лет.
12. Разработка недельного рациона питания для строителя. Возраст 39 лет.
13. Разработка сбалансированного рациона питания для санитарки. Возраст 57 лет

14. Разработка недельного рациона питания бухгалтера-женщины. Возраст 41 год.

15. Разработка недельного рациона питания для беременной женщины (1-й триместр).
Возраст 26 лет.

Содержание курсовой работы:

Введение

Раздел 1 Физиологические нормы потребления основных и незаменимых факторов
питания

1.1 Особенности питания индивидуума (конкретизируется род деятельности, пол,
возраст)

1.2 Физиологическая роль в основных макро- и микронутриентах и их потребность
индивидуума

Раздел 2. Рацион питания индивидуума

2.1 Основные рекомендации по составлению рациона питания для индивидуума

2.2 Разработка недельного рациона питания индивидуума

Раздел 3. Оценка сбалансированности недельного рациона питания

Заключение

4 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Физиология питания» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Преподаватель-разработчик - Альшевская М.Н., доцент, к.т.н.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен заведующим кафедры технологии продуктов питания.

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен методической комиссией института агроинженерии и пищевых систем (протокол № 07 от 27 августа 2024 г).

Председатель методической комиссии _____



М.Н. Альшевская