



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)
«ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ И ДИЕТОЛОГИИ»

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

Профиль программы
«БАЛТИЙСКАЯ ВЫСШАЯ ШКОЛА ГАСТРОНОМИИ»

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 управлять, планировать и координировать деятельность отдельных департаментов и предприятий индустрии питания в целом, участвовать в принятии экономических решений и управлении текущей деятельностью служб и подразделений предприятия индустрии питания, контролировать безопасность на всех этапах жизненного цикла продукции</p>	<p>Основы физиологии и диетологии</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - основные функциональные процессы, протекающие в организме человека, связанные с питанием с целью поддержания здоровья человека и последующих поколений; - принципы разработки сбалансированного питания с целью поддержания здоровья человека и последующих поколений на основе знаний современных технологии приготовления; - метод расчета химического состава продуктов, пищевой и энергетической ценности с учетом потерь при тепловой обработке с целью разработки мероприятий по совершенствованию технологических процессов, с учетом коэффициентов усвояемости нутриентов; - современные основы диетпитания для потребителей ресторанной индустрии. <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать мероприятия по расчету и проектированию рецептур продукции общественного питания по химическому составу и энергетической ценности, с учетом потерь при тепловой обработке, а также с учетом коэффициентов усвояемости нутриентов; - разрабатывать сбалансированные рационы (на основе блюд различных категорий, напитков, кулинарных, мучных и кондитерских изделий), в соответствии с затратами энергии человека, с учетом максимальной сохранности биологических нутриентов и снижением токсичных веществ, суточного распределения питания, соответству-

Код и наименование компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями
		<p>ющие физиологическим затратам человека.</p> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками разработки и проектирования рецептур блюд различных категорий, напитков, кулинарных, мучных и кондитерских изделий и рационов с использованием принципов здорового питания.

1.2. К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания открытого и закрытого типов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета (зачета с оценкой) проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости. В отдельных случаях (при не прохождении всех видов текущего контроля) зачет может быть проведен в виде тестирования.

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 Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«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 найти необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной зада-	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
	рамках поставленной задачи		чи	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 данные	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче 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 предложенный алгоритм, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Компетенция ПК-1: Способен управлять, планировать и координировать деятельность отдельных департаментов и предприятий индустрии питания в целом, участвовать в принятии экономических решений и управлении текущей деятельностью служб и подразделений предприятия индустрии питания, контролировать безопасность на всех этапах жизненного цикла продукции

Тестовые задания открытого типа:

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

Ответ: химически щадящая, бессолевая

2. Недостаток микроэлемента железа приводит к развитию _____.

Ответ: анемии

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

Ответ: 340,8

4. Расход энергии в состоянии полного покоя - _____.

Ответ: энергия основного обмена

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

Ответ: 15

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

Ответ: 50

7. Биологическая эффективность липидов определяется количеством _____.

Ответ: эссенциальных жирных кислот

8. Нервные центры большинства пищеварительных рефлексов расположены в _____.

Ответ: продолговатом мозге

9. Аминокислоты в основном всасываются в _____.

Ответ: тонком кишечнике

10. Соотношение белков, жиров и углеводов в соответствии со сбалансированным нормам по-ребления пищевых веществ _____.

Ответ: 1:1:4

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

Ответ: коэффициент физической активности (КФА)

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

Ответ: 12 - 14

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

Ответ: ксенобиотики

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

Ответ: азотистый баланс

17. работники общественного питания в зависимости от энергозатрат относятся ко _____ трудовой группе.

Ответ: II (2)

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

Ответ: печени, тонкий кишечник

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

Ответ: каталитическая

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

Ответ: линолевая, линоленовая, арахидоновая

21. Наука о лечебном питании называется _____.

Ответ: диетология

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

Ответ: 6 — 10 %

23. Отделы, из которых состоит тонкий кишечник _____.

Ответ: двенадцатиперстная, тощая и подвздошная кишка

Тестовые задания закрытого типа:

24. 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

25. 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.

26. 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**

27. 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

28. 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

29. 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

30. 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

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

Данный вид контроля по дисциплине не предусмотрен учебным планом.

4 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Основы физиологии и диетологии» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Балтийская высшая школа гастрономии»).

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