

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер

05-2/ТПООП(6).18

Физиология питания

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой	Пищевых технологий и индустрии питания
Учебный план	b190304_23_1_ТОП.plx.plx 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	очная
Общая трудоемкость/зет	4 ЗЕТ

Часов по учебному плану	144	Виды контроля в семестрах: экзамены 4
в том числе:		
аудиторные занятия	76	
самостоятельная работа	41	
часов на контроль	26,7	

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		Итого	
	19 1/6			
Неделя	уп	рп	уп	рп
Лекции	38	38	38	38
Практические	38	38	38	38
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	76	76	76	76
Контактная работа	76,3	76,3	76,3	76,3
Сам. работа	41	41	41	41
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)

Составлена на основании учебного плана:

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

утвержденного учёным советом вуза от 10.04.2023 протокол № 6.

Разработчик (и) РПД:



Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от 22 мая 2023 г. № 110

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А. 

Зав. профилирующей кафедрой

 / Монина Т.И.

Протокол заседания кафедры от 22 мая 2023 г. № 110

Председатель МК факультета

 / Черкашнина А.Т.

Протокол заседания МК факультета от 15 июня 2023 г. № 8

Декан



15 июня 2023 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2024 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2025 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2026 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК
__ _____ 2027 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для
исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры
Пищевых технологий и индустрии питания

Протокол от _____ 2027 г. № __
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель изучения дисциплины "Физиология питания" - формирование у студентов навыков обеспечения сбалансированным питанием всех групп населения.

Освоение дисциплины способствует подготовке выпускника к решению следующих профессиональных задач:

- разработка концепции предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
- внедрение новых видов сырья, технологий и технологического оборудования;
- оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентоспособность продукции производства.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции:

ИД-4.ОПК-2: Использует базовые знания в области микробиологии, физиологии питания, пищевой биотехнологии и санитарных норм и правил для решения задач профессиональной деятельности

Знать:

базовые знания в области микробиологии, физиологии питания, санитарных норм и правил для решения задач.

Уметь:

использовать базовые знания в области микробиологии, физиологии питания, санитарных норм и правил для решения задач.

Владеть:

базовыми знаниями в области микробиологии, физиологии питания, санитарных норм и правил для решения задач.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	Знать:
2.1.1	базовые знания в области микробиологии, физиологии питания, санитарных норм и правил для решения задач.
2.2	Уметь:
2.2.1	использовать базовые знания в области микробиологии, физиологии питания, санитарных норм и правил для решения задач.
2.3	Владеть:
2.3.1	базовыми знаниями в области микробиологии, физиологии питания, санитарных норм и правил для решения задач.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
3.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
3.1.1	Основы технологии пищевых производств
3.1.2	Технология национальных мясных и молочных продуктов
3.1.3	Физико-химические методы анализа
3.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3.2.1	Калькуляция в общественном питании
3.2.2	Контроль качества продукции общественного питания
3.2.3	Санитария и гигиена на предприятиях питания
3.2.4	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		Итого	
Неделя	19 1/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	38	38	38	38
Практические	38	38	38	38
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	76	76	76	76
Контактная работа	76,3	76,3	76,3	76,3
Сам. работа	41	41	41	41
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **4 ЗЕТ**

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	Раздел 1. Физиология питания					
1.1	Введение. Основы физиологии человека /Лек/ /Лек/	4	4	ИД-4.ОПК -2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3	
1.2	Основы физиологии человека /Пр/	4	0	ИД-4.ОПК -2	Л1.1 Л1.2Л2.3 Л2.1 Л2.2	
1.3	Пищеварительная система человека /Лек/	4	4	ИД-4.ОПК -2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	
1.4	Пищеварительная система человека /Пр/	4	4	ИД-4.ОПК -2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	
1.5	Энергетический обмен /Лек/	4	4	ИД-4.ОПК -2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	
1.6	Энергетический обмен /Пр/	4	6	ИД-4.ОПК -2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	
1.7	Физиологическая роль основных нутриентов /Лек/	4	16	ИД-4.ОПК -2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	
1.8	Физиологическая роль основных нутриентов /Пр/	4	16	ИД-4.ОПК -2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	
1.9	Физиологические особенности питания различных групп населения /Лек/	4	4	ИД-4.ОПК -2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	

1.10	Физиологические особенности питания различных групп населения /Пр/	4	6	ИД-4.ОПК -2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	
1.11	Лечебное, диетическое и лечебно-профилактическое питание /Лек/	4	2	ИД-4.ОПК -2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	
1.12	Лечебное, диетическое и лечебно-профилактическое питание /Пр/	4	4	ИД-4.ОПК -2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	
1.13	Основные принципы составления рационов здорового питания /Лек/	4	4	ИД-4.ОПК -2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	
1.14	Основные принципы составления рационов здорового питания /Пр/	4	2	ИД-4.ОПК -2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	
1.15	Физиология питания /Ср/	4	41	ИД-4.ОПК -2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	
1.16	/КЭ/	4	0,3	ИД-4.ОПК -2	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература

	Авторы,	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Зорина И. Г., Соколов В. Д., Макарова В. В.	Гигиена питания как основа санитарно-эпидемиологического благополучия населения: учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2022
Л1.2	Позняковский В. М., Дроздова Т. М., Влощинский П. Е.	Физиология питания: учебник для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2022

7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы,	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Коськина Е. В., Брюханова Г. Д., Власова О. П., Ситникова Е. М., Ердакова В. П., Позняковский В. М.	Гигиена питания: микробиологические, химические, физические факторы риска	Санкт-Петербург: Лань, 2021
Л2.2	Зименкова Ф. Н.	Питание и здоровье: учебное пособие для студентов по спецкурсу «питание и здоровье»	Москва: МПГУ; Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/70049 , 2014
Л2.3	Куткина М. Н., Барсукова Н. В., Елисеева С. А., Смоленцева А. А.	Организация питания детей и подростков: учебное пособие для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2023

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.3.1	LIBREOFFICE
7.3.2	Adobe Reader

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

7.4.1	Кодексы и законы РФ - Правовая справочно-консультационная система
7.4.2	Федеральный центр образовательного законодательства
7.4.3	Портал «Нормативные правовые акты в Российской Федерации» Министерства

7.4.4	юстиции РФ
7.4.5	Федеральный портал "Российское образование"
7.4.6	Информационно-правовой портал «Гарант» компании
7.4.7	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф

**8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ
(перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)**

Ауд. № 1.226 Учебная аудитория.

Аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля промежуточной аттестации.

Ауд. № 2.311 Компьютерный класс.

Учебная аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, для групповых консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации с выходом в сеть Интернет.

Ауд. № 2.114 Помещение для самостоятельной работы.

Помещение для самостоятельной работы, оснащенная компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета Moodle.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Методические рекомендации (указания) по выполнению практических работ

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

10.1. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).

10.2. Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.

10.3. Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.

10.4. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)
Агротехнологический факультет
Кафедра пищевых технологий и индустрии питания

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина (модуль): Б1.0.18 Физиология питания

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): Технология продукции и организация общественного питания

Квалификация выпускника: бакалавр

Общая трудоемкость 4 ЗЕТ / 144 часа

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ИНДИКАТОРОВ ДОСТИЖЕНИЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	2
Естественнонаучные принципы и методы	ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-4.ОПК-2: Использует базовые знания в области микробиологии, физиологии питания, пищевой биотехнологии и санитарных норм и правил для решения задач профессиональной деятельности

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) И ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания компетенций (формы контроля)
1	2	3	4
ОПК-2	ИД-4.ОПК-2	<p>Знать: базовые знания в области микробиологии, физиологии питания, санитарных норм и правил для решения задач</p> <p>Уметь: использовать базовые знания в области микробиологии, физиологии питания, санитарных норм и правил для решения задач</p> <p>Владеть: базовыми знаниями в области микробиологии, физиологии питания, санитарных норм и правил для решения задач.</p>	<p>Текущий контроль: <i>Тестирование, опрос</i></p> <p>Промежуточная аттестация: <i>Экзамен</i></p>

3. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Уровни освоения	Критерии оценивания	Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)
Не освоены	<p>Студент имеет разрозненные и несистематизированные знания учебного материала, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может самостоятельно излагать материал.</p> <p>Студент демонстрирует выполнение практических навыков и умений с грубыми ошибками.</p>	<p>0 – 60 балл. 2 (неудовлетворительно) Не зачтено</p>
Пороговый	<p>Студент освоил основные положения темы учебного занятия, однако при изложении учебного материала допускает неточности, излагает его неполно и непоследовательно, для изложения нуждается в наводящих вопросах со стороны преподавателя, испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений. Студент владеет лишь некоторыми</p>	<p>61 – 75 балл. 3 (удовлетворительно) Зачтено</p>

	практическими навыками умениями.	
Базовый	Студент освоил учебный материал в полном объёме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.	76 – 85 балл. 4 (хорошо) Зачтено
Высокий	Студент показывает глубокие и полные знания учебного материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым суждениям. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины.	86 – 100 балл. 5 (отлично) Зачтено

4. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И (ИЛИ) ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Перечень оцениваемых компетенций - *ИД-4.ОПК-2*

4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

ТЕСТЫ

Для оценки компетенции *ИД-4.ОПК-2*:

Физиологические системы, связанные с функцией питания

1. Наука «Физиологии питания» изучает:
 - а) деятельность сердечно-сосудистой системы;
 - б) потребность организма в пищевых веществах;
 - в) условия оптимального усвоения организмом питательных веществ.
2. Что необходимо учитывать при расчете рационов для разных групп населения:
 - а) возраст;
 - б) семейное положение;
 - в) пол.
3. Физиологическая потребность - это:
 - а) величина, не зависящая от человеческих знаний;
 - б) зависит от человеческих знаний;
 - в) нельзя нормировать и рекомендовать.
4. Рекомендуемая норма потребления -:
 - а) определяется природой;
 - б) устанавливается на основании физиологической потребности;
 - в) которые достаточны для поддержания нормального здоровья (почти) у всех людей.
5. В состав пищеварительной системы входят:
 - а) бронхи;
 - б) глотка;
 - в) подвздошная кишка.
6. Функции желудка:
 - а) бактерицидное действие;
 - б) образование желчи;
 - в) переваривание белков.
7. Оптимальная температура выявления вкуса горячих блюд и напитков:

- а) 20оС;
 - б) 35оС;
 - в) 40оС.
8. Послабляющее действие оказывают:
- а) мед;
 - б) манная крупа;
 - в) пюре из свеклы.
9. На здоровье человека влияет:
- а) недостаток пищевых калорий;
 - б) избыток пищевых калорий;
 - в) пищевые калории не влияют на здоровье.
10. Вся необходимая организму энергия поступает исключительно:
- а) с солнечным светом;
 - б) с пищей;
 - в) с витаминами.
11. Переваривание белков увеличивает основной обмен на:
- а) 5%;
 - б) 10%;
 - в) 30%;
 - г) 40%.
12. Расход энергии на мышечную деятельность у людей, не имеющих физической нагрузки:
- а) 90-100 ккал/ч;
 - б) 500-600 ккал/ч;
 - в) 50-60 ккал/ч.

Значение различных компонентов пищи для организма

1. К группе жирорастворимых витаминов относятся:
- а) ретинол;
 - б) рибофлавин;
 - в) кальциферол.
2. Гиповитаминозы - это:
- а) состояние глубокого дефицита данного витамина;
 - б) болезни витаминной недостаточности;
 - в) состояние умеренного дефицита какого-либо витамина.
3. По химическому составу к простым сахарам относятся:
- а) целлюлоза;
 - б) рафиноза;
 - в) мальтоза.
4. Норма потребления белка для молодых взрослых мужчин на 1 кг массы тела составляет:
- а) 6 г;
 - б) 1,5 г;
 - в) 1г.
5. Укажите два неправильных ответа по калорийности жира, 1 г:
- а) 5 ккал;
 - б) 7 ккал;
 - в) 9 ккал.
6. К ПНЖК - относят:
- а) линолевую;
 - б) пальмитиновую;
 - в) линоленовую.
7. К полисахаридам не относятся:
- а) сахароза;
 - б) глюкоза;
 - в) крахмал.
8. Дефицит клетчатки в организме способствует:

- а) выведению холестерина;
 - б) ожирению;
 - в) развитию желчнокаменной болезни.
9. Основными источниками холестерина являются:
- а) сыры;
 - б) яичный желток;
 - в) ягоды облепихи.
10. Особенно богаты йодом:
- а) не рыбные продукты моря;
 - б) кисломолочные продукты;
 - в) морская рыба.
11. Эфирные масла и фитонциды присутствуют в:
- а) свекле;
 - б) редьке;
 - в) горчице.
12. К наиболее дефицитным минеральным веществам относятся:
- а) кальций;
 - б) железо;
 - в) натрий;
 - г) фосфор.
13. К наиболее избыточным минеральным веществам относятся:
- а) кальций;
 - б) железо;
 - в) натрий;
 - г) фосфор.
14. Биологическая ценность белков обусловлена:
- а) наличием незаменимых аминокислот;
 - б) соотношением незаменимых аминокислот с заменимыми;
 - в) перевариваемостью их ферментами в пищеварительной системе.
15. Для оценки качества пищевых белков имеет значение наличия в них:
- а) антивитаминов;
 - б) фракций антипротеаз;
 - в) аллергизирующих факторов.
16. Для сохранения витаминов в пищевых продуктах необходимо:
- а) овощи и плоды для варки помещать в холодную воду;
 - б) не закрывать посуду, в которой проводят тепловую обработку;
 - в) плотно закрывать посуду, в которой проводят тепловую обработку.

Физиологические основы составления пищевых рационов

1. Нутриенты и непищевые компоненты продуктов, обладающие защитным действием:
- а) балластные вещества;
 - б) витамины группы В;
 - в) редуцирующие углеводы.
2. Вещества, содержащиеся в природных продуктах, являются непищевыми:
- а) ПНЖК морских продуктов;
 - б) кофеин;
 - в) дубильные вещества.
3. Принципами сбалансированного питания являются:
- а) наличие защитных компонентов пищи;
 - б) непродолжительное голодание;
 - в) обеспечение органолептических достоинств пищи.
4. Последствия нарушения сбалансированности рационов сказываются на :
- а) здоровье не сказываются;
 - б) настроение человека;
 - в) обмене веществ.

5. Наиболее рациональным признан прием пищи:
- а) четырехкратный;
 - б) двукратный;
 - в) пятикратный.
6. Основные принципы режима питания:
- а) рациональный подбор продуктов;
 - б) регулярность питания;
 - в) дробность питания в течение суток;
 - г) все вышеперечисленные факторы.
7. Диета №1 рекомендуется при:
- а) ожирении;
 - б) сахарном диабете;
 - в) заболевании желудочно-кишечного тракта.
8. По диете №2 из рациона исключают:
- а) мясные и рыбные консервы;
 - б) мясные, рыбные, грибные бульоны;
 - в) копченые мясо, рыбу, колбасы.
9. Рекомендуемые продукты и блюда по диете №9:
- а) сладкие фрукты;
 - б) изделия из сдобного теста;
 - в) кисломолочные напитки.
10. По диете №8 рекомендуется:
- а) назначение рациона пониженной энергоценности за счет углеводов;
 - б) нормально или незначительно повышенное содержание белка;
 - в) ограничение приема свободной жидкости;
 - г) все вышеперечисленные факторы.
11. Вегетарианство – это:
- а) система питания, ограничивающая потребление продуктов животного происхождения;
 - б) система питания, исключаяющая потребление продуктов животного происхождения;
 - в) полное воздержание от пищи в течение определенного времени.
12. Основные принципы Модульного питания:
- а) совмещать в один прием белковую и углеводосодержащую пищу;
 - б) никогда не совмещать потребление белка с углеводосодержащей пищей;
 - в) никогда не совмещать в один прием два концентрированных белка.

Критерии оценивания:

$$K = \frac{A}{P};$$

- где: К – коэффициент усвоения,
 А – число правильных ответов,
 Р – общее число вопросов в тесте.
- 5 = 0,91-1
 4 = 0,76-0,9
 3 = 0,61-0,75
 2 = 0,6

4.2. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Перечень экзаменационных вопросов (заданий)

Для оценки компетенции ИД-4.ОПК-2

1. Наука «Физиологии питания» изучает:
2. Что необходимо учитывать при расчете рационов для разных групп населения:
3. Что такое физиологическая потребность?

4. Рекомендуемая норма потребления питания
5. Что входит в состав пищеварительной системы?
6. Функции желудка.
7. Оптимальная температура выявления вкуса горячих блюд и напитков.
8. Какой продукт оказывает послабляющее действие?
9. Что влияет на здоровье?
10. Откуда поступает вся необходимая организму энергия?
11. Как действие переваривание белков на основной обмен организма?
12. Каков расход энергии на мышечную деятельность у людей, не имеющих физической нагрузки?
13. Какие витамины относят к жирорастворимым витаминам?
14. Виды простых видов сахара
15. Норма потребления белка для молодых взрослых мужчин на 1 кг массы тела
16. Укажите два неправильных ответа по калорийности жира, 1 г
17. Полисахариды
18. Дефицит клетчатки в организме
19. Основными источниками холестерина
20. Роль йода в организме человека
21. В каких продуктах присутствуют эфирные масла и фитонциды ?
22. Биологическая ценность белков
23. Оценка качества пищевых белков
24. Сохранение витаминов в пищевых продуктах
25. Нутриенты и непищевые компоненты продуктов, обладающие защитным действием:
26. Вещества, содержащиеся в природных продуктах
27. Принципы сбалансированного питания
28. Последствия нарушения сбалансированности рационов
29. Рациональный прием пищи:
30. Основные принципы режима питания:
31. Что такое вегетарианство?
32. Основные принципы питания:

Критерии оценивания:

5 (отлично) - выставляется студенту, продемонстрировавшему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

4 (хорошо) - выставляется студенту, продемонстрировавшему полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

3 (удовлетворительно) - выставляется студенту, продемонстрировавшему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

2 (неудовлетворительно) - выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные

ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

5.1. ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ – ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ ПОДГОТОВКЕ И ПРОВЕДЕНИИ АТТЕСТАЦИОННЫХ ИСПЫТАНИЙ И ФОРМИРОВАНИИ ОЦЕНКИ

Справочная таблица процедур оценивания

№ п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Оценочные материалы ¹	Критерии оценивания (примеры описания ¹)	Формирование компетенции		
					Знания	Навыки	Умения
	Собеседование (С)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины	<p>«Отлично» - в ответе отражены основные концепции и теории по данному вопросу, проведен их критический анализ и сопоставление, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами и экспериментальными данными. Студент формулируется и обосновывается собственная точка зрения на заявленные проблемы, материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Хорошо» – в ответе описываются и сравниваются основные современные концепции и теории по данному вопросу, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами, студентом формулируется собственная точка зрения на заявленные проблемы, однако он испытывает затруднения в ее аргументации. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Удовлетворительно» – в ответе отражены лишь некоторые современные концепции и теории по данному вопросу, анализ и сопоставление этих теорий не проводится. Студент испытывает значительные затруднения при иллюстрации теоретических положений практическими примерами. У студента отсутствует собственная точка зрения на заявленные проблемы. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Неудовлетворительно» – ответ не отражает современные концепции и теории по данному вопросу. Студент не может привести практических примеров. Материал излагается «житейским» языком, не используются понятия и термины соответствующей научной области, студент не может назвать ни одной научной теории, не дает определения базовым понятиям.</p>	+		
	Тест (Т)	Система	Фонд	$K = \frac{A}{P}$ K – коэффициент усвоения, A – число правильных ответов, P – общее число	+		

	стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	тестовых заданий	вопросов в тесте. 5 = 0,85-1 4 = 0,7-0,84 3 = 0,6-0,69 2 = > 0,59			
Устный ответ (У)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме ит.п.	Темы и вопросы для обсуждения	<p>При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) полноту и правильность ответа; 2) степень осознанности, понимания изученного; 3) языковое оформление ответа. <p>Отметка "5" ставится, если студент:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка. <p>Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.</p> <p>Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого. <p>Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке ученика, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.</p>	+		
Реферат	Самостоятельная письменная аналитическая работа, выполняемая на основе преобразования документальной информации, раскрывающая суть	Темы рефератов	<p>Изложенное понимание реферата как целостного авторского текста определяет критерии его оценки: <u>новизна</u> текста; <u>обоснованность</u> выбора источника; <u>степень раскрытия</u> сущности вопроса; <u>соблюдения требований</u> к оформлению.</p> <p>Новизна текста: а) <u>актуальность</u> темы исследования; б) <u>новизна и самостоятельность</u> в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных); в) <u>умение работать с исследованиями</u>, критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) <u>явленность авторской позиции</u>, самостоятельность оценок и суждений; д) <u>стилевое единство текста</u>, единство жанровых черт.</p>		+	+

		<p>изучаемой темы; представляет собой краткое изложение содержания книги, научной работы, результатов изучения научной проблемы важного социально-культурного, народнохозяйственного или политического значения. Реферат отражает различные точки зрения на исследуемый вопрос, в том числе точку зрения самого автора.</p>		<p>Степень раскрытия сущности вопроса: а) соответствие плана теме реферата; б) соответствие содержания теме и плану реферата; в) полнота и глубина знаний по теме; г) обоснованность способов и методов работы с материалом; е) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме). Обоснованность выбора источников: а) оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.). Соблюдение требований к оформлению: а) насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) соблюдение требований к объёму реферата. «Отлично» - если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы. «Хорошо» – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы. «Удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод. «Неудовлетворительно» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.</p>			
Экзамен (Э),		<p>Экзамен по всей дисциплине или ее части преследуют цель оценить работу студента за курс (семестр), полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к</p>	<p>Вопросы для подготовки. Комплект экзаменационных билетов.</p>	<p>5 (Отлично) «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «Отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала. 4 (Хорошо) «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «Хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности. 3 (Удовлетворительно) «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «Удовлетворительно» выставляется студентам,</p>	+	+	+

		решению практических задач.		допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя. 2 (Неудовлетворительно) «Не зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «Неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.			
--	--	-----------------------------	--	---	--	--	--

5.2. Критерии сформированности компетенций по разделам (темам) содержания дисциплины

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Пороговый	Базовый	Высокий
1.1-1.16	<i>Физиология питания</i>	<i>ИД-4.ОПК-2</i>	Т	10	0-5	6-7	8-9	9-10
			У	10	0-5	6-7	8-9	9-10
		<i>ИД-4.ОПК-2</i>	Т	40	0-25	26-29	30-33	34-40
			У	40	0-25	26-29	30-33	34-40
	Экзамен	<i>ИД-4.ОПК-2</i>	Экзамен	100	0-60	61-75	76-85	86-100

* -указать У- устный ответ, Т- тестовое задание, Э - экзамен и т.п.