

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий

Дата подписания: 22.06.2026 14:30:39

Уникальный программный ключ:

201699675851b913160a1ac6208af1772cod7f57

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета пищевой
инженерии и биотехнологий
имени академика А.Г. Храмцова
Н.П. Оботурова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Основы физиологии и здорового питания

Направление подготовки

19.03.03. Продукты питания животного
происхождения

Направленность (профиль)

Биоинженерия и технологии

Год начала обучения

2026

Форма обучения

очная

Реализуется в семестре

3

Введение

Фонд оценочных средств предназначен для проверки компетенций в соответствии с требованиями основных образовательных программ согласно ФГОС по направлению 19.03.03. Продукты питания животного происхождения

1. ФОС является приложением к программе дисциплины Основы физиологии и здорового питания
2. Разработчик канд. тех. наук Нагдалян Андрей Ашотович, доцент кафедры пищевых технологий и инжиниринга
3. Проведена экспертиза ФОС.
Члены экспертной группы:

Председатель

Оботурова Н.П., доцент, зав. кафедрой пищевых технологий и инжиниринга.

Члены комиссии:

Барыбина Л. И., доцент кафедры пищевых технологий и инжиниринга.

Стаценко Е.Н., доцент кафедры пищевых технологий и инжиниринга

Представитель организации-работодателя: Бачукин В.А., директор ООО МХП «Комми».

Экспертное заключение: рекомендовать фонд оценочных средств по дисциплине «Основы физиологии и здорового питания» к использованию в учебном процессе.

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

1. Описание критериев оценивания компетенции на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция (ии), индикатор (ы)	Уровни сформированности компетенции(ий),			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительн о) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительн о) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
Компетенция:ПК-1 Способен проводить работы по обработке и анализу научно-технической информации, проводить экспериментальные исследования и стандартные испытания, оформлять результаты исследований и разработок				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): Индикатор: ИД-1 ПК-1 Использует научные знания для решения профессиональных задач	Неудовлетворительн о использует научные знания для решения профессиональных задач	Ограниченно использует научные знания для решения профессиональных задач	Знает за небольшими исключениями как использовать научные знания для решения профессиональных задач	Отлично знает как использовать научные знания для решения профессиональных задач
ИД-2 ПК-1 Осуществляет выбор информационных ресурсов для поиска информации в соответствии с поставленной задачей	Слабо Осуществляет выбор информационных ресурсов для поиска информации в соответствии с поставленной задачей	Удовлетворительно осуществляет выбор информационных ресурсов для поиска информации в соответствии с поставленной задачей	Хорошо осуществляет выбор информационных ресурсов для поиска информации в соответствии с поставленной задачей	Отлично осуществляет выбор информационных ресурсов для поиска информации в соответствии с поставленной задачей
ИД-3 ПК-1 Проводит лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания.	Крайне неуверенно проводит лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания.	Демонстрирует некоторые навыки выполнения лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания.	Сформирован ы за небольшим исключением навыки выполнения лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания	В полной мере сформированы навыки выполнения лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания

ИД-4 ПК-1 Применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов	Не применяет на практике статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов	Демонстрирует поверхностное знание статистических методов обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов	Демонстрирует знание статистических методов обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов, но допускает незначительные ошибки	Демонстрирует полное и глубокое знание разнообразных статистических методов обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов
ИД-5 ПК-1 Применяет статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов	Не осуществляет рациональный выбор методов исследования для решения профессиональных задач	Слабо демонстрирует рациональный выбор методов исследования для решения профессиональных задач	Хорошо демонстрирует рациональный выбор методов исследования для решения профессиональных задач	Замечательно демонстрирует рациональный выбор методов исследования для решения профессиональных задач
Компетенция: ПК-4 Способен применять способы организации производства, эффективной работы на основе современных методов управления производством, принимать управленческие решения с учетом производственных условий и использовать их в управлении качеством и безопасностью продуктов питания				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): Индикатор: ИД-1 ПК-4 Анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции	Неудовлетворительно анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции	Удовлетворительно анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции	Хорошо анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции	В полной мере анализирует свойства сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции

ИД-2 ПК-4 Применяет знания физических, химических и других процессов и изменений в сырье и продукции в управлении качеством и безопасностью продуктов питания	Неудовлетворительно применяет знания физических, химических и других процессов и изменений в сырье и продукции в управлении качеством и безопасностью продуктов питания	Удовлетворительно применяет знания физических, химических и других процессов и изменений в сырье и продукции в управлении качеством и безопасностью продуктов питания	Хорошо применяет знания физических, химических и других процессов и изменений в сырье и продукции в управлении качеством и безопасностью продуктов питания	На высоком уровне применяет знания физических, химических и других процессов и изменений в сырье и продукции в управлении качеством и безопасностью продуктов питания
ИД-3 ПК-4 Пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций	Неудовлетворительно пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций	Удовлетворительно пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций	Хорошо пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций	На высоком уровне пользуется методами контроля качества выполнения технологических операций
ИД-4 ПК-4 Разрабатывает методы технического контроля и испытания готовой продукции	Неудовлетворительно разрабатывает методы технического контроля и испытания готовой продукции	Удовлетворительно разрабатывает методы технического контроля и испытания готовой продукции	Хорошо разрабатывает методы технического контроля и испытания готовой продукции	На высоком уровне разрабатывает методы технического контроля и испытания готовой продукции
ИД-5 ПК-4 Применяет методы техно-химического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	Неудовлетворительно применяет методы техно-химического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	Удовлетворительно применяет методы техно-химического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения	Хорошо применяет методы техно-химического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов	На высоком уровне применяет методы техно-химического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья,

			питания животного	полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного
ИД-6 ПК-4 Проводит лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания	Не способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания	Испытывает трудности в процессе проведения лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания	Испытывает некоторые сложности и в процессе проведения лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания	Грамотно осуществляет деятельность по проведению лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
ИД-7 ПК-4 Производит анализ качества и производства на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости	Неудовлетворительно производит анализ качества и производства на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости	Удовлетворительно производит анализ качества и производства на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости	Хорошо производит анализ качества и производства на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости	На высоком уровне производит анализ качества и производства на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости

ИД-8 Выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	ПК-4	Неудовлетворительно выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Удовлетворительно выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Хорошо выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	На высоком уровне выявляет брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
ИД-9 Проводить стандартные и сертификационные испытания в целях учета сырья и готовой продукции	ПК-4	Неудовлетворительно проводит стандартные и сертификационные испытания в целях учета сырья и готовой продукции	Удовлетворительно проводит стандартные и сертификационные испытания в целях учета сырья и готовой продукции	Хорошо проводит стандартные и сертификационные испытания в целях учета сырья и готовой продукции	На высоком уровне проводит стандартные и сертификационные испытания в целях учета сырья и готовой продукции

Оценивание уровня сформированности компетенции по дисциплине осуществляется на основе «Положения о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры - в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» в актуальной редакции.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕРКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Номер задания	Правильный ответ	Содержание вопроса	Компетенция
		Форма обучения очная Семестр 3	
1.	A B C	Точность, воспроизводимость и возможность сравнения результатов органолептического анализа зависят от выполнения определенных требований, а именно: а) порядка и условий проведения анализа; б) квалификации и навыка специалистов (оценщиков); с) системы оценки результатов анализа.	ПК -1
2.	1-а 2-б 3-с	Установите соответствие: 1) показатель внешнего вида, характеризующий впечатление, вызванное отраженными световыми лучами видимого цвета. 2) показатель качества, определяемый с помощью органов обоняния. Этот показатель является ощущением, возникающим при возбуждении рецепторов обоняния, расположенных в верхней части носовых полостей. Его интенсивность зависит от количества летучих веществ, выделяемых из продуктов, и их химической природы. 3) показатель качества блюд и кулинарных изделий, который характеризует сумму свойств продукта, воспроизводимых зрительно, осязательно, анализаторами пальцев рук, кожей и чувствительными мускулами рта. а) Цвет (окраска) - б) Запах - с) Консистенция -	ПК -1
3.	Органолептический	Впишите пропущенное слово в нужном падеже. _____ анализ представляет собой исследование качества продукции с помощью органов чувств - зрения, обоняния, вкуса, осязания (сенсорный анализ).	ПК -1
4.	а	Ткани организма детей и подростков состоят из следующих веществ (в процентном соотношении): а) на 25% состоят из белков, жиров, углеводов, минеральных солей и на 75% из воды. б) на 50% состоят из белков, жиров, углеводов, минеральных солей и на 50% из воды. с) на 20% состоят из белков, 75% из жиров, и на 5% из воды, углеводов, минеральных солей.	ПК -1
5.	а	В связи с усиленной мышечной активностью у детей и подростков общие энергетические затраты:	ПК -1

		а) повышены б) понижены с) никак не изменены	
6.	1. D 2. A 3. B 4. C 5. E 6. F 7. G	Перечислите последовательно из каких отделов состоит пищеварительный тракт а) глотка б) пищевод с) желудок д) ротовая полость е) двенадцатиперстная кишка ф) тонкий кишечник г) толстый кишечник	ПК -1
7.	a	Энергетическая ценность суточного рациона питания детей и подростков должна быть выше их энергетических затрат: а) на 10% б) на 30% с) должна равняться затратам	ПК -1
8.	a	Диета №4 а) назначается при острых хронических заболеваниях кишечника в период обострения с выраженной дисфункцией. Режим питания 5-6 раз в день. Запрещают овощи, плоды, ягоды, молоко и блюда из них, жареные блюда и крепкие бульоны, соусы и закуски. Рекомендуют сухари, нежирные сорта говядины, рыбу в отварном виде, нежирную, овсяную и рисовую кашу, сваренную на воде, чай, отвар шиповника. б) назначается при хронических гастритах. Режим питания 4-5 раз в день. Запрещают жареные с грубой корочкой изделия, острые блюда, копчености, консервы, ржаной хлеб, цельное молоко. Рекомендуют простоквашу, творожные блюда, нежирные сорта рыбы в отварном и рубленом виде, яйца, ягоды в виде пюре, масло сливочное, подсолнечное, чай с молоком. с) назначается при язве желудка или двенадцатиперстной кишки. Режим питания 5-6 раз в день. Запрещают жареные блюда, острые закуски, копчености. Рекомендуют хлеб, молочные продукты, нежирную говядину, куры в виде паровых котлет.	ПК -1
9.	a	Диета №8 а) назначается при ожирении. Режим питания 5-6 раз в день, свободной жидкости 1л в день. Запрещают крепкие бульоны, жирные блюда, жирную пищу. Хлеб, сладкие блюда и ягоды, кондитерские изделия, острые соусы, пряности, ограничивают крупы, макаронные изделия, картофель. Рекомендуют ржаной хлеб, молочные продукты,	ПК -1

		подсолнечное, оливковое масло, нежирную говядину, куры в отварном виде, чай, чай с молоком, некрепкий кофе, томатный сок б) назначается при сердечно - сосудистых заболеваниях и гипертонической болезни. Режим питания 5-6 раз в день. Всю пищу готовят без соли в отварном, паровом и запечённом виде. Запрещают бульоны, жирные сорта мяса, птицы, острые закуски, сдобные мучные изделия, газированные напитки, цельное молоко, белокочанная капуста. Рекомендуют ржаной хлеб, кефир, простоквашу, блюда и нежирного творога, мясо. Птицу в отварном, запечённом виде, овощи в сыром и в отварном, запечённом виде, макаронные изделия в ограниченном количестве, сливочное и растительное масло, чай, чай с молоком, отвар шиповника, овощные и фруктовые соки с) назначается выздоравливающим больным и при различных заболеваниях, не требующих специальных диет. Запрещают блюда из уток, гусей, острые приправы, пряности, тугоплавкие жиры, консервы. Рекомендуют разнообразные блюда и продукты лечебного питания.	
10.	Внешний вид	Назовите комплексный показатель, который характеризует общее зрительное впечатление от блюда (изделия), включает ряд таких единичных показателей, как форма, состояние поверхности, однородность по размеру, качество оформления и т.д.	ПК -1
11.	b	Диета №9 а) назначается при туберкулёзе различных органов. Режим питания 5 раз в день. Запрещают острые приправы и закуски, тугоплавкие жиры. Рекомендуют хлеб ржаной, бисквит, сухари, молочные продукты, мясо, птицу, рыбу в отварном, жареном и запечённом виде, сливочное и растительное масло, нежирную колбасу, малосолёную рыбу, салаты, бульоны, чай, кофе, отвар шиповника, какао. б) назначается при сахарном диабете. Режим питания 5 раз в день. Всю пищу готовят в отварном, запечённом виде, вместо сахара используют ксилит, сорбит. Запрещают сахар, кондитерские и сдобные мучные изделия, блюда из рисовой, манной крупы, сладкие овощи, плоды и ягоды, жирные мясные блюда, копчёности, крепкие бульоны, продукты, богатые холестерином. Рекомендуют ржаной хлеб, молочные продукты, мясо, птицу, нежирные сорта говядины. Яйца всмятку, омлеты, крупы, макаронные изделия в ограниченном количестве, вегетарианские овощные супы, чай. Чай с молоком, соки из кислых фруктов, сахарозаменители. с) назначается при язве желудка или двенадцатиперстной кишки. Режим питания 5-6 раз в день. Запрещают жареные блюда, острые закуски, копчености. Рекомендуют хлеб, молочные продукты, нежирную говядину, куры в виде паровых котлет.	ПК -1
12.	a	Диета №7	ПК -1

		а) назначают при заболеваниях почек. Пищу готовят в отварном виде без соли. Свободной жидкости разрешается только 1л в сутки. Запрещают бульоны, жареные блюда, солёные продукты, острые закуски, копчёности, консервы. Рекомендуют бессолевый хлеб, молочные продукты, мясо, птицу в отварном виде, белковые омлеты. Овощи в отварном виде, блюда из тыквы, ягоды, крупы, макаронные изделия ограничивают, некрепкий чай, отвар шиповника, овощные соки. б) назначается при острых хронических заболеваниях кишечника в период обострения с выраженной дисфункцией. Режим питания 5-6 раз в день. Запрещают овощи, плоды, ягоды, молоко и блюда из них, жареные блюда и крепкие бульоны, соусы и закуски. Рекомендуют сухари, нежирные сорта говядины, рыбу в отварном виде, нежирную, овсяную и рисовую кашу, сваренную на воде, чай, отвар шиповника. с) назначается при язве желудка или двенадцатиперстной кишки. Режим питания 5-6 раз в день. Запрещают жареные блюда, острые закуски, копчености. Рекомендуют хлеб, молочные продукты, нежирную говядину, куры в виде паровых котлет.	
13.	a	Диета №11 а) назначается при туберкулёзе различных органов. Режим питания 5 раз в день. Запрещают острые приправы и закуски, тугоплавкие жиры. Рекомендуют хлеб ржаной, бисквит, сухари, молочные продукты, мясо, птицу, рыбу в отварном, жареном и запечённом виде, сливочное и растительное масло, нежирную колбасу, малосолёную рыбу, салаты, бульоны, чай, кофе, отвар шиповника, какао. б) назначается при ожирении. Режим питания 5-6 раз в день, свободной жидкости 1л в день. Запрещают крепкие бульоны, жирные блюда, жирную пищу. Хлеб, сладкие блюда и ягоды, кондитерские изделия, острые соусы, пряности, ограничивают крупы, макаронные изделия, картофель. Рекомендуют ржаной хлеб, молочные продукты, подсолнечное, оливковое масло, нежирную говядину, куры в отварном виде, чай, чай с молоком, некрепкий кофе, томатный сок. с) назначается при острых хронических заболеваниях кишечника в период обострения с выраженной дисфункцией. Режим питания 5-6 раз в день. Запрещают овощи, плоды, ягоды, молоко и блюда из них, жареные блюда и крепкие бульоны, соусы и закуски. Рекомендуют сухари, нежирные сорта говядины, рыбу в отварном виде, нежирную, овсяную и рисовую кашу, сваренную на воде, чай, отвар шиповника.	ПК -1
14.	1-a 2-b	Установите соответствие: 1) Экскреторная функция 2) Инкреторная функция а) это выделительная функция, обеспечивающая выделения из организма продуктов	ПК -1

		обмена (метаболитов), неусвоенной пищи и др. b) заключается в том, что специфические клетки слизистой оболочки пищеварительного тракта и поджелудочной железы, выделяют гормоны, регулирующие пищеварение.	
15.	защитная	Впишите пропущенное слово в нужном падеже. _____ это барьерная функция, обеспечивающая защиту организма от вредных факторов (бактерицидное, бактериостатическое, дезинтоксикационное действие).	ПК -1
16.	1-с 2-а 3-б	Установите соответствие: 1) Вкус 2) Форма 3) Прозрачность a) Геометрические свойства (пропорции) продукта b) Свойство жидких продуктов, зависящее от степени пропускания света через слой жидкости определенной толщины c) Обуславливается ощущениями, возникающими при возбуждении вкусовых рецепторов, расположенных во вкусовых сосочках слизистой оболочки языка.	ПК -1
17.	Только усвоенная организмом	Какая пища используется для восстановления клеток тканей и для получения энергии?	ПК -1
18.	1-а 2-с 3-б	Установите соответствие: 1) блеск 2) плотность 3) эластичность a) способность продукта отражать большую часть лучей, падающих на поверхность, в зависимости от ее гладкости b) способность продукта возвращать первоначальную форму после прекращения нажима, не превышающего критической величины (предела эластичности) c) свойство сопротивления продукта, возникающее при нажиме	ПК -1
19.	значительно больше	Впишите пропущенное слово в нужном падеже. Растительный белок, например, не содержит некоторых аминокислот, которые необходимы человеку, или содержит их в недостаточном количестве. Поэтому, чтобы получить всё необходимое, надо употреблять _____ пищи, чем это требуется.	ПК -1
20.		О какой способности текстуры, обусловленной усилием, необходимым для преодоления силы притяжения между поверхностью продукта и языком, нёбом, зубами или руками идёт речь?	ПК -1

21.	1-с 2-b 3-a	Установите соответствие: 1) пластичность 2) хрупкость 3) упругость а) характеристика текстуры, обусловленная скоростью и степенью восстановления исходных размеров продукта после прекращения деформирующего воздействия б) свойство текстуры разрушаться при небольших резких деформаций с) свойство текстуры не разрушаться в процессе, и после прекращения деформирующего воздействия	ПК -4
22.	пищеварения	Впишите пропущенное слово в нужном падеже. В результате _____ образуются продукты переваривания, которые способны всасываться слизистой оболочкой пищеварительного тракта и поступать в кровь и лимфу, т.е. в жидкие среды организма, и затем усваиваться клетками организма.	ПК -4
23.		Какая функция пищеварительной системы обусловлена рефлекторной связью (через рефлекторные дуги) хемо- и механорецепторов внутренних поверхностей органов пищеварения с сердечно-сосудистой, выделительной и др. системами организма?	ПК -4
24.	три	Впишите пропущенное слово в нужном падеже. Различают _____ основные группы пищеварительных ферментов: протеазы, расщепляющие белки до аминокислот; липазы, расщепляющие жиры до глицерина и жирных кислот; амилазы, расщепляющие углеводы до моносахаров.	ПК -4
25.	более	Впишите пропущенное слово в нужном падеже. Белки, жиры, углеводы и другие пищевые вещества пищи животного происхождения всасываются _____ интенсивно, чем из продуктов растительного происхождения	ПК -4
26.		Каковы особенности организма детей и подростков?	ПК -4

27.	1-a 2-b 3-c	Для человека характерен собственный тип пищеварения, подразделяющийся на три вида: Установите соответствие: 1) внутриклеточное пищеварение 2) внеклеточное, дистантное или полостное 3) мембранное, пристеночное или контактное а) филогенетически наиболее древний тип, при котором ферменты гидролизуют мельчайшие частицы пищевых веществ, поступивших в клетку, путем мембранных транспортных механизмов внеклеточное, дистантное или полостное б) происходит в полостях пищеварительного тракта под действием гидролитических ферментов, причем секреторные клетки пищеварительных желез находятся на некотором отдалении. В результате внеклеточного пищеварения пищевые вещества распадаются до размеров, доступных для внутриклеточного пищеварения с) происходит непосредственно на клеточных мембранах слизистой оболочки кишечника.	ПК -4
28.	кишечника	Впишите пропущенное слово в нужном падеже. О степени усвояемости пищи судят по количеству веществ, всосавшихся в кровь через стенки .	ПК -4
29.	назначается при заболеваниях печени и желчных путей. Режим питания 5 раз в день. Пищу готовят в отварном, тушёном и запечённом виде. Запрещают бульоны, жареные блюда, жирные сорта мяса и рыбы, сдобные изделия, консервы, копчёности, кислые и острые блюда. Рекомендуют молочные продукты, неострый сыр, обезжиренный творог , простоквашу, нежирную говядину, куры в отварном или паровом	Дайте определение понятия Диета №5	ПК -4

	виде, яйца, овощи, ягоды, крупы. Чай, кофе с молоком, соки, отвар шиповника.		
30.	это двигательная функция, осуществляемая мускулатурой пищеварительного аппарата и обеспечивающая изменение агрегатного состояния пищи, ее измельчение, перемешивание с пищеварительными соками и передвижение в о р а л ь н о - а н а л ь н о м направлении (сверху вниз).	Дайте определение понятия «Моторно-эвакуаторная функция пищеварительной системы»	ПК -4
31.	это лечебный рацион питания больного человека. Существует несколько видов диет.	Дайте определение понятия диета	ПК -4
32.	аминокислотному	Впишите пропущенное слово в нужном падеже. В животной пище белки по _____составу соответствуют потребностям человеческого организма, но животные жиры бедны незаменимыми жирными кислотами	ПК -4
33.	рациона	Впишите пропущенное слово в нужном падеже. при подборе оптимального пищевого _____важно учитывать не только калорийность, но и химические компоненты пищи.	ПК -4
34.	это процесс превращения пищевых веществ в форму, доступную для усвоения тканями, осуществляемый в	Что такое пищеварение?	ПК -4

	пищеварительной системе		
35.	1-a 2-с 3-b	Установите соответствие: 1) блеск 2) плотность 3) эластичность а) способность продукта отражать большую часть лучей, падающих на поверхность, в зависимости от ее гладкости б) способность продукта возвращать первоначальную форму после прекращения нажима, не превышающего критической величины (предела эластичности) с) свойство сопротивления продукта, возникающее при нажиме	ПК -4
36.	тепловой обработке	Впишите пропущенное слово в нужном падеже. Если необходимо узнать пищевую и энергетическую ценность готового к употреблению продукта необходимо учесть потери при _____.	ПК -4
37.	1-a 2-b 3-с 3-d	Физиологические величины потребности в пищевых веществах и энергии для детей, подростков и взрослых разработаны Институтом питания (1968). В соответствии с этими рекомендациями калорийность рационов взрослого работающего населения нормируется в зависимости от интенсивности труда. Группы профессий по интенсивности труда принято делить на четыре категории. Установите соответствие: 1) Группа I 2) Группа II 3) Группа III 4) Группа IV а) работники, деятельность которых не связана с затратами физического труда или требует несущественных физических усилий: служащие, занятые умственным трудом; работники, труд которых связан с большим нервным напряжением (персонал пультов управления, диспетчеры и др.); все служащие, работающие сидя. б) работники механизированного труда и сферы обслуживания, труд которых не требует больших физических УСИЛИЙ; лица, занятые на автоматизированных процессах, работники радиоэлектронной промышленности, связи, телеграфа, проводники, продавцы, медицинские сестры, санитарки. с) работники механизированного труда сферы обслуживания, труд которых связан со значительными физическими усилиями: станочники, текстильщики, обувщики, водители поездов метро, трамваев, троллейбусов и т. п., работники предприятий пищевой промышленности и общественного питания, прачечных, почтальоны, агрономы и	ПК -4

		бригады тракторных и полеводческих бригад. d) работники немеханизированного или частично-механизированного труда большой и средней тяжести; горнорабочие и шахтеры, строительные рабочие, водители грузовых машин, основная масса сельскохозяйственных рабочих и механизаторов, металлурги, кузнецы, рабочие, занятые на лесозаготовках, обслуживающие землеройные машины и др. В пищевом рационе белки, жиры и углеводы необходимо балансировать в определенных соотношениях.	
38.	не вычисляют	Впишите пропущенное слово в нужном падеже. Перечень продуктов при необходимости, должен включать поваренную соль, уксус, специи, вносимые извне витамины и минеральные вещества, дрожжи и т.д. (если они не являются основными компонентами готового к употреблению продукта). Эти компоненты _____, поскольку используются в малых количествах и не влияют на общий состав (а соответственно на энергетическую ценность) готового к употреблению продукта, однако они проявляют биологическую активность	ПК -4
39.	1-a 2-с 3-b	Установите соответствие: 1) блеск 2) плотность 3) эластичность а) способность продукта отражать большую часть лучей, падающих на поверхность, в зависимости от ее гладкости б) способность продукта возвращать первоначальную форму после прекращения нажима, не превышающего критической величины (предела эластичности) с) свойство сопротивления продукта, возникающее при нажиме	ПК -4
40.	лучше	Впишите пропущенное слово в нужном падеже. Жиры с низкой температурой плавления, такие, как сливочное масло, свиной жир, усваиваются _____, чем говяжий и бараний жиры.	ПК -4
41.	1-a 2-с 3-b	Установите соответствие: 1) блеск 2) плотность 3) эластичность а) способность продукта отражать большую часть лучей, падающих на поверхность, в зависимости от ее гладкости б) способность продукта возвращать первоначальную форму после прекращения нажима, не превышающего критической величины (предела эластичности) с) свойство сопротивления продукта, возникающее при нажиме	ПК -4

42.	клетчатка	Впишите пропущенное слово в нужном падеже. Растительная пища содержит вещества, недоступные или малодоступные воздействию пищеварительных ферментов, такие, как _____, протопектин и другие, и поэтому хуже усваивается организмом.	ПК -4
-----	-----------	--	-------

2. Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации. Рейтинговая система оценки знаний студентов основана на использовании совокупности контрольных мероприятий по проверке пройденного материала (контрольных точек), оптимально расположенных на всем временном интервале изучения дисциплины. Принципы рейтинговой системы оценки знаний студентов основываются на положениях, описанных в Положении об организации образовательного процесса на основе рейтинговой системы оценки знаний студентов в ФГАОУ ВО «СКФУ».

Рейтинговая система оценки не предусмотрено для студентов, обучающихся на образовательных программах уровня высшего образования магистратуры, для обучающихся на образовательных программах уровня высшего образования бакалавриата заочной и очно-заочной формы обучения.

3. Критерии оценивания компетенций*

Оценка «отлично» выставляется студенту, если теоретический материал освоен полностью, без пробелов; исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если теоретический материал освоен полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если теоретическое содержание изучаемых вопросов освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.