Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комин Андрей Эдуардович
Должность: ректор
Дата подписания: 22.11.2023 18:49:58
Уникальный программный ключ:
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИЗиАТ

_____ /Наумова Т.В./

(подпись)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся
по дисциплине (модулю)

ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

(наименование дисциплины)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

Технология и организация предприятий общественного питания
(полное наименование направленности (профиля) ОПОП)

бакалавр
квалификация выпускника

Уссурийск, 2022

Лист согласований

Фонд оценочных средств составлен с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного 17 августа 2020 г. № 1047 (зарегистрировано в Минюсте России 09 сентября 2020 г. № 59723).

Рассмотрен и утвержден на заседании Ученого совета Института землеустройства и агротехнологий 14 апреля 2022 г., протокол № 4.

Разработчик:
к.с.-х.н., преподаватель
института землеустройства
и агротехнологий _____ Кияшко Н.В.
(должность) (подпись) (Ф.И.О.)

Руководитель ОПОП _____ Кияшко Н.В.
(должность) (подпись) (Ф.И.О.)

1. **Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

Паспорт фонда оценочных средств
по дисциплине (модулю) ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

a. модели контролируемых компетенций:

Компетенция, формируемая в результате изучения дисциплины (модуля):

Тип компе тенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК 5.1	Понимает основные требования, предъявляемые к продукции питания

b. – сведения об иных дисциплинах, участвующих в формировании данных компетенций:

c. – требование к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать: первичные документы – источники нормативной, технической, технологической, научной информации; предметную область физиологии питания и технологии приготовления продукции на предприятиях общественного питания в России и за рубежом; современные направления и особенности питания различных групп населения, технологические приемы и процессы, позволяющие компенсировать недостаток определенных нутриентов у людей в зависимости от их половой, возрастной принадлежности, воздействия факторов среды обитания, физической активности, физиологического состояния; основные пути загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов; краткую характеристику основных контаминантов пищевых продуктов химического и биологического происхождения; технические средства, технологические приемы обработки сырья и приготовления пищевых продуктов, ухудшающих и сохраняющих полноценность продуктов питания

Уметь: осуществлять поиск информации и представлять ее в требуемом формате; осуществлять хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных; самостоятельно использовать в образовательном процессе разнообразные ресурсы, пользоваться научной, нормативно-технической документацией и информацией в области физиологии питания и технологии приготовления продукции на предприятиях общественного питания, формулировать результат; составлять рационы питания на основе рекомендуемых суточных норм для различного контингента питающихся; определять величину суточных энергозатрат человека; оценивать рационы питания на отдельных лиц и групп населения на соответствие физиологическим потребностям; проводить вычисления калорийности пищевых продуктов, качества пищевого белка; подбирать режимы технологической и кулинарной обработки пищевого сырья и продуктов питания с целью максимального сохранения ценных пищевых компонентов, предупреждения образования в них нежелательных для здоровья соединений и с учётом экологических последствий.

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 1 − Оценка контролируемой компетенции дисциплины (модуля)

№ п/п	Код контролируемой компетенции (индикатора достижения компетенции)	Контролируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства
1	ОПК 5.1	Знать: основные требования, предъявляемые к продукции питания и технологии их производства	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно)
		Уметь: анализировать качество продуктов питания и технологии их производства	Тест (письменно), контрольная работа (письменно).

Таблица 2 – Критерии и шкалы для оценки уровня сформированности компетенции в ходе освоения дисциплины

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ОПК 5.1*			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
«Знать»	Уровень знаний ниже минимально допустимых требований; имеют место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний; допущено множество негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; без ошибок
«Уметь»	При решении типовых (стандартных) задач не продемонстрированы некоторые основные умения. Имеют место грубые ошибки.	Продемонстрированы основные умения. Решены типовые (стандартные) задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме.	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продемонстрированы все основные умения, некоторые – на уровне хорошо закрепленных навыков. Решены все основные задачи с отдельными несущественными ошибками. Выполнены все задания в полном объеме, без недочетов.

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ОПК 5.1*			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний и умений недостаточно для решения практических профессиональных задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических профессиональных задач
Уровень сформированности компетен-ции	Низкий	Пороговый	Базовый	Высокий
Сумма баллов (Б)**	0 – 60	61 – 75	76 – 85	86 – 100

3. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений и опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Промежуточная аттестация качества подготовки обучающихся по дисциплине (модулю) «Физиология питания» проводится в соответствии с локальными нормативными актами Академии и является обязательной, предназначена для определения степени достижения учебных целей по дисциплине и проводится в форме экзамена в 2-ом семестре.

Обучающиеся готовятся к экзамену самостоятельно. Подготовка заключается в изучении программного материала дисциплины с использованием личных записей, сделанных в рабочих тетрадях, и рекомендованной в процессе изучения дисциплины литературы. При необходимости обучающиеся обращаются за консультацией к преподавателю, ведущему данную дисциплину.

Форма проведения промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбирается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в

форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене / зачете.

Методика оценивания

1) По стобалльной шкале в таблицу 3 занести баллы (Бi), полученные обучающимся в ходе освоения дисциплины. (Критерии представлены в таблице 2).

Таблица 3 − Пример расчетной таблицы итогового оценивания компетенций у обучающегося по дисциплине (модулю) «Физиология питания»

Код индикатора компетенции	Условное обозначение	Оценка приобретенных компетенций в баллах
ОПК 5.1	Б1	82
Итого	(∑Бi)	82
В среднем	(∑Бi)/ n	82

2) Определить оценку по дисциплине (модулю) по шкале соотнесения баллов и оценок (таблица 4).

Таблица 4 – Шкала измерения уровня сформированности компетенций в результате освоения дисциплины (модуля) «Физиология питания»

Итоговый балл	0-60	61-75	76-85	86-100
Оценка	Неудовлетворительно (не зачтено)	Удовлетворительно (зачтено)	Хорошо (зачтено)	Отлично (зачтено)
Уровень сформированности компетенций	низкий	Пороговый	Базовый	Высокий

Знания, умения обучающихся при промежуточной аттестации **в форме зачета** определяются «зачтено», «не зачтено».

«*Зачтено*» – обучающийся знает курс на уровне лекционного материала, базового учебника, дополнительной учебной, научной и методологической литературы, умеет привести разные точки зрения по излагаемому вопросу.

«*Не зачтено*» – обучающийся имеет пробелы в знаниях основного учебного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Показатели «знать», «уметь» **при промежуточной аттестации в форме экзамена** определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», что соответствует уровням сформированности компетенций «высокий», «базовый», «пороговый», «низкий».

«*Отлично*» – обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

«*Хорошо*» – обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

«*Удовлетворительно*» – обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

«*Неудовлетворительно*» – обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

Текущая аттестация обучающихся по дисциплине (модулю) «Физиология питания» проводится в форме контрольных мероприятий по оцениванию фактических результатов освоения дисциплины (модуля) в разрезе компетенций и с дифференциацией по показателям «ЗНАТЬ» и «УМЕТЬ».

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Содержательный элемент (модуль): Физиология питания

4.1 Тестовые задания для оценки компетенции ОПК 5.1 по показателю «Знать»

I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.
Каково содержание воды в организме человека?
1) 40,2%
2) 58,8%
3) 76,5%
4) 89,7%

Правильный ответ: 2.

вариант задания 2.
Для поддержания в организме кислотно-щелочного равновесия необходимо правильно сочетать в питании продукты, содержащие минеральные вещества щелочного действия:
1) Ca, K, Na
2) P, S, Cl
3) S, Cl, K,
4) Mg, P, Cl

Правильный ответ: 1.

вариант задания 3.
Температура, обеспечивающая оптимальное восприятие вкуса горячих блюд и напитков, (^{o}C):
1) 12-15
2) 18-20
3) 35-40

4) 68-75

Правильный ответ: 3.

вариант задания 4.
Основным ферментом, расщепляющим белки в желудке, является:
1) нуклеотид
2) оксидаза
3) панкрамин
4) пепсин

Правильный ответ: 4.

вариант задания 5.
pH желудочного сока у здорового человека составляет:
1) 1,5-2,5
2) 4,5-5,5
3) 6,0-7,0
4) 7,5-8,0

Правильный ответ: 1.

II. Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов

вариант задания 1.

Установите соответствие пищеварительных соков и их составляющих:

1	слюна	1	холестерин
2	желчь	2	лизоцим
3	желудочный сок	3	пепсин
4	-	4	изолейцин

Правильный ответ: 1-2; 2-1; 3-3

вариант задания 2.

Установите соответствие восприятия вкуса зонам языка:

1	кончик языка	1	горький
2	корень языка	2	сладкий
3	средние и боковые части языка	3	вкус воды
4	-	4	кислый

Правильный ответ: 1-2; 2-1; 3-4

III. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.
Нормальное состояние слизистой ротовой полости обеспечивают:
1) ретинол (витамин А)
2) аскорбиновая кислота (витамин С)
3) калий
4) натрий

Правильный ответ: 1, 2

вариант задания 2.
Желудочный сок состоит из:
1) слизи
2) соляной кислоты
3) уксусной кислоты
4) пепсина
5) жирных кислот
6) липазы

Правильный ответ: 1, 2, 4, 6

вариант задания 3.
Печень выполняет следующие функции в организме:
1) участие в обмене веществ
2) обезвреживание токсических соединений
3) измельчение пищи
4) всасывание воды
5) синтез витамина С

Правильный ответ: 1, 2

4.2 Тестовые задания для оценки компетенции ОПК 5.1 по показателю «Уметь»

I. Тип заданий: задание открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения)
вариант задания 1.
Рассчитайте аминокислотный скор валина в % в говядине, если содержание его составляет 5,6 г/100 г белка (эталон валина согласно рекомендациям ФАО/ВОЗ – 5,0 г/100 г белка). Ответ округлите до сотых.
Правильный ответ: 1,12

вариант задания 2.
Определите энергетическую ценность творога в ккал жирностью 2 %, если в 100 г продукта содержится 18,3 г белка, 4,8 г углеводов. Ответ округлите до целых.
Правильный ответ: 110

вариант задания 3.
Рассчитайте индекс массы тела для взрослого человека весом 53 кг и ростом 160 см. Ответ округлите до десятых.
Правильный ответ: 20,7

вариант задания 4.
Определите гликемическую нагрузку в г для пончиков, где содержание углеводов составляет 38,8 г/100 г, гликемический индекс 76. Ответ округлите до десятых.
Правильный ответ: 29,5

II. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

вариант задания 1.
Назовите продукт с самым высоким содержанием магния.
1) мясо;
2) рыба;
3) молоко;
4) хлеб
Правильный ответ: 4

вариант задания 2.
Назовите процессы, на которые расходуется энергия основного обмена.
1) дыхание и теплообмен;
2) физическая нагрузка;
3) функционирование внутренних органов, теплообмен, физическая нагрузка;
4) теплообмен и функционирование внутренних органов.
Правильный ответ: 4

вариант задания 3.
Выберите ошибку. С целью сохранения витамина С при кулинарной обработке овощи и плоды:
1) варить нужно при закрытой крышке, равномерном кипении, не допуская переваривания
2) следует варить в небольшом количестве воды или бульона
3) следует чаще варить на пару
4) следует погружать в кипящую воду
Правильный ответ: 2

вариант задания 4.
Выберите ошибку. Обмен веществ и энергии повышается:
1) после приёма пищи
2) во время сна
3) при тяжёлой физической работе
4) при занятиях спортом
Правильный ответ: 2

вариант задания 5.
Энергетическая ценность 80 г белка составляет
1) 80 ккал
2) 160 ккал
3) 320 ккал
4) 800 ккал
Правильный ответ: 3

вариант задания 6.
Оптимальное распределение суточного рациона при 4-х разовом режиме питания:

1) завтрак – 25 %, второй завтрак – 15 %, обед – 35 %, ужин – 25 %
2) завтрак – 20 %, второй завтрак – 25 %, обед – 30 %, ужин – 25 %
3) завтрак – 10 %, второй завтрак – 20 %, обед – 40 %, ужин – 30 %
4) завтрак – 30 %, второй завтрак – 5 %, обед – 30 %, ужин – 35 %
Правильный ответ: 1

Критерии оценивания теста

Шкала оценивания тестов в разрезе компетенций

Показатели и критерии оценки	Максимальное количество баллов	Фактическое количество баллов
Уровень усвоения теоретического материала по показателю «Знать» ОПК 5.1	60	
Умение выполнять задания по показателю «Уметь» ОПК 5.1	40	
Всего	100	