

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комин Андрей Эдуардович

Должность: ректор

Дата подписания: 23.09.2024 08:58:09

Уникальный программный ключ:

f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИЗиАТ

\_\_\_\_\_/Наумова Т.В./

(подпись)

«17» февраля 2023

**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, 2023

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

### Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю) ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

#### а. модели контролируемых компетенций:

Компетенция, формируемая в результате изучения дисциплины (модуля):

Тип компетенции	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

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

##### с. – 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 - Примерный перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений, обучающегося	Фонд тестовых заданий
2	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимися 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, представленные в привязке к компетенциям, предусмотренным РПД
3	Реферат	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	Темы рефератов
4	Задача (практическое задание)	Средство оценки умения применять полученные теоретические знания в практической ситуации. Задача (задание) должна быть направлена на оценивание тех компетенций, которые подлежат освоению в данной дисциплине, должна содержать четкую инструкцию по выполнению или	Комплект задач и заданий

		алгоритм действий	
5	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам

Таблица 3 – 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 и ошибками. Выполнены все задания в полном объеме, без недочетов.
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	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

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ОПК 5.1*			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
		требуется дополнительная практика по большинству практических задач		x задач
Уровень сформированности компетенции	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 столбальной шкале в таблицу 4 занести баллы (Б<sub>1</sub>), полученные обучающимся в ходе освоения дисциплины. (Критерии представлены в таблице 3).

Таблица 4 – 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	Б <sub>1</sub>	82

Итого	( $\sum B_i$ )	82
В среднем	( $\sum B_i$ ) / n	82

2) Определить оценку по дисциплине (модулю) по шкале соотнесения баллов и оценок (таблица 5).

Таблица 5 – 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%

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

вариант задания 3.

**Температура, обеспечивающая оптимальное восприятие вкуса горячих блюд и напитков, (°C):**

- 1) 12-15
- 2) 18-20
- 3) 35-40
- 4) 68-75

вариант задания 4.

**Основным ферментом, расщепляющим белки в желудке, является:**

- 1) нуклеотид
- 2) оксидаза
- 3) панкреатин
- 4) пепсин

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

**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

II

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

**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

вариант задания 2.

**Желудочный сок состоит из:**

- 1) слизи
- 2) соляной кислоты
- 3) уксусной кислоты
- 4) пепсина
- 5) жирных кислот
- 6) липазы

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

**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.**

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.**

вариант задания 3.

**Рассчитайте индекс массы тела для взрослого человека весом 53 кг и ростом 160 см. Ответ округлите до десятых.**

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.**

**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

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.

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

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

вариант задания 5.

**Энергетическая ценность 80 г белка составляет**

- 1) 80 ккал
- 2) 160 ккал
- 3) 320 ккал
- 4) 800 ккал

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 %

### 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	

### Вопросы к экзамену

1. Предмет и задачи курса «Физиология питания».
2. Фактическое питание населения РФ на современном этапе и возможные пути его оптимизации.
3. Экологические, медико-биологические, социально-экономические и технологические проблемы рационального, оптимального и функционального питания.
4. Пищевой рацион современного человека.
5. Основные научные направления и проблемы науки о питании на современном этапе.
6. Питание как социальная проблема.
7. Алиментарные заболевания.

8. Государственная политика в области здорового питания населения РФ.
9. Термины и определения.
10. Строение и функции пищеварительной системы.
11. Физиологические основы регуляции процессов пищеварения.
12. Пищеварение в ротовой полости.
13. Пищеварение в желудке.
14. Влияние пищевых факторов на состояние желудка.
15. Пищеварение в тонком кишечнике.
16. Пищеварение в двенадцатиперстной кишке.
17. Пищеварение в тощей и подвздошной кишках.
18. Виды пищеварения в тонком кишечнике (полостное и пристеночное).
19. Влияние пищевых факторов на деятельность тонкого кишечника.
20. Пищеварение в толстом кишечнике.
21. Двигательная функция толстого кишечника.
22. Факторы, влияющие на состояние толстого кишечника. Всасывание.
23. Основные макро- и микронутриентов.
24. Эссенциальные и заменимые пищевые вещества.
25. Суточные потребности человека в основных нутриентах.
26. Белок как основа полноценного питания. Строение и значение белка в функции питания (энергетическая, пластическая, регуляторная, транспортная и др.).
27. Азотистый баланс. Виды азотистого баланса.
28. Негативные последствия для организма человека белковой недостаточности и длительного избыточного поступления белка.
29. Кислотно-основное состояния.
30. Дефицит и избыток минеральных веществ.
31. Физиологическая характеристика макро- и микроэлементов.
32. Суточная потребность и источники их в питании.
33. Биогеохимические провинции.
34. Микроэлементозы, характерные для жителей Дальневосточного региона.
35. Физиологическая характеристика витаминов. Суточная потребность и источники их в питании.
36. Витаминоподобные вещества
37. Физиологическая характеристика макро и микроэлементов. Суточная потребность и источники их в питании.
38. Микроэлементозы, характерные для
39. жителей Дальневосточного региона.
40. Расчёт витаминной и минеральной обеспеченности рациона
41. Понятия «метаболизм», «анаболизм/ассимиляция», «катаболизм/диссимиляция», «килокалория», «энергетический коэффициент», «энергетическая ценность пищи».
42. Основные этапы обмена веществ в организме человека.
43. Пищевой статус организма. Причины нарушения питания и пищевого статуса.
44. Методы оценки фактического питания и пищевого статуса. Виды пищевого статуса.
45. Антропометрические показатели пищевого статуса.
46. Изменение обменных процессов при нарушении пищевого статуса.
47. Биохимические критерии адекватности питания.
48. Основные задачи генной инженерии в сфере пищевого производства.
49. Безопасность ГМО.
50. Нормативное регулирование производства и использования ГМО.
51. Оценка и идентификация пищевой продукции, полученной из ГМИ.
52. Особенности питания детей и подростков.
53. Физиологические и биохимические особенности растущего организма.

54. Требования к энергетической ценности и химическому составу питания детей и подростков.
55. Рекомендуемый режим питания детей.
56. Лечебно-профилактическое питание на промышленных предприятиях.
57. Влияние профессиональных вредностей на организм человека. 7. Принципы построения лечебно-профилактического питания.
58. Профилактическое действие пищевых веществ при воздействии профессиональных вредностей.
59. ЛПП при вредных условиях труда.
60. ЛПП при особо вредных условиях труда.
61. Организация обеспечения ЛПП.
62. Рационы лечебно-профилактического питания
63. Характеристика основных продуктов питания, их пищевая ценность.
64. Краткая характеристика состава и пищевой ценности продуктов из зерна, мяса и его заменителей, молока и молочных продуктов, овощей и фруктов, масел, жиров и различных сладостей.
65. Гигиеническая оценка современных приемов подготовки и обработки пищевого сырья и пищевых продуктов.
66. Компоненты природной пищи, неблагоприятно влияющие на организм.
67. Вредные соединения, образующихся в пищевых продуктах в процессе их приготовления или кулинарной обработки.
68. Гигиеническая оценка различных процессов кулинарной обработки пищи.
69. Технологические приемы, используемые для предотвращения или снижения потери в пищевых продуктах витаминов, ненасыщенных жирных кислот, белков, минеральных веществ и других важнейших нутриентов.
70. Лабораторные методы контроля качества сырья, пищевых продуктов и кулинарной продукции.

### **Критерии оценивания устного ответа на экзамене**

Развернутый ответ обучающегося должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Критерии оценки:

✓ 100-85 баллов - если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ 85-76 - баллов - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

✓ 75-61 - балл – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и

полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ 60-50 баллов – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

### **Темы рефератов**

1. Эколого-медицинские особенности питания современного человека.
2. Анатомо-физиологические и биохимические основы пищеварения и регуляции гомеостаза человека
3. Основные пищевые вещества и их роль в питании человека: белки, жиры, углеводы (на выбор)
4. Обмен веществ, основы рационального питания и оптимизация питания
5. Особенности питания различных возрастных групп населения: дети, взрослые, пожилые люди (на выбор)
6. Особенности питания различных социальных групп населения.
7. Особенности питания населения в разных климатических поясах.
8. Гигиеническая оценка современных приемов подготовки и обработки пищевого сырья и пищевых продуктов.

### **Критерии оценки реферата**

✓ 100-86 баллов выставляется обучающемуся, если он выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Обучающийся знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

✓ 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

✓ 75-61 балл – обучающийся проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

✓ 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких - либо комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Реферат обучающийся имеет право представить в виде презентации

Критерии оценки презентации доклада:

Оценка	50-60 баллов (неудовлетворительно)	61-75 баллов (удовлетворительно)	76-85 баллов (хорошо)	86-100 баллов (отлично)
Критерии	<b>Содержание критериев</b>			
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. использовано 1-2 профессиональных термина	Представляемая информация не систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов
Оформление	Не использованы технологии PowerPoint. Больше 4 ошибок в представляемой информации	Использованы технологии PowerPoint частично. 3-4 ошибки в представляемой информации	Использованы технологии PowerPoint. Не более 2 ошибок в представляемой информации	Широко использованы технологии (PowerPoint и др.). Отсутствуют ошибки в представляемой информации
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы	Только ответы на элементарные вопросы	Ответы на вопросы полные и/или частично полные	Ответы на вопросы полные, с приведением примеров и/или пояснений