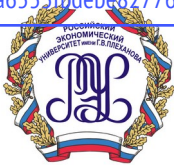


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 26.09.2024 09:31:43
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdeba827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199


Приложение 6 к основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела»



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

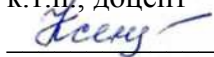
УТВЕРЖДЕНО

Протоколом заседания кафедры торговли и общественного питания от 28.03.2019 № 8
Зав КТП, к.э.н., доц.  С.Н. Диянова

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
Б1.В.03 Физиология питания
для студентов приема 2020 г.**

**Направление подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы
«Технология и организация ресторанного дела»**

Составитель:
к.т.н., доцент
 М.В. Ксенз

Краснодар
2019

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	3
3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
4. ПАСПОРТ ФОС ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ»	5
5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ	6
6. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	10
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ	10
ПРИЛОЖЕНИЯ:	
1. Диагностическое (входное тестирование).....	12
2. Комплект тестовых заданий по дисциплине.....	15
3. Перечень вопросов, практических заданий к экзамену.....	29
4. Образец экзаменационного билета	34
5. Комплект заданий для выполнения контрольной работы.....	35
6. Перечень тем для проведения форумов, дискуссий, круглых столов.....	37
7. Вопросы для собеседования.....	40
8. Темы рефератов	42
9. Комплект заданий для выполнения контрольной работы студентами заочной формы обучения.....	45
Лист регистрации изменений	51

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Физиология питания» является неотъемлемой частью нормативно-методического обеспечения системы оценки знаний и уровня сформированности компетенций обучающихся направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленности (профиля) программы «Технология и организация ресторанного дела» и обеспечивают качество образовательного процесса.

Фонд оценочных средств входит в состав ОПОП ВО, представляют собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения обучающихся установленных результатов обучения, указанных в рабочей программе учебной дисциплины.

Фонд оценочных средств по дисциплине используется при входном контроле уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по учебной дисциплине с учетом требований:

«Положения о текущем контроле, рубежном контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о разработке основных профессиональных образовательных программ подготовки бакалавров, специалистов и магистров в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Входной контроль уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины проводится с целью определения реального уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения следующих дисциплин «Безопасность жизнедеятельности», «Санитария и гигиена питания», «Химия», «Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе».

Виды оценочных средств по учебной дисциплине «Физиология питания» соответствуют образовательным технологиям, представленным в рабочей программе учебной дисциплины, в Календарно-тематическом плане учебной дисциплины.

2 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Целью разработки фонда оценочных средств по учебной дисциплине «Физиология питания» является установление соответствия знаний и уровня сформированности компетенций студента на данном этапе обучения требованиям рабочей программы учебной дисциплины.

Задачи, решаемые при помощи оценочных средств по учебной дисциплине:

- управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений,

навыков и уровня сформированности компетенций, определенных в ФГОС ВО по соответствующему направлению подготовки;

- управление достижением целей реализации ОПОП ВО, определенных в виде набора общекультурных (ОК), общепрофессиональных (ОПК), профессиональных (ПК) компетенций выпускников, указанных в ФГОС ВО;

- оценка достижений студентов в процессе изучения дисциплины;

- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс;

- изучение состояния в области здорового питания населения;

- изучение основных принципов государственной политики в области здорового питания;

- изучение основных принципов теорий античного, сбалансированного и адекватного питания, нетрадиционного и специализированного питания;

- изучение основных положений этих видов питания; изучение классификации и основных отличий существующих концепций питания.

3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Изучение учебной дисциплины «Физиология питания» направлено на формирование следующих компетенций:

ПК-1–способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

ПК-25–способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

Основными этапами формирования данных компетенций при изучении учебной дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) учебной дисциплины. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями.

Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций обучающимися.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины (таблица 1):

Таблица 1

Разделы (темы) дисциплины (модулей)	Формируемые компетенции (коды компетенций)	
	ПК-1	ПК-25
2 курс, 3 семестр		
Тема 1. Предмет и задачи дисциплины «Физиологии питания»		+
Тема 2. Основы физиологии человека		+
Тема 3. Физиологические системы, связанные с функцией питания		+
Тема 4. Пищевые вещества и их значение в питании	+	+
Тема 5. Токсические и защитные компоненты пищи	+	+
Тема 6. Обмен веществ и энергии	+	+
Тема 7. Дифференцированное питание различных групп населения	+	+
Тема 8. Общие принципы диетического и лечебно-профилактического питания	+	+

4 ПАСПОРТ ФОС ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ»

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Физиология питания» включает контрольные материалы для проведения входного контроля уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, текущего контроля и промежуточной аттестации с указанием этапов формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы:

Контролируемые разделы, темы в соответствии с РПД	Формируемые компетенции	Оценочные средства		
		Тестовые задания, кол-во	Другие оценочные средства	
			Вид	Кол-во
Диагностическое тестирование (входной контроль)		20	-	-
Тема 1. Предмет и задачи дисциплины «Физиологии питания»	ПК-25	-	Вопросы для собеседования, перечень тем рефератов	2
Тема 2. Основы физиологии человека	ПК-25	-	Вопросы для собеседования, перечень тем рефератов	2
Тема 3. Физиологические системы, связанные с функцией питания	ПК-25	-	Вопросы для собеседования, перечень тем рефератов, перечень тем для форума, комплект заданий для выполнения контрольной работы №1	4
Тема 4. Пищевые вещества и их значение в питании	ПК-1, ПК-25	20	Вопросы для собеседования, перечень тем рефератов	2
Тема 5. Токсические и защитные компоненты пищи	ПК-1, ПК-25	-	Вопросы для собеседования, перечень тем рефератов	2
Тема 6. Обмен веществ и энергии	ПК-1, ПК-25	-	Вопросы для собеседования, перечень тем рефератов, перечень тем для защиты практической работы в форме дискуссий	3
Тема 7. Дифференцированное питание различных групп населения	ПК-1, ПК-25	-	Вопросы для собеседования, перечень тем рефератов, перечень тем для защиты практических работ в форме дискуссий и круглого стола	4
Тема 8. Общие принципы диетического и лечебно-профилактического питания	ПК-1, ПК-25	80	Вопросы для собеседования, перечень тем рефератов, перечень тем для защиты практической работы в форме дискуссий	3
Промежуточная аттестация	ПК-1, ПК-25	-	Вопросы и практические задания к экзамену	1
			Экзаменационные билеты	1

Всего	ПК-1, ПК-25	120	7	24
-------	----------------	-----	---	----

5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ

Контроль сформированности компетенции осуществляется с позиции оценивания составляющих ее частей по трёхкомпонентной структуре компетенции: знать, уметь, владеть и (или) иметь опыт деятельности.

Порядок оценки освоения обучающимися учебного материала определяется содержанием разделов (тем) дисциплины (см. Раздел II «Содержание дисциплины» РПД).

Оценивание компетенций в рамках изучения учебной дисциплины «Физиология питания» осуществляется в форме текущего и промежуточного контроля.

В рамках текущего контроля оценивается отдельно взятая компетенция на основе продемонстрированного обучающимся уровня самостоятельности в применении полученных в ходе изучения учебной дисциплины знаний, умений и навыков. В ходе изучения данной дисциплины осваивается определенный этап формирования компетенции.

В рамках промежуточного контроля осуществляется оценка уровня обученности по учебной дисциплине на основе комплексного подхода к уровню сформированности всех компетенций, обязательных к формированию в процессе изучения дисциплины. При оценке обучаемого в процессе определения уровня освоения учебной дисциплины в качестве основного критерия выступает наличие сформированных у него компетенций по результатам освоения учебной дисциплины.

Для обучающихся очной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для обучающихся заочной формы обучения – традиционная четырехбалльная система оценки знаний.

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания представлены в таблице 2:

Таблица 2

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично»	ПК-1	<p>Знает верно и в полном объеме: правила использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: измерить с использованием технических средств основные параметры технологических процессов, свойства сырья, полуфабрикатов и определить качество готовой продукции</p> <p>Владеет верно и в полном объеме: знаниями в области организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания с учётом особенностей питания различных групп населения</p>
		ПК-25	<p>Знает верно и в полном объеме: научно-техническую информацию,</p>

			<p>связанную с основами физиологии человека; с физиологическими системами, выполняющими функцию питания; с физиологической ролью белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов в организме</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: применять полученную научно-техническую информацию, связанную с дифференцированным питанием различных групп населения, на практике</p> <p>Владеет верно и в полном объеме: навыками разработки рационов питания с заданными функциональными свойствами продуктов, их определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью, с учетом требований к рационам питания, используемых в отечественной и зарубежной практике</p>
70 – 84 баллов	«хорошо»	ПК-1	<p>Знает с незначительными замечаниями: правила использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: измерить с использованием технических средств основные параметры технологических процессов, свойства сырья, полуфабрикатов и определить качество готовой продукции</p> <p>Владеет с незначительными замечаниями: знаниями в области организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания с учётом особенностей питания различных групп населения</p>
		ПК-25	<p>Знает с незначительными замечаниями: научно-техническую информацию, связанную с основами физиологии человека; с физиологическими системами, выполняющими функцию</p>

			<p>питания; с физиологической ролью белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов в организме</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями:</p> <p>применять полученную научно-техническую информацию, связанную с дифференцированным питанием различных групп населения, на практике</p> <p>Владеет с незначительными замечаниями:</p> <p>навыками разработки рационов питания с заданными функциональными свойствами продуктов, их определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью, с учетом требований к рационам питания, используемых в отечественной и зарубежной практике</p>
50 – 69 баллов	«удовлетворительно»	ПК-1	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>правила использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>измерить с использованием технических средств основные параметры технологических процессов, свойства сырья, полуфабрикатов и определить качество готовой продукции</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>знаниями в области организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания с учётом особенностей питания различных групп населения</p>
		ПК-25	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>научно-техническую информацию, связанную с основами физиологии человека; с физиологическими системами, выполняющими функцию питания; с физиологической ролью</p>

			<p>белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов в организме</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>применять полученную научно-техническую информацию, связанную с дифференцированным питанием различных групп населения, на практике</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</p> <p>навыками разработки рационов питания с заданными функциональными свойствами продуктов, их определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью, с учетом требований к рационам питания, используемых в отечественной и зарубежной практике</p>
менее 50 баллов	«неудовлетворительно»	ПК-1	<p>Не знает на базовом уровне:</p> <p>правила использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции</p> <p>Не умеет на базовом уровне:</p> <p>измерить с использованием технических средств основные параметры технологических процессов, свойства сырья, полуфабрикатов и определить качество готовой продукции</p> <p>Не владеет на базовом уровне:</p> <p>знаниями в области организации и осуществления технологического процесса производства продукции питания с учётом особенностей питания различных групп населения</p>
		ПК-25	<p>Не знает на базовом уровне:</p> <p>научно-техническую информацию, связанную с основами физиологии человека; с физиологическими системами, выполняющими функцию питания; с физиологической ролью белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов в организме</p> <p>Не умеет на базовом уровне:</p> <p>применять полученную научно-</p>

			<p>техническую информацию, связанную с дифференцированным питанием различных групп населения, на практике</p> <p>Не владеет на базовом уровне: навыками разработки рационов питания с заданными функциональными свойствами продуктов, их определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью, с учетом требований к рационам питания, используемых в отечественной и зарубежной практике</p>
--	--	--	--

Фонды оценочных средств сформированы на бумажном и электронном носителях и хранятся на кафедре.

6 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Текущий контроль

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение периода теоретического обучения по всем видам аудиторных занятий и самостоятельной работы обучающегося в соответствии с утвержденным графиком учебного процесса.

(Типовые контрольные задания и иные оценочные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности представлены в Приложениях 2,5,6,7,8,9)

Промежуточная аттестация

Вопросы для проведения промежуточной аттестации соотносятся соответственно со знаниевыми компонентами, умениями, навыками, характеризующими этапы формирования компетенций в рамках изучаемой дисциплины. (Перечень вопросов и практических заданий к экзамену, образец экзаменационного билета представлены в Приложениях 3, 4 соответственно).

7 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Оценка знаний, умений, навыков, и (или) опыта деятельности, характеризующая этапы формирования компетенций в результате освоения дисциплины проводится в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости обучающихся - текущая аттестация - проводится в течение семестра в ходе аудиторных и внеаудиторных занятий с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, совершенствованию методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

Контроль за выполнением обучающимися каждого вида работ проводится поэтапно и служит основанием для промежуточной аттестации по дисциплине. Все виды текущего контроля осуществляются в процессе контактной работы преподавателя с обучающимся.

Каждая форма контроля по дисциплине включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков, характеризующие этапы формирования компетенций.

Процедура оценивания знаний, умений и (или) опыта деятельности, обучающихся основывается на следующих принципах:

1. Регулярность и периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Надежность, использование единообразных стандартов и критериев оценивания.
3. Справедливость – разные обучающиеся должны иметь равные возможности.
4. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
5. Соблюдение последовательности проведения оценки: развитие компетенций идет по возрастанию - поэтапно, и оценочные средства на каждом этапе учитывают это развитие.

6. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков и дальнейшему развитию.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью определения соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС ВО. Промежуточная аттестация проводится после завершения изучения дисциплины в соответствии с рабочей программой. Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

Наименование оценочного средства	Характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства по дисциплине	Методы оценки результатов
1. Тест	Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента путем выбора им одного из нескольких вариантов ответов на поставленный вопрос	Тестовое задание (Приложение 2, входной контроль), приложение 1)	экспертный
2. Собеседование	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя со студентами	Вопросы по темам дисциплины (Приложение 7)	экспертный
3. Дискуссия, форум, круглый стол	Процесс обсуждения спорных вопросов, проблем и оценка умения студентов аргументировать собственную точку зрения	Перечень дискуссионных тем для проведения занятия (Приложение 6)	экспертный
4. Контрольная работа	Средство для установления эффективности осуществления образовательной деятельности, в котором измеряется уровень знаний, навыков, умений	Комплект разноуровневых задач и заданий (Приложения 5, 9)	экспертный
5. Рефераты	Средство, позволяющее оценить уровень знаний студентов по заданной тематике	Тематика рефератов (приложение 8)	экспертный
6. Экзамен	Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента по выполнению практических работ, усвоения учебного материала дисциплины в ходе практических занятий, самостоятельной работы	Вопросы и практические задания (задачи) к экзамену, экзаменационный билет (Приложения 3,4)	экспертный

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект тестов (тестовых заданий) для диагностического тестирования
по дисциплине «Физиология питания» (входной контроль)**

1 Диагностическое тестирование входного контроля уровня подготовки обучающихся или уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин

1. Порядок подготовки населения в области защиты от ЧС определяется:

- 1) Советом по безопасности
- 2) Президентом РФ
- 3) Правительством РФ
- 4) Советом по обороне

2. Заблаговременный вывоз или вывод населения из зоны чрезвычайной ситуации это:

- 1) принцип защиты населения
- 2) основной способ защиты населения
- 3) защитное мероприятие
- 4) средство защиты населения
- 5) все ответы верны

3. Сферы возникновения ЧС:

- 1) природные, техногенные, экологические
- 2) глобальные, региональные
- 3) геологические, аварии в бытовой сфере
- 4) частные, объектовые, местные
- 5) в промышленности, транспорте, строительстве

4. К каким видам загрязнений относятся электромагнитные поля?

- 1) химическим
- 2) биологическим
- 3) физическим
- 4) механическим

5. В здании в качестве укрытия в случае землетрясения необходимо использовать следующие места:

- 1) под подоконниками, углы внутренних перегородок
- 2) у колонн, проемы и углы капитальных внутренних стен, дверные проемы
- 3) вентиляционные шахты и коробки
- 4) балконы и лоджии
- 5) встроенные шкафы

6. Функции санитарно-эпидемиологического надзора:

- а) вопросы кадрового комплектования пищевых предприятий
- б) привлечение к уголовной ответственности
- в) разработка проектов пищевых предприятий
- г) гигиенический мониторинг

7. Предупредительный надзор включает контроль за соблюдением гигиенических норм и санитарных правил при:

- а) внедрении рационального питания населения

- б) контроле за витаминизацией готовых блюд
- в) перспективном планировании развития пищевой промышленности
- г) разработке основ рационального питания

8. Текущий санитарный надзор включает контроль за соблюдением гигиенических норм и правил при использовании:

- а) новых видов пестицидов
- б) новых видов моющих средств
- в) вводе в эксплуатацию нового объекта
- г) инвентаря, тары, контактирующих с пищевыми продуктами

9. Для каких из нижеперечисленных продуктов требуется ветеринарное свидетельство?

- а) для рыбы;
- б) для сельскохозяйственной птицы;
- в) для

10. В соответствии с санитарными требованиями питьевая вода должна иметь следующие характеристики:

- а) КМАФАнМ – не более 100 КОЕ/мл, коли-индекс – не более 3;
- б) КМАФАнМ – не более 200 КОЕ/мл, коли-индекс – не более 4;
- в) КМАФАнМ – не более 50 КОЕ/мл, коли-индекс – не более 10.

11. Основным признаком отравления ботулизмом является:

- а) ослабление ясности зрения (ощущение тумана, сетки перед глазами),
- б) двоение в глазах;
- в) головная боль;
- г) неустойчивая походка;
- д) все варианты верны.

12. К физическим опасным факторам при осуществлении производства кулинарной продукции, оказывающим влияние на её безопасность, относятся:

- а) природные токсины, химические вещества, пестициды, неразрешенные пищевые добавки и красители, остатки медицинских препаратов,
- б) металл, стекло, дерево.
- в) патогенны, микроорганизмы (бактерии, вирусы), паразиты.

13. Установите в правильной последовательности действия по программе ХАССП, связанные с производственным контролем на предприятии общественного питания:

- а) установление процедур проверки
- б) определение критических точек контроля
- в) установление корректирующих действий
- г) установление процедур ведения документации
- д) установление критических пределов
- е) установление процедур мониторинга
- ж) проведение анализа опасных факторов

14. Критическая контрольная точка при осуществлении системы ХАССП на предприятии общественного питания - это:

- а) действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или нежелательной ситуации
- б) действие, направленное на устранение риска или снижение его допустимого уровня
- в) место проведения контроля для идентификации опасного фактора и управления риском

15. Корректирующее действие при осуществлении системы ХАССП на предприятии общественного питания - это:

- а) действие, предпринятое для устранения причины потенциального

несоответствия или нежелательной ситуации

б) действие, направленное на устранение риска или снижение его допустимого уровня

в) место проведения контроля для идентификации опасного фактора и управления риском

16. Предупреждающее действие при осуществлении системы ХАССП на предприятии общественного питания – это:

а) действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или нежелательной ситуации

б) действие, направленное на устранение риска или снижение его допустимого уровня

в) место проведения контроля для идентификации опасного фактора и управления риском

17. Свиной жир (сало) состоит в основном из триглицеридов:

а) олеиновой, пальмитиновой и стеариновой кислот

б) олеиновой, пальмитиновой, масляной, миристиновой и стеариновой кислот

в) олеиновой, линолевой и линоленовой кислот

18. К воскам животного происхождения относят:

а) карнаупский

б) спермацет

в) озокерит

19. Вторичными продуктами окисления жиров и масел не являются:

а) спирты

б) альдегиды

в) кетоны

г) гидропероксиды

20. Добавление каких из указанных веществ вызывает обратимое осаждение белков?

а) $Pb(NO_3)_2$

б) HNO_3

в) $HgCl_2$

85-100 баллов (отлично) - 85-100 % правильных ответов.

70-84 баллов (хорошо) - 70-84 % правильных ответов.

50-69 баллов (удовлетворительно) - 50-69 % правильных ответов.

Менее 50 баллов (неудовлетворительно) - менее 50 % правильных ответов.

Составитель, к.т.н., доцент _____


(подпись)

М.В. Кsenz

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект тестов (тестовых заданий)
по дисциплине «Физиология питания»**

Тема 4. Пищевые вещества и их значение в питании

1. Суточная потребность в холестерине:
 - 1) 500 мг
 - 2) 300 мг
 - 3) 100 мг
 - 4) 700 мг
 - 5) 50 мг

2. К макронутриентам относятся:
 - 1) Витамины, белки
 - 2) Белки, жиры, углеводы
 - 3) Углеводы, минеральные вещества
 - 4) Жиры, витамины

3. Суточная потребность спортсменов в углеводах:
 - 1) 4 г/кг
 - 2) 7 г/кг
 - 3) 9 г/кг
 - 4) 1,2 г/кг

4. Назовите функцию витаминов:
 - 1) Энергетическая
 - 2) Гормональная
 - 3) Пластическая
 - 4) Транспортная
 - 5) Ферментативная

5. Основными источниками энергии являются:
 - 1) Витамины
 - 2) Белки, жиры, углеводы
 - 3) Минеральные вещества
 - 4) Пищевые волокна

6. Незаменимыми называют вещества, которые:
 - 1) Образуются в организме человека
 - 2) Не синтезируются в организме человека
 - 3) Приводят к заболеваниям в организме человека
 - 4) Выполняют роль катализаторов биохимических реакций

7. Белок в организме человека образуется непрерывно из:
 - 1) Заменимых и незаменимых аминокислот

- 2) Насыщенных и ненасыщенных жирных кислот
- 3) Аминокислот и жирных кислот
- 4) Глюкозы и фруктозы

8. Жир, который имеет самую низкую усвояемость организмом человека:

- 1) Свиной жир
- 2) Говяжий жир
- 3) Рыбий жир
- 4) Оливковое масло

9. Клетчатка в организме:

- 1) Стимулирует перистальтику кишечника
- 2) Растворяется в воде и полностью усваивается организмом
- 3) Создает условия для подавления развития полезных бактерий
- 4) Подавляет гнилостные процессы в кишечнике

10. Магний оказывает влияние на нервную, мышечную, сердечную деятельность, которого содержится в большом количестве в:

- 1) Мясе
- 2) Рыбе
- 3) Хлебе
- 4) Яйцах

11. К полиненасыщенным жирным кислотам (ПНЖК) не относится:

- 1) Линолевая
- 2) Линоленовая
- 3) Арахидоновая
- 4) Олеиновая

12. Источником витамина С являются:

- 1) Пивные дрожжи, печень, нежирная свинина
- 2) Шиповник, болгарский перец, черная смородина, облепиха
- 3) Яйца, сыр, бобовые
- 4) Хлеб грубого помола, морковь, рыба

13. Источником витамина В₁ являются:

- а) пивные дрожжи, печень, нежирная свинина, крупы
- б) шиповник, болгарский перец, черная смородина, облепиха
- в) яйца, сыр, бобовые
- г) капуста, морковь, рыба

14. Источником витамина В₁₂ являются:

- 1) Печень, почки крупного рогатого скота, молоко, рыба
- 2) Шиповник, болгарский перец, черная смородина, облепиха
- 3) Яйца, сыр, бобовые
- 4) Капуста, морковь, шпинат

15. Источником витамина К являются:

- 1) Молоко, рыба, крупы
- 2) Шиповник, болгарский перец, черная смородина, облепиха
- 3) Яйца, сыр, бобовые

4) Белокочанная капуста, томаты, шпинат, яйца, печень, тыква

16. Перечислите функции углеводов:

- 1) Пластическая
- 2) Регуляторная
- 3) Защитная
- 4) Ферментная
- 5) Энергетическая

17. Физиологическое значение жира:

- 1) Жир – пластический (строительный) материал для клеточных мембран и тканей
- 2) Жир – источник энергии
- 3) Жиры снабжают организм клетчаткой
- 4) Жиры являются растворителями витаминов А, Д, Е, F и способствуют их усвоению

18. Перечислите причины витаминной недостаточности:

- 1) Прием антибиотиков
- 2) Заболевание ЖКТ
- 3) Рациональное питание
- 4) Курение, алкоголь
- 5) Одностороннее питание

19. Расщепление основных ингредиентов пищи идет до:

- 1) Аминокислот
- 2) Белков
- 3) Глицерина и свободных жирных кислот
- 4) Крахмала
- 5) Глюкозы, фруктозы

20. Ферменты пищеварительной системы, необходимы для переваривания:

- 1) Белков
- 2) Жиров
- 3) Углеводов
- 4) Минеральных веществ
- 5) Воды

Критерии оценки:

0,5 балла выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

0,3 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

0,2 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

0,1 балл выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

Составитель, к.т.н., доцент _____


(подпись)

М.В. Кsenz

Тестирование к текущему контролю №2 по темам: 5 «Токсические и защитные компоненты пищи», 6 «Обмен веществ и энергии». 7 «Дифференцированное питание различных групп населения», 8 «Общие принципы диетического и лечебно-профилактического питания»

1. Вещества, блокирующие или разрушающие витамины:

- 1) Антивитамины
- 2) Ингибиторы
- 3) Активаторы
- 4) Лектины

2. К защитным компонентам пищевых продуктов относятся:

- 1) Фитонциды
- 2) Соланин
- 3) Лектины
- 4) Бензпирен

3. К природным токсическим компонентам пищевых продуктов относятся:

- 1) Фитонциды
- 2) Витамины
- 3) Соланин
- 4) Минеральные вещества

4. Антимикробное действие оказывают:

- 1) Фитонциды
- 2) Меланоидины
- 3) Соланин
- 4) Нитрозосоединения

5. К защитным компонентам пищевых продуктов относятся:

- 1) Витамины
- 2) Меланоидины
- 3) Лектины
- 4) Антивитамины

6. Бактерицидным действием обладает:

- 1) Бензойная кислота
- 2) Меланоидины
- 3) Лектины
- 4) Соланин

7. Антиоксидантной защитой организма от повреждающего действия свободнорадикальных форм кислорода обладают:

- 1) Меланоидины
- 2) Омега-3
- 3) Лектины
- 4) Соланин

8. Антиоксидантной защитой организма от повреждающего действия свободнорадикальных форм кислорода обладают:

- 1) Меланоидины
- 2) Нитрозосоединения

- 3) Витамины А,С,Е
- 4) Соланин

9. Антиоксидантной защитой организма от повреждающего действия свободнорадикальных форм кислорода обладают:

- 1) Меланоидины
- 2) Нитрозосоединения
- 3) Бензпирен
- 4) Серосодержащие аминокислоты

10. Антиоксидантной защитой организма от повреждающего действия свободнорадикальных форм кислорода обладают:

- 1) Меланоидины
- 2) Каротиноиды
- 3) Бензпирен
- 4) Соланин

11. Антиканцерогенными (противораковыми) свойствами обладают:

- 1) Меланоидины
- 2) Биофлавоноиды
- 3) Лектины
- 4) Соланин

12. Антиканцерогенными (противораковыми) свойствами обладают:

- 1) Меланоидины
- 2) Нитрозосоединения
- 3) Пищевые волокна
- 4) Соланин

13. Антиканцерогенными (противораковыми) свойствами обладают:

- 1) Меланоидины
- 2) Нитрозосоединения
- 3) Бензпирен
- 4) Хлорофилл

14. Антиканцерогенными (противораковыми) свойствами обладают:

- 1) Изофлавоноиды
- 2) Нитрозосоединения
- 3) Оксиметилфурфурол
- 4) Соланин

15. Антиканцерогенными (противораковыми) свойствами обладают:

- 1) Полифенольные соединения
- 2) Нитрозосоединения
- 3) Оксиметилфурфурол
- 4) Бензпирен

16. В группу антипищевых веществ входят:

- 1) Антиферменты
- 2) Антивитамины
- 3) Витамины
- 4) Деминерализирующие вещества

17. К антивитаминам относят следующие группы соединений:
- 1) Защищающие витамины
 - 2) Способные вступать в реакцию с витаминами
 - 3) Конкурирующие с витаминами
 - 4) Способные модифицировать витамины
18. К деминерализирующим факторам относятся:
- 1) Щавелевая кислота
 - 2) Фитин
 - 3) Танины
 - 4) Кофеин
 - 5) Фенилаланин
19. Дубильные (танины) вещества содержатся в:
- 1) Чае
 - 2) Кофе
 - 3) Хлебе
 - 4) Шоколаде
 - 5) Хурме
20. К природным токсическим компонентам пищевых продуктов относятся:
- 1) Лектины
 - 2) Альбумины
 - 3) Соланин
 - 4) Оксиметилфурфурол
 - 5) Нитрозосоединения
21. К пищевым веществам, обеспечивающим функции барьерных тканей, относят:
- 1) Витамины А, С
 - 2) Витамины группы В
 - 3) Витамин Е
 - 4) Антивитамин С
22. При окислении 1г жира в организме выделяется:
- 1) 12 ккал
 - 2) 7 ккал
 - 3) 9 ккал
 - 4) 4,1 ккал
23. При окислении 1г углеводов в организме выделяется:
- 1) 0,4 ккал
 - 2) 4 ккал
 - 3) 1 ккал
 - 4) 9 ккал
24. При окислении 1г белка в организме выделяется:
- 1) 5,0 ккал
 - 2) 9,0 ккал
 - 3) 2,5 ккал
 - 4) 4,1 ккал

25. Основной обмен – это энергия, которая расходуется на:
- 1) Рост и дыхание
 - 2) Физическую работу
 - 3) Работу внутренних органов и теплообмен
 - 4) Работу внутренних органов, теплообмен и физическую работу
26. Диссимиляция – это:
- 1) Процесс накопления питательных веществ и энергии в организме
 - 2) Процесс расхода питательных веществ организмом
 - 3) Процесс накопления и расхода питательных веществ организмом
 - 4) Процесс, не связанный с накоплением расходом питательных веществ организмом
27. Ассимиляция – это:
- 1) Процесс накопления питательных веществ и энергии в организме
 - 2) Процесс расхода питательных веществ организмом
 - 3) Процесс накопления и расхода питательных веществ организмом
 - 4) Процесс, не связанный с накоплением расходом питательных веществ организмом
28. Минимальный расход энергии, обеспечивающий гомеостаз организма в стандартных условиях (в горизонтальном положении, утром, натощак, в состоянии бодрствования, полного эмоционального и физического покоя, при температуре комфорта), – это:
- 1) Рабочий обмен
 - 2) Основной обмен
 - 3) Специфически- динамическое действие пищи
 - 4) Энергетическое равновесие
29. Обмен веществ и энергии – это:
- 1) Процесс ассимиляции
 - 2) Процесс диссимиляции
 - 3) Процессы ассимиляции и диссимиляции, протекающие одновременно
 - 4) Процесс, не связанный с процессами ассимиляции и диссимиляции
30. Величина основного обмена для мужчины массой тела 70 кг составляет:
- 1) 1680 ккал
 - 2) 840 ккал
 - 3) 3360 ккал
 - 4) 2520 ккал
31. Величина основного обмена для женщины массой тела 55 кг составляет:
- 1) 1320 ккал
 - 2) 660 ккал
 - 3) 2640 ккал
 - 4) 1980 ккал
32. Обмен веществ и энергии повышается:
- 1) При тяжёлой физической работе
 - 2) После приёма пищи
 - 3) Во время сна
 - 4) Во время занятий спортом

33. Второй этап обмена веществ и энергии – использование поступивших веществ тканями и клетками – представляет собой совокупность процессов:

- 1) Анаболизма
- 2) Катаболизма
- 3) Синтеза
- 4) Разложения

34. Суточный расход энергии не определяют:

- 1) Для контроля обеспечения человека витаминами
- 2) Для обеспечения человека пищей, соответствующей его энергетическим затратам и пластическим процессам
- 3) Для научных целей
- 4) Для контроля обеспечения человека белками

35. Виды энергетического баланса:

- 1) Энергетическая ценность пищи
- 2) Положительный энергетический баланс
- 3) Отрицательный энергетический баланс
- 4) Энергетическое равновесие

36. Энергетически избыточное питание – главная причина возникновения:

- 1) Недостаточности белков
- 2) Избыточной массы тела
- 3) Алиментарного ожирения
- 4) Недостаточности витаминов

37. Ожирение – фактор риска заболеваний:

- 1) Атеросклероза
- 2) Авитаминоза
- 3) Артериальной гипертензии
- 4) Сахарного диабета второго типа

38. Установите соответствие между процессом и условиями, при которых этот процесс протекает:

- 1) При повышенных физических нагрузках диссимиляция
- 2) При болезнях и голодании диссимиляция
- 3) При росте и развитии организма ассимиляция

39. Впишите ответ в свободном поле:

Энергия, затрачиваемая на работу внутренних органов и теплообмен называется обменом (впишите пропущенное слово)

40. Установите соответствие между этапом метаболизма и его характеристикой:

1. Первый этап	А) Удаление продуктов обмена в окружающую среду
2. Второй этап	Б) Поступление веществ в различные ткани и клетки организма
3. Третий этап	В) Использование поступивших веществ тканями и клетками

41. Установите соответствие между протекающими процессами метаболизма и возрастом человека:

1. Процессы ассимиляции преобладают над процессами	А) От 20 до 40 лет
--	--------------------

диссимиляции	
2. Равновесие процессов ассимиляции и диссимиляции	Б) От 40 до 60 лет
3. Превалирует накопление нейтральных жиров в организме (жировая программа)	В) После 60 лет
4. Интенсивность диссимиляции выше процессов ассимиляции	Г) До 20 лет

42.ценность пищи – это количество энергии (в ккал или кДж), образующееся в организме из пищевых веществ продуктов питания для обеспечения его физиологических функций (впишите пропущенное слово)

43. Суточная потребность в энергии для ребенка от 1 года до 2 лет составляет:

- 1) 90-100 ккал/кг массы тела
- 2) 80-90 ккал/кг массы тела
- 3) 70-80 ккал/кг массы тела
- 4) 60-70 ккал/кг массы тела

44. Суточная потребность в энергии для ребенка от 2 до 5 лет составляет:

- 1) 90-100 ккал/кг массы тела
- 2) 80-90 ккал/кг массы тела
- 3) 70-80 ккал/кг массы тела
- 4) 60-70 ккал/кг массы тела

45. Суточная потребность в энергии для ребенка от 6 до 9 лет составляет:

- 1) 90-100 ккал/кг массы тела
- 2) 80-90 ккал/кг массы тела
- 3) 70-80 ккал/кг массы тела
- 4) 60-70 ккал/кг массы тела

46. Общая потребность в белке для ребенка от 1 года до 3 лет составляет:

- 1) 2-2,5 г/кг массы тела
- 2) 3 г/кг массы тела
- 3) 3,5-4 г/кг массы тела
- 4) 4 г/кг массы тела

47. Общая потребность в белке для ребенка от 3 до 7 лет составляет:

- 1) 2-2,5 г/кг массы тела
- 2) 3 г/кг массы тела
- 3) 3,5-4 г/кг массы тела
- 4) 4 г/кг массы тела

48. Общая потребность в белке для ребенка от 8 до 10 лет составляет:

- 1) 2-2,5 г/кг массы тела;
- 2) 3 г/кг массы тела;
- 3) 3,5-4 г/кг массы тела;
- 4) 4 г/кг массы тела.

49. Несоблюдение правил питания может способствовать возникновению:

- 1) Алкоголизма
- 2) Гастрита
- 3) Эзофагита
- 4) Насморка
- 5) Дисбактериоза

50. Характеристика норм питания:

- 1) Базируются на основных принципах рационального питания
- 2) Являются средними величинами, отражающими потребности различных групп населения в нутриентах и энергии
- 3) Являются научной базой для организации питания и контроля за ним в коллективах (лечебных, детских учреждениях и т.д.), разработки мер социальной защиты, обеспечивающих здоровье, планирование производства и потребления продуктов питания
- 4) Необходимы для изучения и оценки состояния питания различных групп населения, при оценке индивидуального питания и обоснования рекомендаций по его коррекции
- 5) Являются основой для альтернативных теорий питания

51. Основные принципы питания пожилых людей:

- 1) Учет антистрессовой направленности
- 2) Соответствие энергоценности пищевого рациона фактическим энергозатратам
- 3) Включение продуктов, умеренно стимулирующих секреторную и двигательную функцию органов пищеварения
- 4) Использование легкоперевариваемых продуктов питания
- 5) Разнообразие продуктового набора
- 6) Использование продуктов, нормализующих состав кишечной микрофлоры

52. Важнейшие принципы питания лиц умственного труда:

- 1) Снижение калорийности потребляемой пищи до уровня производимых энергетических затрат
- 2) Умеренное ограничение питания (оно рассчитано на многолетнее, иногда пожизненное применение)
- 3) Полное удовлетворение физиологических потребностей организма в макро- и микронутриентах
- 4) Профилактическая направленность питания с целью предупреждения и замедления развития атеросклероза, ишемической болезни сердца, артериальной гипертензии, сахарного диабета, желчнокаменной болезни, остеопороза, онкологических заболеваний, и другой, распространенной в старости патологии
- 5) Повышение двигательной (моторной) функции кишечника 4-х и 5-ти разовый режим питания

53. Важнейшие принципы питания беременных женщин:

- 1) Повышенное употребление соли и соленых продуктов
- 2) Щадящая кулинарная обработка продуктов
- 3) Максимальный учет индивидуальных потребностей в энергии и пищевых веществах
- 4) Дополнительный прием витаминно-минеральных препаратов
- 5) Использование специализированных продуктов питания, обогащенных белком, эссенциальными жирными кислотами, витаминами, минеральными солями
- 6) Максимальное разнообразие пищевых рационов с включением в них всех групп продуктов

54. Основные принципы построения рационов взрослого и детского населения, проживающего на территориях с повышенным уровнем радиационного воздействия:

- 1) Увеличение доли белков до 15% энергетической ценности рациона, в основном за счет белков животного происхождения
- 2) Повышение на 20-50 % по сравнению с возрастными нормами содержания витаминов-антиоксидантов

- 3) Повышение на 60% употребление соли и соленых продуктов
- 4) Увеличение на 20-30% содержания растительных волокон, обеспечивающих нормальную моторику кишечника и способных к неспецифической сорбции радионуклидов
- 5) Повышение содержания калия и кальция, способствующих выведению радионуклидов стронция и цезия
- 6) Достаточное содержание в рационе йода, направление на компенсацию его дефицита

55. Установите соответствие между группой людей в зависимости от величины энергозатрат и характером их трудовой деятельности:

1. I группа	А) Работники, занятые особо тяжелым физическим трудом, очень высокая физическая активность
2. II группа	Б) Работники, занятые тяжелым физическим трудом, высокая физическая активность
3. III группа	В) Работники, занятые средним физическим трудом, средняя физическая активность
4. IV группа	Г) Работники, занятые легким физическим трудом, легкая физическая активность
5. V группа	Д) Работники преимущественно умственного труда, очень легкая физическая активность

56. Установите соответствие между названием и характеристикой:

1. Геронтология	А) Раздел медицины, занимающейся изучением и лечением заболеваний в старости
2. Гериатрия	Б) Научно обоснованное рациональное питание в старости
3. Геродиететика	В) Наука, изучающая явления старения организма человека

57. Физиологические питания – это научно обоснованные нормы питания, полностью покрывающие потребности организма человека в энергии и обеспечивающие его всеми необходимыми пищевыми веществами в достаточных количествах и в оптимальных (сбалансированных) соотношениях (впишите пропущенное слово)

58. Нормы физиологических потребностей для различных групп населения дифференцированы в зависимости от следующих факторов:

- 1) Физиологического состояния организма
- 2) Климатических условий, в которых проживает человек
- 3) Возраста человека
- 4) Характера трудовой деятельности
- 5) Пола человека
- 6) Эмоционального состояния человека

59. Нормы физиологических потребностей разработаны для различных возрастных групп:

- 1) Дети подростки (от 0 до 18 лет)
- 2) Взрослое население (19 – 59 лет)
- 3) Лица престарелого и старческого возраста (60 лет и более)
- 4) Не зависят от возрастной группы

60. Воздействие пищи на органы чувств (зрение, обоняние, вкус) и непосредственно на пищеварительный тракт (полость рта, желудок) – это:

- 1) Местное воздействие

- 2) Общее воздействие
 - 3) Внутреннее воздействие
 - 4) Последовательное воздействие
61. Вид местного действия пищи, определяющийся объемом, консистенцией, степенью измельчения, характером температурной обработки, качеством состава пищи, называется:
- 1) Механическим
 - 2) Химическим
 - 3) Температурным
 - 4) Биологическим
62. Вид местного действия пищи, обусловленный веществами, которые входят в состав продуктов или образуются при их кулинарной обработке, называется:
- 1) Механическим
 - 2) Химическим
 - 3) Температурным
 - 4) Биологическим
63. Лечебно-профилактическое питание применяется в целях:
- 1) Снижения массы тела
 - 2) Выведения жидкости из организма
 - 3) Обогащения организма минеральными веществами
 - 4) Профилактики профессиональных заболеваний у рабочих с особо вредными условиями работы
64. Лечебно – профилактическое питание предназначено для:
- 1) Работников промышленных предприятий, работающих во вредных условиях труда
 - 2) Рабочих, имеющих признаки профессиональных заболеваний с целью предупреждения развития клинических признаков
 - 3) Здоровых людей трудоспособного возраста
 - 4) Здоровых или нездоровых детей школьного возраста
65. Воздействие пищи на процессы обмена веществ в клетках, тканях и органах, приводящее к изменениям функционального и морфологического состава – это:
- 1) Местное воздействие
 - 2) Общее воздействие
 - 3) Внутреннее воздействие
 - 4) Последовательное воздействие
66. Вид местного действия пищи, проявляющийся при контакте пищи со слизистыми оболочками полости рта, пищевода, желудка, называется:
- 1) Механическим
 - 2) Химическим
 - 3) Температурным
 - 4) Биологическим
67. Лечебно-профилактическое питание должно:
- 1) Повышать защитные функции физиологических барьеров организма (кожа, слизистые ЖКТ, носоглотки и дыхательных путей)
 - 2) Стабилизировать процессы выведения из организма ксенобиотиков и неблагоприятных продуктов их обмена

- 3) Повышать антиоксидантную функцию органов и систем – мишеней, на которые могут воздействовать вредные факторы
 - 4) Обогащать организм минеральными веществами
68. В рационах лечебно – профилактического питания для предупреждения задержки шлаков в организме:
- 1) Ограничивают поваренную соль
 - 2) Незначительно повышают содержание поваренной соли
 - 3) Увеличивают содержание сульфатов
 - 4) Увеличивают содержание железа в пище
69. Витамины в лечебно-профилактические рационы:
- 1) Включаются при необходимости в зависимости от индивидуальных особенностей работника
 - 2) Включаются в составе пищевых продуктов
 - 3) Включаются в виде чистых препаратов
 - 4) Не включаются в рационы
70. Действие рациона №2 обеспечивается содержанием:
- 1) Полиненасыщенных жирных кислот
 - 2) Полноценного белка
 - 3) Липотропных веществ
 - 4) Витаминов
71. Показаниями к назначению рациона №2а лечебно-профилактического питания не являются:
- 1) Работа с соединениями хрома и хромсодержащими соединениями
 - 2) Производство неорганических кислот, щелочных металлов, соединений хлора и фтора;
 - 3) Производство углеводов, сероуглерода, тетраэтилсвинца, фосфорорганических соединений
 - 4) Работа с радионуклидами и источниками ионизирующих излучений
 - 5) Производство бензола, соединений мышьяка, ртути, фосфора, а также – в условиях повышенного атмосферного давления
 - 6) Работа в контакте с соединениями свинца
72. Показаниями к назначению рациона №5 лечебно-профилактического питания не являются:
- 1) Работа с соединениями хрома и хромсодержащими соединениями
 - 2) Производство бензола, соединений мышьяка, ртути, фосфора, а также – в условиях повышенного атмосферного давления
 - 3) Работа в контакте с соединениями свинца
 - 4) Работа с радионуклидами и источниками ионизирующих излучений
 - 5) Производство неорганических кислот, щелочных металлов, соединений хлора и фтора
 - 6) Производство углеводов, сероуглерода, тетраэтилсвинца, фосфорорганических соединений
73. Показаниями к назначению рациона №1 лечебно-профилактического питания не является:
- 1) Работа с соединениями хрома и хромсодержащими соединениями
 - 2) Работа с радионуклидами и источниками ионизирующих излучений

- 3) Работа в контакте с соединениями свинца
- 4) Производство углеводов, сероуглерода, тетраэтилсвинца, фосфорорганических соединений
- 5) Производство бензола, соединений мышьяка, ртути, фосфора, а также – в условиях повышенного атмосферного давления
- 6) Производство неорганических кислот, щелочных металлов, соединений хлора и фтора

74. Основной вариант стандартной диеты (ОВД) заменяет следующие номерные диеты:

- 1) Диету 7б
- 2) Диету 1
- 3) Диету 2
- 4) Диету 10

74. При воздействии ртути на организм человека защитным эффектом не обладают:

- 1) Соли магния
- 2) Селен
- 3) Железо
- 4) Нитриты

75. щажение – из пищи исключаются некоторые пищевые вещества или уменьшается их количество. Такое щажение может быть достигнуто и различными способами кулинарной обработки, исключением продуктов и блюд, богатых экстрактивными веществами (впишите пропущенное слово)

77. щажение – это исключение из пищи сильных термических раздражителей, т. е. очень холодной или очень горячей пищи (впишите пропущенное слово)

78. питание – это применение с лечебной или профилактической целью специально составленных пищевых рационов и режимов питания для больных (с острыми заболеваниями или обострениями хронических заболеваний) людей (впишите пропущенное слово)

Критерии оценки тестирования к текущему контролю №1:

4,0 балла выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

3,0 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

2,0 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

1,0 балл выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

Составитель, к.т.н., доцент _____


(подпись)

М.В. Кsenz

Приложение 3

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

Вопросы для подготовки к экзамену по дисциплине «Физиология питания для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»

Номер вопроса	Перечень вопросов к экзамену
1.	Азотистый баланс. Белково-калорийная недостаточность.
2.	Антиалиментарные факторы питания. Источники антиалиментарных веществ. Пути устранения влияния антипищевых факторов.
3.	Безвредность продуктов питания – важнейшая проблема современности
4.	Белки животного, растительного и нетрадиционного происхождения. Способы повышения ресурсов пищевых белков.
5.	Болезни человека, связанные с нарушением обмена веществ.
6.	Вредные соединения, присутствующие в воде и пищевых продуктах или образующиеся в процессе их приготовления или кулинарной обработки (биологически активные амины, гликозиды, яды пептидной природы, пищевые аллергены и др.).
7.	Гуморальная система регуляции роста, развития и функционирования организма человека.
8.	Жирные кислоты. Значение ненасыщенных жирных кислот в питании человека.
9.	История развития науки о питании
10.	Калорические коэффициенты белков, жиров, углеводов. Гликемический индекс углеводов.
11.	Классификация витаминов. Понятие гипер-, гипо- и авитаминозов.
12.	Классификация и краткая характеристика пищевых добавок, запрещенные пищевые добавки.
13.	Классификация минеральных веществ. Биогеохимические провинции, эндемии и понятие о микроэлементозах человека.
14.	Концепция государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации
15.	Краткая характеристика лечебных свойств различных продуктов питания
16.	Краткая характеристика основных загрязнителей пищевых продуктов (ксенобиотиков) химического (соли тяжелых металлов, пестициды, диоксиды, радиоактивные вещества и др.) происхождения.
17.	Краткая характеристика основных загрязнителей пищевых продуктов биологического (бактерии, вирусы, простейшие, яйца глист, бактериальные токсины, микотоксины) происхождения.
18.	Лечебно – профилактическое питание. Научная концепция фармаконутрициологии
19.	Макроэлементы. Суточные потребности организма. Их роль в организме человека.
20.	Микроэлементы. Суточные потребности организма. Их роль в организме

	человека.
21.	Наиболее существенные изменения, произошедшие в составе и структуре питания человека и в технологии изготовления пищевых продуктов в 19-21 веках.
22.	Натуральные и синтетические пищевые добавки. Требования безопасности к пищевым добавкам.
23.	Нервная система регуляции роста, развития и функционирования организма человека
24.	Обмен веществ. Определение понятий «ассимиляция (анаболизм)» и «диссимиляция (катаболизм)».
25.	Определение понятия «рекомендуемые суточные нормы потребления пищевых компонентов». Комбинация продуктов - основа структуры здорового питания.
26.	Определения понятий голод, аппетит, насыщение, булимия, анорексия
27.	Организация и осуществления технологического процесса производства продукции питания с учётом особенностей питания различных групп населения
28.	Основные источники витаминоподобных веществ. Суточные потребности организма. Их роль в организме человека.
29.	Основные источники водорастворимых витаминов. Суточные потребности организма. Их роль в организме человека.
30.	Основные источники жирорастворимых витаминов. Суточные потребности организма. Их роль в организме человека.
31.	Основные различия между диетическим, лечебным и лечебно – профилактическим питанием.
32.	Основы рационального питания
33.	Особенности питания детей.
34.	Особенности питания подростков.
35.	Особенности питания пожилых людей.
36.	Перечень и краткая характеристика основных групп населения, нуждающихся в функциональном питании.
37.	Пища – как источник строительного и энергетического материала
38.	Пища – как фармакологический фактор
39.	Пищеварение. Типы пищеварения. Функции ЖКТ.
40.	Пищеварительные ферменты. Особенности функционирования важнейших пищеварительных ферментов (амилазы, липазы, протеазы и др.).
41.	Пищевая ценность пищи: энергетическая ценность пищи, биологическая ценность, перевариваемость, усвояемость, приедаемость.
42.	Понятие о режимах питания; роль режима питания для здоровья человека
43.	Потребности организма в питательных веществах. Перечень основных макро- и микронутриентов. Определение понятий эссенциальные и заменимые пищевые вещества.
44.	Процессы всасывания и усвоения пищевых веществ.
45.	Пути и методы снижения содержания сахаров в продуктах общественного питания
46.	Рациональное питание. Принципы рационального питания.
47.	Роль белков в организме человека. Пищевая ценность белков. Аминокислотный скор. Рекомендуемые средние нормы белков в суточном рационе.
48.	Роль желудочно-кишечного тракта в процессе пищеварения и усвоения пищи
49.	Роль липидов в организме. Рекомендуемые средние нормы жиров в суточном рацио
50.	Роль питания в профилактике некоторых распространенных болезней цивилизации. Направления развития пищевой биотехнологии и

	профилактической медицины в 21 веке.
51.	Роль питания в сохранении здоровья и в возникновении «болезней цивилизации»
52.	Роль поджелудочной железы и печени в пищеварении.
53.	Роль углеводов в организме человека. Рекомендуемые средние нормы углеводов в суточном рационе.
54.	Современное определения понятия «здоровье». Факторы, определяющие среднюю продолжительность жизни современного человека.
55.	Современные представления о качественных и количественных потребностях человеческого организма в пищевых веществах
56.	Современные приемы длительного хранения пищевого сырья и готовых продуктов питания и их влияние на пищевую ценность продуктов.
57.	Строение и функции желудка.
58.	Строение и функции органов ротовой полости, глотки и пищевода.
59.	Строение и функции толстого кишечника.
60.	Строение и функции тонкого кишечника.
61.	Сущность пищеварения; физиология процессов пищеварения
62.	Теории питания (адекватное, сбалансированное).
63.	Усвояемость пищи и факторы ее определяющие
64.	Физико-химические особенности воды и её функции для живых организмов. Активность воды.
65.	Физиологическая роль белков, жиров, углеводов, витаминов, и минеральных веществ
66.	Физиологически активные вещества и их роль в жизнедеятельности человека
67.	Физиологические нормы потребления продуктов питания
68.	Функциональное питание. Ингредиенты и продукты функционального питания.
69.	Характеристика основных пищевых добавок (улучшители внешнего вида и органолептических свойств, вещества, сохраняющие качество, ускоряющие сроки изготовления и др.)
70.	Характеристика отдельных видов лечебного питания
71.	Характеристика технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции
72.	Холестерин и его роль в организме человека.
73.	Эволюция питания человека. Основные факторы, определяющие рацион питания человека.
74.	Энергетические затраты организма – основной обмен затраты на физическую и умственную работу

Практические задания (задачи) к экзамену

Номер вопроса	Перечень практических заданий к экзамену
1.	Рассчитать потребность в белках, жирах и углеводах (в г) при суточных энергозатратах в 2800 ккал.
2.	Рассчитать потребность в белках, жирах и углеводах (в г) при суточных энергозатратах в 2900 ккал.
3.	Рассчитать потребность в белках, жирах и углеводах (в г) при суточных энергозатратах в 3000 ккал.
4.	Рассчитать потребность в белках, жирах и углеводах (в г) при суточных энергозатратах в 3100 ккал.
5.	Рассчитать потребность в белках, жирах и углеводах (в г) при суточных

	310.
28.	Рассчитать энергетическую ценность рациона, имеющего следующее количество белков, жиров и углеводов: белков – 86г, жиров – 95, углеводов – 311.
29.	Рассчитать энергетическую ценность рациона, имеющего следующее количество белков, жиров и углеводов: белков – 87г, жиров – 96, углеводов – 312.
30.	Рассчитать энергетическую ценность рациона, имеющего следующее количество белков, жиров и углеводов: белков – 88г, жиров – 97, углеводов – 313.
31.	Рассчитать энергетическую ценность рациона, имеющего следующее количество белков, жиров и углеводов: белков – 89г, жиров – 98, углеводов – 314.
32.	Рассчитать энергетическую ценность рациона, имеющего следующее количество белков, жиров и углеводов: белков – 90г, жиров – 99, углеводов – 315.
33.	Рассчитать энергетическую ценность рациона, имеющего следующее количество белков, жиров и углеводов: белков – 91г, жиров – 100, углеводов – 316.
34.	Рассчитать энергетическую ценность рациона, имеющего следующее количество белков, жиров и углеводов: белков – 92г, жиров – 101, углеводов – 317.
35.	Рассчитать энергетическую ценность рациона, имеющего следующее количество белков, жиров и углеводов: белков – 93г, жиров – 102, углеводов – 318.
36.	Рассчитать энергетическую ценность рациона, имеющего следующее количество белков, жиров и углеводов: белков – 94г, жиров – 103, углеводов – 319.

Критерии оценки экзамена:

- правильный ответ на первый вопрос – 12 баллов;
- правильный ответ на второй вопрос – 13 баллов;
- правильное решение задачи – 15 баллов.

Составитель, к.т.н., доцент _____


(подпись)

М.В. Кsenz

Приложение 4
Образец экзаменационного билета

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ

Кафедра торговли и общественного питания

Направление подготовки: 19.03.04 «Технология
продукции и организация общественного питания»
Направленность (профиль) «Технология и
организация ресторанного дела»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1
по дисциплине «Физиология питания»

1.	История и эволюция питания
2.	Пищевая ценность пищи: энергетическая ценность пищи, биологическая ценность, перевариваемость, усвояемость, приедаемость.
3.	Рассчитать энергетическую ценность рациона, имеющего следующее количество белков, жиров и углеводов: белков – 79г, жиров – 88, углеводов – 304.

Преподаватель, к.т.н., доцент

М.В. Ксенз

(подпись)

И.о зав. кафедрой, к.т.н., доцент

Е.Н. Губа

(подпись)

Утверждено на заседании кафедры
торговли общественного питания Протокол от _____ № _____

Приложение 5

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

Комплект заданий для выполнения контрольной работы (текущий контроль №1) по дисциплине «Физиология питания»

Контрольная работа проводится по темам 1 «Предмет и задачи дисциплины «Физиологии питания»», 2 «Основы физиологии человека», 3 «Физиологические системы, связанные с функцией питания», 4 «Пищевые вещества и их значение в питании».

Вариант контрольной работы состоит из двух теоретических вопросов.

Вариант 1

1. Основы физиологии человека. Предмет, метод, история развития физиологии. Общие закономерности физиологии и основные физиологические понятия.
2. Значение белков в питании здорового и больного человека.

Вариант 2

1. Система пищеварения: строение и функции органов желудочно-кишечного тракта.
2. Значение жиров в питании здорового и больного человека.

Вариант 3

1. Типы пищеварения.
2. Значение углеводов в питании здорового и больного человека.

Вариант 4

1. Регуляция и этапы всасывания основных групп нутриентов (белков, жиров, углеводов).
2. Значение воды и витаминов в питании здорового и больного человека.

Вариант 5

1. Регуляция и этапы всасывания основных групп нутриентов (воды, витаминов и химических элементов).
2. Значение минеральных веществ в питании здорового и больного человека (калий, кальций, фосфор, магний, цинк).

Вариант 6

1. Пищеварение в ротовой полости. Моторика и секреция в данном отделе пищеварительного тракта. Передвижение химуса.
2. Значение минеральных веществ в питании здорового и больного человека (медь, йод, железо, кобальт, селен).

Критерии оценки:

4 балла выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

3 балла выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

2 балла выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

1 балл выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Составитель, к.т.н., доцент _____


(подпись)

М.В. Кsenz

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Перечень вопросов для проведения форумов, дискуссий и круглых столов
по дисциплине «Физиология питания»**

Тема 3. Физиологические системы, связанные с функцией питания

Вопросы для обсуждения на форуме на тему: «Нейрогуморальная система регуляции»

1. Каковы функции нейрогуморальной системы регуляции?
1. Какие отделы различают в центральной нервной системе?
2. Какие функции регулирует каждый из отделов центральной нервной системы?
3. Какова роль вегетативной нервной системы?
4. Какие функции выполняют гормоны?
5. Какова роль щитовидной железы?
6. Какова роль поджелудочной железы?
7. На какие процессы влияют гормоны гипофиза?
8. Какие пищевые вещества необходимы для нормальной деятельности нейрогуморальной системы регуляции?

Вопросы для обсуждения на форуме на тему: «Пищеварительная система»

1. Каковы основные функции пищеварительной системы?
2. Из каких отделов состоит пищеварительная система?
3. Какова роль пищеварительного канала?
4. Какова роль органов ротовой полости в пищеварении?
5. Какова роль пищевода в пищеварении?
6. Какие процессы происходят в желудке? Охарактеризовать фазы выделения желудочного сока и факторы, влияющие на этот процесс.
7. Какие процессы происходят в двенадцатиперстной кишке, какова роль в них поджелудочной железы и печени? Охарактеризовать факторы, регулирующие их функции.
8. Какова роль тонкого кишечника в переваривании и усвоении пищевых веществ?
9. Охарактеризовать функции толстого кишечника, его значение в выделении шлаков из организма, кругообороте веществ в организме, защитную роль.

Тема 6. Обмен веществ и энергии

Дискуссионные вопросы к защите практической работы «Определение индивидуальных потребностей в энергии и основных пищевых веществах»

1. Как осуществляется расчет примерных суточных энергозатрат студента?
2. Как определяется суточная потребность в энергии студента?
3. Как осуществляется расчет индивидуальной потребности в основных пищевых веществах?

Тема 7. Дифференцированное питание различных групп населения

а) Дискуссионные вопросы к защите практической работы «Методы определения пищевой ценности питания»

1. Критерии оценки пищевого рациона.
2. Что понимают под пищевой ценностью?
3. Что понимают под энергетической ценностью?
4. Что понимают под биологической ценностью?
5. Как рассчитывается аминокислотный скор?
6. Определение пищевой ценности методом интегрального скор.
7. Определение биологической ценности пищи методом аминокислотного скор.

б) Обсуждаемые вопросы в рамках круглого стола к защите практической работы «Физиологическая оценка питания населения»

1. Методики расчета энергетической ценности и химического состава рационов питания.
2. Методы расчета сбалансированности компонентов пищи.
3. Анализ пищевой ценности питания населения на основе метода аминокислотного и интегрального скоров и теоретическое обоснование соответствия этого рациона физиологическим потребностям конкретной группы населения.
4. Методика составления физиологически полноценных рационов.

в) Обсуждаемые вопросы в рамках круглого стола к защите практической работы «Составление рационов питания разных категорий учащихся»

1. Возрастные особенности организма учащихся.
1. Требования к энергетической ценности питания учащихся.
2. Особенности белкового компонента питания учащихся.
3. Жиры в питании учащихся.
4. Значение углеводов и их состав в питании учащихся.
5. Роль минеральных веществ и витаминов для развивающегося организма.
6. Особенности режима питания учащихся.

Тема 8. Общие принципы диетического и лечебно-профилактического питания

Дискуссионные вопросы к защите практической работы «Составление меню лечебных диет и рационов ЛПП»

1. Наука о правильном питании больного человека.
2. На основе каких принципов строится диетическое питание?
3. Классификация и характеристика диет.
4. Дать характеристику пищевой ценности диетического питания.
5. Какие существуют рационы лечебно-профилактического питания (ЛПП) для людей, работающих в условиях воздействия вредных факторов производственной среды?

Критерии оценки для защиты практической работы в форме дискуссии, круглого стола:

0,5 балла выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

0,4 балла выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

0,3 балла выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения, или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

0,2 балла ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

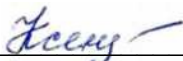
Критерии оценки форума:

1 балл выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

0,8 баллов выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

0,5 балла выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения, или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

0,2 балла ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

Составитель, к.т.н., доцент _____  М.В. Ксенз
(подпись)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Вопросы для собеседования
по дисциплине «Физиология питания»**

Тема 1. Предмет и задачи дисциплины «Физиологии питания»

1. Перечислить теоретические и практические основы науки о питании.
2. История становления, связь с другими науками: гигиеной, санитарией, микробиологией, биохимией.
3. Охарактеризовать современное состояние и перспективы развития науки о питании.
4. Какие важнейшие продовольственные проблемы в мире и возможные пути их решения?
5. Охарактеризуйте концепцию сбалансированного питания А.А. Покровского.
6. Какие Вам известны теории питания здорового и больного человека?
7. Перечислить задачи физиологов по улучшению здоровья и работоспособности населения.

Тема 2. Основы физиологии человека

1. Какова роль питания в жизнедеятельности человека?
2. Что такое превентивное питание?
3. Что такое нетрадиционное питание?
4. Что такое длительный алиментарный дисбаланс в питании и каковы его последствия?
5. Какие компоненты природной пищи неблагоприятно влияют на организм?

Тема 3. Физиологические системы, связанные с функцией питания

1. Какое строение имеют центральная и периферическая нервная системы?
2. Какие функции выполняет центральная и периферическая нервная системы?
3. Гуморальная система регуляция, значение пищевых веществ для обеспечения ее функций.
4. Какова роль пищеварительной системы в процессах жизнедеятельности организма?
5. Каково строение и каковы функции пищеварительной системы желудочно-кишечного тракта?
6. Как влияют пищевые вещества на системы кровообращения?
7. Как влияют пищевые вещества на дыхательную систему?
8. Как влияют пищевые вещества на выделительную систему?
9. Как осуществляются процессы всасывания и усвоения пищевых веществ?

Тема 4. Пищевые вещества и их значение в питании

1. Каково значение различных нутриентов пищи в выполнении функции снабжения организма человека энергией?
2. Какова физиологическая роль белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов в организме?

3. Охарактеризовать показатели биологической ценности белков, пищевых липидов.
4. Какие рекомендуемые средние нормы потребления белков, жиров, витаминов?
5. Какова роль витаминов в организме?
6. Дать классификацию и краткую характеристику витаминов.
7. Какие известны пути обогащения пищевых рационов витаминами?
8. Какова роль и каково значение минеральных веществ?
9. Какую роль играет хлорид натрия (поваренная соль) в питании здорового и больного человека?

Тема 5. Токсические и защитные компоненты пищи

1. Какие Вы знаете источники защитных веществ пищи?
2. Какие Вы знаете антипищевые вещества, содержащиеся в пище?
3. Какие компоненты пищи неблагоприятно влияют на организм?
4. Какое значение жидкости в питании здорового и больного человека?

Тема 6. Обмен веществ и энергии

1. Как осуществляется энергетический обмен в организме?
2. Как осуществляется обмен веществ организма с окружающей средой?
3. Что понимается под термином «энергетический баланс»?
4. Какие виды энергозатрат Вы знаете?
5. Охарактеризовать факторы, влияющие на объем энергозатрат.
6. Что Вы понимаете под термином «основной обмен»?
7. Как осуществляется обеспечение энергией человека при потреблении различных нутриентов питания?
8. Охарактеризовать 5 групп трудоспособного населения России по энергозатратам.

Тема 7. Дифференцированное питание различных групп населения

1. Охарактеризовать физиологические основы составления рационов.
2. Охарактеризовать физиологическую оценку важнейших пищевых нутриентов и их значение для организма человека.
3. Какие Вы знаете основные принципы сбалансированного рационального питания?
4. Привести рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ для разных групп населения.
5. Дать характеристику режимов питания.
6. Дать характеристику пищевой ценности продуктов животного и растительного происхождения.
7. Как изменяется пищевая ценность продуктов животного и растительного происхождения в процессе тепловой обработки.
8. Перечислить пищевые продукты для отдельных групп населения.
9. Дать характеристику принципов создания комбинированных продуктов питания.
10. Дать характеристику пищевым продуктам специального назначения.
11. Особенности питания детей, подростков и студентов, людей умственного труда и занятых физическим трудом.
12. Особенности питания пожилых людей.
13. Особенности питания спортсменов, шахтеров, космонавтов и прочих контингентов, работа которых сопряжена с экстремальными условиями.
14. Профилактика неблагоприятного профессионального вредного воздействия на организм человека посредством введения в рацион питания определенных нутриентов.

Тема 8. Общие принципы диетического и лечебно-профилактического питания

1. Перечислить общие принципы диетического питания.
2. Дать характеристику питания при различных заболеваниях.
3. Какие существуют пути обеспечения ограниченных диет?
4. Какие известны специализированные продукты диетического питания?
5. Дать характеристику основных лечебных диет.
6. Какое значение имеет лечебное питание в комплексной терапии и профилактике заболеваний?
7. Какую роль играет питание в профилактике некоторых распространенных болезней цивилизации (ожирение, кариес зубов)?
8. Дать характеристику лечебно-профилактического питания рабочих, занятых на производствах с вредными условиями труда.
9. Дать характеристику рационов лечебно-профилактического питания.

Критерии оценки:

0,5 балла выставляется студенту, если он свободно отвечает на теоретические вопросы и показывает глубокие знания изученного материала,

0,4 балла выставляется студенту, если его ответы на теоретические вопросы не достаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

0,3 балла выставляется студенту, если он отвечает на 50% задаваемых вопросов и частично раскрывает содержание дополнительных вопросов,

0,2 балла выставляется студенту, если он теоретическое содержание курса освоил частично или отсутствует ориентация в излагаемом материале, нет ответов на задаваемые дополнительные вопросы.

Составитель, к.т.н., доцент _____


(подпись)

М.В. Ксенз

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

Темы рефератов

по дисциплине «Физиология питания»

Тема 1. Предмет и задачи дисциплины «Физиологии питания»

1. Понятие о науке «Физиология питания», ее задачи, болезни неправильного питания.
2. Понятие о питании. Значение и функции пищевых веществ.

Тема 2. Основы физиологии человека

1. Биологическое действие пищи и разновидности традиционного питания.
2. Компоненты природной пищи, неблагоприятно влияющие на организм.

Тема 3. Физиологические системы, связанные с функцией питания

1. Понятие о пищеварении. Строение и функции пищеварительной системы.
2. Ротовая полость и ее роль в переваривании пищи. Органолептическая оценка.
3. Пищеварение в желудке. Составные элементы желудочного сока и их роль.
4. Пищеварение в тонком кишечнике. Значение поджелудочной железы и желчи.
5. Значение толстого кишечника для организма. Роль кишечной микрофлоры.
6. Понятие об усвояемости пищи. Аппетит и его значение в процессе усвоения пищи.

Тема 4. Пищевые вещества и их значение в питании

1. Роль белков в жизнедеятельности организма.
2. Понятие о биологической ценности белка. Источники белков в питании.
3. Научные аспекты нормирования белков в питании.
4. Физиологическая классификация жиров. Роль жиров в организме и кулинарии.
5. Биологическая роль липоидов (ПНЖК, фосфатиды, стерины).
6. Понятие о пищевой ценности жиров. Источники жиров и их нормирование.
7. Физиологическая классификация углеводов. Значение углеводов в питании.
8. Источники углеводов и их нормирование в питании разных групп населения.
9. Физиологическая классификация и биологическая роль минеральных элементов.
10. Характеристика макроэлементов, их источники и нормирование в питании.
11. Роль микроэлементов, их источники в питании и потребность организма.
12. Классификация витаминов и их значение в организме.
13. Характеристика водорастворимых витаминов, их источники и потребность.
14. Характеристика жирорастворимых витаминов, их источники и нормирование.

Тема 5. Токсические и защитные компоненты пищи

1. Новые продукты питания, разработанные отечественными и зарубежными учеными.
2. Проблемы загрязнения и фальсификации пищевых продуктов.

Тема 6. Обмен веществ и энергии

1. Обмен веществ и энергии в организме. Понятие об ассимиляции и диссимиляции.

2. Энергетический баланс организма. Методы измерения энергозатрат организма.
3. Характеристика видов энергозатрат, их величины и факторы, влияющие на них.
4. Источники энергии в питании и их характеристика. Нормирование питания.

Тема 7. Дифференцированное питание различных групп населения

1. Физиологические требования к рациональному питанию и его сбалансированности.
2. Оптимальный продуктовый набор и его физиологическая характеристика.
3. Биологические основы режима питания. Требования к разным приемам пищи и меню.
4. Понятие о дифференцированном питании и его характеристика.
5. Физиологические требования к питанию детей и подростков.
6. Физиологические требования к питанию в пожилом возрасте и старости.

Тема 8. Общие принципы диетического и лечебно-профилактического питания

1. Принципы построения лечебного (диетического) питания и его методы.
2. Номерная система диет и ее характеристика. Организация диетического питания.
3. Характеристика лечебного питания при заболеваниях пищеварительного аппарата.
4. Характеристика лечебного питания при заболеваниях почек и сердца (№7,10).
5. Характеристика лечебного питания при нарушениях обменных процессов (№8,9).

Критерии оценки:

0,5 балла – выставляется студенту, если выполнены все требования к написанию реферата (презентации): обозначена проблема и обоснована ее актуальность, проведен анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, выполнена качественная презентация,

0,4 балла – выставляется студенту, если основные требования к реферату (презентации): выполнены, но присутствуют недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объем реферата, имеются упущения в оформлении презентации,

0,3 балла – выставляется студенту, если имеются существенные отклонения от требований к реферату (презентации). В частности, тема раскрыта частично, допущены ошибки и отсутствуют выводы.

Составитель, к.т.н., доцент _____


(подпись)

М.В. Кsenz

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект заданий для выполнения контрольной работы студентами
заочной формы обучения
по дисциплине «Физиология питания»**

Вариант №1

1. История и эволюция питания.
2. Физиологическая роль белков в организме
3. Классификация вредных веществ пищи: природные компоненты.
4. Провести расчет питания для ребенка 1 месяца, весом 3500 г, находящегося на естественном вскармливании.

Вариант №2

1. Концепция государственной политики в области здорового питания.
2. Проблемы дефицита белка, безопасный и оптимальный уровни потребности в белке.
3. Классификация вредных веществ пищи: вещества из окружающей среды.
4. Провести расчет питания для ребенка 5,5 месяцев, весом 6600 г, находящегося на естественном вскармливании.

Вариант №3

1. Процессы всасывания пищевых веществ.
2. Влияние избыточного количества жиров, богатых насыщенными жирными кислотами и холестерином на здоровье человека.
3. Роль режима питания для здоровья человека.
4. Провести расчет питания для ребенка 8 месяцев, весом 7800 г, находящегося на искусственном вскармливании.

Вариант №4

1. Физиология процессов пищеварения.
2. Аминокислотный состав белков.
3. Пищевые добавки природного и искусственного происхождения.
4. Провести расчет питания для ребенка 5 месяцев, весом 7000 г, находящегося на искусственном вскармливании, страдающего пищевой аллергией.

Вариант №5

1. Строение и функции органов пищеварения.
2. Характеристика жиров растительного и животного происхождения.
3. Защитные компоненты пищи: вещества, участвующие в обеспечении функции барьерных тканей.
4. Провести расчет питания для ребенка 10 месяцев, весом 8000 г, находящегося на искусственном вскармливании, страдающего дефицитом массы тела.

Вариант №6

1. Процессы всасывания пищевых веществ.
2. Влияние избыточного количества жиров, богатых насыщенными жирными кислотами и холестерином на здоровье человека.
3. Роль режима питания для здоровья человека.
4. Провести расчет питания для ребенка 1 год 4 месяца с весом 12 кг, страдающего анемией.

Вариант №7

1. Усвояемость пищи и факторы ее определяющие.
2. Характеристика улучшителей внешнего вида и органолептических свойств продуктов.
3. Лечебное питание при ожирении.
4. Составьте суточный рацион питания для повара (женщины) 30 лет (вес 78 кг, рост 156 см) и рассчитайте энергетическую ценность рациона.

Вариант №8

1. Обмен веществ, процессы ассимиляции и диссимиляции.
2. Роль режима питания для здоровья человека.
3. Питание пожилых людей.
4. Составьте суточный рацион питания и рассчитайте энергетическую ценность пищи для преподавателя вуза 35 лет, весом 78 кг, ростом 156 см.

Вариант №9

1. Негативное воздействие на организм недостаточной и избыточной энергии.
2. Рекомендуемые нормы потребностей в углеводах.
3. Питание детей школьного возраста.
4. Составьте суточный рацион питания и рассчитайте энергетическую ценность для рабочего кузнечного цеха 55 лет, весом 78 кг, ростом 176 см.

Вариант №10

1. Общая характеристика энергетических и биологически активных веществ.
2. Пищевые добавки, сохраняющие качество продукта в процессе его хранения.
3. Питание детей дошкольного возраста.
4. Составьте суточный рацион питания и рассчитайте энергетическую ценность пищи для спортсмена перворазрядника по плаванию 23 года, весом 68 кг, ростом 180 см.

Вариант №11

1. Роль желудочно-кишечного тракта в процессе пищеварения и усвоения пищи.
2. Питание студентов.
3. Лечебно-профилактическое питание при сердечно-сосудистых заболеваниях.
4. Составьте суточный рацион питания и рассчитайте энергетическую ценность пищи для кормящей матери 21 года, студентки, весом 48 кг, ростом 171 см, воспитывающей ребенка 5 месяцев.

Вариант №12

1. Физиологически активные вещества и их роль в жизнедеятельности человека.
2. Польза и вред от пищевых добавок.
3. Питание лиц умственного труда.
4. Составьте суточный рацион питания и рассчитайте энергетическую ценность пищи для студентки вуза 18 лет, весом 78 кг, ростом 158 см.

Вариант №13

1. Виды недостаточности витаминов.
2. Краткая характеристика лечебных свойств различных продуктов питания.
3. Питание лиц, занимающихся тяжелым физическим трудом.
4. Составьте суточный рацион питания и рассчитайте энергетическую ценность пищи для работницы швейного цеха 48 лет, весом 69 кг, ростом 168 см, страдающей анемией, гипокальциемией.

Вариант №14

1. Пути и методы сохранения витаминов в процессе приготовления пищи.
2. Пищевые добавки, ускоряющие сроки изготовления пищевых продуктов.
3. Лечебно-профилактическое питание при заболевании органов пищеварения.
4. Составьте суточный рацион питания и рассчитайте энергетическую ценность пищи для работника умственного труда мужчины 40 лет, весом 110 кг, ростом 190 см, страдающего гипертонической болезнью.

Вариант №15

1. Роль пектиновых веществ в адсорбции токсических и канцерогенных соединений.
2. Пути попадания в пищу химических веществ, опасных для здоровья человека.
3. Питание пожилых людей.
4. Составьте суточный рацион питания и рассчитайте энергетическую ценность пищи для работника умственного труда мужчины 45 лет, весом 70 кг, ростом 189 см, страдающего язвенной болезнью желудка.

Вариант №16

1. Основные направления и принципы витаминизации пищи.
2. Преимущество вегетарианского питания перед обычным, смешанным питанием.
3. Лечебно-профилактическое питание при сахарном диабете.
4. Составьте суточный рацион питания и рассчитайте энергетическую ценность пищи для работника умственного труда (программист) мужчины 50 лет, весом 98 кг, ростом 170 см, страдающего ожирением.

Вариант №17

1. Физиологическая роль минеральных веществ в организме.
2. Нормы физиологических потребностей для различных групп населения.
3. Лечебно-профилактическое питание при дизбактериозе.
4. Составьте суточный рацион питания и рассчитайте энергетическую ценность пищи для почтальона женщины 48 лет, весом 68 кг, ростом 172 см, страдающей сахарным диабетом.

Вариант №18

1. Неблагоприятные воздействия дефицита и избытка минеральных веществ на организм.
2. Пищевые добавки природного происхождения.
3. Лечебно-профилактическое питание при панкреатите.
4. Провести расчет питания для ребенка 1 месяца, весом 3500 гр, находящегося на естественном вскармливании.

Вариант №19

1. Важнейшие источники водорастворимых витаминов, рекомендуемые нормы потребления.

2. Важнейшие понятия о рациональном питании.
3. Лечебно-профилактическое питание при пищевой аллергии.
4. Провести расчет питания для ребенка 5,5 месяцев, весом 6600 г, находящегося на естественном вскармливании.

Вариант №20

1. Роль воды в жизнедеятельности человека.
2. Пищевые добавки искусственного происхождения.
3. Суть и принципы функционального питания.
4. Провести расчет питания для ребенка 8 месяцев, весом 7800 г, находящегося на искусственном вскармливании.

Вариант №21

1. Значение солей натрия и калия в водном обмене.
2. Определение уровня безопасности пищевых добавок.
3. Суть и принципы лечебного голодания.
4. Провести расчет питания для ребенка 5 месяцев, весом 7000 г, находящегося на искусственном вскармливании, страдающего пищевой аллергией.

Вариант №22

1. Вода и сохраняемость продуктов питания.
2. Пища, как фармакологический фактор.
3. Суть и принципы раздельного питания.
4. Провести расчет питания для ребенка 10 месяцев, весом 8000 г, находящегося на искусственном вскармливании, страдающего дефицитом массы тела.

Вариант №23

1. Пища, как источник строительного и энергетического материала.
2. Значение полиненасыщенных жирных кислот в питании человека.
3. Суть и принципы сыроедения.
4. Провести расчет питания для ребенка 1 год 4 месяца с весом 12 кг, страдающего анемией.

Вариант №24

1. Роль микрофлоры кишечника в процессах пищеварения.
2. Соотношение простых и сложных углеводов в рационе питания.
3. Негативное влияние алкоголя, курения на здоровье человека.
4. Составьте суточный рацион питания для повара (женщины) 30 лет (вес 78 кг, рост 156 см) и рассчитайте энергетическую ценность рациона.

Вариант №25

1. Роль питания в сохранении здоровья и возникновении «болезней цивилизации».
2. Пути и методы снижения сахаров в продуктах общественного питания.
3. Безвредность продуктов питания, как важнейшая проблема современности.
4. Составьте суточный рацион питания и рассчитайте энергетическую ценность пищи для преподавателя вуза 35 лет, весом 78 кг, ростом 156 см.

Вариант №26

1. Важнейшие понятия о рациональном питании.
2. Основные направления и принципы витаминизации пищи.
3. Питание лиц, занимающихся тяжелым физическим трудом.

4. Составьте суточный рацион питания и рассчитайте энергетическую ценность для рабочего кузнечного цеха 55 лет, весом 78 кг, ростом 176 см.

Вариант №27

1. Краткая характеристика лечебных свойств различных продуктов питания.
2. Питание студентов.
3. Пищевые добавки, сохраняющие качество продукта в процессе его хранения.
4. Составьте суточный рацион питания и рассчитайте энергетическую ценность пищи для спортсмена перворазрядника по плаванию 23 лет, весом 68 кг, ростом 180 см.

Вариант №28

1. Польза и вред от пищевых добавок.
2. Роль воды в жизнедеятельности человека.
3. Пути попадания в пищу химических веществ, опасных для здоровья человека.
4. Составьте суточный рацион питания и рассчитайте энергетическую ценность пищи для кормящей матери 21 года, студентки, весом 48 кг, ростом 171 см, воспитывающей ребенка 5 месяцев.

Указания по выбору варианта контрольной работы и оформлению контрольной работы

Выбор варианта контрольной работы

Выбор варианта контрольной работы осуществляется по специальной таблице по первой букве фамилии студента:

Первая буква фамилии	Вариант контрольной работы	Первая буква фамилии	Вариант контрольной работы
А	1	П	15
Б	2	Р	16
В	3	С	17
Г	4	Т	18
Д	5	У	19
Е	6	Ф	20
Ж	7	Х	21
З	8	Ц	22
И	9	Ч	23
К	10	Ш	24
Л	11	Щ	25
М	12	Э	26
Н	13	Ю	27
О	14	Я	28

Требования к оформлению контрольной работы – объем работы 20-24 страницы рукописного текста (ученическая тетрадь) или 10-15 страниц печатного текста стандартного формата А4; на страницах работы необходимо оставлять поля для замечаний преподавателя-рецензента;

- рукописный текст должен быть написан разборчивым почерком, без помарок: небрежность в изложении и оформлении не допускается;

- страницы работы нумеруются, является первой страницей контрольной работы (номер страницы на титульном листе не проставляется); на 2-ой странице дается план (содержание) работы: далее следуют наименования теоретических вопросов или практических заданий и ответы на них: все иллюстрации и таблицы должны быть

пронумерованы, каждую иллюстрацию необходимо снабжать подрисуночной надписью, таблицы с заголовками должны быть помещены в тексте после абзацев, содержащих ссылки на них;

-тексты цитат заключаются в кавычки и сопровождаются сноской;

-в конце контрольной работы приводится список использованной литературы и иных источников информации в алфавитном порядке.

Критерии оценки:

«**Зачтено**» выставляется, если бакалавр правильно, глубоко и обоснованно провёл исследование, достаточно полно и логично изложил материал, проявил самостоятельность при написании, проанализировал конкретную информацию, правильно оформил контрольную работу, соблюдая предъявленные к ней требования.

«**Не зачтено**» выставляется бакалавру, который допустил грубые теоретические ошибки и поверхностно осветил основные положения вопросов, вместо теоретического освещения вопросов в работе, сделал описание конкретных примеров и фактов из хорошо известных источников, работа является плагиатом.

К защите не допускается контрольная работа, выполненная студентом не самостоятельно, а также полностью не соответствующая требованиям, предъявляемым к содержанию, изложению и оформлению контрольных работ.

В случае допуска к собеседованию студенту следует подготовить ответы на замечания и вопросы рецензента, написанные в контрольной работе, при необходимости – выполнить письменное дополнение к ней. Работы, не допущенные преподавателем, выполняются повторно с устранением всех отмеченных недостатков и предоставляются на проверку вместе с первой контрольной работой.

Составитель, к.т.н., доцент _____


(подпись)

М.В. Кsenz

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Фонд оценочных средств по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендован к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. заведующего кафедрой



Е.Н. Губа

2. Фонд оценочных средств по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендован к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.02.2022 № 7

Заведующий кафедрой



Е.Н. Губа