

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Узунов Федор Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 17.04.2026 10:59:42
Уникальный программный ключ:
fd935d10451b860e912364e0778f8448453b607f94388008e29877e6bcb55

Приложение к РПД

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ»
«УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ»
Факультет экономики, управления и юриспруденции
Кафедра «Управление и бизнес-информатика»**

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Руководитель предприятия питания

Квалификация выпускника: бакалавр

Для всех
форм обучения

Симферополь

1. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Средства оценивания в ходе текущего контроля:

- устные опросы в ходе семинарских занятий;
- рефераты;
- тестирование;
- практические и ситуационные задания, выполняемые в ходе семинарского занятия или рекомендуемые для самостоятельной работы.

Компетенция ПК-9 Способность выполнять и организовывать научные исследования в области пищевых технологий и организации обслуживания на предприятиях общественного питания		
ПК-9.1 Знает	ПК-9.2 Умеет	ПК-9.3 Владеет
Применяет методы и методики проведения исследований в сфере обслуживания на предприятиях общественного питания	Демонстрирует способность в обработке результатов исследования и получение экспериментально-статистических моделей, описывающих поведение исследуемого объекта.	Демонстрирует способность внедрять материалы исследования в производство.

1.1. Вопросы к текущему контролю

1. Предмет, задачи и методы физиологии питания. Связь с гигиеной и биохимией.
2. Понятие о пищеварении. Типы пищеварения (внутриклеточное, внеклеточное, мембранное).
3. Строение и функции органов пищеварительной системы: ротовая полость, желудок.
4. Пищеварение в тонком и толстом кишечнике. Роль микрофлоры.
5. Ферменты желудочно-кишечного тракта: классификация, механизм действия.
6. Всасывание белков, жиров, углеводов, витаминов и минералов.
7. Регуляция аппетита и насыщения. Центр голода и центр насыщения в гипоталамусе.
8. Понятие об основном обмене и рабочей прибавке. Факторы, влияющие на основной обмен.
9. Методы определения энерготрат (прямая и непрямая калориметрия, хронометражно-табличный метод).
10. Суточные энерготраты различных групп населения (умственный и физический труд).
11. Физиологическая потребность в белках. Азотистое равновесие. Заменяемые и незаменимые аминокислоты.
12. Роль жиров в питании. Незаменимые жирные кислоты. Жироподобные вещества (фосфолипиды, стерины).
13. Углеводы: классификация, физиологическое значение. Пищевые волокна.
14. Водно-солевой обмен. Питьевой режим на предприятиях общественного питания.
15. Классификация и физиологическая роль витаминов. Гипо-, гипер- и авитаминозы.
16. Минеральные вещества (макро- и микроэлементы): значение, источники, дефициты.
17. Особенности питания лиц умственного труда и работников ресторанной сферы.
18. Лечебно-профилактическое питание. Принципы составления диет.
19. Алиментарные заболевания: ожирение, сахарный диабет 2 типа, подагра, атеросклероз.

20. Пищевая непереносимость и пищевая аллергия. Глютенная болезнь.
21. Принципы рационального сбалансированного питания по А.А. Покровскому.
22. Понятие о пищевом статусе. Методы оценки алиментарного статуса человека.
23. Физиологические основы лечебного питания (диеты №1-15 по Певзнеру).
24. Особенности питания детей и подростков в организованных коллективах (школы, лагеря).
25. Физиология питания беременных и кормящих женщин.
26. Особенности питания лиц пожилого и старческого возраста (геродиететика).
27. Роль антиоксидантов и биофлавоноидов в питании.
28. Физиологические основы функционального и специализированного питания.
29. Влияние режима питания на усвояемость пищи и здоровье.
30. Современные нутрицевтики и парафармацевтики: применение в общепите.

1.2. Темы рефератов

1. История развития физиологии питания как науки (И.П. Павлов, И.М. Сеченов).
2. Мембранное пищеварение по А.М. Уголеву: теория и практическое значение.
3. Роль микрофлоры кишечника в обмене веществ и иммунитете (микробиота).
4. Гормональная регуляция пищеварения (гастрин, секретин, холецистокинин).
5. Энерготраты работников ресторанной индустрии: расчеты и коррекция питания.
6. Сравнительный анализ белков животного и растительного происхождения.
7. Значение омега-3 и омега-6 жирных кислот в питании современного человека.
8. Медленные и быстрые углеводы: гликемический индекс и гликемическая нагрузка.
9. Витамин D: новые данные о физиологической роли и дефиците в РФ.
10. Йододефицитные состояния и их профилактика в ресторанном хозяйстве.
11. Пищевая аллергия и псевдоаллергия: механизмы, триггеры, диетотерапия.
12. Особенности питания вегетарианцев, веганов и сыроедов: физиологическая оценка.
13. Безглютеновое питание: показания, мифы и реальность.
14. Физиологические основы интервального голодания и ограничительных диет.
15. Влияние тепловой обработки на биологическую ценность продуктов.
16. Роль пищевых волокон (клетчатки) в профилактике ожирения и рака толстой кишки.
17. Нутригеномика и персонализированное питание в ресторанном бизнесе.
18. Физиология вкуса: вкусовые рецепторы и их адаптация.
19. Роль воды и водных режимов в работе пищеварительной системы.
20. Особенности питания спортсменов и активных людей (спортивное питание).
21. Физиология питания при кетогенной диете: показания и риски.
22. Пищевые токсикоинфекции: механизм действия, профилактика на предприятиях питания.
23. Роль биотина, витамина К и других микробиосинтезируемых веществ.
24. Физиологические основы раздельного питания: аргументы «за» и «против».
25. Влияние стресса на пищеварение и пищевое поведение.
26. Нутрицевтическая поддержка иммунитета: продукты-иммуномодуляторы.
27. Физиология насыщения: как формируется чувство сытости.
28. Роль лептина и грелина в регуляции массы тела.
29. Особенности питания при целиакии, фенилкетонурии и других метаболических нарушениях.
30. Современные тренды в физиологии питания: нутрициология и доказательная диететика.

1.3. Тестовые задания

1. Какой ученый создал учение о мембранном пищеварении?

1. И.П. Павлов
2. А.М. Уголев
3. И.И. Мечников
4. М.И. Певзнер

2. Основной фермент, расщепляющий белки в желудке:

1. Трипсин
2. Амилаза
3. Пепсин
4. Липаза

3. В каком отделе пищеварительного тракта происходит основное всасывание питательных веществ?

1. В желудке
2. В тонком кишечнике
3. В толстом кишечнике
4. В ротовой полости

4. Энергия, затрачиваемая организмом на поддержание жизнедеятельности в покое при стандартных условиях, называется:

1. Рабочая прибавка
2. Основной обмен
3. Специфическое динамическое действие пищи
4. Энергетический гомеостаз

5. Какие аминокислоты не синтезируются в организме человека и должны поступать с пищей? (несколько вариантов)

1. Глутаминовая кислота
2. Триптофан
3. Лизин
4. Аланин
5. Лейцин

6. Какие витамины являются жирорастворимыми? (несколько вариантов)

1. Витамин С
2. Витамин А
3. Витамин D
4. Витамин B1
5. Витамин E

7. Какие из перечисленных состояний относятся к алиментарным заболеваниям? (несколько вариантов)

1. Ожирение
2. Грипп
3. Железодефицитная анемия
4. Туберкулез
5. Эндемический зоб

Дополнить предложение

8. Недостаточность витамина С вызывает заболевание, называемое _____ (цинга).
9. Количество энергии, которое выделяется при окислении 1 г белка, составляет примерно _____ ккал (4 ккал).

10. Процесс механической и химической обработки пищи для превращения в простые соединения, способные всасываться, называется _____ (пищеварение).
11. Соотношение белков, жиров и углеводов в рационе здорового взрослого человека (по массе) должно составлять примерно _____ (1:1:4).
12. Продукты, содержащие большое количество грубых пищевых волокон (целлюлозу, гемицеллюлозу), называются _____ (балластные вещества или клетчатка).

13. Установите соответствие между ферментом и субстратом:

№	Фермент	№	Субстрат
1	Амилаза слюны	А	Жиры
2	Липаза	Б	Белки
3	Трипсин	В	Крахмал
4	Лактаза	Г	Лактоза

14. Установите соответствие между витамином и симптомом гиповитаминоза:

№	Витамин	№	Симптом
1	Витамин В1	А	Ночная слепота (гемералопия)
2	Витамин В12	Б	Бери-бери (полиневрит)
3	Витамин А	В	Пернициозная анемия
4	Витамин D	Г	Рахит у детей

15. Установите соответствие между типом телосложения и особенностью обмена:

№	Тип телосложения	№	Особенность обмена
1	Эндоморф	А	Преобладание катаболизма, худоба
2	Мезоморф	Б	Склонность к накоплению жира
3	Эктоморф	В	Высокая скорость наращивания мышц

16. Установите последовательность этапов пищеварения в желудке:

1. Эвакуация химуса в двенадцатиперстную кишку
2. Смешивание пищи с желудочным соком
3. Поступление пищи в желудок через кардиальный сфинктер
4. Частичная денатурация белков под действием пепсина

(Ответ: 3,2,4,1)

17. Установите последовательность отделов пищеварительного тракта:

1. Тонкая кишка
2. Желудок
3. Пищевод
4. Толстая кишка

(Ответ: 3,2,1,4)

18. Дополнить: Если суточные энерготраты человека составляют 2800 ккал, а с пищей он получает 3200 ккал, то энергетический баланс является _____ (положительным).

19. Дополнить: Показатель, отражающий скорость всасывания углеводов и повышения уровня глюкозы в крови, называется _____ (гликемический индекс).

20. Дополнить: Состояние, при котором развивается избыточное отложение жира в подкожной клетчатке и внутренних органах, называется _____ (ожирение, адипозность).

1.4. Практические задания

Задача 1.

Разработать мероприятия по коррекции рациона питания для официанта ресторана, работающего 12 часов в смену (высокая физическая активность, стресс, нерегулярное питание).

Ответ:

- Внедрение 4-5 разового питания с включением «перекусов» (орехи, фрукты, йогурт);
- Увеличение доли сложных углеводов (крупы, цельнозерновой хлеб) для поддержания энергии;
- Достаточное количество белка (рыба, курица, бобовые) для восстановления мышц;
- Ограничение быстрых углеводов и кофеина после 16:00;
- Организация питьевого режима (не менее 1,5-2 л воды).

Задача 2.

Рассчитать суточные энерготраты бухгалтера ресторана (женщина, 35 лет, 65 кг, 160 см, работа сидячая, 1 час легкой ходьбы в день) по формуле Гарриса-Бенедикта и с учетом КФА (коэффициент физической активности 1,4).

Ответ:

$ОО = 655 + (9,6 \times 65) + (1,8 \times 160) - (4,7 \times 35) = 655 + 624 + 288 - 164,5 = 1402,5$ ккал
Суточные энерготраты = $1402,5 \times 1,4 \approx 1963$ ккал.

Задача 3.

Выявить возможные алиментарно-зависимые заболевания у повара ресторана с избыточной массой тела (ИМТ 32), который предпочитает жирную, жареную пищу и сладкие напитки.

Ответ:

- Ожирение II степени;
- Риск сахарного диабета 2 типа;
- Неалкогольная жировая болезнь печени;
- Гиперлипидемия → атеросклероз;
- Артериальная гипертензия.

Задача 4.

Составить однодневное меню (завтрак, обед, ужин) для вегана-посетителя ресторана, обеспечивающее достаточное поступление белка (норма 70 г), железа и витамина В12.

Ответ:

- Завтрак: тофу-скрэмбл с овощами и цельнозерновым тостом, смузи из шпината и семян чиа;
- Обед: суп-пюре из чечевицы, киноа с овощами и темпе, салат с нутом;
- Ужин: паста из твердых сортов пшеницы с соусом из кешью и пищевыми дрожжами (источник В12), брокколи на пару.

Задача 5.

Проанализировать риск дефицита витамина D у администратора ресторана, работающего в помещении без окон (г. Симферополь, зимний период). Предложить профилактические мероприятия.

Ответ:

- Высокий риск дефицита (отсутствие инсоляции, зимний сезон);
- Мероприятия: включение в меню жирной рыбы (скумбрия, лосось), яичного желтка, обогащенных продуктов; прием профилактической дозы холекальциферола (1000-2000 МЕ/сут) после консультации с врачом.

Задача 6.

Объяснить, почему у некоторых людей после употребления молока возникает вздутие живота и диарея. Какое решение предложить для ресторана?

Ответ:

- Причина: дефицит лактазы (гиполактазия) → непереносимость лактозы;

- Решение: ввести в меню безлактозное молоко, растительные альтернативы (овсяное, миндальное), указывать в карте блюд наличие лактозы.

Задача 7.

Рассчитать гликемическую нагрузку порции картофеля фри (300 г, ГИ = 75) и порции чечевицы (200 г, ГИ = 25), если в 100 г картофеля фри 30 г углеводов, а в 100 г чечевицы – 15 г.

Ответ:

- $ГН = (ГИ \times \text{количество углеводов в порции}) / 100$
- Для картофеля фри: $(75 \times 90) / 100 = 67,5$ (высокая)
- Для чечевицы: $(25 \times 30) / 100 = 7,5$ (низкая)

Задача 8.

Назовите не менее 5 факторов, ускоряющих старение организма, связанных с питанием, и дайте рекомендации по их минимизации.

Ответ:

1. Избыток свободных сахаров → ограничить сладкое;
2. Дефицит антиоксидантов (вит. С, Е, селен) → добавить ягоды, орехи, зелень;
3. Трансжиры (маргарин, фастфуд) → исключить;
4. Избыток калорий → контроль порций;
5. Дефицит белка → достаточное потребление качественного белка.

Задача 9.

Оценить адекватность рациона студента (калькулятора ресторана): за день съедено 200 г белого хлеба, 150 г колбасы, 1 яйцо, 300 г картофеля фри, 1 сладкий йогурт, 1 яблоко, выпито 2 л воды. Укажите дефициты и избытки.

Ответ:

- Дефицит: клетчатка (<10 г), витамины группы В, С, D, кальций, омега-3;
- Избыток: насыщенные жиры, соль, быстрые углеводы;
- Риски: запоры, гиповитаминоз, дислипидемия.

Задача 10.

Разработайте памятку для гостя ресторана с целиакией (непереносимость глютена) по выбору безопасных блюд.

Ответ:

- Исключить: блюда из пшеницы, ржи, ячменя (паста, хлеб, соусы с мукой);
- Безопасно: мясо/рыба без панировки, овощи, рис, гречка, картофель, десерты на основе миндальной муки;
- Запрашивать информацию о соусах и добавках;
- Предупреждать персонал о перекрестном загрязнении (отдельная посуда, инструменты).

2. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Вид контроля	Наименование работы	Наименование оценочных средств	Шкала оценивания
Текущий контроль	Вопросы для обсуждения на занятиях; Устные опросы по ранее изученному материалу; Письменные работы: рефераты, тестовые задания; Ситуационные и практические задания; Рефераты и доклады по темам (вопросам), вынесенным на самостоятельную работу.	Оценка выступлений на практическом (семинарском) занятии, проверка заданий и аудиторных работ, устный опрос, оценивание докладов, рефератов	отлично хорошо удовлетворительно неудовлетворительно

Критерии оценивания устных ответов обучающихся

Шкала оценивания	Характеристика оценивания
отлично	оценивается ответ, который показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа.
хорошо	оценивается ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.
удовлетворительно	оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа.
неудовлетворительно	оценивается ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа.

Критерии оценивания работы обучающихся на практических и семинарских занятиях

Шкала оценивания	Показатели	Критерии
Отлично	1. Полнота выполнения практического и тестового задания (полнота ответа); 2. Своевременность выполнения задания; 3. Последовательность и рациональность выполнения практического задания	Задание решено самостоятельно. При этом составлен правильный алгоритм решения задания, в логических рассуждениях, в выборе формул и решении нет ошибок, получен верный ответ, задание решено рациональным способом. Дан правильный и исчерпывающий ответ на поставленные теоретические и тестовые вопросы, в которых обучающийся показал всестороннее системное знание программного материала, усвоение основной и дополнительной литературы, четкое владение понятийным аппаратом.
Хорошо	4. Правильность ответов на вопросы; 5. Самостоятельность решения (владение дополнительным материалом); 6. Знание нормативно-законодательной базы и терминологии курса	Задание решено с помощью преподавателя. При этом составлен правильный алгоритм решения задания, в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор формул для решения; есть объяснение решения, но задание решено нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, получен верный ответ. На поставленные теоретические и тестовые вопросы, при которых обучающийся показал достаточный уровень знаний основного программного материала: освоение информации лекционного курса и учебных пособий, овладение понятийным аппаратом, методикой исследований при попытке анализа различных ситуаций.
Удовлетворительно		Задание решено с подсказками преподавателя. Задание решено в общем виде. Обучающийся показал средний уровень знаний основного программного материала, но не мог убедительно аргументировать свой ответ, ошибся в использовании понятийного аппарата, показал недостаточные знания литературных источников.
Неудовлетворительно		Задание не решено. Обучающийся продемонстрировал значительные пробелы в знаниях основного программного материала, не аргументировал свой ответ, показал неудовлетворительные знания понятийного аппарата и специальной литературы.

Критерии оценивания рефератов

Форм контроля	Критерии оценивания	Шкала оценивания
Реферат	Выполнены все методические требования к написанию реферата: определена тема, актуальность; содержание соответствует теме и плану реферата; сделан краткий анализ различных точек зрения по рассматриваемой проблеме;	зачтено

	грамотно использованы первоисточники при анализе содержания; выводы сформулированы лаконично с логическими доказательствами; соблюдены требования по внешнему оформлению. Тема реферата раскрыта в полном объеме.	
	Нарушены требования по написанию и оформлению реферата. Несоответствие темы реферата. В тексте не отражены существенные моменты. Тема реферата не раскрыта до конца. Сделаны необоснованные выводы.	не зачтено

Критерии оценивания тестов

Средство контроля	Критерии оценивания – процент положительных ответов	Шкала оценивания
Тестирование	90-100	отлично
	70-89	хорошо
	40-69	удовлетворительно
	< 39	неудовлетворительно

3. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Средства оценивания в ходе промежуточной аттестации:

- вопросы для зачета;
- практические задания для зачета.

Компетенция ПК-9 Способность выполнять и организовывать научные исследования в области пищевых технологий и организации обслуживания на предприятиях общественного питания		
ПК-9.1 Знает	ПК-9.2 Умеет	ПК-9.3 Владеет
Применяет методы и методики проведения исследований в сфере обслуживания на предприятиях общественного питания	Демонстрирует способность в обработке результатов исследования и получение экспериментально-статистических моделей, описывающих поведение исследуемого объекта.	Демонстрирует способность внедрять материалы исследования в производство.

3.1. Вопросы к зачету

1. Дайте определение физиологии питания. Ее связь с биохимией и гигиеной.
2. Опишите процесс пищеварения в ротовой полости и желудке.
3. Каковы функции тонкого и толстого кишечника?
4. Роль поджелудочной железы и печени в пищеварении.
5. Что такое основной обмен и от каких факторов он зависит?
6. Методы определения энерготрат человека.
7. Физиологические нормы потребления белков, жиров, углеводов.
8. Роль незаменимых аминокислот и незаменимых жирных кислот.
9. Классификация и функции витаминов.
10. Значение минеральных веществ (кальций, фосфор, магний, железо, йод).
11. Принципы рационального сбалансированного питания.

12. Особенности питания людей умственного и физического труда.
13. Алиментарные заболевания: причины, профилактика.
14. Лечебное питание (диетотерапия) при заболеваниях ЖКТ.
15. Особенности питания беременных и кормящих женщин.
16. Питание детей и подростков в организованных коллективах.
17. Геродиететика: питание пожилых людей.
18. Пищевая аллергия и непереносимость.
19. Функциональное питание: пробиотики, пребиотики, нутрицевтики.
20. Влияние тепловой обработки на пищевую ценность продуктов.

3.2. Практические задания к зачету

Задача 1.

Рассчитать суточные энерготраты шеф-повара ресторана (мужчина, 40 лет, 85 кг, 175 см, работа стоя, 6 часов активной работы по перемещению грузов до 10 кг, КФА = 1,9). Использовать формулу Миффлина-Сан-Жеора.

Задача 2.

Составить сбалансированный рацион (белки, жиры, углеводы, калорийность) для девушки-официанта 22 лет, вес 55 кг, рост 165 см, энерготраты 2200 ккал. Указать продукты и примерное меню.

Задача 3.

Проанализировать пищевой статус гостя ресторана с жалобами на сухость кожи, ломкость ногтей, выпадение волос, частые ОРВИ. Какие дефициты можно предположить? Предложить блюда из меню для коррекции.

Задача 4.

Разработать систему мероприятий по предотвращению алиментарных заболеваний среди персонала ресторанный холдинга (200 сотрудников): ожирение, анемия, кариес.

Задача 5.

Оценить гликемический индекс и нагрузку комплексного обеда: суп гороховый (200 г, ГИ=30, углеводов 20 г), курица с гречкой (ГИ=50, углеводов 45 г), сок апельсиновый (200 мл, ГИ=70, углеводов 20 г). Сделать вывод.

Задача 6.

На примере ресторана итальянской кухни предложить 5 блюд, соответствующих принципам средиземноморской диеты (профилактика атеросклероза). Обосновать выбор.

Задача 7.

Пациенту с подагрой рекомендована диета с низким содержанием пуринов. Какие блюда в ресторане ему противопоказаны (перечислить 5+) и какие безопасны?

Задача 8.

Разработать недельное меню для школьной столовой (дети 10-12 лет) с учетом норм СанПиН по содержанию витамина С, кальция и железа.

Задача 9.

Объяснить механизм развития «синдрома китайского ресторана» (головная боль, потливость после блюд с глутаматом натрия). Как информировать гостей?

Задача 10.

Сравнить усвояемость белка из говядины (90%), сои (80%), пшеничного хлеба (50%). Как это учитывать при составлении вегетарианского меню?

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Шкала оценивания уровня сформированности профессиональных компетенций (зачет)

Шкала оценивания	Уровень освоение компетенции	Критерии оценивания
Зачет	Базовый уровень освоения компетенции	Дан правильный и исчерпывающий ответ на вопрос. Обучающийся демонстрирует знание теоретического материала, изложено правильное понимание вопроса, дано достаточно подробное описание предмета ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия, относящиеся к предмету ответа. Обучающимся усвоена взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии. Имеется базовый уровень овладения практическими умениями и навыками по данной дисциплине в соответствии с ФГОС .
Незачет	Неудовлетворительный уровень	Отсутствует ответ или в ответе есть грубые ошибки, свидетельствующие о отсутствии знаний соответствующего программного материала; отсутствие умений и навыков по данной дисциплине в соответствии с ФГОС и/или фрагментарные знания основного учебно-программного материала.

Текущий контроль и промежуточная аттестация осуществляются в соответствии с «Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в Автономной некоммерческой организации «Образовательная организация высшего образования» «Университет экономики и управления».

Вид промежуточной аттестации – зачет.

Форма проведения промежуточной аттестации – письменный зачет.

Разработчик _____ к.э.н. Д.В. Моторина

Согласовано
Заведующий кафедрой _____ к.э.н. Д.В. Моторина

Ключи к тестам для текущего контроля

1	2	3	4	5	6	7
2	3	2	2	2,3,5	2,3,5	1,3,5

8	9	10	11	12
цинга	4	пищеварение	1:1:4	балластные вещества

13	14	15	16	17
1-В, 2-А, 3-Б, 4-Г	1-Б, 2-В, 3-А, 4-Г	1-Б, 2-В, 3-А	3,2,4,1	3,2,1,4

18	19	20
положительным	гликемический индекс	ожирение