

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минцаев Магомед Шавалович

Должность: Ректор

Дата подписания: 14.04.2025г.

Уникальный программный ключ:

236bcc35c296f119d6aafd022876b24dc52d8c07971a86865a5925f96a4694c

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ имени академика М.Д. МИЛЛИОНЩИКОВА»

Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

УТВЕРЖДЕН

на заседании кафедры
25.04.2025г., протокол № 8

И.о. зав. кафедрой

А.И. Ферзаули



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
«ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ»

Направление подготовки

19.03.02–Продукты питания из растительного сырья

Профиль подготовки

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

«Технология бродильных производств и виноделие»

Квалификация

Бакалавр

Составитель



Б. А. Джамалдинова

Грозный-2025

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
Физиология питания**

№ п/ п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Физиологические аспекты химии пищевых веществ.	ОПК-2 ПК-1	Вопросы к коллоквиуму и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения
2	Питание и пищеварение.	ОПК-2 ПК-1	Вопросы к коллоквиуму и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения
3	Теории и концепции питания.	ОПК-2 ПК-1	Вопросы к коллоквиуму и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения
4	Рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ и энергии.	ОПК-2 ПК-1	Вопросы к коллоквиуму и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения
5	Пищевой рацион современного человека	ОПК-2 ПК-1	Вопросы к коллоквиуму и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения
6	Концепция здорового питания.	ОПК-2 ПК-1	Вопросы к коллоквиуму и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения
7	Схема здоровья и долголетия человеческого организма.	ОПК-2 ПК-1	Вопросы к коллоквиуму и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения
8	Физиология и питание по возрастному признаку.	ОПК-2 ПК-1	Вопросы к коллоквиуму и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения
9	Медицинские и религиозные рекомендации по профилактике здоровья.	ОПК-2 ПК-1	Вопросы к коллоквиуму и экзамену, темы рефератов, темы для самостоятельного изучения

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися	Вопросы к коллоквиумам
2	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	Темы рефератов
3	Экзамен	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к экзамену

Оценочные средства

Коллоквиум 1

Вопросы для собеседования

Раздел: Физиологические аспекты химии пищевых веществ

1. Основные группы пищевых продуктов и
2. группы компонентов пищевых продуктов.
3. Пищевые добавки и биологически активные вещества.
4. Макро- и микронутриенты.

Раздел: Питание и пищеварение.

5. Схема пищеварительного аппарата человека.
6. Типы пищеварения: полостное, мембранное и внутриклеточное.
7. Основные пищеварительные процессы.
8. Ферментный комплекс ЖКТ
9. Схемы процессов переваривания макронутриентов.
10. Метаболизм макронутриентов.

Коллоквиум 2

Вопросы для собеседования

Раздел: Теории и концепции питания.

11. Теория сбалансированного питания.
12. Теория адекватного питания А.М. Уголева.
13. Три принципа рационального питания.
14. Болезни, связанные с неправильным питанием.
15. Болезни, связанные с загрязненностью продуктов токсинами.

Раздел: Рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ и энергии.

16. Рекомендуемые нормы потребления основных пищевых веществ
17. Рекомендуемые нормы потребления макро- и микроэлементов
18. Рекомендуемые нормы потребления витаминов
19. Основные нарушения пищевого статуса
20. Дефицит в продуктах питания микронутриентов

Коллоквиум 3

Вопросы для собеседования

Раздел: Пищевой рацион современного человека

1. Основные группы пищевых продуктов.
2. Рекомендации ВОЗ по формированию пищевого рациона.
3. Формула пищи 21 века.

Раздел: Концепция здорового питания

4. Концепция функционального питания.
5. Функциональные ингредиенты и продукты.
6. Пищевые волокна.
7. Витамины и антиоксиданты.
8. Минеральные вещества.
9. Полиненасыщенные жирные кислоты.
10. Пробиотики и пребиотики.

Коллоквиум 4

Вопросы для собеседования

Раздел: Схема здоровья и долголетия человеческого организма.

11. Основные положения тибетской медицины «Жуд-Ши».
12. Образ жизни и питание.
13. Иерархическая лестница лекарственных средств.
14. Влияние различных факторов среды на физиологию человека

Раздел: Физиология и питание по возрастному признаку

15. Физиология и питание детского организма.
16. Физиология и питание взрослого организма.
17. Физиология и питание долгожителей.
18. Геродиетическое питание.

Раздел: Медицинские и религиозные рекомендации по профилактике здоровья

19. Рекомендации по ежедневному образу жизни. Сезонное и климато-географическое питание. Биохимические показатели крови и содержание холестерина.
20. Образ жизни и питание в различных видах религии.

Критерии оценки (в рамках текущей аттестации):

- **0 баллов** выставляется студенту, если дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

- **1-2 баллов** выставляется студенту, если дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

- **3-4 баллов** выставляется студенту, если дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.

- **5-6 баллов** выставляется студенту, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные

признаки, причинно- следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен в терминах науки. Однако допущены незначительные ошибки или недочеты, исправленные студентом с помощью «наводящих» вопросов преподавателя.

- **7-8 баллов** выставляется студенту, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. В ответе допущены недочеты, исправленные студентом с помощью преподавателя

- **9 баллов** выставляется студенту, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.

- **10 баллов** выставляется студенту, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента.

ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

1. Вклад отечественных и зарубежных ученых в развитие науки о питании.
2. Эколого-медицинские аспекты современного питания человека.
3. Основные категории продуктов функционального питания.
4. Этапы развития концепции «функциональное питание» в различных странах.
5. Последствия недостаточного и избыточного потребления белка.
6. Нейрогуморальной системы регуляции физиологических функций.
7. Эндокринная регуляция физиологических функций
8. Механизм восприятия вкусовых качеств пищи.
9. Современные взгляды на проблемы рационального питания , традиции вегетарианства, учение о раздельном питании, “модные диеты” и др.
10. Переход от «традиционного» питания к «модернизированному».

Критерии оценки

-**15 баллов** выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания и техническими требованиями оформления реферата; реферат имеет чёткую композицию и структуру; в тексте реферата отсутствуют логические нарушения в представлении материала; корректно оформлены и в полном объёме представлены список использованной литературы и ссылки на использованную литературу в тексте реферата; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала.

-**12 баллов** выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания реферата, но есть погрешности в техническом оформлении; реферат имеет чёткую композицию и структуру; в тексте реферата отсутствуют логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлены список использованной

литературы, но есть ошибки в оформлении; корректно оформлены и в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала.

-9 баллов выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; в целом реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания реферата, но есть погрешности в техническом оформлении; в целом реферат имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены или не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; есть единичные орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; в целом реферат представляет собой самостоятельное исследование, представлен анализ найденного материала.

-6 баллов выставляется студенту, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; в реферате отмечены нарушения общих требований написания реферата; есть погрешности в техническом оформлении; в целом реферат имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены или не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; есть частые орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; в целом реферат представляет собой достаточно самостоятельное исследование, представлен анализ найденного материала .

-3 балла выставляется студенту, если в целом содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; в реферате отмечены нарушения общих требований написания реферата; есть ошибки в техническом оформлении; есть нарушения композиции и структуры; в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены и не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; есть регулярные орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; реферат не представляет собой самостоятельного исследования, отсутствует анализ найденного материала.

-0 баллов выставляется студенту, если содержание реферата не соответствует заявленной в названии тематике или в реферате отмечены нарушения общих требований написания реферата; есть ошибки в техническом оформлении; есть нарушения композиции и структуры; в тексте реферата есть логические нарушения в представлении материала; не в полном объёме представлен список использованной литературы, есть ошибки в его оформлении; отсутствуют или некорректно оформлены и не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте реферата; есть многочисленные орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; реферат не представляет собой самостоятельного исследования, отсутствует анализ найденного материала, текст реферата представляет собой непереработанный текст другого автора.

**«ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА»**

Институт Нефти и газа

Кафедра Технологии продуктов питания и бродильных производств

Вопросы к экзамену по дисциплине

«Физиология питания»

1. Основные группы пищевых продуктов и группы компонентов пищевых продуктов.
2. Пищевые добавки и биологически активные вещества.
3. Макро- и микронутриенты.
4. Схема пищеварительного аппарата человека.
5. Типы пищеварения: полостное, мембранное и внутриклеточное.
6. Основные пищеварительные процессы.
7. Схемы процессов переваривания макронутриентов.
8. Метаболизм макронутриентов.
9. Теория сбалансированного питания.
10. Теория адекватного питания А.М. Уголева.
11. Три принципа рационального питания.
12. Болезни, связанные с неправильным питанием. Основные нарушения пищевого статуса.
13. Нормативы физиологических потребностей в макронутриентах.
14. Дефицит микронутриентов в продуктах питания.
15. Рекомендации ВОЗ по формированию пищевого рациона. Формула пищи 21в.
16. Концепция функционального питания.
17. Функциональные ингредиенты и продукты.
18. Пищевые волокна.
19. Витамины и антиоксиданты.
20. Минеральные вещества.
21. Полиненасыщенные жирные кислоты.
22. Пробиотики и пребиотики.
23. Основные положения тибетской медицины «Жуд-Ши».
24. Образ жизни и питание.
25. Иерархическая лестница лекарственных средств.
26. Влияние различных факторов среды на физиологию человека.
27. Физиология и питание детского организма.
28. Физиология и питание взрослого организма (в том числе долгожителей). Геродиетическое питание.
29. Сезонное и климато-географическое питание. Биохимические показатели крови и содержание холестерина.
30. Образ жизни и питание в различных видах религии.

Критерии оценки:

-оценка «отлично» (81-100 баллов) выставляется студенту, если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию

-оценка «хорошо» (61-80 баллов) выставляется студенту, если дан развернутый ответ на поставленный вопрос, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Ответ изложен литературным языком в терминах науки, однако в ответе допущены недочеты, исправленные студентом с помощью преподавателя

-оценка «удовлетворительно» (41-60 баллов)выставляется студенту, если , дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно- следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.

-оценка «неудовлетворительно» (менее 41 баллов) выставляется студенту, если дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине «Физиология питания»

№№ п/п	Темы для самостоятельного изучения
1	Экология питания и эволюция человека
2	Питание коренного населения тропиков и субтропиков
3	Питание высокогорных популяций
4	Питание лиц пожилого возраста (классификация возрастных групп, физиологическая сущность старения, принципы питания пожилых людей).
5	Нетрадиционные методы питания
6	Микробная экология пищеварительного тракта и ее роль в поддержании здоровья.
7	Создание продуктов детского питания функционального назначения.
8	Ключевые функции организма человека, на которые продукты функционального питания оказывают позитивное воздействие.
9	Физиологические механизмы регуляции аппетита
10	Антиалиментарные факторы питания

Критерии оценки за самостоятельную работу (темы для самостоятельного изучения) студента:

0 баллов - тема не раскрыта, в изложении отсутствует четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемой темы;

1 балл - тема раскрыта, однако в изложении отсутствует четкая структура, отражающая сущность раскрываемой темы;

2 балла - тема хорошо раскрыта, в изложении прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемой темы. Однако студент не осознает роль и место раскрываемого вопроса общей схеме перспективных процессов переработки сырья и выработки полуфабрикатов и продукции;

3 балла - тема хорошо раскрыта, в изложении доклада прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемой темы. Студент хорошо апеллирует терминами науки. Однако затрудняется ответить на дополнительные вопросы по теме доклада (1-2 вопроса).

4 балла - тема хорошо раскрыта, в изложении прослеживается четкая структура логическая последовательность, отражающая суть раскрываемой темы. Студент свободно апеллирует терминами науки. Однако дополнительные вопросы по теме доклада (1-2 вопроса) отвечает только с помощью преподавателя.

5 баллов - тема хорошо раскрыта, в изложении прослеживается четкая структура логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемой темы. Студент свободно апеллирует терминами науки, демонстрируют авторскую позицию. Способен ответить на дополнительные вопросы по теме доклада.