Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 01.10.2024 16:05:28
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой ТПП
_____/Попова О.М./
«18» 05. 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**ОСНОВЫ РАЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ**
Направление подготовки	**19.04.02 Продукты питания из растительного сырья**
Направленность (профиль)	**Технологии продуктов питания из растительного сырья для рынка специализированного питания**
Квалификация выпускника	**Магистр**
Нормативный срок обучения	**2 года**
Форма обучения	**Заочная**
Кафедра-разработчик	**Технологии продуктов питания**
Ведущий преподаватель	**Буховец В.А., доцент**

Разработчик: доцент Буховец В.А. _____
подпись

Саратов 2021

Содержание

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП …….... 3

2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания…….. 4

3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы 6

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования. 18

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

В результате изучения дисциплины «Основы рационального питания» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки Технологии продуктов питания из растительного сырья для рынка специализированного питания 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ «Образования в Российской Федерации (с изменениями и дополнненими от: 7 мая, 7 июня, 2, 23 июля, 2013 г., 3 февраля, 5, 27 мая, 4, 28 июня, 21 июля, 31 декабря 2014 г., 6 апереля, 2 мая, 29 июня, 13 июля, 14, 29 июня, 13 июля, 14, 29, 30 декабря 2015 г., 2 марта, 2 июня 2016г.);

-праказ Минобрнауки РФ от 19.12.2013 №1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (с изменениями, внесенными приказом Минобрнауки России от 15.01.2015 №7); формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Основы рационального питания»

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (3 семестр)	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				

ПК-3	Способен свободно владеть фундаментальными разделами техники и технологии производства продуктов питания из растительного сырья, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли	ПК - 3.2 Оценивает ресурсный потенциал растительного сырья на основе принципов рационального питания для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли	3	Лекции/лабораторные работы/практические занятия	Лабораторная работа, устный опрос, тесты Практичес-кие занятия устный опрос, тесты

Компетенция ПК-3-также формируется в ходе освоения дисциплин: «Научные аспекты в технологии продуктов из растительного сырья для рынка специализированного питания», «Ресурсный потенциал растительного сырья», «Современные физико-химические методы исследования растительного сырья и продуктов питания», «Физиологические и функциональные ингредиенты для пищевых технологий», Технологическая практика, Производственной практики: НИР, Преддипломной практики и государственной итоговой аттестации.

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

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	устный отчет по лабораторным работам и практическим занятиям	средство, направленное на изучение практического хода тех или иных процессов, исследование явления в рамках заданной темы с применением методов, освоенных на лекциях, сопоставление полученных результатов с теоретическими концепциями, осуществление	1

		интерпретации полученных результатов, оценивание применимости полученных результатов на практике	
2	собеседование	средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	2
3	тестирование	метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам путем анализа способов выполнения обучающимися ряда специальных заданий	3

Программа оценивания контролируемой дисциплине

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Основные компоненты пищи	ПК-3	устный опрос, лабораторная работа практические занятия
2	Виды питания	ПК-3	устный опрос, лабораторная работа практические занятия

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Основы рационального питания» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компе-тенции, этапы освоения компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетвори-тельно)	пороговый уровень (удовлетвори-тельно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6
ПК-3, 3 семестр	ПК-3.2. Оценивает ресурсный потенциал растительного сырья на основе принципов рационального питания для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в отрасли	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (о способах разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья), не знает применения материала, допускает существенные ошибки	обучающийся демострирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последователь-ность в изложении программного материала	обучающийся демострирует знания материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание материала (о способах разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий

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

3.1 Лабораторная работа

Лабораторные занятия играют важную роль в выработке у обучающихся навыков применения полученных знаний для проведения лабораторных работ. Лабораторные занятия развивают научное мышление у обучающихся, позволяют проверить их знания усвоенного материала. Тематика лабораторных работ установлена в соответствии с ФГОС ВО и рабочей программой по дисциплине «Основы рационального питания» по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья.

Требования к устному отчету по лабораторным работам:

1. Знание основных понятий по теме лабораторного занятия.
2. Владение терминами и использование их при ответе.
3. Умение объяснить сущность проведения работы, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы.
4. Владение монологической речью, логичность и последовательность ответа, умение отвечать на поставленные вопросы.

Перечень тем лабораторных работ:

1. Составление рационов.
2. Составление рационов.
3. Составление рационов.
4. Составление рационов.

3.2 Текущий контроль

Целью проведения рубежного контроля является проверка знаний по основным разделам дисциплины «Основы рационального питания».

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Значение рационального питания в жизни человека. Рационально питание. Принципы рационального питания.
2. Значение белков пищи в питании человека. Физиологические нормы питания.
3. Значение жиров пищи в питании человека. Физиологические нормы питания.
4. Значение углеводов пищи в питании человека. Физиологические нормы питания.
5. Энергетическая ценность пищи и энергетический обмен.
6. Физиологическая роль и функции витаминов. Нормы потребления и источники их поступления в организм человека. Недостаточность витаминов.
7. Физиологическая роль и функции минеральных веществ. Нормы потребления и источники их поступления в организм человека. Недостаточность микроэлементов.
8. Физиология пищеварения и обмен веществ.
9. Пищевая ценность продуктов питания.

10. Лечебно - профилактическое питание. Лечебное питание. Принципы лечебного питания.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Как характеризуются лечебное питание?
2. Лечебное питание при заболевании желудочно-кишечного тракта с нормальной и повышенной секрецией?
3. Лечебное питание при нарушении функций печени и желчных путей без выраженной патологии желудка и кишечника.
4. Что подразумевают под персонилизацией питания?
5. Что такое питание по гемокод-тесту?
6. Что понимают под Метаболик Баланс?

3.3. Промежуточная аттестация

Контроль за освоением дисциплины «Основы рационального питания» и оценка знаний обучающихся на зачете производится в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования, утвержденном решением ученого совета ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ» от 28.08.2017, протокол №1.

Тематика вопросов, выносимых на зачет

1. Значение рационального питания в жизни человека. Рационально питание. Принципы рационального питания.
2. Значение белков пищи в питании человека. Физиологические нормы питания.
3. Значение жиров пищи в питании человека. Физиологические нормы питания.
4. Значение углеводов пищи в питании человека. Физиологические нормы питания.
5. Энергетическая ценность пищи и энергетический обмен.
6. Физиологическая роль и функции витаминов. Нормы потребления и источники их поступления в организм человека. Недостаточность витаминов.
7. Физиологическая роль и функции минеральных веществ. Нормы потребления и источники их поступления в организм человека. Недостаточность микроэлементов.
8. Физиология пищеварения и обмен веществ.
9. Пищевая ценность продуктов питания.
10. Лечебно - профилактическое питание. Лечебное питание. Принципы лечебного питания.
11. Как характеризуются лечебное питание?
12. Лечебное питание при заболевании желудочно-кишечного тракта с нормальной и повышенной секрецией?

13. Лечебное питание при нарушении функций печени и желчных путей без выраженной патологии желудка и кишечника.
14. Что подразумевают под персонилизацией питания?
15. Что такое питание по гемокод-тесту?
16. Что понимают под Метаболик Баланс?

3.4. Тестовые задания

По дисциплине «Основы рационального питания» предусмотрено проведение следующих видов тестирования: письменное, компьютерное и т.п.

Письменное тестирование.

Письменное тестирование рассматривается как рубежный контроль успеваемости и проводится после изучения определенного раздела дисциплины.

Критерием оценки могут служить глубина усвоения обучаемым учебного материала, умение применять полученные знания для решения конкретных профессиональных задач, объём полученных знаний. Полученный результат тестирования учитывается при проведении промежуточной аттестации.

Вариант тестовых заданий:

1.Какой % воды содержит тело человека:
а) 70-80%;
б) 80-90%;
в) 50- 70%.
2.Вода организму нужна как:
а) растворитель продуктов питания;
б) переваривания, всасывания и транспорта пищевых веществ;
в) осуществления ферментных процессов.
3.Человеку необходимо в день необходимо потреблять:
а) в среднем 2 литра воды;
б) 5 литров;
в) 3-4 литров.
4. Величина затрат и потери воды человеком в сутки с мочей составляет:
а) 600-1600 мл;
б) 500- 1000 мл;
в) 400-700 мл.
5. Величина затрат и потери воды человеком в сутки с калом составляет:
а) 20-50мл;
б) 50-200 мл;
в) 50 -350 мл.
6.Ограничение потребления воды приводит к:
а) ослабеванию мышечной силы;
б) обезвоживанию;

в) появлению судорог.
7.Энергетическая ценность 1 гр. Белка составляет:
а) 4,1 ккал;
б) 4,8ккал;
в) 9ккал.
8. Суточное потребление белка в сутки взрослого населения занимающегося тяжелой работой:
а) 120г;
б) 200г.;
в) 160 г.
9.Причиной гиповитаминозов является:
а) недостаточное поступление с пищей;
б) угнетение нормальной микрофлоры;
кишечника;
в) повышенное поступление с пищей.
10.Избыток жиров в питании ведет к развитию
а) атеросклероза;
б) ожирению;
в) заболеваниям крови.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Контроль результатов обучения обучающийся, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Основы рационального питания» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля, порядок начисления баллов и фонды контрольных заданий для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приведено в таблице 5.

Таблица 5

Уровень освоения компетен-ции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
высокий	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала
базовый	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
пороговый	«удовлетво-рительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной

				программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
-	«неудов-летвори-тельно»	«не зачтено»	не зачтено неудовлет-творительно)	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного матери допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: поточность производства; оборудование; последовательность технологических операций

умения: применять в проекте новые технологии и оборудование

владение навыками: навыками работы с катологами и схемами

Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует: – знание материала (поточность производства; оборудование; последовательность технологических операций, об организации технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья и работы структурного подразделения, о способах производства продуктов питания из растительного сырья, о способах разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья), практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; – умение (применять знания по анализу и свойствам сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, применять знания о технологических приемах по производству продуктов питания из растительного сырья, применять знания о техпроцессе производства, применять в проекте новые технологии и

	оборудование), используя современные методы и показатели такой оценки; – успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами и методиками определения свойств сырья и полуфабрикатов, средствами разрешения технологических приемов, средствами организации работы структурного подразделения и о организации техпроцесса, навыками работы с катологами и схемами).
хорошо	обучающийся демонстрирует: – знание материала, не допускает существенных неточностей; – в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение (применять знания по анализу и свойствам сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, применять знания о технологических приемах по производству продуктов питания из растительного сырья, применять знания о техпроцессе производства, применять в проекте новые технологии и оборудование), используя современные методы и показатели такой оценки; – в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами и методиками определения свойств сырья и полуфабрикатов, средствами разрешения технологических приемов, средствами организации работы структурного подразделения и о организации техпроцесса, навыками работы с катологами и схемами)
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: – знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; – в целом успешное, но не системное умение (применять знания по анализу и свойствам сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, применять знания о технологических приемах по производству продуктов питания из растительного сырья, применять знания о техпроцессе производства, применять в проекте новые технологии и оборудование), используя современные методы и показатели оценки (указываются конкретные методы и показатели оценки в зависимости от специфики дисциплины); – в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами и методиками определения свойств сырья и полуфабрикатов, средствами разрешения технологических приемов, средствами организации работы структурного подразделения и о организации техпроцесса,

	навыками работы с катологами и схемами).
неудовлетворительно	обучающийся: – не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале (перечисляется конкретный материал в зависимости от специфики дисциплины), не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; – не умеет использовать методы и приемы (указываются конкретные методы и приемы в зависимости от специфики дисциплины), допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; – обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных / результатов / документов / сведений / информации (средствами и методиками определения свойств сырья и полуфабрикатов, средствами разрешения технологических приемов, средствами организации работы структурного подразделения и о организации техпроцесса, навыками работы с катологами и схемами), допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено.

4.2.2. Критерии оценки выполнения тестового задания к контролю остаточных знаний

При выполнении тестовых заданий обучающийся демонстрирует:

знания: поточность производства; оборудование; последовательность технологических операций;

умения: систематизировать, обобщать теоретические и практические знания;

владение навыками: самостоятельной работы при решении тестовых заданий.

Критерии оценки тестового задания

отлично	обучающийся демонстрирует: - прочные знания, умения и навыки, количество правильных ответов составляет от 86% до 100% от максимального количества;
хорошо	обучающийся демонстрирует: - хорошие знания, умения и навыки, количество правильных ответов составляет от 74% до 85% от максимального количества;
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - посредственные знания, умения и навыки, количество правильных ответов составляет от 60% до 73% от максимального количества;
неудовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - не прочные знания, умения и навыки, количество

	правильных ответов составляет менее 60% от максимального количества.

4.2.3. Критерии оценки лабораторных (практических) работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:

знания: технологических процессов, расчетов и использования измерительных и нагревательных приборов.

умения: правильно пользоваться простейшими измерительными и нагревательными приборами

владение навыками: по анализу и свойствам сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции.

Критерии оценки выполнения лабораторных (практических) работ

отлично	обучающийся демонстрирует: выполнены все задания лабораторной (практической) работы, обучающийся четко и без ошибок ответил на все контрольные вопросы
хорошо	обучающийся демонстрирует: выполнены все задания лабораторной (практической) работы; обучающийся ответил на все контрольные вопросы с замечаниями
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: выполнены все задания лабораторной (практической) работы с замечаниями; обучающийся ответил на все контрольные вопросы с замечаниями
неудовлетворительно	обучающийся: не выполнил или выполнил неправильно задания лабораторной (практической) работы; обучающийся ответил на контрольные вопросы с ошибками или не ответил на контрольные вопросы.

Разработчик(и): доцент Буховец В.А. подпись