

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИС: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 04.07.2025 12:17:18

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»
Агротехнологический факультет**

ОПОП по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине**

Б1.В.07 Медико-биологические основы здорового питания

Направленность (профиль)

**«Технология продуктов питания из растительного сырья специального
назначения»**

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	Продуктов питания и пищевой биотехнологии	
Разработчик, Д-р мед. наук, профессор		В.Е. Высокогорский
Омск		

ВВЕДЕНИЕ

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины.

2. Фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины.

3. При помощи ФОС осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины.

4. Фонд оценочных средств по дисциплине включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС; оценочные средства, применяемые для текущего контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.

5. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа дисциплины.

1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ
учебной дисциплины, персональный уровень достижения которых проверяется
с использованием представленных в п. 3 оценочных средств

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Профессиональные компетенции					
ПК-2	Осуществляет разработку новых технологий и оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-2 _{ПК-2} Обеспечивает высокое качество продукции пищевого предприятия	Имеет знания о содержании и роли важнейших компонентов нового ассортимента продуктов в сохранении здоровья	Умеет разрабатывать ассортимент и технологию продуктов для сохранения и улучшения здоровья	Владеет навыками разработки ассортимента и технологии продуктов для сохранения и улучшения здоровья

ЧАСТЬ 2. ОБЩАЯ СХЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ХОДА И РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения учебной дисциплины в рамках педагогического контроля

Категория контроля и оценки		Режим контрольно-оценочных мероприятий				
		само- оценка	взаимо- оценка	Оценка со стороны		Комис- сионная оценка
				препода- вателя	представителя производства	
		1	2	3	4	5
Входной контроль	1			Входное тестирование		
Индивидуализация выполнения*, контроль фиксированных видов ВАРС:	2					
- Выполнение и сдача электронной презентации и доклада*	2.1		Взаимное обсуждение по итогам выступления	Выступление с докладом и электронной презентацией на занятиях		
Текущий контроль:	3					
- Самостоятельное изучение тем				Тестирование		
- в рамках практических (семинарских) занятий и подготовки к ним	3.1	Темы и вопросы для самоподготовки		Доклад на семинарском занятии		
- тестирование	3.2	Тестовые задания				
- в рамках обще-университетской системы контроля успеваемости	3.2			тестирование		
Промежуточная аттестация* обучающихся по итогам изучения дисциплины	4	Вопросы для подготовки к экзамену		Экзамен		Прием комиссией экзамена у задолжников
* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы						

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

1. Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам изучения дисциплины:	
1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины обучающимся выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации	1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций
2. Группы неформальных критериев качественной оценки работы обучающегося в рамках изучения дисциплины:	

2.1 Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости)	2.2. Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС
2.3 Критерии оценки качественного уровня итоговых результатов изучения дисциплины	2.4. Критерии аттестационной оценки качественного уровня результатов изучения дисциплины

**2.3 РЕЕСТР
элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине**

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1	2
1. Средства для входного контроля	Тестовые вопросы для проведения входного контроля
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы входного контроля
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Перечень тем для написания доклада и электронной презентации. Процедура выбора темы студентом
	Критерии оценки индивидуальных результатов выполнения доклада и электронной презентации
3. Средства для текущего контроля	Вопросы для самостоятельного изучения темы
	Общий алгоритм самостоятельного изучения темы
	Критерии оценки самостоятельного изучения темы
	Вопросы для самоподготовки по темам семинарских занятий
	Критерии оценки самоподготовки по темам семинарских занятий
	Тестовые задания для текущего контроля
	Критерии оценки ответов на тестовые задания
4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Вопросы для подготовки к итоговому контролю
	Экзаменационная программа по учебной дисциплине
	Пример экзаменационного билета
	Плановая процедура проведения экзамена
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы итогового контроля

2.4 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач	
Критерии оценивания								
ПК-2 Осуществляет разработку новых технологий и оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических	ИД-2 _{ПК-2}	Полнота знаний	о содержании и роли важнейших компонентов нового ассортимента продуктов в сохранении здоровья	Недостаточно знаний о содержании и роли важнейших компонентов нового ассортимента продуктов в сохранении здоровья	Имеющихся знаний о содержании и роли важнейших компонентов нового ассортимента продуктов в сохранении здоровья в целом достаточно	Имеющихся знаний о содержании и роли важнейших компонентов нового ассортимента продуктов в сохранении здоровья вполне достаточно	Имеющихся знаний о содержании и роли важнейших компонентов нового ассортимента продуктов в сохранении здоровья в полной мере достаточно	Тестирование; экзаменационные вопросы, теоретические вопросы к семинарским занятиям, электронная презентация
		Наличие умений	разрабатывать ассортимент и технологию	Отсутствуют умения разрабатывать ассортимент и технологию	Имеющихся умений разрабатывать ассортимент и технологию	Имеющихся умений разрабатывать ассортимент и технологию	Имеющихся умений разрабатывать ассортимент и технологию	

ких линиях			продуктов для сохранения и улучшения здоровья	продуктов для сохранения и улучшения здоровья	технологии продуктов для сохранения и улучшения здоровья в целом достаточно	продуктов для сохранения и улучшения здоровья вполне достаточно	продуктов для сохранения и улучшения здоровья в полной мере достаточно	
		Наличие навыков (владение опытом)	разработки ассортимента и технологии продуктов для сохранения и улучшения здоровья	Не владеет навыками разработки ассортимента и технологии продуктов для сохранения и улучшения здоровья	Имеющихся навыков разрабатывать ассортимент и технологию продуктов для сохранения и улучшения здоровья в целом достаточно	Имеющихся навыков и мотивации разрабатывать ассортимент и технологию продуктов для сохранения и улучшения здоровья вполне достаточно	Имеющихся навыков и мотивации разрабатывать ассортимент и технологию продуктов для сохранения и улучшения здоровья в полной мере достаточно	

ЧАСТЬ 3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Часть 3.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков

3.1.1 . Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС

3.1.1.1 Выполнение и сдача электронной презентации / доклада

Тема электронной презентации/доклада избирается магистрантом из предложенного преподавателем списка. Презентация/доклад подготавливается магистрантом индивидуально на основе самостоятельной проработки рекомендованной преподавателем и самостоятельно подобранной основной и дополнительной учебной литературы по теме презентации/доклада. Презентация/доклад относится к категории обзорных.

Перечень примерных тем электронной презентации / доклада

Теория сбалансированного питания
Теория адекватного питания
Роль в питании отдельных аминокислот
Нарушения, связанные с недостатком белка в пище
Смешанное питание, вегетарианство и мясоедство
Роль углеводов пищи в развитии заболеваний
Липиды пищи и патологические состояния
Роль липидов в питании
Недостаточная витаминная обеспеченность
Роль витаминов в обмене веществ
Причины развития гиповитаминозов и недостаточной витаминной обеспеченности
Роль микроэлементов в питании

Методические рекомендации по работе над докладом

В процессе работы над докладом можно выделить 4 этапа:

- вводный – выбор темы, работа над планом и введением;
- основной – работа над содержанием и заключением;
- заключительный – оформление доклада в виде презентации;
- выступление с докладом на занятии в виде конференции

1) Выбор темы доклада

Работа над докладом начинается с выбора темы исследования. Заинтересованность автора в проблеме определяет качество проводимого исследования и соответственно успешность его защиты. Выбирая круг вопросов своей работы, не стоит спешить воспользоваться списком тем, предложенным преподавателем. Надо попытаться сформулировать проблему своего исследования самостоятельно.

При определении темы доклада нужно учитывать и его информационную обеспеченность. С этой целью, во-первых, можно обратиться к библиотечным каталогам, библиотечным информационным системам, а во-вторых, проконсультироваться с преподавателем и библиотекарем.

Если возникнет необходимость ознакомиться не только с литературой, имеющейся в библиотеке, но и вообще с научными публикациями по определенному вопросу, можно воспользоваться библиографическими указателями. С согласия библиотеки нужные книги и журналы можно выписать по специальному межбиблиотечному абонементу из любой другой библиотеки. Полезно также знать, что ежегодно в последнем номере научного журнала публикуется указатель статей, помещенных в этом журнале за год. Отобрав последние номера журнала за несколько лет, можно разыскать по указателям, а затем найти в соответствующих номерах все статьи по той или иной теме, опубликованные в журнале за эти годы.

Структура доклада включает в себя следующие элементы:

1. титульный лист;
2. содержание;
3. введение;
4. содержание (главы и параграфы);
5. заключение;

6. приложения (если есть);
7. список использованной литературы.

2) Формулирование цели и задач

Выбрав тему доклада и изучив литературу, необходимо сформулировать цель работы и составить план.

Цель – это осознаваемый образ предвосхищаемого результата. Целеполагание характерно только для человеческой деятельности. Возможно, формулировка цели в ходе работы будет меняться, но изначально следует ее обозначить, чтобы ориентироваться на нее в ходе исследования. Определяясь с целью дальнейшей работы, параллельно надо думать над составлением плана: необходимо четко соотносить цель и план работы.

Можно предложить два варианта формулирования цели:

1. Формулирование цели при помощи глаголов: исследовать, изучить, проанализировать, систематизировать, осветить, изложить (представления, сведения), создать, рассмотреть, обобщить и т.д.

2. Формулирование цели с помощью вопросов.

Цель разбивается на задачи – ступеньки в достижении цели.

3) Работа над планом

Работу над планом необходимо начать еще на этапе изучения литературы. **План – это точный и краткий перечень положений в том порядке, как они будут расположены в докладе, этапы раскрытия темы.** Черновой набросок плана будет в ходе работы дополняться и изменяться. Существует два основных типа плана: простой и сложный (развернутый). В простом плане содержание делится на параграфы, а в сложном на главы и параграфы. Но как построить грамотно план? Конкретного рецепта здесь не существует, большую роль играет то, как предполагается расставить акценты, как сформулирована тема и цель работы. При описании, например, исторического события можно остановиться на стандартной схеме: причины события, этапы и ход события, итоги и значения исторического события.

При работе над планом необходимо помнить, что формулировка пунктов плана не должна повторять формулировку темы (часть не может равняться целому).

4) Работа над введением

Введение – одна из составных и важных частей доклада. При работе над введением необходимо опираться на навыки, приобретенные при написании изложений и сочинений. В объеме доклада введение, как правило, составляет 1-2 машинописные страницы. Введение обычно содержит вступление, обоснование актуальности выбранной темы, формулировку цели и задач, краткий обзор литературы и источников по проблеме, историю вопроса и вывод.

Вступление – это 1-2 абзаца, необходимые для начала. Желательно, чтобы вступление было ярким, интригующим, проблемным, а, возможно, тема доклада потребует того, чтобы начать, например, с изложения какого-то определения, типа «политические отношения – это...».

Обоснование актуальности выбранной темы – это, прежде всего, ответ на вопрос: «почему я выбрал(а) эту тему, чем она меня заинтересовала?». Можно и нужно связать тему доклада с современностью.

Краткий обзор литературы и источников по проблеме – в этой части работы над введением необходимо охарактеризовать основные источники и литературу, с которой автор работал, оценить ее полезность, доступность, высказать отношение к этим книгам.

История вопроса – это краткое освещение того круга представлений, которые сложились в науке по данной проблеме и стали автору известны. **Вывод** – это обобщение, которое необходимо делать при завершении работы над введением.

5) Требования к содержанию доклада

Содержание доклада должно соответствовать теме, полно ее раскрывать. Все рассуждения нужно аргументировать. Реферат показывает личное отношение автора к излагаемому. Следует стремиться к тому, чтобы изложение было ясным, простым, точным и при этом выразительным

6) Работа над заключением

Заключение – самостоятельная часть доклада. Оно не должно быть переложением содержания работы. Заключение должно содержать:

- основные выводы в сжатой форме;
- оценку полноты и глубины решения тех вопросов, которые вставали в процессе изучения темы.

Объем 1-2 машинописных или компьютерных листа формата А4.

7) Правила оформления библиографических списков

Список литературы оформляют в соответствии с ГОСТ Р 7.0.100-2018.

Общие требования, предъявляемые к подготовке презентации

Требования к содержанию мультимедийной презентации:

- соответствие содержания презентации поставленным дидактическим целям и задачам;
- соблюдение принятых правил орфографии, пунктуации, сокращений и правил оформления текста (отсутствие точки в заголовках и т.д.);
- отсутствие фактических ошибок, достоверность представленной информации;
- лаконичность текста на слайде;
- завершенность (содержание каждой части текстовой информации логически завершено);
- объединение семантически связанных информационных элементов в целостно воспринимающиеся группы;
- сжатость и краткость изложения, максимальная информативность текста;
- расположение информации на слайде (предпочтительно горизонтальное расположение информации, сверху вниз по главной диагонали; наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана; если на слайде картинка, надпись должна располагаться под ней; желательно форматировать текст по ширине; не допускать «рваных» краев текста);
- наличие не более одного логического ударения: краснота, яркость, обводка, мигание, движение;
- информация подана привлекательно, оригинально, обращает на себя внимание обучающихся.

Требования к тексту:

- читаемость текста на фоне слайда презентации (текст отчетливо виден на фоне слайда, использование контрастных цветов для фона и текста);
- кегль шрифта соответствует возрастным особенностям учащихся и должен быть не менее 16 пунктов;
- отношение толщины основных штрихов шрифта к их высоте ориентировочно составляет 1:5; наиболее удобочитаемое отношение размера шрифта к промежуткам между буквами: от 1:0,375 до 1:0,75;
- использование шрифтов без засечек (их легче читать) и не более 3 вариантов шрифта;
- длина строки не более 36 знаков;
- расстояние между строками внутри абзаца – 1,5, а между абзацев – 2 интервала;
- подчеркивание используется лишь в гиперссылках.

Требования к дизайну:

- использование единого стиля оформления;
- соответствие стиля оформления презентации (графического, звукового, анимационного) содержанию презентации;
- использование для фона слайда психологически комфортного тона;
- фон должен являться элементом заднего (второго) плана: выделять, оттенять, подчеркивать информацию, находящуюся на слайде, но не заслонять ее;
- использование не более трех цветов на одном слайде (один для фона, второй для заголовков, третий для текста);
- соответствие шаблона представляемой теме (в некоторых случаях может быть нейтральным);
- целесообразность использования анимационных эффектов.

Форма титульного листа презентации представлена в приложении 1. Шаблон оформления презентации размещен в информационно-образовательной среде университета.

При аттестации магистранта по итогам его работы над презентацией/докладом, руководителем используются критерии оценки качества процесса подготовки презентации/доклада, критерии оценки содержания презентации/доклада, критерии оценки оформления презентации/доклада, критерии оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии.

1. Критерии оценки содержания презентации/доклада:

- степень раскрытия темы;
- самостоятельность и качество анализа теоретических положений;
- глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования;
- качество анализа объекта и предмета исследования;
- проработка литературы при написании презентации/доклада.

2 Критерии оценки оформления презентации/доклада:

- логика и стиль изложения;

- структура и содержание введения и заключения;
- объем и качество выполнения иллюстративного материала;
- качество ссылок;
- качество списка литературы;
- общий уровень грамотности изложения.

3. Критерии оценки качества подготовки презентации/доклада:

- способность работать самостоятельно;
- способность творчески и инициативно решать задачи;
- способность рационально планировать этапы и время выполнения презентации/доклада, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении презентации/доклада, находить оптимальные способы их решения;
- дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки диссертации;
- способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

4. Критерии оценки участия магистранта в контрольно-оценочном мероприятии:

- способность и умение публичного выступления с докладом;
- способность грамотно отвечать на вопросы;

Форма титульного листа презентации представлена в приложении 1. Шаблон оформления презентации размещен в информационно-образовательной среде университета.

Шкала и критерии оценивания

- оценка «зачтено» по презентации/докладу присваивается за раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность доклада и презентации;
- оценка «не зачтено» по презентации/докладу присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

3.1.2. ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ для проведения входного контроля

1. Фактор, оказывающий максимальный вклад в здоровье человека, это...

- А). Развитие медицины и здравоохранение
- Б). Факторы окружающей среды
- В). Наследственные факторы
- Г). Образ жизни

2. Эндозкология организма-хозяина, формируется:

- Выберите не менее двух вариантов ответа*
- микрофлорой окружающей среды
 - микрофлорой кишечника
 - микрофлорой полости рта
 - кишечной средой

3. Углеводы в организме человека выполняют следующие функции

Выберите не менее двух вариантов ответа

- транспортную
- энергетическую
- каталитическую
- структурную
- регуляторную

4. Переваривание углеводов заключается в расщеплении

Выберите не менее трех правильных ответов

- дисахаридов до моносахаридов
- моносахаридов до CO_2 и H_2O
- моносахаридов в тканях с образованием лактата
- сахарозы с образованием глюкозы и фруктозы
- мальтозы (1 моль) с образованием глюкозы (2 моль)
- сложноэфирных связей

5. Моносахаридами являются....

Выберите не менее четырёх вариантов ответа

- Сахароза
- Бета, Д-фруктофураноза

Альфа, Д-глюкопираноза
Глицеральдегид
Крахмал
Амилоза
Мальтоза
Глюкоза
Целлюлоза

6. Доза углеводов в питании человека составляет...г в сутки.

Введите в поле ответ цифровое значение.

7. Функции холестерина:

Выберите не менее четырех вариантов ответа

Необходим для всасывания углеводов
Является предшественником стероидных гормонов
Входит в состав биологических мембран
Необходим для транспорта аминокислот
Является предшественником витамина Д₃
Является продуктом катаболизма гема
Является предшественником желчных кислот

8. Выделяют следующие группы аминокислот в зависимости от возможности синтеза в организме человека....

Выберите не менее четырех вариантов ответа

Моноаминомонокарбоновые
Заменимые
Ароматические
Частично заменимые
Незаменимые
Необходимые
Условно заменимые
Моноаминодикарбоновые

9. Аминокислотный скор белков пищи это....

- а) отношение аминокислот (мг) в 1 г исследуемого белка к содержанию аминокислот (мг) в 1 г идеального белка
- б) отношение аминокислот (мг) в 1 г идеального белка к содержанию аминокислот (мг) в 1 г исследуемого белка x 100
- в) отношение аминокислот (мг) в 1 г исследуемого белка к содержанию аминокислот (мг) в 1 г идеального белка x 100
- г) отношение аминокислот (мг) в 1 г идеального белка к содержанию аминокислот (мг) в 1 г исследуемого белка

10. Относится к незаменимым аминокислотам

гли
асп
глу
фен
сер

11. Аминокислоты используются в синтезе....

Выберите не менее четырех вариантов ответа

простагландинов
гема
белков
непредельных жирных кислот
биогенных аминов, некоторых гормонов
триглицеридов
глюкозы

12. Гиповитаминозы возникают при

Выберите из перечисленных не менее трёх вариантов ответа

Недостатке в пище непредельных жирных кислот
Недостатке в пище витаминов
Стрессе, инфекциях, заболеваниях печени и кишечника
Избыточном поступлении овощей
Использовании антибиотиков и противотуберкулезных препаратов
Повышенной кислотности желудочного сока

13. Антирахитическим действием обладает витамин ...

Введите в поле ответ в виде обозначения витамина ПРОПИСНОЙ буквой

14. Характерные признаки витаминов:

Синтезируются только в печени

Отсутствует их синтез в организме

Все содержат аминогруппу

Все растворимы в воде

При их отсутствии в организме развиваются авитаминозы

Все растворимы в липидах

15. Депонироваться в организме могут следующие витамины....

Выберите не менее трех вариантов ответа

С

В-1

Д-3

В-6

Е

А

16. Хорошо сохраняется в кислой среде биологическая активность следующего витамина

Пантотеновой кислоты

Аскорбиновой кислоты

Липоевой кислоты

Рибофлавина

Ретинола

17. Свойство витаминов, определяющее возможность образования их резервов в организме...

Наличие заряда

Электролитические свойства

Гидрофильность

Гидрофобность

Коллоидные свойства

18. Незаменимые факторы питания....

Выберите не менее двух вариантов ответа

Холестерин

Сфингомиелины

Токоферол

Пальмитиновая кислота

Олеиновая кислота

Витамин А

19. Жирорастворимые витамины, обладающие антиоксидантными свойствами...

Выберите не менее двух вариантов ответа

А

Д

С

В₁

К

Е

20. Водорастворимые витамины, обладающие антиоксидантными свойствами...

Выберите не менее двух вариантов ответа

А

Д

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ответов на тестовые вопросы входного контроля

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 61% правильных ответов.

3.1.3 Средства для текущего контроля

Вопросы для самостоятельного изучения тем

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела/ вопрос в составе темы раздела, вынесенные на самостоятельное изучение	Расчетная трудоемкость, час.	Форма текущего контроля по теме
Заочная форма обучения			
1	Здоровье и продолжительность жизни / Особенности питания народов Севера и продолжительность жизни; Непереносимость пищевых продуктов и биохимический полиморфизм; ГМО и продукты питания; Факторы, влияющие на состояние здоровья; Факторы, влияющие на состояние здоровья; Особенности структуры питания человека в экономически развитых стран	25	Тестирование
2	Роль белков пищи в сохранении здоровья / Белки и их биологическая роль; Классификация аминокислот по пищевой ценности; Роль в питании отдельных незаменимых аминокислот; Суточная потребность в белках	12	Тестирование
2	Значение углеводов пищи для сохранения здоровья / Углеводы и их биологическая роль; Роль углеводов в питании; Нарушения обмена углеводов	12	Тестирование
2	Липиды пищи и нарушение здоровья / Липиды и их биологическая роль; Роль липидов в питании	12	Тестирование
3	Минеральные компоненты пищи / Минеральные элементы – незаменимые компоненты пищи; Роль макроэлементов в питании; Роль микроэлементов в питании	30	Тестирование
Примечание: Учебная, учебно-методическая литература и иные библиотечно-информационные ресурсы и средства обеспечения самостоятельного изучения тем – см. Приложения 1, 2, 3, 4.			

ОБЩИЙ АЛГОРИТМ самостоятельного изучения тем

1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме (ориентируясь на вопросы для самоконтроля).
2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы
3) Выбрать форму отчетности конспектов (план – конспект, текстуальный конспект, свободный конспект, конспект – схема)
2) Оформить отчётный материал в установленной форме в соответствии с методическими рекомендациями
3) Провести самоконтроль освоения темы по вопросам, выданным преподавателем
4) Предоставить отчётный материал преподавателю по согласованию с ведущим преподавателем
5) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы
6) Принять участие в указанном мероприятии, пройти тестирование по теме на аудиторном занятии и заключительное тестирование в установленное для внеаудиторной работы время

**Шкалы и критерии оценки
самостоятельного изучения тем:**

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 61% правильных ответов.

**ВОПРОСЫ
для самоподготовки к практическим (семинарским) занятиям**

Тема 1. Здоровье и продолжительность жизни

1. Факторы, влияющие на состояние здоровья.
2. Здоровье и продолжительность жизни.
3. Особенности структуры питания человека в экономически развитых странах.

Тема 2. Алиментарно-зависимые заболевания. Научные теории питания

1. Теории и современные концепции питания.
2. Классификация алиментарно-зависимых заболеваний.
3. Характеристика алиментарно-зависимых заболеваний.
4. Заболевания, связанные с избытком и дефицитом питания.
5. Теория адекватного питания.
6. Альтернативные теории питания.

Тема 3. Белки пищи и здоровье

1. Белки и их биологическая роль.
2. Классификация аминокислот по пищевой ценности.
3. Роль в питании отдельных незаменимых аминокислот.
4. Суточная потребность в белках.

Тема 4. Нарушения белкового обмена

1. Нарушения, связанные с недостатком белка в пище.
2. Особенности усвоения белков при гипер- и гипоацидитах.
3. Смешанное питание, вегетарианство и мясоедение.

Тема 5. Углеводы пищи

1. Углеводы и их биологическая роль.
2. Роль углеводов в питании.
3. Нарушения обмена углеводов.

Тема 6. Нарушения обмена углеводов

1. Особенности углеводного питания при заболеваниях пищеварительной системы.
2. Питание при сахарном диабете.

Тема 7. Липиды продуктов питания

1. Липиды и их биологическая роль.
2. Роль липидов в питании.
3. Непредельные жирные кислоты.

Тема 8. Патология липидного обмена

1. Причины ожирения.
2. Соотношение омега 3 и 6-жирных кислот и их роль в воспалительных процессах.
3. Омега 3 и 6-жирные кислоты и заболевания сердечно-сосудистой системы.
4. Транс-жиры и патология сердечно-сосудистой системы.
5. Нарушения обмена холестерина.

Тема 9. Роль витаминов в питании

1. Витамины и их роль в метаболизме.
2. Причины недостаточной витаминной обеспеченности.
3. Роль в питании витаминоподобных соединений (убихинон-Q₁₀, холин и т.д.).
4. Витамины-антиоксиданты.
5. Современный витаминный статус в Омской области.

Тема 10. Минеральные компоненты пищи

1. Минеральные элементы – незаменимые компоненты пищи.
2. Роль макроэлементов в питании.
3. Роль микроэлементов в питании

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ самоподготовки по темам практических (семинарских) занятий

- оценка «*зачтено*» выставляется, если студент оформил отчетный материал в виде доклада или электронной презентации на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- оценка «*не зачтено*» выставляется, если студент неаккуратно оформил отчетный материал в виде доклада или электронной презентации на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

Тестовые задания для текущего контроля

1. Теории питания

1. Фактор, оказывающий максимальный вклад в здоровье человека, это...

Развитие медицины и здравоохранение

Факторы окружающей среды

Наследственные факторы

Образ жизни

2. Достижения сбалансированного питания:

Выберите не менее четырёх вариантов ответа

Пища должна содержать необходимые вещества- нутриенты

Определен минимально достаточный рацион

пища должна содержать балластные вещества

Определена важность незаменимых компонентов пищи

Возможность получения обогащенных продуктов питания, концентрируя полезные вещества,

4. Недостатки теории сбалансированного питания:

Выберите не менее трёх вариантов ответа

Искусственно создаётся рацион

Использование элементного питания

Не учитываются различия в составе рационов населения разных климатических поясов

Определена возможность получения обогащенных продуктов питания, концентрируя полезные вещества

Недооценка балластных веществ пищи

5. Эндозоология организма-хозяина, формируется:

Выберите не менее двух вариантов ответа

микрофлорой окружающей среды

микрофлорой кишечника

микрофлорой полости рта

кишечной средой

6. Причины изменения структуры питания современного человека:

Выберите не менее четырех вариантов ответа

резкое сокращение в экономически развитых странах мира энергозатрат

сокращение производства продуктов питания

рафинирование продуктов питания

индустриализация сельскохозяйственного производства

индустриализация промышленного производства

увеличение потребления консервированных продуктов

7. Важнейшие нарушения пищевого статуса населения России следующие:

Выберите не менее пяти вариантов ответа

избыточное потребление углеводов

избыточное потребление животных жиров;

дефицит полиненасыщенных жирных кислот;

дефицит потребления животных жиров

дефицит витаминов

избыточное потребление белков

дефицит микроэлементов
дефицит пищевых волокон

8. В современной пище в значительной степени снижено наличие следующих компонентов:

Выберите не менее двух вариантов ответа

- Белков
- Липидов
- Углеводов
- Микронутриентов
- Макронутриентов
- Антиоксидантов

2. Углеводы и здоровье

8. Углеводы в организме человека выполняют следующие функции

Выберите не менее двух вариантов ответа

- А) транспортную
- В) энергетическую
- Г) каталитическую
- Д) структурную
- Е) регуляторную

9. Переваривание углеводов заключается в расщеплении

Выберите не менее трех правильных ответов

- А) дисахаридов до моносахаридов
- Б) моносахаридов до CO_2 и H_2O
- В) моносахаридов в тканях с образованием лактата
- Г) сахарозы с образованием глюкозы и фруктозы
- Д) мальтозы (1 моль) с образованием глюкозы (2 моль)
- Е) сложнотермических связей

10. Моносахаридами являются....

Выберите не менее четырех вариантов ответа

- А) Сахароза
- Б) Бета, Д-фруктофураноза
- В) Альфа, Д-глюкопираноза
- Г) Глицеральдегид
- Д) Крахмал
- Е) Амилоза
- Ж) Мальтоза
- З) Глюкоза
- И) Целлюлоза

11. Доза углеводов в питании человека составляет...г в сутки.

Введите в поле ответ цифровое значение.

12. Глюкоза используется в клетке для

Выберите не менее четырех вариантов ответа

- А) синтеза эссенциальных жирных кислот
- Б) превращения в другие углеводы
- В) образования резерва в виде гликогена
- Г) синтеза витаминов
- Д) образования энергии
- Е) превращения в жиры
- Ж) превращения в метионин

13. Наиболее распространенным углеводом в организме человека и животных является...

Введите в поле ответ строчными буквами

14. Легкомобилизуемой резервной формой углеводов организма человека является....

- А) Крахмал
- Б) Клетчатка
- В) Гликоген
- Г) Глюкозаминогликаны
- Д) Глюкоза

15. Наблюдается при непереносимости молочного сахара недостаточная активность фермента

- А) Альфа-амилазы слюны
- Б) Олиго-1,6-гликозидазы
- В) Лактазы
- Г) Мальтазы
- Д) Сахаразы

16. Неусвояемые углеводы (пищевые волокна) необходимы в питании для:

Выберите не менее трёх вариантов ответа
пластического обмена

+стимуляции моторной функции кишечника

энергетического обмена

+стимуляции сокоотделения

всасывания холестерина

+формирования пищевого комка (чувство сытости)

усвоения липидов

3. Роль липидов в питании

17. Фосфатидилхолин (лецитин) относится к

- А) Нейтральным жирам
- Б) Фосфолипидам
- В) Стероидам
- Г) Производным арахидоновой кислоты
- Д) Гликолипидм

18. Простагландины относятся к производным...

- А) Нейтральных жиров
- Б) Фосфолипидов
- В) Стероидов
- Г) Арахидоновой кислоты
- Д) Гликолипидов

19. Длительное голодание вызывает активацию

Выберите не менее четырех вариантов ответа

- А) Липогенеза в жировой ткани
- Б) Липолиза в жировой ткани
- В) Бета-окисления ВЖК в печени
- Г) Синтеза кетоновых тел в печени
- Д) Окисления кетоновых тел в печени
- Е) Окисления кетоновых тел в мышечной ткани
- Ж) Синтеза гликогена

20. Функции холестерина:

Выберите не менее четырех вариантов ответа

- А) Необходим для всасывания углеводов
- Б) Является предшественником стероидных гормонов
- В) Входит в состав биологических мембран
- Г) Необходим для транспорта аминокислот
- Д) Является предшественником витамина Д₃
- Е) Является продуктом катаболизма гема
- Ж) Является предшественником желчных кислот

21. Атеросклероз сопровождается увеличением концентрации в крови следующих липопротеинов...

- А) ХМ
- Б) ЛПОНП
- В) ЛПВП
- Г) ЛПНП
- Д) ЛППП

22. Особенность строения и функции соответствуют следующим липидам...

Выбрать соответствие структуры, функции и названия:

1) Содержат в своём составе глицерол и жирные кислоты	а) Сфингомиелины
2) Основной компонент клеточных мембран	б) Фосфатидилхолин
3) Повышается в крови при атеросклерозе	в) Предельные жирные кислоты
4) Необходимый компонент пищи	г) Непредельные жирные кислоты
	д) Холестерол

	е) Триацилглицерол
--	--------------------

23. Особенность строения соответствуют следующим липидам...

Соответствие строения и особенностям происхождения:

1) Содержит много лецитина и холестерина 2) Содержат больше ненасыщенных жирных кислот 3) Содержат больше насыщенных жирных кислот происхождения	а) Жиры животного происхождения б) Гликоген в) Яичный желток г) Жиры растительного происхождения д) Клетчатка
--	---

4. Белки пищи и здоровье

24. Выделяют следующие группы аминокислот в зависимости от возможности синтеза в организме человека....

Выберите не менее четырех вариантов ответа

- А) Моноаминомонокарбоновые
- Б) Заменяемые
- В) Ароматические
- Г) Частично заменяемые
- Д) Незаменяемые
- Е) Необходимые
- Ж) Условно заменяемые
- З) Моноаминодикарбоновые

25. Аминокислотный скор белков пищи это....

- а) отношение аминокислот (мг) в 1 г исследуемого белка к содержанию аминокислот (мг) в 1 г идеального белка
- б) отношение аминокислот (мг) в 1 г идеального белка к содержанию аминокислот (мг) в 1 г исследуемого белка x 100
- в) отношение аминокислот (мг) в 1 г исследуемого белка к содержанию аминокислот (мг) в 1 г идеального белка x 100
- г) отношение аминокислот (мг) в 1 г идеального белка к содержанию аминокислот (мг) в 1 г исследуемого белка

26. Показатель, характеризующий биологическую ценность пищевого белка:

- А) Аминокислотный состав
- Б) Аминокислотный скор
- В) Аминокислотный дефицит
- Г) Аминокислотное соотношение

27. При пониженной кислотности желудочного содержимого в пище должны преобладать...

животные белки
растительные белки

28. При щелочной реакции внутренней среды толстого кишечника...

усиливается его перистальтика
резко ослабляется перистальтика
ускоряется выведение содержимого толстого кишечника
накапливается жидкость в кишечнике

29. Относится к незаменимым аминокислотам

- А) гли
- Б) асп.
- В) глу
- Г) вал
- Д) сер

30. Относится к незаменимым аминокислотам

гли
асп
глу

лиз
сер

31. Относится к незаменимым аминокислотам

- А) гли
- Б) асп
- В) глу
- Г) лей
- Д) сер

32. Относится к незаменимым аминокислотам

- А) гли
- Б) асп
- В) глу
- Г) и лей
- Д) сер

33. Относится к незаменимым у детей (частично заменимым) аминокислотам

- А) гли и асп
- Б) сер и глу
- В) арг и гис**
- Г) глн и про

34. Относится к условно заменимым аминокислотам.....

- А) гли и асп
- Б) сер и глу
- В) глн и про
- Г) тир и цис
- Д) фен и мет

35. Кофермент аминотрансфераз.....

- А) Пиридоксаминфосфат
- Б) Пиридоксальфосфат
- В) Тиамин
- Г) Тиаминдифосфат
- Д) Пиридоксаль

36. Аминокислоты используются в синтезе....

Выберите не менее четырех вариантов ответа

- А) простагландинов
- Б) гема
- В) белков
- Г) непредельных жирных кислот
- Д) биогенных аминов, некоторых гормонов
- Е) триглицеридов
- Ж) глюкозы

37. Характеристика реакции трансаминирования

Выберите не менее четырех правильных ответов

- А) это реакции переноса аминогруппы с аминокислоты на альфа-кетокислоту
- Б) это реакции переноса ацетильных групп
- В) подвергаются все аминокислоты кроме лизина, пролина и треонина
- Г) происходят с участием ферментов аминотрансфераз
- Д) коферментом аминотрансфераз является производные витамина В3
- Е) протекают с участием витамина В1
- Ж) коферментом аминотрансфераз является производные витамина В6

38. Кофермент декарбоксилаз аминокислот

- А) пиридоксаминфосфат
- Б) пиридоксальфосфат
- В) тиамин
- Г) тиаминмонофосфат
- Д) тиаминдифосфат

39. Центральная роль глутаминовой кислоты в промежуточном обмене

определяется тем, что она....

Выберите не менее четырех вариантов ответа.

- А) Участвует в трансаминировании как универсальный донор аминогрупп
- Б) Относится к незаменимым аминокислотам
- В) Образуется из альфа-кетоглутарата - универсального акцептора аминогрупп
- Г) Подвергается дезаминированию при участии НАД-зависимой глутамат дегидрогеназы
- Д) Не образуется в организме из кетокислоты
- Е) Является заменимой аминокислотой.
- Ж) Подвергается только непрямоу дезаминированию

5. Витаминь.

40. Гиповитаминозы возникают при

Выберите из перечисленных не менее трёх вариантов ответа

- А) Недостатке в пище непредельных жирных кислот
- Б) Недостатке в пище витаминов
- В) Стрессе, инфекциях, заболеваниях печени и кишечника
- Г) Избыточном поступлении овощей
- Д) Использовании антибиотиков и противотуберкулезных препаратов
- Е) Повышенной кислотности желудочного сока

41. Антирахитическим действием обладает витамин ...

Введите в поле ответ в виде обозначения витамина ПРОПИСНОЙ буквой

42. Суточная потребность витамина А взрослого человека составляет ... мг

- А) 2,9-3,8
- Б) 1,5-2,5
- В) 2-4
- Г) 2,5-3
- Д) 15-20

43. Активная форма витамина Д в организме, осуществляющая основные метаболические функции.....

- А) Эргокальциферол
- Б) 25-гидроксихолекальциферол
- В) 1,25-дигидроксихолекальциферол
- Г) Холекальциферол
- Д) 25-гидроксикальциферол

44. Характерные признаки витаминов:

- А) Синтезируются только в печени
- Б) Отсутствует их синтез в организме
- В) Все содержат аминогруппу
- Г) Все растворимы в воде
- Д) При их отсутствии в организме развиваются авитаминозы
- Е) Все растворимы в липидах

45. Биологические эффекты витамина Д

Выберите из перечисленных не менее двух вариантов ответа

- А) Участвует в гидроксировании пролина и лизина
- Б) Участвует в окислительно-восстановительных процессах
- В) Влияет на всасывание Са и Р в кишечнике
- Г) Влияет на реабсорбцию Са и Р в почках
- Д) Влияет на секрецию паратгормона
- Е) Влияет на секрецию кальцитонина

46. Депонироваться в организме могут следующие витамины....

Выберите не менее трех вариантов ответа

- А) С
- Б) В-1
- В) Д-3
- Д) Г) В-6
- Е) Е

Ж) А

47. Процессы, для которых необходим витамин С...
Выберите не менее трех вариантов ответа

- А) Гидроксилирование пролина и лизина
 - Б) Окислительно-восстановительные реакции
 - В) Всасывание кальция и фосфора в кишечнике
 - Г) Реабсорбция кальция в почках
 - Д) Мобилизация Са и Р из костной ткани
 - Е) Синтез кортикостероидов
-

48. Хорошо сохраняется в кислой среде биологическая активность следующего витамина

- А) Пантотеновой кислоты
 - Б) Аскорбиновой кислоты
 - В) Липоевой кислоты
 - Г) Рибофлавина
 - Д) Ретинола
-

49. Продукты питания, богатые витамином В-1,....
Выберите не менее трех вариантов ответа

- А) Растительное масло
 - Б) Гречневая крупа
 - В) Дрожжи
 - Г) Овощи
 - Д) Неполированный рис
 - Е) "Геркулес"
-

50. Недостаточная обеспеченность витаминами в современных условиях вызвана....
Выберите не менее трех правильных ответов

- А) Увеличением энерготрат и увеличением объема пищи
 - Б) Снижением энерготрат и уменьшением объема пищи
 - В) Увеличением потребления рафинированных продуктов питания
 - Г) Консервированием и длительным хранением продуктов питания
 - Д) Недостаточным потреблением растительных продуктов
 - Е) Недостаточным потреблением животных продуктов
-

51. Свойство витаминов, определяющее возможность образования их резервов в организме...

- А) Наличие заряда
 - Б) Электролитические свойства
 - В) Гидрофильность
 - Г) Гидрофобность
 - Д) Коллоидные свойства
-

52. Незаменимые факторы питания....
Выберите не менее двух вариантов ответа

- А) Холестерин
 - Б) Сфингомиелины
 - В) Токоферол
 - Г) Пальмитиновая кислота
 - Д) Олеиновая кислота
 - Е) Витамин А
-

53. Гидроксилирование пролина и лизина в коллагене происходит при участии.... кислоты

- А) Никотиновой
 - Б) Пантотеновой
 - В) Аскорбиновой
 - Г) Щавелевой
 - Д) Лимонной
-

54. Кровоточивость десен, точечные и подкожные кровоизлияния возникают при дефиците витамина....

- А) А
- Б) Д
- В) С
- Г) Р
- Д) К

55. Жирорастворимые витамины, обладающие антиоксидантными свойствами...

Выберите не менее двух вариантов ответа

- А) А
- Б) Д
- В) С
- Г) В₁
- Д) К
- Е) Е

56. Водорастворимые витамины, обладающие антиоксидантными свойствами...

Выберите не менее двух вариантов ответа

- А) А
- Б) Д
- В) С
- Г) Р
- Д) К
- Е) Е

57. Превращение в организме витамина Д₃ происходит следующим образом:

Установите номера продуктов в необходимой последовательности.

- 1) Холекальциферол
- 2) 25-гидроксихолекальциферол
- 3) 1,25-дигидроксихолекальциферол

58. Метаболические процессы, в которых участвуют следующие витамины:

Установите соответствие процесса и названия витамина

1) Участие в гидроксилировании пролина и лизина	А) Витамин В ₁₂
2) Участие в реакциях дегидрирования	Б) Витамин В ₆
3) Влияние на всасывание Са и Р в кишечнике	В) Витамин Д
4) Участие в метаболизме аминокислот	Г) Витамин РР
	Д) Витамин В ₁
	Е) Витамин С

59. Характерные клинические проявления наблюдаются при дефиците следующего витамина...

Установите соответствие проявления дефицита витамина и его названия

1) Нарушение свёртываемости крови	А) Витамин Р
2) Кровоточивость дёсен	Б) Витамин В ₆
3) Анемия	В) Витамин Д
4) Нарушение адаптации зрения в темноте	Г) Витамин А
5) Нарушение костной ткани	Д) Витамин С
	Е) Витамин В ₁
	Ж) Витамин К

60. Метаболические процессы, в которых участвуют следующие витамины:

Установите соответствие процесса и названия витамина

1) Синтез пуринов	А) Витамин Н
2) Реакции декарбоксилирования кетокислот	Б) Витамин С
3) Реакции трансметилирования	В) Витамин В ₁₀
4) Реакции карбоксилирования	Г) Витамин В ₁₂
	Д) Витамин Р
	Е) Витамин В ₁

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ответов на тестовые задания

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.

- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 61% правильных ответов.

3.1.4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

ВОПРОСЫ для подготовки к итоговому контролю

1. Факторы здоровья, питание и продолжительность жизни.
2. Алиментарные заболевания.
3. Причины изменений в структуре питания современного человека
4. Нарушения пищевого статуса населения России
5. Научные теории здорового питания.
6. Теория сбалансированного питания, её достижения и недостатки
7. Теория адекватного питания
8. Роль пищевых волокон в питании.
9. Законы науки о питании (по Тутельяну В.А.)
10. Белки, их структурные признаки и функции. Пищевая ценность белков. Понятие об эталонных белках.
11. Роль углеводов в питании. Значение полисахаридов (клетчатки, пектинов) в пищеварении.
12. Пищевые факторы, способствующие развитию сахарного диабета 2 типа.
13. Характеристика основных липидов организма человека: классификация.
14. Биологическая роль липидов. Роль холестерина в организме.
15. Биологическая ценность липидов пищи, суточная потребность
16. Роль в питании полиненасыщенных жирных кислот. Омега-3 жирные кислоты.
17. Холестерин пищи и атеросклероз.
18. Потребность человека в белках. Биологическая ценность белков, незаменимые аминокислоты.
19. Источники и пути использования свободных аминокислот в организме.
20. Роль глутаминовой кислоты в обмене веществ. Глутамат как пищевая добавка.
21. Микронутриенты.
22. Витамины, их отличительные признаки.
23. Обеспеченность населения витаминами в современных условиях. Причины недостаточной витаминной обеспеченности.
24. Понятие о гиповитаминозах, авитаминозах, гипервитаминозах. Причины гиповитаминозов.
25. Витамин А. Участие в обмене веществ. Суточная потребность и источники. Каротины пищи.
26. Витамин Д. Роль кальциферола в регуляции фосфорно-кальциевого обмена. Нарушения минерализации костной ткани при гиповитаминозе.
27. Характеристика витаминов Е и К, их биологические функции.
28. Витамин С, его структура, биологические функции. Участие аскорбиновой кислоты в метаболизме соединительной и костной ткани. Проявления гиповитаминоза витамина С.
29. Витамин В₁, его роль в обмене веществ. Суточная потребность и источники..
30. Витамины В₂ и РР участие в метаболических процессах, пищевые источники.
31. Витамин В₆ и витамин Н, их участие в метаболизме.
32. Фолиевая кислота и витамин В₁₂ и их биологическая роль.
33. Витаминоподобные вещества и антивитамины.
34. Роль кальция в обмене веществ. Необходимые факторы его усвоения.
35. Дефицит микроэлементов (селена, йода, фтора)
36. БАДы как средства профилактики заболеваний.

ПРИМЕР ЭКЗАМЕНАЦИОННОГО БИЛЕТА

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»
Кафедра продуктов питания и пищевой биотехнологии

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

по дисциплине

«Медико-биологические основы здорового питания»

1. Факторы здоровья, питание и продолжительность жизни.
2. Характеристика основных липидов организма человека: классификация.
3. Витамин А. Участие в обмене веществ. Суточная потребность и источники. Каротины пищи.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2

по дисциплине

«Медико-биологические основы здорового питания»

1. Алиментарные заболевания.
2. Биологическая роль липидов. Роль холестерина в организме.
3. Витамин Д. Роль кальциферола в регуляции фосфорно-кальциевого обмена. Нарушения минерализации костной ткани при гиповитаминозе.

ПЛАНОВАЯ ПРОЦЕДУРА

проведения экзамена

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине, изложенных в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	экзамен
Место экзамена в графике учебного процесса:	1) подготовка к экзамену и сдача экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на экзаменационную сессию для обучающихся, сроки которой устанавливаются приказом по университету
	2) дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом выпускающего факультета
Форма экзамена -	Устный
Время проведения экзамена	Дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом факультета

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

- оценка «отлично» присваивается за полное и глубокое раскрытие темы, содержательность ответа;
- оценка «хорошо» присваивается при соответствии выше перечисленным критериям, но при наличии в ответе небольших недочетов или недостатков;
- оценка «удовлетворительно» присваивается за недостаточно полное раскрытие темы, освещение материала в виде положений, носящих общий характер и затруднениях при ответах на вопросы;
- оценка «неудовлетворительно» присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения, отсутствие ответов на вопросы.

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
Фонд оценочных средств учебной дисциплины Б1.В.07 Медико-биологические основы
здорового питания
в составе ОПОП 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

1). Рассмотрен и одобрен в качестве базового варианта:	
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии; протокол № 9 от 20.05.2021 Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент	 С.А. Коновалов
б) На заседании методической комиссии по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья; протокол № 11 от 24.05.2021 Председатель МКН – 19.04.02, канд. биол. наук, доцент	 О.Н. Лазарева
2) Рассмотрен и одобрен внешним экспертом	
Ведущий технолог ООО «Сладуница», г. Омск	 Е.Ю. Лец

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств учебной дисциплины Б1.В.07 Медико-биологические основы
здорового питания
в составе ОПОП 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Ведомость изменений

Срок, с которого вводится изменение	Номер и основное содержание изменения и/или дополнения	Отметка об утверждении/ согласовании изменений	
		инициатор изменения	руководитель ОПОП или председатель МКН