

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль): «Экспертиза качества и безопасности товаров»

Форма обучения: очная, заочная

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Срок обучения: очная форма – 4 года, заочная форма – 4 года 6 мес.

Вид учебной работы	Трудоемкость, часы (з.е.)	
	Очная форма	Заочная форма
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем	56(1,56)	12(0,33)
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	54(1,5)	10(0,28)
• лекции	18(0,5)	4(0,11)
• практические	36(1)	6(0,167)
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2(0,06)	2(0,06)
2. Самостоятельная работа студентов, всего	72(2)	125(3,47)
• др. формы самостоятельной работы	72(2)	125(3,47)
3. Промежуточная аттестации: экзамен	16(0,44)	7(0,19)
Итого	144(4)	144(4)

Матвеева Е.Л. Физиология питания: Рабочая программа дисциплины (модуля). – Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2018. – 42 с.

Рабочая программа по дисциплине «Физиология питания» по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение составлена Матвеевой Е.Л., профессором кафедры «Товароведение и технология общественного питания» Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки «Товароведение», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «04» декабря 2015 г. № 1429, и учебными планами по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (год начала подготовки -2018).

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации от 16.05.2018 г., протокол № 9.

одобрена Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 23.05.2018, протокол № 5.

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 30.05.2018, протокол № 7.

© АНОО ВО ЦС РФ
«Российский университет
кооперации» Казанский
кооперативный институт
(филиал), 2018
© Матвеева Е.Л., 2018

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)	4
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)	5
4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы	6
5. Содержание дисциплины (модуля)	6
5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля)	6
5.2. Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями)	8
5.3. Разделы, темы дисциплины (модуля) и виды занятий	8
6. Лабораторный практикум	9
7. Практические занятия (семинары)	9
8. Примерная тематика курсовых проектов (работ)	10
9. Самостоятельная работа студента	11
10. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)	11
11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)	12
12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)	12
13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)	13
14. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)	13
15. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)	13
16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателей, образовательные технологии	14
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)	16
1 Паспорт фонда оценочных средств	17
1.1 Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины	17
1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций	17
1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции	17
1.4 Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания	19
2 Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения по дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации	23
2.1. Материалы для подготовки к промежуточной аттестации	23
2.2. Комплект экзаменационных билетов для проведения промежуточной аттестации	28
Комплект тестовых заданий для проведения экзамена по дисциплине	29
2.3. Критерии оценки для проведения экзамена по дисциплине	32
2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине	32
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)	33
КОМПЛЕКТ ЗАДАЧ	34
Вопросы для проведения опроса	35
Комплект заданий для проведения текущей аттестации №1	37
Комплект заданий для проведения текущей аттестации №2	39

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Целями освоения дисциплины являются:

- формирование знаний об основных потребностях современного человека в пищевых веществах, влияния их на организм человека, об оптимальных условиях переваривания и усвоения пищи в организме человека;
- изучить систему пищеварения, усвоить роль отдельных органов в расщеплении и усвоении пищевых веществ;
- научить составлять сбалансированный рацион питания, учитывая потребности различных групп населения в зависимости от пола, возраста, вида деятельности, заболеваний;
- научиться организовать общественное питание на основе современных научных достижений с учетом потерь пищевых веществ в процессе технологической обработки с учетом обогащения и развитием функциональных видов продуктов.

Задачи дисциплины:

- ознакомить студентов с ролью пищеварительной системы в процессах жизнедеятельности организма, влиянием пищевых веществ на системы кровообращения, дыхательную и выделительную, значением различных нутриентов пищи для снабжения организма человека энергией;
- дать знания о современных рекомендуемых нормах потребления пищевых веществ для разных групп населения, режимах питания;
- ознакомить с научными достижениями известных русских физиологов И.А. Павлова и И.М. Сеченова, новыми продуктами питания, разработанными отечественными и зарубежными учеными;
- научить студентов работать с нормативно-техническими документами «Медико-биологическими требованиями к сырью и пищевым продуктам».

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части блока Б1.

Для изучения дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Химия (ОПК-5)

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей общепрофессиональной компетенции:

ОПК-5 - способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ОПК-5	Знать физиологические нормы потребления пищевых веществ	Опрос Тесты
	Знать правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда в производстве продуктов общественного питания	
	Знать методы и средства исследований, подходящие к конкретным продуктам общественного питания	
	Знать основные понятия естественнонаучных дисциплин в объеме, необходимом для профессиональной деятельности	
	Знать научные основы физических, химических, физико-химических и биологических методов для инструментальной оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров.	
	Уметь определять пищевой статус организма	Задачи
	Уметь измерять параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест в производстве продуктов общественного питания	
	Уметь планировать и ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты исследований	
	Уметь применять естественнонаучные методы для решения проблем товароведной и оценочной деятельности	
	Владеть навыками и методами составления рецептур и рационов с учетом индивидуальных особенностей организма	Контрольная работа
	Владеть методами оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест в производстве продуктов общественного питания	
	Владеть основными методами теоретического и экспериментального исследования химических и физических явлений в пищевых системах	
Владеть методологией оценки качества товаров физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа		

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности	Часов	
	Всего	По семестрам
		4
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	56	56
Аудиторные занятия всего, в том числе:	54	54
Лекции	18	18
Практические занятия	36	36
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2	2
2. Самостоятельная работа студента всего, в том числе:	72	72
Другие виды самостоятельной работы:	72	72
Вид промежуточной аттестации – экзамен	16	16
ИТОГО:		
часов	144	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	Часов	
	Всего	По курсам
		3
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	12	12
Аудиторные занятия всего, в том числе:	10	10
Лекции	4	4
Практические занятия	6	6
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2	2
2. Самостоятельная работа студента всего, в том числе:	125	125
Другие виды самостоятельной работы:	125	125
Вид промежуточной аттестации – экзамен	7	7
ИТОГО:		
часов	144	144
Общая трудоемкость	зач. ед.	4

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля)

Тема 1. Предмет и задачи дисциплины «Физиологии питания»

Питание и состояние здоровья. Значение пищевых веществ в жизнедеятельности человека. Социальные, экономические, технологические аспекты фактора питания. Болезни неправильного питания. Предмет “Физиология питания”. Вклад ученых в развитие науки о питании. Связь физиологии питания с другими дисциплинами. Значение курса “Физиология питания” для товароведов. Роль общественного питания во внедрении научных основ рационального питания.

Тема 2. Основы физиологии и биохимии человека

Значение пищеварения в жизнедеятельности организма. Общие закономерности процессов пищеварения. Строение пищеварительной системы. Пищеварение в ротовой полости. Физиологические основы чувства

обоняния и вкуса. Влияние аромата и вкуса продуктов на их переваривание. Органолептическая оценка пищи и физиологические основы дегустации.

Переваривание в желудке. Ферменты желудочного сока. Значение соляной кислоты, слизи. Влияние продуктов и технологических методов на секрецию желудочного сока.

Переваривание в тонком кишечнике. Роль печени и поджелудочной железы. Ферменты сока поджелудочной железы. Функции желчи. Влияние пищи на процессы желчеотделения, секреторную и моторную функцию. Всасывание пищевых веществ.

Значение толстого кишечника и его микрофлора в жизнедеятельности организма. Влияние характера питания на гнилостные и бродильные процессы в кишечнике.

Регуляция работы пищеварительной системы. Пищевой центр. Понятие об аппетите и факторы, влияющие на его возникновение. Усвояемость пищи, факторы, влияющие на степень усвояемости. Усвоение белков и жиров из продуктов животного и растительного происхождения. Неблагоприятное действие на органы пищеварения нарушений характера питания и вредных привычек.

Тема 3. Физиологическая оценка важнейших пищевых нутриентов и их значение для организма человека

Физиологическая роль белков в организме. Показатели биологической ценности белков, их функции, аминокислотный скор. Рекомендуемые средние нормы потребления. Физиологическая роль жиров в организме. Показатели биологической ценности жиров, их функции. Рекомендуемые средние нормы потребления. Физиологическая роль углеводов в организме. Показатели биологической ценности, их функции, углеводы перевариваемые и не перевариваемые. Рекомендуемые средние нормы потребления. Физиологическая роль витаминов в организме. Классификация и краткая характеристика витаминов. Пути обогащения пищевых рационов витаминами. Минеральные вещества - их физиологическая роль и значение. Связь минерального и водного обмена. Роль хлорида натрия (поваренной соли) в питании здорового и больного человека. Значение жидкости в питании здорового и больного человека.

Тема 4. Научные теории питания

Основы и принципы сбалансированного питания. Теория адекватного питания. Основы рационального питания. Альтернативные теории питания. Дифференцированное питание различных групп населения. Рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ для различных групп населения. Режимы питания.

Тема 5. Особенности питания различных групп населения

Особенности питания детей, подростков и студентов, лиц, занятых умственным и тяжелым физическим трудом. Питание пожилых людей. Пищевой рацион современного человека.

Тема 6. Общие принципы диетического и лечебно-профилактического питания

Основные принципы диетического питания. Питание при различных заболеваниях. Пути обеспечения ограниченных диет. Специализированные продукты диетического питания. Характеристика основных лечебных диет. Значение лечебного питания в комплексной терапии и профилактике заболеваний. Роль питания в профилактике некоторых распространенных болезней цивилизации (ожирение, кариес зубов).

Лечебно-профилактическое питание рабочих, занятых на производствах с вредными условиями труда. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания. Пути сбалансированности пищевых рационов в здравницах.

Тема 7. Токсические и защитные компоненты пищи. Функциональные ингредиенты и функциональные продукты питания

Общая характеристика защитного действия отдельных компонентов пищи. Биологически активные фитосоединения. Антиалиментарные факторы питания. Метаболизм чужеродных соединений.

5.2. Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями)

Дисциплина «Физиология питания» формирует компетенцию ОПК-5, необходимую в дальнейшем для формирования компетенции ПК-9.

5.3. Разделы, темы дисциплины (модуля) и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
1	Предмет и задачи дисциплины «Физиологии питания»	2		10	12
2	Основы физиологии и биохимии человека	2	6	10	18
3	Физиологическая оценка важнейших пищевых нутриентов и их значение для организма человека	4	6	10	20
4	Научные теории питания	2	6	10	18
5	Особенности питания различных групп населения	4	6	10	20
6	Общие принципы диетического и лечебно-	2	6	12	20

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
	профилактического питания				
7	Токсические и защитные компоненты пищи. Функциональные ингредиенты и функциональные продукты питания	2	6	10	18
	ИТОГО:	18	36	72	126

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование темы дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
1	Предмет и задачи дисциплины «Физиологии питания»			17	17
2	Основы физиологии и биохимии человека	1	1	18	20
3	Физиологическая оценка важнейших пищевых нутриентов и их значение для организма человека	1	1	18	20
4	Научные теории питания	1	1	18	20
5	Особенности питания различных групп населения	1	1	18	20
6	Общие принципы диетического и лечебно-профилактического питания		1	18	19
7	Токсические и защитные компоненты пищи. Функциональные ингредиенты и функциональные продукты питания		1	18	19
	ИТОГО:	4	6	125	135

6. Лабораторный практикум

Лабораторные занятия не предусмотрены учебными планами.

7. Практические занятия (семинары)

Практические занятия проводятся с целью формирования компетенций обучающихся, закрепления полученных теоретических знаний на лекциях и в процессе самостоятельного изучения специальной литературы.

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика практических занятий	Трудоемкость (час.)
1	Основы физиологии и биохимии человека	1. Строение и функции тонкого отдела кишечника 2. Строение и функции толстого отдела кишечника. Всасывание пищевых веществ	6
2	Физиологическая оценка важнейших пищевых нутриентов и их значение для организма человека	1. Роль витаминов и минеральных веществ в организме. 2. Водный обмен и питьевой режим. 3. Метаболизм основных питательных веществ	6

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика практических занятий	Трудоемкость (час.)
3	Научные теории питания	1. Определение физиологической потребности организма в энергии и основных пищевых веществах (задачи)	6
4	Особенности питания различных групп населения	1. Составление суточного рациона питания (задачи) 2. Составление рационального здорового питания для отдельных групп населения (задачи)	6
5	Общие принципы диетического и лечебно-профилактического питания	1. Система диет в лечебном питании	6
6	Токсические и защитные компоненты пищи. Функциональные ингредиенты и функциональные продукты питания	1. Функциональные ингредиенты и функциональные продукты питания. Метаболизм чужеродных соединений	6
	ИТОГО:		36

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика практических занятий	Трудоемкость (час.)
1	Основы физиологии и биохимии человека	1. Строение и функции тонкого отдела кишечника 2. Строение и функции толстого отдела кишечника. Всасывание пищевых веществ	1
2	Физиологическая оценка важнейших пищевых нутриентов и их значение для организма человека	1. Роль витаминов и минеральных веществ в организме. 2. Водный обмен и питьевой режим. 3. Метаболизм основных питательных веществ	1
3	Научные теории питания	1. Определение физиологической потребности организма в энергии и основных пищевых веществах (задачи)	1
4	Особенности питания различных групп населения	1. Составление суточного рациона питания (задачи) 2. Составление рационального здорового питания для отдельных групп населения (задачи)	1
5	Общие принципы диетического и лечебно-профилактического питания	1. Система диет в лечебном питании	1
6	Токсические и защитные компоненты пищи. Функциональные ингредиенты и функциональные продукты питания	1. Функциональные ингредиенты и функциональные продукты питания. Метаболизм чужеродных соединений	1
	ИТОГО:		6

8. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курсовые проекты (работы) не предусмотрены учебными планами.

9. Самостоятельная работа студента

Тема 1 Предмет и задачи дисциплины «Физиологии питания»

Изучение учебных пособий. Работа с конспектом лекций. Ответы на контрольные вопросы. Оценочное средство: контрольная работа

Тема 2. Основы физиологии и биохимии человека

Изучение учебных пособий. Работа с конспектом лекций. Ответы на контрольные вопросы. Оценочное средство: контрольная работа

Тема 3. Физиологическая оценка важнейших пищевых нутриентов и их значение для организма человека

Изучение учебных пособий. Работа с конспектом лекций. Ответы на контрольные вопросы. Оценочное средство: контрольная работа

Тема 4. Научные теории питания

Изучение учебных пособий. Работа с конспектом лекций. Ответы на контрольные вопросы. Оценочное средство: контрольная работа

Тема 5. Особенности питания различных групп населения

Изучение учебных пособий. Работа с конспектом лекций. Ответы на контрольные вопросы. Оценочное средство: контрольная работа

Тема 6. Общие принципы диетического и лечебно-профилактического питания

Изучение учебных пособий. Работа с конспектом лекций. Ответы на контрольные вопросы. Оценочное средство: контрольная работа

Тема 7. Токсические и защитные компоненты пищи.

Функциональные ингредиенты и функциональные продукты питания

Изучение учебных пособий. Работа с конспектом лекций. Ответы на контрольные вопросы. Оценочное средство: контрольная работа

10. Перечень учебно–методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Самостоятельная работа студентов предполагает тщательное освоение учебной и научной литературы по изучаемой дисциплине.

При изучении основной рекомендуемой литературы студентам необходимо обратить внимание на выделение основных понятий, их определения, научно-технические основы, узловые положения, представленные в изучаемом тексте.

При самостоятельной работе студентов с дополнительной литературой необходимо выделить аспект изучаемой темы (что в данном материале относится непосредственно к изучаемой теме и основным вопросам).

Дополнительную литературу целесообразно прорабатывать после основной, которая формирует базис для последующего более глубокого изучения темы. Дополнительную литературу следует изучать комплексно, рассматривая разные стороны изучаемого вопроса. Обязательным элементом самостоятельной работы студентов с литературой является ведение необходимых записей: конспекта, выписки, тезисов, планов.

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине используются следующее учебно-методическое обеспечение:

а) основные источники:

1. Физиология питания: Учебное пособие / Теплов В.И., Боряев В.Е. - М.: Дашков и К, 2017. - 456 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/935857>

б) дополнительные источники:

1. Микробиология, физиология питания, санитария: учебное пособие / Рубина Е.А., Малыгина В.Ф., - 2-е изд. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/503099>

2. Физиология человека: Учебное пособие / Р.И. Айзман, Н.П. Абаскалова, Н.С. Шуленина. - 2-е изд., доп. и перераб. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 432 с. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=429943>

11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

а) основные источники:

1. Физиология питания: Учебное пособие / Теплов В.И., Боряев В.Е. - М.: Дашков и К, 2017. - 456 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/935857>

б) дополнительные источники:

1. Микробиология, физиология питания, санитария: учебное пособие / Рубина Е.А., Малыгина В.Ф., - 2-е изд. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/503099>

2. Физиология человека: Учебное пособие / Р.И. Айзман, Н.П. Абаскалова, Н.С. Шуленина. - 2-е изд., доп. и перераб. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 432 с. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=429943>

12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru
2. <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
3. <https://ibooks.ru/> - ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
4. <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
5. <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
6. <https://dlib.eastview.com/> - База данных East View

13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.
 - a. Office ProPlus All Lng Lic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)
 - b. Windows 8
2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система
3. Система тестирования INDIGO.
4. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО
5. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

Каждый обучающийся в течение всего обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде.

14. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы студентов и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам, укомплектованы специализированной мебелью.

Аудитории лекционного типа, оснащенные проекционным оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими представление учебной информации большой аудитории, демонстрационным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, обеспечивающей доступ к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде университета.

15. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Дисциплина «Физиология питания» состоит из 7 тем и изучается на лекциях, практических занятиях и при самостоятельной работе обучающихся. Обучающийся для полного освоения материала должен не

пропускать занятия и активно участвовать в учебном процессе. Кроме того, обучающиеся должны ознакомиться с программой дисциплины и списком основной и дополнительной рекомендуемой литературы.

Основной теоретический материал дается на лекционных занятиях. Лекции включают все темы и основные вопросы дисциплины. Для максимальной эффективности изучения необходимо постоянно вести конспект лекций, знать рекомендуемую преподавателем основную и дополнительную учебную литературу, позволяющую дополнить знания и лучше подготовиться к практическим занятиям.

Для закрепления теоретического материала, формирования профессиональных компетенций и практических навыков со студентами бакалавриата проводятся практические занятия. В ходе практических занятий разбираются основные и дополнительные теоретические вопросы, проводятся опыты и тестирования по результатам изучения тем.

На изучение каждой темы выделено в соответствии с рабочей программой дисциплины количество часов практических занятий, которые проводятся в соответствии с вопросами, рекомендованными к изучению по определенным темам. Обучающиеся должны регулярно готовиться к практическим занятиям. При подготовке к занятиям следует руководствоваться конспектом лекций и рекомендованной литературой.

Для эффективного освоения материала дисциплины учебным планом предусмотрена самостоятельная работа, которая должна выполняться в обязательном порядке. Выполнение самостоятельной работы по темам дисциплины, позволяет регулярно проводить самооценку качества усвоения материалов дисциплины и выявлять аспекты, требующие более детального изучения. Задания для самостоятельной работы предложены по каждой из изучаемых тем и должны готовиться индивидуально и к указанному сроку. По необходимости студент бакалавриата может обращаться за консультацией к преподавателю. Выполнение заданий контролируется и оценивается преподавателем.

В случае посещения обучающегося лекций и практических занятий, изучения рекомендованной основной учебной литературы, а также своевременного и самостоятельного выполнения заданий, подготовка к экзамену по дисциплине сводится к дальнейшей систематизации полученных знаний, умений и навыков.

16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателей, образовательные технологии

Оценочные средства для контроля успеваемости и результатов освоения дисциплины (модуля):

- а) для текущей успеваемости: опрос, тесты, задачи;
- б) для самоконтроля обучающихся: тесты;
- в) для промежуточной аттестации: вопросы для экзамена.

При реализации различных видов учебной работы по дисциплине

«Физиология питания» используются следующие образовательные технологии:

1) лекции с использованием методов проблемного изложения материала.

№	Занятие в интерактивной форме	Количество часов по очной форме		Количество часов по заочной форме	
		Лекция	Практ.	Лекция	Практ.
1	Основы физиологии и биохимии человека Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)	2	2	1	1
2	Физиологическая оценка важнейших пищевых нутриентов и их значение для организма человека Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)	2	2	1	1
3	Особенности питания различных групп населения Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)	2	2		
Итого		6	6	2	2

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО
ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение
Направленность: «Экспертиза качества и безопасности товаров»

1 Паспорт фонда оценочных средств

1.1 Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины

Индекс	Формулировка компетенции
ОПК-5	способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров

1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций

1.2.1. Компетенция ОПК-5 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Математика
Информатика
Теоретические основы товароведения и экспертизы
Идентификация и обнаружение фальсификации товаров
Физика
Химия
Материаловедение
Основы микробиологии
Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков

1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции

№	Код контролируемой компетенции	Контролируемые темы дисциплины	Наименование оценочного средства
1	ОПК-5	1. Предмет и задачи дисциплины «Физиологии питания» 2. Основы физиологии и биохимии человека 3. Физиологическая оценка важнейших пищевых нутриентов и их значение для организма человека 4. Научные теории питания 5. Особенности питания различных групп населения 6. Общие принципы диетического и лечебно-профилактического питания 7. Токсические и защитные компоненты пищи. Функциональные ингредиенты и функциональные продукты питания	Опрос Тесты Задачи Контрольная работа

Процедура оценивания

1. Процедура оценивания результатов освоения программы учебной дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности компетенций студента при осуществлении текущего контроля и проведении промежуточной аттестации.

2. Уровень сформированности компетенции определяется по качеству выполненной студентом работы и отражается в следующих формулировках: высокий, хороший, достаточный, недостаточный.

3. При выполнении студентами заданий текущего контроля и промежуточной аттестации оценивается уровень обученности «знать», «уметь», «владеть» в соответствии с запланированными результатами обучения и содержанием рабочей программы дисциплины:

– профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, выполнении тестовых заданий, практических работ,

– степень владения профессиональными умениями – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

4. Результаты выполнения заданий фиксируются в баллах в соответствии с показателями и критериями оценивания компетенций. Общее количество баллов складывается из:

– суммы баллов за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «уметь»;

– суммы баллов за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «владеть»;

– суммы баллов за ответы на теоретические и дополнительные вопросы.

5. По итогам текущего контроля и промежуточной аттестации в соответствии с показателями и критериями оценивания компетенций определяется уровень сформированности компетенций студента и выставляется оценка по шкале оценивания.

1.4 Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) - 5 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 0,5 б.	
<i>Теоретические показатели</i>						
ОПК-5	Знает физиологические нормы потребления пищевых веществ (опрос, тесты)	Верно, и в полном объеме знает физиологические нормы потребления пищевых веществ	С незначительными замечаниями знает физиологические нормы потребления пищевых веществ	На базовом уровне, с ошибками знает физиологические нормы потребления пищевых веществ	Не знает физиологические нормы потребления пищевых веществ	25
	Знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда в производстве продуктов общественного питания (опрос, тесты)	Верно, и в полном объеме знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда в производстве продуктов общественного питания	С незначительными замечаниями знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда в производстве продуктов общественного питания	На базовом уровне, с ошибками знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда в производстве продуктов общественного питания	Не знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда в производстве продуктов общественного питания	
	Знает методы и средства исследований, подходящие к конкретным продуктам общественного питания (опрос, тесты)	Верно, и в полном объеме знает методы и средства исследований, подходящие к конкретным продуктам общественного питания	С незначительными замечаниями знает методы и средства исследований, подходящие к конкретным продуктам общественного питания	На базовом уровне, с ошибками знает методы и средства исследований, подходящие к конкретным продуктам общественного питания	Не знает методы и средства исследований, подходящие к конкретным продуктам общественного питания	
	Знает основные понятия естественнонаучных дисциплин в объеме, необходимом для профессиональной деятельности (опрос, тесты)	Верно, и в полном объеме знает основные понятия естественнонаучных дисциплин в объеме, необходимом для профессиональной деятельности	С незначительными замечаниями знает основные понятия естественнонаучных дисциплин в объеме, необходимом для профессиональной деятельности	На базовом уровне, с ошибками знает основные понятия естественнонаучных дисциплин в объеме, необходимом для профессиональной деятельности	Не знает основные понятия естественнонаучных дисциплин в объеме, необходимом для профессиональной деятельности	
	Знает научные основы физических, химических, физико-химических и биологических методов	Верно, и в полном объеме знает научные основы физических, химических, физико-	С незначительными замечаниями знает научные основы физических, химических, физико-	На базовом уровне, с ошибками знает научные основы физических, химических, физико-	Не знает научные основы физических, химических, физико-	

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) - 5 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 0,5 б.	
	для инструментальной оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров. (опрос, тесты)	химических и биологических методов для инструментальной оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров.	химических и биологических методов для инструментальной оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров.	химических и биологических методов для инструментальной оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров.	биологических методов для инструментальной оценки показателей качества и безопасности потребительских товаров.	
<i>Практические показатели</i>						
ОПК-5	Умеет определять пищевой статус организма (задачи)	Верно, и в полном объеме может определять пищевой статус организма	С незначительными замечаниями может определять пищевой статус организма	На базовом уровне, с ошибками может определять пищевой статус организма	Не может определять пищевой статус организма	20
	Умеет измерять параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест в производстве продуктов общественного питания (задачи)	Верно, и в полном объеме может измерять параметры производственного микроклимата, уровня запыленности, шума, и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест в производстве продуктов общественного питания	С незначительными замечаниями может измерять параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест в производстве продуктов общественного питания	На базовом уровне, с ошибками может измерять параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест в производстве продуктов общественного питания	Не может измерять параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест в производстве продуктов общественного питания	
	Умеет планировать и ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты исследований (задачи)	Верно, и в полном объеме может планировать и ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты исследований	С незначительными замечаниями может планировать и ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты исследований	На базовом уровне, с ошибками может планировать и ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты исследований	Не может планировать и ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты исследований	
	Умеет применять естественнонаучные методы для решения	Верно, и в полном объеме может применять естественнонаучные	С незначительными замечаниями может применять	На базовом уровне, с ошибками может применять естественнонаучные методы	Не может применять естественнонаучные методы для решения	

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) - 5 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 0,5 б.	
	проблем товароведной и оценочной деятельности (задачи)	методы для решения проблем товароведной и оценочной деятельности	естественнонаучные методы для решения проблем товароведной и оценочной деятельности	для решения проблем товароведной и оценочной деятельности	проблем товароведной и оценочной деятельности	
<i>Владеет</i>						
ОПК-5	Владеет навыками и методами составления рецептур и рационов с учетом индивидуальных особенностей организма (контрольная работа)	Верно, и в полном объеме владеет навыками и методами составления рецептур и рационов с учетом индивидуальных особенностей организма	С незначительными замечаниями владеет навыками и методами составления рецептур и рационов с учетом индивидуальных особенностей организма	На базовом уровне, с ошибками владеет навыками и методами составления рецептур и рационов с учетом индивидуальных особенностей организма	Не владеет навыками и методами составления рецептур и рационов с учетом индивидуальных особенностей организма	20
	Владеет методами оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест в производстве продуктов общественного питания (контрольная работа)	Верно, и в полном объеме владеет методами оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности, шума, и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест в производстве продуктов общественного питания	С незначительными замечаниями владеет методами оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности, шума, и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест в производстве продуктов общественного питания	На базовом уровне, с ошибками владеет методами оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест в производстве продуктов общественного питания	Не владеет методами оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест в производстве продуктов общественного питания	
	Владеет основными методами теоретического и экспериментального исследования химических и физических явлений в пищевых системах (контрольная работа)	Верно, и в полном объеме владеет основными методами теоретического и экспериментального исследования химических и физических явлений в пищевых системах	С незначительными замечаниями владеет основными методами теоретического и экспериментального исследования химических и физических явлений в пищевых системах	На базовом уровне, с ошибками владеет основными методами теоретического и экспериментального исследования химических и физических явлений в пищевых системах	Не владеет основными методами теоретического и экспериментального исследования химических и физических явлений в пищевых системах	
	Владеет методологией оценки качества товаров физическими, химическими, физико-	Верно, и в полном объеме владеет методологией оценки качества товаров	С незначительными замечаниями владеет методологией оценки качества товаров	На базовом уровне, с ошибками владеет методологией оценки качества товаров	Не владеет методологией оценки качества товаров физическими,	

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) - 5 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 0,5 б.	
	химическими и биологическими методами анализа (контрольная работа)	физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа	физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа	физическими, химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа	химическими, физико-химическими и биологическими методами анализа	
	<i>ВСЕГО:</i>					65

Шкала оценивания:

Оценка	Баллы	Уровень сформированности компетенции
отлично	56-65	высокий
хорошо	46-55	хороший
удовлетворительно	33-45	достаточный
неудовлетворительно	32 и менее	недостаточный

2 Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения по дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации

2.1. Материалы для подготовки к промежуточной аттестации

1. Предмет и задачи курса «Физиология питания».
2. Рациональное питания, его роль в профилактике заболеваний.
3. Принципы сбалансированного питания.
4. Белковая и жировая сбалансированность.
5. Сбалансированность углеводов, витаминов и минеральных веществ.
6. Режим питания.
7. Нейрогуморальная система регуляции жизнедеятельности организма человека.
8. Роль нервной системы. Строение нервной системы и ее функции.
9. Строение и функции спинного мозга.
10. Строение и функции головного мозга.
11. Вегетативная нервная система.
12. Парасимпатическая нервная система.
13. Симпатическая нервная система.
14. Железы внутренней секреции.
15. Рефлекс – как основа деятельности нервной системы.
16. Сердечно-сосудистая система. Кровь, ее роль в жизнедеятельности организма.
17. Морфологический и химический состав крови.
18. Строение и функции сердца и кровеносных сосудов.
19. Роль питания в предупреждении сердечно-сосудистых заболеваний.
20. Строение и функции дыхательной системы.
21. Физиологическая основа деятельности дыхательной системы.
22. Строение и функции органов выделения.
23. Регуляция функции почек.
24. Строение функции пищеварения.
25. Роль пищеварительной системы в процессе пищеварения и усвоения пищи.
26. Строение и функции желудочно-кишечного тракта.
27. Изменение пищи в ротовой полости.
28. Влияние пищевых факторов на функции тканей и органов ротовой полости.
29. Пищеварение в желудке.
30. Влияние пищевых факторов на функцию желудка.
31. Пищеварение в двенадцатиперстной кишке.
32. Влияние пищевых факторов на внешнюю секрецию поджелудочной железы.
33. Роль печени в пищеварение.
34. Пищеварение в тонких кишках.

35. Влияние пищевых факторов на деятельность тонкого кишечника.
36. Пищеварение в толстых кишках.
37. Влияние пищи на деятельность толстого кишечника.
38. Всасывание белков и жиров и углеводов и минеральных веществ и воды.
39. Регуляция процессов пищеварения.
40. Усвояемость пищевых веществ.
41. Обмен веществ.
42. Энергетический баланс.
43. Энергетические затраты.
44. Потребность в энергии и пищевых веществах, различных групп населения.
45. Значение белков в питание, функции белков, белковая недостаточность.
46. Потребность и нормирование белков.
47. Биологическая ценность белков.
48. Аминокислоты и их значение в питание.
49. Незаменимые аминокислоты.
50. Заменимые аминокислоты.
51. Роль жиров в организме, их функции.
52. Предельные жирные кислоты.
53. Непредельные жирные кислоты.
54. Полиненасыщенные жирные кислоты.
55. Фосфатиды и стерины.
56. Биологическая ценность пищевых жиров.
57. Потребность и нормирование жиров.
58. Соотношение животных и растительных жиров в питание.
59. Роль углеводов в организме.
60. Классификация углеводов.
61. Характеристика простых углеводов.
62. Характеристика сложных углеводов.
63. Пектиновые вещества.
64. Потребности и нормирование углеводов.
65. Физиологическая роль витаминов.
66. Витаминная недостаточность.
67. Классификация витаминов.
68. Характеристика водорастворимых витаминов, суточная потребность в них.
69. Жирорастворимые витамины.
70. Витаминоподобные соединения.
71. Витаминизация готовой пищи.
72. Роль минеральных веществ в организме.
73. Причина нарушения обмена минеральных веществ.
74. Значение минеральных веществ.
75. Макро и микроэлементы.

76. Влияние технологической обработки на минеральный состав пищевых продуктов.

77. Роль воды в жизнедеятельности организма. Потребность в воде.

78. Питание детей. Особенности питания.

79. Потребность в белках, жирах, углеводах, витаминах и минеральных веществах.

80. Режим питания детей и подростков.

81. Особенности питания школьников.

82. Питание учащихся в училищах и лицеях.

83. Питание студентов.

84. Питание в пожилом возрасте. Потребность в белках, жирах, углеводах, витаминах и минеральных веществах.

85. Питание лиц умственного труда.

86. Режим питания.

87. Питание рабочих сельского хозяйства.

88. Питание людей, занятых физическим трудом.

89. Питание спортсменов.

90. Питание туристов.

91. Питание работающих на промышленных предприятиях.

92. Лечебно-профилактическое питание.

93. Диетическое питание и физиологические основы его организации.

94. Номерная система диет и их характеристика.

Типовые контрольные задания:

1. Определите энергетическую ценность молока, содержание белка в котором составляет 2,8%, жиров – 6 %, углеводов – 4,5 %.

2. Определите индекс массы тела своего организма. Для чего он необходим?

3. Определите индекс талии-бедра своего организма. Что он характеризует?

4. Определите энергетическую достаточность своего организма. О чем свидетельствует этот показатель?

5. Определите белковую достаточность своего организма. О чем свидетельствует этот показатель?

6. Составьте суточный рацион здорового мальчика 8 лет массой тела 27 кг.

7. Составьте суточный рацион здорового пожилого мужчины 65 лет массой тела 70 кг.

Образцы тестовых заданий для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины, а также для контроля самостоятельной работы:

1. Нормы питания для взрослого населения подразделяются в зависимости от:

- пола
- семейного положения
- возраста
- характера труда
- заработной платы
- национальности
- количества пищи

2. Оптимальным соотношением белков, жиров, углеводов в рационе является:

- 1: 1: 4
- 1: 0,5: 5
- 1: 1,5: 5

3. Оптимальный перерыв между приемами пищи, (час.):

- 2-3
- 4-5
- 8-10

4. При четырехкратном приеме пищи первый завтрак должен удовлетворять суточную потребность в нуртиентах на, (%):

- 5-10
- 20-25
- 30-40

5. Состав и количество пищи, употребленное в течение дня, носит название пищевого:

- норматива
- статуса
- рациона

6. Сохранению здоровья, высокой работоспособности человека способствует питание:

- вегетарианское
- раздельное
- сбалансированное

7. Качественный и количественный состав пищи должен обеспечивать физиологическую потребность организма в:

- энергии
- ароматических веществах
- углеводах
- аммиаке
- углекислоте
- воде
- ксенобиотиках

8. Свойства пищи, влияющие на аппетит:

- органолептические
- энергетические
- физиологические

9. В связи с процессами роста потребность в витаминах:

- увеличивается
- уменьшается
- никак не изменяется

Литература для подготовки к экзамену:

а) основные источники:

1. Физиология питания: Учебное пособие / Теплов В.И., Боряев В.Е. - М.: Дашков и К, 2017. - 456 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/935857>

б) дополнительные источники:

1. Микробиология, физиология питания, санитария: учебное пособие / Рубина Е.А., Малыгина В.Ф., - 2-е изд. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/503099>

2. Физиология человека: Учебное пособие / Р.И. Айзман, Н.П. Абаскалова, Н.С. Шуленина. - 2-е изд., доп. и перераб. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 432 с. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=429943>

Промежуточная аттестация

2.2. Комплект экзаменационных билетов для проведения промежуточной аттестации

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение

Направленность: «Экспертиза качества и безопасности товаров»

Дисциплина: Физиология питания

БИЛЕТ № 1

1. Строение желудка. Химический состав и роль желудочного сока в процессе пищеварения.
2. Питание людей умственного труда
3. Водорастворимые витамины, источники.

БИЛЕТ № 2

1. Пищеварительная система. Строение и функции желудочно-кишечного тракта (общая схема).
2. Жирорастворимые витамины (А, Д, Е), источники.
3. Режим питания. Структура 3-х и 4-х разового питания

БИЛЕТ № 3

1. Пищеварение в 12-перстной кишке. Влияние поджелудочного сока и желчи на пищеварение в тонком кишечнике. Факторы, влияющие на тонус кишечника.
2. Особенности рационального питания детей и подростков. Продукты и блюда, рекомендуемые в питании детей.
3. Белки в питании человека

БИЛЕТ № 4

1. Переваривание пищи в толстом кишечнике. Влияние микрофлоры кишечника на процесс пищеварения.
2. Влияние на органы пищеварения характера и режима питания.
3. Жиры в питании человека

БИЛЕТ № 5

1. Факторы, влияющие на усвоение пищи в разных отделах пищеварительного тракта.
2. Обмен веществ и энергии
3. Углеводы в питании человека

Промежуточная аттестация
Комплект тестовых заданий для проведения экзамена по дисциплине

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение
Направленность: «Экспертиза качества и безопасности товаров»
Дисциплина: Физиология питания

Тестовые задания для проверки уровня обученности ЗНАТЬ:

Вопрос 1. Снижению гнилостных процессов в кишечнике способствуют следующие продукты:

- : рыба, яйцо
- : кефир, сухофрукты
- : мясо, сыры

Вопрос 2. Транспорт кислорода к тканям обеспечивает

- : гемоглобин
- : оксигемоглобин
- : альбумин

Вопрос 3. Способствуют выделению желчи следующие факторы:

- : фрукты, крупы
- : яичный белок, углеводы
- : жиры, теплая пища

Вопрос 4. Физиологическая потребность в питании зависит от характера:

- : кровообращения
- : термогенеза
- : обмена веществ

Вопрос 5. Заменителями сахара являются:

- : сорбит
- : мальтоза
- : пектин

Вопрос 6. Железо в организме является составной частью:

- : гемоглобина
- : пептидазы
- : амилазы

Вопрос 7. Качественный и количественный состав пищи должен обеспечивать физиологическую потребность организма в

- : белках, микроэлементах
- : ксенобиотиках, красящих веществах
- : жирах, холестерине

Вопрос 8. Избыточное потребление хлорида натрия сопровождается задержкой ... в организме.

- : белка
- : воды
- : жира

Вопрос 9. В корковом слое надпочечников синтезируются

- : минералокортикоиды
- : паратгормон
- : тироксин

Вопрос 10. Основные функции желчи

- : эмульгирование жиров
- : переваривание белков
- : переваривание углеводов

Вопрос 11. Поджелудочная железа обладает

- : смешанной секрецией
- : способностью выделять пищеварительные ферменты
- : способностью к синтезу гормонов

Вопрос 12. Энергия, затрачиваемая на работу внутренних органов и теплообмен называется ...обменом

- : основным
- : промежуточным
- : временным

Тестовые задания для проверки уровня обученности УМЕТЬ, ВЛАДЕТЬ:

Вопрос 1. Изучение биологической ценности белков осуществляется следующими методами

- : химическими
- : техническими

-: эмпирическими

Вопрос 2. Определение суточных энергозатрат человека производят ... методом

- : хронометражно-расчетным
- : таблично-хронометражным
- : расчетно-табличным

Вопрос 3. Профессии, относящиеся к I группе интенсивности труда (умственный труд)

- : диспетчеры, педагоги
- : медсестры, работники связи
- : продавцы промышленных товаров

Вопрос 4. Повышение биологической ценности белка возможно путем

- : добавления в рецептуры белковых обогатителей
- : увеличения доли углеводов в рационе
- : увеличения жиров в блюде

Вопрос 5. Энергетическая ценность рациона для пожилых людей снижают за счет

- : сахара, мучных изделий, жирных мясопродуктов
- : растительных жиров, молочных продуктов
- : Овощей,- фруктов, рыбы (нежирных видов)

Вопрос 6. В меню обеда для работников I группы интенсивности труда целесообразно включить следующие блюда

- : салат витаминный с морской капустой, суп-лапша с курицей, голубцы мясные
- : ассорти рыбное, суп на грибном бульоне , булочка сдобная

Вопрос 7. Определите правильную формулу индекса массы тела

- : вес (кг)/рост (м) в квадрате
- : рост (см)-вес (кг)
- : рост (см)-100
- : рост (см)+вес (кг)/100

2.3. Критерии оценки для проведения экзамена по дисциплине

После завершения тестирования на экзамене на мониторе компьютера высвечивается результат – процент правильных ответов. Результат переводится в баллы и суммируется с текущими семестровыми баллами.

Максимальная сумма (100 баллов), набираемая студентом по дисциплине, предусматривающей в качестве формы промежуточной аттестации экзамен, включают две составляющие.

Первая составляющая – оценка регулярности и своевременности качества выполнения студентом учебной работы по изучению дисциплины в течение семестра (сумма не более 60 баллов).

Вторая составляющая – оценка знаний студента на экзамене (не более 40 баллов).

Перевод полученных итоговых баллов в оценки осуществляется по следующей шкале:

- с 86 до 100 баллов – «отлично»;
- с 71 до 85 баллов – «хорошо»;
- с 50 до 70 баллов – «удовлетворительно»

Если студент при тестировании отвечает правильно менее, чем на 50 %, то автоматически выставляется оценка «неудовлетворительно» (без суммирования текущих рейтинговых баллов), а студенту назначается переэкзаменовка в дополнительную сессию.

2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине

Общая процедура оценивания определена Положением о фондах оценочных средств.

1. Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности общекультурных и профессиональных компетенций студента, уровней обученности: «знать», «уметь», «владеть».

2. При сдаче экзамена/зачёта:

– профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, при выполнении тестовых заданий, практических работ;

– степень владения профессиональными умениями, уровень сформированности компетенций (элементов компетенций) – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

3. Результаты промежуточной аттестации фиксируются в баллах. Общее количество баллов складывается из следующего:

- до 60% от общей оценки за выполнение практических заданий,
- до 30% оценки за ответы на теоретические вопросы,
- до 10% оценки за ответы на дополнительные вопросы.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО
КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
(МОДУЛЮ)**

ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение
Направленность: «Экспертиза качества и безопасности товаров»

1.Материалы для текущего контроля

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

КОМПЛЕКТ ЗАДАЧ

по дисциплине «Физиология питания»

Задание 1. Определите энергетическую ценность 100 г пастеризованного молока, если в 100 г содержится 2.8г белка, 3.2г жира, 4.7г углеводов.

Задание 2. Определите суточные энергозатраты человека таблично-хронометражным методом.

Задание 3. Определите физиологическую потребность организма человека в основных пищевых веществах.

Задание 4. Определите пищевой статус своего организма.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Вопросы для проведения опроса

по дисциплине «Физиология питания»

1. Какова роль белков в питании человека? Что такое азотистый баланс?
2. Что включает понятие пищевой и биологической ценности белка?
3. Каковы нормы потребления белка? От каких факторов они зависят?
4. В чем состоит проблема белкового дефицита? Каковы пути ее решения?
5. Назовите основные положения теории сбалансированного питания.
6. Что нового внесла теория адекватного питания?
7. Сформулируйте основные принципы рационального питания.
8. Как рассчитывается энергетическая ценность пищевых продуктов и пищевого рациона?
9. Как формируются основные энергозатраты организма? Дайте сравнительный анализ энергозатрат разных групп населения.
10. Каковы рекомендуемые нормы потребления пищевых веществ?
11. Назовите известные альтернативные теории питания. Проведите их анализ.
12. В чем заключаются особенности подхода к составлению пищевых рационов для детей и подростков, а также для пожилых людей?
13. На каких принципах должен формироваться рацион современного человека?
14. Что такое рациональное здоровое питание?
15. Какие существуют виды питания?
16. Что такое режим питания?
17. Что такое физиологические нормы питания?
18. В чем заключаются физиологические основы составления рационов питания?
19. Какое действие оказывают фитонциды?
20. Какие вещества обладают антиканцерогенными свойствами?
21. Какое вещество обладает бактерицидным действием в таких продуктах как: клюква, черника, брусника и т.д.?
22. Какие компоненты пищевых продуктов обладают защитными свойствами по отношению к организму человека?
23. Назовите основные классы биологически активных фитосоединений и их источники.
24. Дайте определение понятию "антиалиментарные факторы" питания.

25. Какие ингибиторы пищеварительных ферментов присутствуют в сырье и продуктах питания?

26. Какие требования, предъявляются к построению диет?

27. Назовите основную цель лечебно-профилактического питания.

28. Какая диета показана при сердечно-сосудистых заболеваниях?

29. Какая диета показана при заболевании печени и желчных путей?

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он верно и в полном объеме ответил на все поставленные вопросы;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он ответил на все поставленные вопросы с незначительными замечаниями;

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он ответил на поставленные вопросы на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправил;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он ответил на поставленные вопросы с большим количеством ошибок или ответил неправильно.

2. Материалы для проведения текущей аттестации

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Комплект заданий для проведения текущей аттестации №1 (в форме контрольной работы)

по дисциплине «Физиология питания»

Вариант 1.

1. Виды пищеварения в тонком кишечнике
2. Желудок и происходящие в нем процессы
3. Обмен веществ и энергии

Вариант 2.

1. Ферменты, расщепляющие пищевые вещества
2. «Полостное» и «мембранное» пищеварение в кишечнике
3. Биологическая ценность белков

Вариант 3.

1. Пищеварение в двенадцатиперстной кишке
2. Нейрогуморальная регуляция процессов пищеварения
3. Жиры, строение и функции

Вариант 4.

1. Пищеварение в ротовой полости
2. Функция печени в пищеварении
3. Методы определения энергозатрат

Вариант 5.

1. Пищеварение в толстом отделе кишечника
2. Роль поджелудочной железы в пищеварении
3. Методы определения пищевых веществ

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;

- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

Текущая аттестация 2

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Комплект заданий для проведения текущей аттестации №2 (в форме теста)

по дисциплине «Физиология питания»

1. Рационы лечебно-профилактического питания:
 - : повышают устойчивость организма к вредным производственным факторам
 - : направлены на снижение массы тела
 - : задерживают выведение из организма токсических веществ

2. К диетическим мероприятиям при избыточном весе можно отнести:
 - : увеличение в рационе количества потребляемой соли (хлорида натрия)
 - : увеличение количества потребляемой жидкости
 - : потребление объемистых продуктов низкой калорийности

3. В ужин следует включать блюда из :
 - : субпродуктов, кофе
 - : рыбы (нежирные сорта) молочных продуктов
 - : грибов, жирных сортов мяса

4. Курага, чернослив, изюм, сухофрукты богаты:
 - : кальцием, натрием
 - : фосфором, йодом
 - : калием, пектином

5. Минеральные вещества молока - это:
 - : магний, железо
 - : кальций, фосфор
 - : Калий, сера

6. Растворимые пищевые волокна:
 - : не влияют на выведение тяжелых металлов
 - : способствуют накоплению тяжелых металлов
 - : выводят из организма тяжелые металлы

7. В случае контакта с радиоактивным стронцием:
- : из рациона исключают молочно-кислые продукты
 - : исключают все кальцийсодержащие продукты
 - : увеличивают долю кальцийсодержащих продуктов
8. Недостаточное потребление жиров приводит к:
- : развитию атеросклероза
 - : ухудшению усвояемости витаминов
 - : тромбообразованию
9. Избыточное потребление жиров приводит к:
- : развитию малокровия
 - : атеросклерозу и ожирению
 - : поражению опорно-двигательного аппарата и кариесу
10. Для сохранения витаминов очищенные овощи следует хранить:
- : в темном месте, при низкой температуре
 - : на свету, при комнатной температуре
 - : в темном месте, при комнатной температуре
11. Дифференцировка вкуса обусловлена
- : возникновением специфического электрического импульса при соединении химического вещества с рецептором
 - : видом столовой посуды
 - : калорийностью
12. Одним из основных принципов здорового питания является:
- : регулярное голодание
 - : ограничение потребления животных жиров
 - : уменьшение потребления картофеля и макаронных изделий
13. Процесс поступления, переваривания, усвоения в организме пищевых веществ
- : питание
 - : воспроизведение
 - : развитие
14. Состав и количество пищи, употребленное в течение дня, носит название пищевого:
- : норматива
 - : статуса
 - : рациона
15. Требование к количественной стороне рациона предполагает:
- : соответствие энергетической ценности пищи затратам энергии

организма

-: увеличение энергетической ценности пищи по сравнению с затратами энергии

-: снижение энергетической ценности пищи по сравнению с затратами энергии

16. Недостаточный синтез инсулина и избыточный - глюкагона является причиной развития

-: диабета

-: истощения

-: анемии

17. В корковом слое надпочечников синтезируются

-: минералокортикоиды

-: паратгормон

-: тироксин

18. Роль витамина F в организме:

-: участие в реакциях обмена углеводов

-: стабилизация кислотно-щелочного равновесия

-: участие в регуляции обмена холестерина

19. Избыточное потребление хлорида натрия сопровождается задержкой ... в организме.

-: белка

-: воды

-: жира

20. Биологическая ценность белков обусловлена

-: наличием незаменимых аминокислот

-: соотношением заменимых и незаменимых аминокислот

+: количеством и сбалансированностью незаменимых аминокислот

21. Фосфатиды жиров представлены:

-: лецитином

-: глицерином

-: холестерином

22. Избыточное поступление в организм продуктов, богатых пуринами, приводит к заболеванию ...

-: подагра

-: ревматизм

-: остеохондроз

23. Молочный жир начинает перевариваться в:

- : ротовой полости
- : двенадцатиперстной кишке
- : желудке

24. Для устранения истинной жажды необходимо:

- : полоскание рта водой
- : питьё подсоленной воды
- : сосание кислых леденцов

25. Рафинированный сахар полностью исключается из:

- : основного варианта стандартной диеты
- : низкобелковой диеты
- : низкокалорийной диеты

Критерии оценки:

Студент аттестован, если правильно ответил более чем на 12 вопросов.