

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Горский государственный аграрный университет»

**Товароведно-технологический факультет**

**Кафедра технологии продукции и организации общественного питания»**

**УТВЕРЖДАЮ:**

Проректор по УВР  Т.Х. Кабалоев

«~~26~~» \_\_\_\_\_ 2020г.



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**по дисциплине «Гомеостаз и питание»**

Направление подготовки 19.04.04. «Технология продукции и организация общественного питания»

Профиль подготовки «Технология продукции и организация общественного питания»

Уровень высшего образования                      Магистратура

Разработчик доктор технических наук, профессор Хамицаева А.С.

**Владикавказ 2020**

## СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	Наименование	Стр.
1	Пояснительная записка	3
2	Паспорт фонда оценочных средств	3
3	Карта применения материалов оценочных средств для оценки уровня сформированности компетенций по дисциплине	4
4	Требования к результатам освоения дисциплины	4
5	Этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины	5
6	Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций	6
7	Контрольные задания и другие материалы оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе усвоения дисциплины	7
7.1	Вопросы текущего контроля	7
7.2	Вопросы промежуточного контроля	8
7.3	Билеты	9
7.4	Комплект тестовых заданий	10
7.5	Темы рефератов	16
7.6	Темы докладов	16
8	Организация занятий по дисциплине	17

## 1. Пояснительная записка

В соответствии с требованиями ФГОС ВПО по направлению подготовки 19.04.04. «Технология продукции и организация общественного питания» для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации дисциплины разработан «Фонд оценочных средств» по дисциплине «Гомеостаз и питание» и уровню сформированности компетенций, являющийся неотъемлемой частью учебно-методической документации настоящей дисциплины.

**Этот фонд включает:**

**а) паспорт фонда оценочных средств;**

**б) фонд текущего контроля успеваемости;**

- комплект тестовых заданий,

- темы докладов и рефератов,

- направления дискуссий.

**в) фонд промежуточной аттестации;**

- билеты к диф. зачету.

В Фонде оценочных средств по дисциплине «Гомеостаз и питание» представлены оценочные средства для оценивания формирования следующих общекультурных и профессиональных компетенций: ОК-1; ПК-16; ПК-18; ПК-20.

## 2 ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или её части)	Наименование оценочного средства	Способ контроля
1	2	3	4	5
<b>Раздел №1 Гомеостаз как критерий поддержания состояния здоровья человека</b>				
1.	<b>Питание, как составная часть процесса формирования здорового образа жизни. Понятие о гомеостазе</b>	<b>ОК-1; ПК-16; ПК-18; ПК-20</b>	Доклад	Собеседование Дискуссия
2.	<b>Пищевая ценность пищевых продуктов</b>	<b>ОК-1; ПК-16; ПК-18; ПК-20</b>	Реферат	Устный опрос
3	<b>Медико-биологическая значимость и функции основных компонентов пищи</b>	<b>ОК-1; ПК-16; ПК-18; ПК-20</b>	Доклад	Собеседование
4	<b>Современные проблемы и основы здорового питания</b>	<b>ОК-1; ПК-16; ПК-18; ПК-20</b>	Реферат	Устный опрос
5	<b>Режимы питания человека</b>	<b>ОК-1; ПК-16; ПК-18; ПК-20</b>	Комплект тестовых заданий	Фронтальный опрос Тестирование

**3 КАРТА ПРИМЕНЕНИЯ МАТЕРИАЛОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ  
ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

№ п/ п	Код контролируе мой компетенци и	Наименование контрольных мероприятий				
		Тестирование	Устный опрос; Собеседова ние	Устный опрос; Собеседовани е	Текущий контроль Разделы	Экзамен
		Комплект тестов	Рефераты	Доклады	Вопросы раздела	Вопрос ы к экзамен у
№ заданий						
1	ОК-2	1-45	1-10	1-10	№1; 1-11, № 2; 1-16	29
2	ПК-16	1-45	1-10	1-10	№1; 1-11, № 2; 1-16	29
3	ПК-18	1-45	1-10	1-10	№1; 1-11, № 2; 1-16	29
4	ПК-20	1-45	1-10	1-10	№1; 1-11, № 2; 1-16	29

## 4 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Индекс компетенции	Этапы сформированности компетенций		
		знать	уметь	владеть
1	ОК-1	основные методы обобщения, восприятия и анализа информации	применять в профессиональной и других видах деятельности базовые понятия, знания и закономерности исторического процесса и актуальной общественно-политической практики, использовать их знание в профессиональной деятельности.	способностью эффективно использовать методы анализа причинно-следственных связей социально-политических процессов и явлений, использовать исторический опыт, национальное и мировое культурное наследие в профессиональной деятельности и личностном развитии, готов к ответственному участию в общественно-политической жизни.
2	ПК-16	основные направления развития ресторанного бизнеса влияние на ресторанный бизнес политических, социальных, культурных, технологических и финансовых факторов.	планировать стратегию предприятия питания с учетом изменения конъюнктуры рынка услуг питания и спроса потребителей, в том числе с учетом экономических, социальных, культурных, технологических и финансовых условий.	методикой планирования производственно-хозяйственной деятельности предприятия, разработки стратегии развития предприятия, методикой анализа рынка услуг, изучения спроса потребителей, основами калькуляции стоимости услуг.
3	ПК-18	классические и инновационные приемы и методы организации деятельности исполнителей, приемы нормирования труда.	определять объемы работ и плановые задания исполнителей	навыками организации и эффективного контроля за деятельностью исполнителей, знаниями по оценке качества выполнения работ и плановых заданий исполнителей на основе существующих критериев оценки.
4	ПК-20	информацию в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания	проявлять коммуникативные умения	навыками выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания

## 5 ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Код контролируемой компетенции (или её части)	№ учебной недели				
	1	2	3	4	5
	Этапы формирования компетенции				
ОК-1	✓	✓	✓	✓	✓
ПК-16	✓	✓	✓	✓	✓
ПК18	✓	✓	✓	✓	✓
ПК-20	✓	✓	✓	✓	✓

## 6 ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОПРЕДЕЛЕНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

№ п/п	Индекс компетенции	Этапы сформированности компетенции		
		Пороговый	Достаточный	Повышенный
1	2	3	4	5
1	ОК-1	<b>Знать:</b> основные методы обобщения, восприятия и анализа информации.	<b>Знать:</b> основные методы обобщения, восприятия и анализа информации. <b>Уметь:</b> применять в профессиональной и других видах деятельности базовые понятия, знания и закономерности исторического процесса и актуальной общественно-политической практики, использовать их знание в профессиональной деятельности.	<b>Знать:</b> основные методы обобщения, восприятия и анализа информации. <b>Уметь:</b> применять в профессиональной и других видах деятельности базовые понятия, знания и закономерности исторического процесса и актуальной общественно-политической практики, использовать их знание в профессиональной деятельности. <b>Владеть:</b> способностью эффективно использовать методы анализа причинно-следственных связей социально-политических процессов и явлений, использовать исторический опыт, национальное и мировое культурное наследие в профессиональной деятельности и личностном развитии, готов к ответственному участию в общественно-политической жизни.
2	ПК-16	<b>Знать:</b> основные направления развития ресторанного бизнеса влияние на ресторанный бизнес политических, социальных, культурных, технологических и финансовых факторов.	<b>Знать:</b> основные направления развития ресторанного бизнеса влияние на ресторанный бизнес политических, социальных, культурных, технологических и финансовых факторов. <b>Уметь:</b> планировать стратегию предприятия питания с учетом изменения конъюнктуры рынка услуг питания и спроса потребителей, в том числе с учетом экономических, социальных, культурных, технологических и финансовых условий.	<b>Знать:</b> теорию оценки производственных ресурсов предприятий питания. <b>Уметь:</b> планировать стратегию предприятия питания с учетом изменения конъюнктуры рынка услуг питания и спроса потребителей, в том числе с учетом экономических, социальных, культурных, технологических и финансовых условий. <b>Владеть:</b> методикой планирования производственно-хозяйственной деятельности предприятия, разработки стратегии развития предприятия,

				методикой анализа рынка услуг, изучения спроса потребителей, основами калькуляции стоимости услуг.
3	ПК-18	<b>Знать:</b> классические и инновационные приемы и методы организации деятельности исполнителей, приемы нормирования труда.	<b>Знать:</b> классические и инновационные приемы и методы организации деятельности исполнителей, приемы нормирования труда. <b>Уметь:</b> определять объемы работ и плановые задания исполнителей	<b>Знать:</b> классические и инновационные приемы и методы организации деятельности исполнителей, приемы нормирования труда. <b>Уметь:</b> определять объемы работ и плановые задания исполнителей <b>Владеть:</b> навыками организации и эффективного контроля за деятельностью исполнителей, знаниями по оценке качества выполнения работ и плановых заданий исполнителей на основе существующих критериев оценки.
4	ПК-20	<b>Знать:</b> информацию в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания	<b>Знать:</b> информацию в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания <b>Уметь:</b> проявлять коммуникативные умения	<b>Знать:</b> информацию в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания <b>Уметь:</b> проявлять коммуникативные умения <b>Владеть:</b> навыками выбора и использования информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания

## **7 КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ УСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **7.1 Вопросы текущего контроля Раздел № 1**

1. Цель и задачи науки «Гомеостаз и питание».
2. Основные направления и перспективы развития современной науки «Гомеостаз и питание».
2. Питание, как составная часть процесса формирования здорового образа жизни.
3. Концепции питания.
4. Натуральные продукты питания.
5. Комбинированные продукты питания.
6. Единичный показатель качества продукции.
7. Комплексный показатель качества продукции.
8. Пищевая ценность пищевых продуктов.
9. Биологическая ценность пищевых продуктов
10. Энергетическая ценность пищевых продуктов.
11. Качество и свойства пищевой продукции.

### **Раздел № 2**

1. Определение понятий эссенциальные и заменимые пищевые вещества.
2. Приборы, используемые при исследовании данными методами.

3. Суточные потребности человека в основных нутриентах.
4. Методы исследования белка и биологической ценности, их сущность
5. Аминокислотный состав белков.
6. Классификация углеводов.
7. Безопасность пищевых продуктов. Определение основных веществ
8. Макро- и микроэлементы пищевых продуктов
9. Классификация витаминов, их характеристика, свойства.
10. Белки животного, растительного и нетрадиционного происхождения.
11. Роль минеральных веществ в обеспечении состояния здоровья человека. Их сущность и применение.
12. Общие положения медико-биологических требований к качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов.
13. Основные направления государственной политики в области обеспечения качественных пищевых продуктов
14. Физиологическая ценность пищевых продуктов.
15. Нестандартные показатели качества пищевых продуктов.

**БИЛЕТЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ (ПО РАЗДЕЛАМ) (прилагаются)**  
**7.2 Вопросы промежуточного контроля**

1. Цель и задачи науки «Гомеостаз и питание».
2. Основные направления и перспективы развития современной науки «Гомеостаз и питание».
2. Питание, как составная часть процесса формирования здорового образа жизни.
3. Концепции питания.
4. Натуральные продукты питания.
5. Комбинированные продукты питания.
6. Единичный показатель качества продукции.
7. Комплексный показатель качества продукции.
8. Пищевая ценность пищевых продуктов.
9. Биологическая ценность пищевых продуктов
10. Энергетическая ценность пищевых продуктов.
11. Качество и свойства пищевой продукции.
16. Определение понятий эссенциальные и заменимые пищевые вещества.
17. Суточные потребности человека в основных нутриентах.
18. Методы исследования белка и биологической ценности, их сущность.
19. Аминокислотный состав белков.
20. Классификация углеводов.
21. Безопасность пищевых продуктов. Определение основных веществ
22. Макро- и микроэлементы пищевых продуктов
23. Классификация витаминов, их характеристика, свойства.
24. Белки животного, растительного и нетрадиционного происхождения.



25. Роль минеральных веществ в обеспечении состояния здоровья человека. Их сущность и применение.
26. Общие положения медико-биологических требований к качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов.
27. Основные направления государственной политики в области обеспечения качественных пищевых продуктов
28. Физиологическая ценность пищевых продуктов
29. Нестандартные показатели качества пищевых продуктов.

## **БИЛЕТЫ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ**

(прилагаются)

### **7.3 Билеты (Типовые билеты)**

**Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования «Горский государственный аграрный университет»  
Кафедра Технологии продукции и организации общественного питания  
Дисциплина «Гомеостаз и питание» для магистров 1 курса товароведно-технологического факультета направление подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

#### **БИЛЕТ № 1 (к зачету)**

1. Основные направления и перспективы развития современной науки «Гомеостаз и питание».
2. Натуральные продукты питания.
3. Концепции питания.

Составитель  
Зав. кафедрой

Хамицаева А.С.  
Гасиева В.А.

2020 г.

**Федеральное государственное образовательное учреждение высшего образования «Горский государственный аграрный университет»  
Кафедра Технологии продукции и организации общественного питания  
Дисциплина «Гомеостаз и питание» для магистров 1 курса товароведно-технологического факультета направление подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

#### **БИЛЕТ № 1 (раздел № 1)**

1. Комбинированные продукты питания.
2. Пищевая ценность пищевых продуктов.
3. Качество и свойства пищевой продукции.

Составитель  
Зав. кафедрой

Хамицаева А.С.  
Гасиева В.А.

2020 г.

## Критерии оценки:

**Зачтено (отлично)** Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

**Зачтено (хорошо)** Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения, но допустил некоторые замечания в определении формулировок.

**Зачтено (удовл.)** Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.

**Не зачтено (неуд.)** Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине

## 7.4 Комплект тестовых заданий

### Раздел 1

1. В сбалансированном рационе питания энергетическая ценность белков составляет:
  - а) 22%;
  - б) 25%;
  - в) 12%.
2. В сбалансированном рационе питания энергетическая ценность жиров составляет:
  - а) 23%
  - б) 33%;
  - в) 43%.
3. В сбалансированном рационе питания энергетическая ценность углеводов составляет:
  - а) 50%;
  - б) 45%;

- с) 55%.
4. Сколько должно быть в рационе питания белков животного происхождения от общего их количества:
- а) 55%;
  - б) 65%;
  - с) 75%.
5. Сколько должно быть в рационе питания белков растительного происхождения от общего их количества:
- а) 45%;
  - б) 35%;
  - с) 25%.
6. Сколько должно быть в рационе питания жиров растительного происхождения от общего их количества:
- а) 30%;
  - б) 40%;
  - с) 35%.
7. Какие вещества проявляют антиоксидантные свойства?
- а) витамин С;
  - б) селен;
  - в) хром;
8. Какой витамин образуется в организме человека?
- а) витамин С;
  - б) витамин А;
  - в) витамин Е.
9. Свойства белка, применяемые в пищевых технологиях:
- а) пенообразование;
  - б) гелеобразование;
  - в) денатурация;
  - г) эмульгирование.
10. Функции пищевых продуктов:
- а) строительная;
  - б) регуляторная;
  - в) эмоциональная;
  - г) энергетическая.
11. Усваиваемые компоненты пищевых продуктов:
- а) пектин;
  - б) балласт;
  - в) белки;
  - г) витамины.
12. Свойства крахмала, используемые в пищевых технологиях:
- а) декстринизация;
  - б) гидратация;
  - в) эмульгирование;
  - г) денатурация.

13. Модифицированные крахмалы - продукты, полученные методами генной инженерии:

- а) да;
- б) нет.

15. Формы связи влаги в биологических тканях:

- а) физически связанная влага;
- б) биологически связанная влага;
- в) химически связанная влага;
- г) механически связанная влага.

## Раздел 2

16. Свойства жиров, используемого в пищевых технологиях:

- а) декстринизация;
- б) гидратация;
- в) эмульгирование;
- г) денатурация.

17. Неусваиваемые компоненты пищевых продуктов:

- а) целлюлоза;
- б) клетчатка;
- в) белки;
- г) минеральные вещества.

18. Эти пищевые вещества не выделяют энергию при расщеплении в организме человека:

- а) витамины;
- б) углеводы;
- в) белки;
- г) минеральные вещества.

19. Эти пищевые вещества выделяют энергию при расщеплении в организме человека:

- а) липиды;
- б) этанол;
- в) органические кислоты;
- г) минеральные вещества.

20. Меланоидинообразование – это:

- а) реакция взаимодействия двух аминокислот;
- б) реакция взаимодействия аминокислоты и сахара;
- в) реакция взаимодействия жирной кислоты и аминокислоты;
- г) тепловая обработка сахара.

21. Оптимальное соотношение белков, жиров и углеводов в питании человека:

- а) 1:1:1;
  - б) 1:2:3-4;
  - в) 1:1:4-5;
  - г) 2:1:5.
22. Норма потребления белка на 1 кг массы тела человека:
- а) 0,5 г;
  - б) 1 г;
  - в) 2 г;
  - г) 4 г.
23. Биологическая ценность пищевых продуктов отражает:
- а) калорийность продуктов;
  - б) органолептическую оценку продуктов;
  - в) содержание незаменимых аминокислот;
  - г) содержание растворимых углеводов.
24. Количество энергии, образующееся при полном окислении 1 г жира:
- а) 16,7 кДж;
  - б) 25,7 кДж;
  - в) 37,7 кДж;
  - г) 48,7 кДж.
25. Питательные вещества, имеющие наименьшую энергетическую ценность:
- а) белки;
  - б) жиры;
  - в) органические кислоты;
  - г) углеводы.
26. Основная функция углеводов в организме человека:
- а) гормонально-регуляторная;
  - б) пластическая;
  - в) ферментативная;
  - г) энергетическая.
27. Наиболее полноценные и легко усвояемые белки:
- а) молочные;
  - б) мясные;
  - в) пшеничные;
  - г) соевые.
28. Аминокислота, которая не является незаменимой:
- а) аспарагин;
  - б) метионин;
  - в) лизин;
  - г) триптофан.

29. Жирная кислота, не относящаяся к полиненасыщенным жирным кислотам:

- а) арахидоновая;
- б) линолевая;
- в) линоленовая;
- г) пальмитиновая.

30. Балластные вещества пищи:

- а) гликоген и крахмал;
- б) клетчатка и пектин;
- в) лецитин и холестерин;
- г) сахара.

### Критерии оценки результатов тестовых заданий

Количество правильных ответов	по четырехбалльной шкале
85-100%%	отлично
70-85%%	хорошо
55-70%%	удовлетворительно
Меньше 55%%	неудовлетворительно

### 7.5 Темы рефератов

1. Значение белков в питании человека
2. Энергетический обмен и гигиена питания
3. Роль витаминов и минеральных веществ в питании здорового человека
4. Гигиеническая характеристика микроэлементов в питании современного человека.
5. Микроэлементозы и их профилактика
6. Особенности питания человека, живущего в условиях крупного промышленного центра.
7. Особенности питания детей возраста от 1 до 5 лет
8. Питание людей пожилого возраста
9. Лечебное, профилактическое питание
10. Биологическая ценность протеина рыбы

### 7.6 Темы докладов

1. Особенности питания спортсменов, занимающихся борьбой
2. Пищевые отравления
3. Биологически активные добавки к пище
4. Химическое и биологическое загрязнение пищевых продуктов
5. Регламентируемые показатели качества пищевых продуктов.
6. Режимы питания различных возрастных групп и их значение.

7. Соблюдение режима питания
8. Основы разработки рецептур и технологий биологически
9. Полноценные безопасные продукты питания.

### ***Критерии оценки реферата и доклада***

- соответствие теме;
- глубина проработки материала;
- правильность и полнота использования источников;
- владение терминологией и культурой речи;
- соответствие цели, задач, выводов.

По усмотрению преподавателя рефераты могут быть представлены на занятиях в виде выступлений. Предпочтительнее сопровождение доклада презентацией по теме реферата.

## **8 ОРГАНИЗАЦИЯ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Занятия по дисциплине «Гомеостаз и питание» представлены следующими видами работы: лекции, практические работы, самостоятельная работа студентов. На практических работах студенты работают с методическими указаниями, составляют меню для различного контингента населения, считают графики выхода на работу.

**Текущий контроль успеваемости по дисциплине.** Текущий контроль успеваемости студентов по дисциплине проводится в соответствии с Уставом Университета, локальными документами Университета и является обязательным. Текущий контроль успеваемости по дисциплине «Гомеостаз и питание» проводится в форме контрольных мероприятий: защиты отчета по лабораторной работе, защиты реферата, тестирования по оцениванию фактических результатов обучения студентов по каждой теме и разделу и осуществляется ведущим преподавателем.

Объектами оценивания выступают: учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине); степень усвоения теоретических знаний; уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы; результаты самостоятельной работы.

Активность студента на занятиях оценивается на основе выполненных студентом работ и заданий, предусмотренных данной рабочей программой дисциплины. Студент, пропустивший два занятия подряд без уважительных причин, допускается до последующих занятий на основании допуска деканата.

### **Промежуточная аттестация студентов**

Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Гомеостаз и питание» проводится в соответствии с Уставом Университета, локальными

актами Университета и является обязательной, проводится в соответствии с Учебным планом в конце 2-го семестра в форме диф. зачета в период экзаменационной сессии в соответствии с расписанием проведения экзаменов и зачетов.

Студент допускается к зачету по дисциплине в случае выполнения им учебного плана дисциплины: выполненных и защищенных лабораторных работ и по результатам тестирования. В случае наличия учебной задолженности студент отрабатывает пропущенные лекции, лабораторные занятия в форме, предложенной преподавателем и представленной в рабочей программе дисциплины. Зачет принимает лектор. Зачет проводится в устной форме по билетам. Экзаменатору предоставляется право задавать студентам дополнительные вопросы сверх билета. Количество вопросов в билете – 3, соответственно по одному или два вопроса из каждого раздела дисциплины. Знания, умения, навыки студента на зачете оцениваются оценками: зачтено (отлично)», зачтено (хорошо), зачтено (удовлетворительно), не зачтено (неудовлетворительно).

Основой для определения оценки служит уровень усвоения студентами материала, предусмотренного рабочей программой.

#### **Перечень используемых оценочных средств**

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
2	Реферат	Краткое изложение в письменном виде или в форме публичного доклада содержания научного труда или трудов, обзор литературы по теме.	Темы рефератов
3	Доклад	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы докладов
4	Отчет по практическим занятиям	Студент для получения положительной оценки в течении семестра должен выполнить и защитить все практические занятия, предусмотренные рабочей программой дисциплины	Критерии оценки практического занятия
5	Зачет (диф.)	Процедура, производимая с целью оценки качества освоения студентом полученных знаний	Вопросы к зачету



## **Виды и формы отработки пропущенных занятий**

Студент, пропустивший лабораторные занятия, обязан отработать их под руководством преподавателя в обязательном порядке. Отработки проводятся по расписанию кафедры, в форме выполнения пропущенной практической работы, написания и защиты доклада по теме пропущенного занятия, охватывающей пропущенные темы.

В исключительных случаях (участие в межвузовских конференциях, олимпиадах, и др.) деканы и их заместители по согласованию с кафедрами могут освобождать студентов от отработок некоторых пропущенных занятий.

