

Министерство образования, науки и молодежной политики
Нижегородской области
Государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Нижегородский государственный инженерно-экономический
университет»
(ГБОУ ВО НГИЭУ)

УТВЕРЖДАЮ:
Председатель экзаменационной комиссии

Исаченко В.И.

(ф.и.о.)



(подпись)

«7» сентября 2021 г.

ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ»
В ГБОУ ВО НГИЭУ в 2022 г.
для абитуриентов, поступающих на обучение по программе бакалавриата

г. Княгинино

2021 год

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Программа вступительного испытания по дисциплине Физиология питания разработана для организации и проведения вступительных испытаний отдельных категорий граждан для их приема на обучение по программам бакалавриата в ГБОУ ВО «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет» на базе среднего профессионального образования.

1.2. Вступительные испытания (экзамен) по дисциплине Физиология питания проводится в соответствии с Правилами приема на обучение по программам высшего образования – программам бакалавриата и магистратуры в ГБОУ ВО «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет» в 2022 году для абитуриентов, поступающих на обучение по программам бакалавриата.

1.3. Программа содержит требования к организации и проведению экзамена, а также основные разделы дисциплины для подготовки к вступительному испытанию и список рекомендуемой литературы.

1.4. На экзамене проверяются знание фактического материала и аналитических умений.

1.5. Экзамен проводится в письменной форме. Задание содержит теоретические вопросы и расчетные задачи.

1.6. Вступительные испытания по физиологии питания могут проводиться как стационарно в аудитории для проведения экзамена, так и с применением дистанционных форм обучения.

1.7. Работа проверяется экзаменационной комиссией.

1.8. Перед вступительным испытанием (за 1 день до испытания) для абитуриентов проводится консультация.

1.9. На вступительном испытании разрешено использовать калькулятор и справочные материалы.

1.10. В случае несогласия с выставленной оценкой абитуриент имеет право подать апелляцию.

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

Тема 1. Основные пищевые вещества.

Роль пищи для организма человека. Основные процессы обмена веществ в организме.

Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.

Роль белков, жиров, углеводов в структуре питания.

Роль минеральных веществ в структуре питания.

Понятия о микро-, макро- и ультрамикроэлементах.

Роль витаминов в структуре питания. Понятия о жирорастворимых и водорастворимых витаминах. Сохранение витаминов при кулинарной обработке. Витаминизация пищи.

Роль воды в структуре питания. Понятия об истинной и ложной жажде.

Тема 2. Физиологические системы, связанные с функцией питания.

Строение и функции центральной и периферической нервной системы. Гуморальная система регуляция, значение пищевых веществ для обеспечения ее функций.

Роль пищеварительной системы в процессах жизнедеятельности организма. Система пищеварения. Строение и функции пищеварительной системы желудочно-кишечного тракта (органов ротовой полости, глотки, пищевода, желудка, тонкого кишечника, поджелудочной железы и печени, толстого кишечника).

Влияние пищевых веществ на системы кровообращения, дыхательную, а также выделительную. Процессы всасывания и усвоения пищевых веществ.

Тема 3. Физиологические основы составления рационов. Дифференцированное питание различных групп населения.

Понятие рацион питания и рациональное сбалансированное питание. Режим питания. Суточную норму потребности человека в питательных веществах.

Различные формы альтернативного питания: голодание, вегетарианство, сыроедение, мясоедение.

Физиологическое значение питательных веществ в развитии детского организма, их суточные нормы потребления. Методика составления рациона.

Особенности питания беременных и кормящих матерей. Методика составления рациона.

Особенности питания взрослого трудоспособного населения. Методика составления рациона.

Особенности питания пожилых и старых людей. Методика составления рациона.

Тема 4. Общие принципы диетического и лечебно-профилактического питания.

Общие 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.

Примерный перечень расчетных заданий

1. Составить завтрак (обед/полдник/ужин) и рассчитать его калорийность для детей и подростков определенного возраста.
2. Составить завтрак (обед/полдник/ужин) и рассчитать его калорийность для определенной группы трудоспособного населения.
3. Составить завтрак (обед/полдник/ужин) и рассчитать его калорийность для беременных и кормящих женщин.
4. Составить завтрак (обед/полдник/ужин) и рассчитать его калорийность для пожилых людей.
5. Методики расчета энергетической ценности продуктов питания.
6. Методики расчета энергетической ценности блюда.

7. Составление рационов для диетического и лечебно-профилактического питания.

3. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература

1. Васильева, И. В. Физиология питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — Москв : Издательство Юрайт, 2020. — 212 с. — (Профессиональное образование)
2. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии/ З.П. Матюхина.- М: «Академия», 2018.- 240с.
3. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/Т.А. Лаушкина. — М.: Издательский центр «Академия», 2018. — 240 с.
4. Физиология питания, санитария и гигиена: Учебное пособие для студентов учреждений СПО/ А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Л.С.Трофименко – М.: ИЦ Академия, 2014, 192 с.

Дополнительная литература

1. Тутельян, В.А. Химический состав и калорийность российских продуктов питания /В.А. Тутельян. - М.: ДеЛи принт, 2012.- 288 с.
2. Физиология питания [Текст]: Учебник / Т. М. Дроздова, П. Е. Влощинский, В. М. Позняковский. — Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. — 352 с.: ил.
3. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник. / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2002. - 236 с.

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Каждый вариант экзаменационной работы состоит из двух частей. Первая часть включает в себя 20 вопросов с кратким ответом следующих видов:

- задания на выбор и запись правильных ответов из предложенного перечня ответов;
- задания на соотнесение ответов между собой.

Вторая часть включает в себя расчетные задания.

Критерии оценки приведены в таблице 1.

Таблица 1.
Критерии оценивания

Часть работы	Количество заданий	Максимальный балл	Процент максимального балла	Тип задания
Часть 1	30	35	70%	С кратким ответом
Часть 2	5	15	30%	С развернутым ответом
Итого	35	50	100%	

Выполнение заданий первой части оценивается в соответствии со специально разработанными критериями оценивания: один правильный ответ -1 балл, неправильный-0. Правильным ответов в заданиях может быть несколько.

Выполнение заданий части 2 оценивается в зависимости от полноты и правильности ответа. Максимальный балл за каждое задание -3. Два балла ставится за одну ошибку в выполнении задания, один балл за две ошибки в выполнении задания, ноль баллов выставляется более двух ошибок.

Полученные баллы переводятся в итоговые баллы в соответствие со 100 бальной шкалой (табл.2).

Таблица 2

Таблица перевода в 100-бальную систему

Первичный балл	Перевод в 100-бальную систему	Первичный балл	Перевод в 100-бальную систему
1.	2	26.	52
2.	4	27.	54
3.	6	28.	56
4.	8	29.	58
5.	10	30.	60
6.	12	31.	62
7.	14	32.	64
8.	16	33.	66
9.	18	34.	68
10.	20	35.	70
11.	22	36.	72
12.	24	37.	74
13.	26	38.	76
14.	28	39.	78
15.	30	40.	80
16.	32	41.	82
17.	34	42.	84
18.	36	43.	86
19.	38	44.	88
20.	40	45.	90
21.	42	46.	92
22.	44	47.	94
23.	46	48.	96

24.	48	49.	98
25.	50	50.	100