Министерство просвещения и воспмтания Ульяновской области

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кузоватовский технологический техникум»

\

 Контрольно-оценочные средства

по учебной дисциплине ОП.02 Физиология питания

19.02.10 Технология продукции общественного питания

 Разработал преподаватель профессиональных

 дисциплин Конина Н.Г.

Кузоватово 2020

 **Пояснительная записка**

к контрольно-оценочным средствам для проведения дифференцированных зачётов по дисциплинеОП.02 Физиология питания,проводятся (по тестам и билетам)для студентов 2 курсаспециальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Изучение дисциплины ОП.02 Физиология питания осуществлялось на основе учебников Г.А.Лаушкина «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены ».- Москва-Издательский центр «Академия»,-2016-240с; Ф.Н. Мартинчик,Ф.Ф.Королёв, Ю.В.Несвижский «Микробиология, физиология питания, санитария» учебник-М.-издательский центр «Академия»-2011г-352с в объёме 50 часов обязательной аудиторной нагрузки. По результатам изучения учебной дисциплины ОП.02 Физиология питания проводится два дифференцированных зачёта.

Дифференцированный зачёт в 3 семестре проводится в форме тестирование. Тесты по учебной дисциплине составлены в соответствии с государственным стандартом ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ от 22.04.2014 г. № 384).

Тесты составлены по следующим темам: физиология пищеварения, роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма, рациональное питание и физиологические основы его организации.

Каждый вариант тестов содержит 16 тестовых заданий закрытого и открытого типа: 3 задания на выбор ответа, 1 задание на установление соответствия, 2 задания на дополнение, 4 задания на определение формулировки, 2 задания на составление схем, 2 задания на написание формул, 2 типовые задачи.

Каждый вариант тестов имеет одинаковое количество баллов.

Критерии оценок позволяют перевести количество набранных баллов и процентное отношение выполненных заданий в пятибалльную систему оценивания.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| %т выполнения заданий | Количество баллов | Оценка |
| От 90 %-100% | От 140 до 120 баллов | 5 |
| От 70%-90% | От 119 до 99 | 4 |
| От 50%-70% | От 98 до 78 | 3 |
| Менее 50% | Менее 78 баллов | 2 |

На выполнение контрольно-оценочных процедур отводится 45 минут.

**Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

**Дисциплина ОП.02 «Физиология питания» Курс – II Группа – Т-2, 1 вариант**

**Часть 1**

**Инструкция к заданиям №№1- 4 предложенных вариантов выберите правильный ответ:**

* 1. Выберите правильный ответ.

Выберите оптимальное количество белков, жиров и углеводов содержащихся в организме человека?

А) белка 19,6%; жиров 14,7%; углеводов 1%

Б) белка 19,6% жиров 5%; углеводов 1%

В) белка 2% жиров 14,7%; углеводов 1%

Г) белка 17,4% жиров 14,7%; углеводов 5%

Д) белка 15,6% жиров 3%; углеводов 3,5%

**1.2.** Установите соответствие между суточной нормой потребления белка для людей трудоспособного возраста и нормой его содержания.

|  |  |
| --- | --- |
| Норма потребления белка | Норма содержания белка |
| Суточная норма потребления белка для людей трудоспособного возраста | А) 63-127гр |
| Б) 4-55гр |
| В) 138-196гр |
| Г) 235-265гр |
| Д) 58-117гр |

**1.3**.Определите влияние витамина В9 на организме человека

А) развитие скелета, влияет на зрение

Б) свертываемость крови

В) обмен веществ и кроветворение

Г) жировой и холестериновой обмен

Д) все ответы не верны

**1.4.** Укажите химические элементы входящие в группу макроэлементов:

|  |  |
| --- | --- |
| Группа минеральных веществ | Химические элементы |
| 1) Макроэлементы | А) калий, фосфор, магний, железо, калий, натрий, хлор, сера |
| Б) йод, фтор, медь, кобальт, марганец |
| В) золото, ртуть, радий |

**Часть 2**

**Инструкция к заданиям №№ 2.1-2.10:**

**2.1.**Дайте формулировку определения "физиология питания".

**2.2.**Допишите предложение-«Фосфолипиды – это сложные \_\_\_\_\_ которые содержат кроме \_\_\_\_\_, кислорода и \_\_\_\_\_ другие элементы \_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_ азота».

**2.3**. Укажите роль воды в организме человека?

**2.4**. Перечислите продукты, рекомендуемые при назначении диеты №2.

**2.5.** Составьте схему функций белков, влияющих на организм человека

**2.6.** Дайте формулировку определения "белки".

**2.7**.Допишите предложение –«Основной обмен- это \_\_\_\_\_ количество \_\_\_\_, необходимое \_\_\_\_ для поддержания \_\_\_\_ в состоянии полного \_\_\_\_\_\_».

**2.8**. Укажите роль минеральных веществ в организме человека?

**2.9**. Перечислите продукты, рекомендуемые при назначении диеты №4.

**2.10**. Составьте схему функций жиров (липидов) влияющих на организм человека.

**Часть 3**

**Инструкция к заданиям №№ 3.1-3.2:**

Решите задачу.

**3.1**. Определите энергетическую ценность 100 граммов пастеризованного молока, если известно 1гр белка=4ккал, 1гр жира=9 ккал, 1гр углеводов=4 ккал, данные указаны в таблице.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Белки | Жиры | Углеводы | Энергетическая ценность |
| Молокопастеризов. | 2,8 | 3,2 | 4,7 |  |

**3.2**. Составьте меню для завтрака детей школьного возраста 11-13 лет (из 3-х блюд) на 65 человек.

**Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

**Дисциплина ОП.02 «Физиология питания»**

**Курс – II, Группа – Т-2, 2 вариант**

**Часть 1**

**Инструкция к заданиям №№1- 4 предложенных вариантов выберите правильный ответ:**

* 1. Выберите правильный ответ.

Сколько составляет суточная потребность человека в воде?

А) 3-3,5литра

Б) 1-1,5 литра

В) 2-2,5 литра

Г) 5-5,5 литра

Д) 4-4,5 литра

**1.2.** Установите соответствие между насыщенными жирными кислотами и их содержанием в пищевых продуктах.

|  |  |
| --- | --- |
| Вид жирных кислот | Пищевые продукты |
| Насыщенные жирные кислоты (стеариновая, пальмитиновая, капроновая, масляная) | А) животные жиры (бараний, говяжий) |
| Б) подсолнечное масло |
| В) рыбьим жире |
| Г) кукурузное масло |
| Д) растительное масло (кокосовое) |

**1.3**. Определите влияние витамина К на организме человека

А) свертываемость крови

Б) работу внутренней секреции

В) стимулирование роста

Г) обмен веществ, влияет на рост, зрение

Д) все ответы не верны

**1.4.**Укажите витамины входящие в группу водорастворимых:

|  |  |
| --- | --- |
| Группа витаминов | Витамины |
| 1)Водорастворимые | А)A,D,E,K |
| Б)C,P,B1,B2,B6,B9,PP |
| В)V,F,B4,B15 |

**Часть 2**

**Инструкция к заданиям №№ 2.1-2.10:**

**2.1.**Дайте формулировку определения "углеводы".

**2.2.**Допишите предложение- «Атеросклероз – это заболевание, характеризующееся \_\_\_\_\_ сосудов \_\_\_\_\_\_, головного мозга».

**2.3**.Рассчитайте суточный расход энергии?

**2.4**. Перечислите продукты, рекомендуемые при назначении диеты №1.

**2.5.** Составьте схему функций углеводов, влияющих на организм человека

**2.6.** Дайте формулировку определения "лечебное питание".

**2.7**.Допишите предложение–«Диссимиляция- это \_\_\_\_\_\_\_ питательных \_\_\_\_ организмом.»

**2.8**. Дайте формулировку определения " ротовая полость".

**2.9**. Перечислите продукты, запрещенные при назначении диеты №5.

**2.10**. Составьте схему входящих элементов в группу моносахаридов.

**Часть 3**

**Инструкция к заданиям №№ 3.1-3.2:**

**3.1**. Определите энергетическую ценность 100 граммов крупы рисовой, если известно 1гр белка=4ккал, 1гр жира=9 ккал, 1гр углеводов=4 ккал, 1 гр крахмала=3,75ккал, данные указаны в таблице.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Белки | Жиры | Углеводы | Крахмал | Энергетическая ценность |
| Крупа  | 7,0 | 1,0 | 0,7 | 70,7 |  |

**3.2**. Составьте меню для обеда подростков школьного возраста от 14 до 17 лет (из 4-х блюд ) на 65 чел.

**Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» Дисциплина ОП.02 «Физиология питания» Курс – II, Группа – Т-2, 3 вариант**

**Часть 1**

**Инструкция к заданиям №№1- 4 предложенных вариантов выберите правильный ответ:**

* 1. Выберите правильный ответ.

Выберите количество желчи вырабатываемой печенью в процессе пищеварения?

А) 125мл

Б) 500мл

В) 1,5литра

Г) 3литра

Д) 1литр

**1.2.** Установите соответствие между жирорастворимыми витаминами и их содержанием в пищевых продуктах.

|  |  |
| --- | --- |
| Группа жирорастворимых витаминаминов | Пищевые продукты |
| 1) Витамин А (ретинол | А) зеленые листья салата, шпината, крапивы |
| 2) Витамин D (кальциферол) | Б) рыба, говяжья печень, слив. Масло, молоко, яйца |
| 3) Витамин Е (токоферол) | В) растительное масло, злаки |
| 4) Витамин К (филлохинон) | Г) рыбный жир, печень, яйца, молоко |

**1.3**. Определите влияние витамина D (кальциферол) на организм человека.

А) обмен веществ

Б) функцию пищеварительных желез

В) свертываемость крови

Г) образование костной ткани

Д) все ответы не верны

**1.4.** Укажите химические элементы входящие в группу заменимых аминокислот:

|  |  |
| --- | --- |
| Группа аминокислот | Химические элементы |
| 1) Заменимые аминокислоты | А) лизин, триптофан, метионин, лейцин, изолейцин, валин, треонин, |
| Б) аргинин, цистин, тирозин, аланин,  |

**Часть 2**

**Инструкция к заданиям №№ 2.1-2.10:**

**2.1.**Дайте формулировку определения " холестерин".

**2.2.**Допишите предложение-«Стерины представляют собой \_\_\_\_ циклические \_\_\_\_ которые \_\_\_\_ на \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) и \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_)».

**2.3**.Укажите группы жирных кислоты ?

**2.4**. Перечислите продукты, рекомендуемые при назначении диеты №7.

**2.5.** Составьте схему микроэлементов, входящих в состав тела человека.

**2.6.** Дайте формулировку определения "процесс пищеварения".

**2.7**.Допишите предложение –«Усвоенной – называется \_\_\_\_ переваренная, \_\_\_\_ в кровь и использованная для пластических процессов и \_\_\_\_ энергии».

**2.8**. Укажите в % соотношении распределение рациона питания детей и подростков.

**2.9**. Перечислите продукты, запрещенные при назначении диеты №7.

**2.10**. Составьте схему входящих элементов в группу дисахаридов.

 **Часть 3**

**Инструкция к заданиям №№ 3.1-3.2:**

**3.1**.Определите энергетическую ценность 100 граммов картофеля, если известно 1гр белка=4ккал, 1гр жира=9 ккал, 1гр углеводов=4 ккал, 1 гр. крахмала=3,75ккал, данные указаны в таблице.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Белки | Жиры | Углеводы | Крахмал | Энергетическая ценность |
| Картофель | 2,0 | 0,4 | 1,3 | 15,0 |  |

**3.2**. Составьте меню для завтрака женщины 50 лет (из 3-х блюд) на 65 человек.

**Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» Дисциплина ОП.02 «Физиология питания» Курс – II, Группа – Т-2, 4 вариант**

**Часть 1**

**Инструкция к заданиям №№1- 4 предложенных вариантов выберите правильный ответ:**

* 1. Выберите правильный ответ.

Выберите суточную потребность организма в кальции?

А) 0,5гр

Б) 0,3гр

В) 0,8гр

Г) 0,08гр

**1.2.** Установите соответствие между суточной нормой потребления углеводов для людей трудоспособного возраста и нормой его содержания.

|  |  |
| --- | --- |
| Норма потребления углеводов | Норма содержания |
| Суточная норма потребления углеводов для людей трудоспособного возраста | А) 345-672гр |
| Б) 105-138гр |
| В) 257-583гр |
| Г) 35-78гр |
| Д) 505-545гр |

**1.3**.Определите влияние витамина V на организм человека.

А) функцию пищеварительных желез

Б) свертываемость крови

В) обмен веществ и кроветворение

Г) жировой и холестериновой обмен

Д) все ответы не верны

**1.4.** Укажите химические элементы входящие в группу насыщенных жирных кислот:

|  |  |
| --- | --- |
| Вид жирных кислот | Химические элементы |
| 1) Насыщенные жирные кислоты | А) Олеиновая, линолевая, линоленовая, арахидоновая |
| Б) Стеариновая, пальмитиновая, капроновая, масляная |

**Часть 2**

**Инструкция к заданиям №№ 2.1-2.10:**

**2.1.**Дайте формулировку определения "поджелудочная железа".

**2.2.** Допишите предложение «Витаминами – называются \_\_\_\_ соединения \_\_\_\_\_ природы, \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_ в \_\_\_\_\_\_ извне в \_\_\_\_\_ пищи в \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_.».

**2.3**. Укажите группы минеральных веществ?

**2.4**. Перечислите продукты, рекомендуемые при назначении диеты №9

**2.5.** Составьте схему ультрамикроэлементав.

**2.6.** Дайте формулировку определения "процесс пищеварения".

**2.7**.Допишите предложение –«Режим питания – это \_\_\_\_\_ пищи в течении \_\_\_\_ по \_\_\_\_\_, калорийности и объему».

**2.8** Определите соотношение белков, жиров и углеводов в рационе для основных групп населения.

**2.9**. Перечислите продукты, запрещенные при назначении диеты №9.

**2.10**. Составьте схему входящих элементов в группу полисахаридов.

**Часть 3**

**Инструкция к заданиям №№ 3.1-3.2:**

**3.1**. Определите энергетическую ценность 100 граммов яблок, если известно 1гр белка=4ккал, 1гр жира=9 ккал, 1гр углеводов=4 ккал, 1 гр. крахмала=3,75ккал, данные указаны в таблице.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Белки | Жиры | Углеводы | Крахмал | Энергетическая ценность |
| Яблоки | 0,4 | 0,4 | 2,0 | 0,8 |  |

**3.2**. Составьте меню для ужина детей школьного возраста 11-13 лет (из 2-х блюд) на 65человек..

**Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

 **Дисциплина ОП.02 «Физиология питания»**

 **Курс – II,**

 **Группа – Т-2,**

**Эталон ответа 1 варианта:**

**Задание 1.**

* 1. А)-**1**  - (0-1балла) ( 2, стр.17-19)

 **1.2.** Д)-**1** – (0-1 балла) ( 2, стр.21)

 **1.3.** В)-**1** - (0-1 балла) ( 3, стр.13)

 **1.4.**1)-А**-1** -(0-1 балла) ( 2, стр.47)

 **Задание 2.**

**2.1.** Физиология питания – это наука о превращении пищи в организме человека в энергию и структуры человеческого тела, наука об основных законах жизнедеятельности организма –(0- 19 баллов) ( 1, стр.54)

**2.2.** Фосфолипиды – это сложные липиды, которые содержат кроме углерода, кислорода и водорода другие элементы фарфор и азота.- (0-4 баллов) ( 1, стр.56)

**2.3**. В обмене веществ терморегуляции, выводит вредные вещества из организма. –(0- 9 баллов) (1, стр.84)

**2.4**. Хлеб вчерашней выпечки, молочные продукты, нежирное мясо, птицу, рыбу, отварные, тушеные овощи, плоды, ягоды, супы на обезжиренных бульонах - (0-18 баллов)

 ( 2, стр.67)

**2.5.**

Функции белков

Регуляторная

Источник энергии

Пластическая

Транспортная

Защитная реакция

Свертываемость крови

-(0- 6 баллов) (3, стр.136)

**2.6.**Белки – наиболее важные биологические вещества живых организмов –(0- 6 баллов).

 (3, стр.116)

**2.7**. Основной обмен – это минимальное количество энергии, необходимое человеку для поддержания жизни в состоянии полного покоя - (0-5 баллов) ( 3, стр.125)

**2.8**. В построении костей, поддержании кислотно-щелочного равновесия, нормализации водно-солевого обмена, деятельности нервной системы. – (0-14 баллов) (1, стр.42)

**2.9**. Сухари из пшеничного хлеба, куры, рыбу, яйца диетические всмятку, супы-слизистые, супы-пюре -(0- 11 баллов) (2, стр.46)

**2.10**.

Функции жиров (липидов)

Источник энергии

Защитная роль

Структурно-пластическая роль

Влияние нервной системы

- (0-4 баллов) (3, стр.187)

**Задание 3.**

Решите задачу.

**3.1**. Энергетическая ценность 100гр пастеризованного молока будет равна (4ккал\*2,8)+(9 ккал\*3,2) + (4ккал \* 4,7)=58,8ккал $-(0-25 баллов)$ (пратическое.занятие №4)

**3.2**. Меню для завтрака детей школьного возраста (на 65 чел.)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п\п | Наименование блюд | Выход | Цена | Количество порций |
| 1. | ККаша молочная дружба | 95\5 | 11-98 | 65 |
| 2 | Бутерброд с сыром | 35\30 | 8-50 | 65 |
| 3. | ЧЧай с молоком и сахаром | 200 | 3-40 | 65 |

–(0-15 баллов) (практическое занятие №3)

Всего 140 баллов

Критерии оценок:

От 140 до 120баллов – «5»

От 119 до 99 баллов – «4»

От 98 до 78 балла «3»

Менее 78 баллов – «2»

**Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»дисциплина ОП.02 «Физиология питания»**

**Курс – II**

**Группа – Т-2**

**Эталон ответа**

**2 варианта:**

**Задание 1.**

* 1. В)-**1** –(0- 1 балла) (2, стр.34)

 **1.2 .**А)-**1**; Д)-**1** – (0-2баллов) (2, стр.37)

 **1.3.** А)-**1** - (0-1 балла) (3, стр.44)

 **1.4.** 1) Б-**1**  -(0-1 балла) (1, стр.67)

**Задание 2.**

**2.1.**Углеводы – это органические соединения, состоящие из углерода, водорода, кислорода, синтезирующиеся в растениях из углекислого газа и воды под действием солнечной энергии – (0-19 баллов) (2, стр.8)

**2.2.**Атеросклероз – это заболевание, характеризующееся поражением сосудов сердца, головного мозга.-(0- 2 баллов) (3, стр.128)

**2.3**. Для расчета суточного расхода энергии необходимо величину основного обмена(в зависимости от возраста и массы тела человека) умножить на коэффициент физической активности. –(0- 22 баллов) (2, стр.24)

**2.4**. Хлеб, молочные продукты, рыбу не жирную на пару, яйца диетические, супы молочные, супы-пюре, вегетарианские - (0-15 баллов) (2, стр.40)

**2.5.**

Функции углеводов

Источник энергии

Нервная

Регуляторная функция

Защитная

-(0- 4 баллов) (2, стр.12)

**2.6.**Лечебным называют питание, назначаемое больному в целях лечения заболевания – (0-7баллов) (1, стр.142)

**2.7**. Диссимиляция – это расход питательных веществ организмом - (0-2 баллов) (2, стр.24)

**2.8**. Ротовая полость – это передний начальный отдел пищеварительного аппарата – (0-5 баллов) (2, стр.18)

**2.9**. Бульоны, жареные блюда, жирные сорта рыбы, сдобные изделия, консервы, копчености, острые соленые блюда. -(0- 13 баллов) (3, стр.270)

**2.10**.

Моносахариды

Глюкоза

Фруктоза

Галактоза

- (0-3 баллов) (2, стр.10)

**Задание 3.**

Решите задачу.

**3.1**. Энергетическая ценность 100гр крупы будет равна (4ккал\*7,0)+(9 ккал\*1,0) + (4ккал \* 0,7)+ (3,75ккал\* 70,7)=305ккал $-(0-23 балла) $(практическое занятие №4)

**3.2**.Меню для обеда подростков школьного возраста(на 65 чел)( практическое занятие №3)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п\п | Наименование блюд | Выход | Цена | Количество порций |
| 1. | Салат из свежей капусты | 60 | 9-30 | 65 |
| 2. | Рассольник домашний | 250 | 12-50 | 65 |
| 3. | Оладьи из печени | 50\50 | 18-30 | 65 |
| 4. | Компот из свежих плодов | 200 | 11-60 | 65 |

–(0-20 -баллов)

**Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

**Дисциплина ОП.02 «Физиология питания»**

**Курс – II**

**Группа – Т-2**

**Эталон ответа**

**3 варианта:**

**Задание 1.**

* 1. -Д)-**1**  –(0- 1 балла) (3, стр.237)

 **1.2-.**1) Г-**1**; 2) В-**1**; 3) Б-**1;** 4) А-**1** –(0- 4 баллов)(2, стр.17)

 **1.3.-**Г)-**1** - (0-1 балла) (2, стр.21)

 **1.4.-**1) Б-**1** - (0-1 балла) (2, стр.27)

**Задание 2.**

**2.1.**Холестерин – это стерин животного происхождения, поступающий с животными жирами или синтезирующийся в организме – (0-11 баллов)(3, стр.202)

**2.2.**Стерины – представляют собой высокомолекулярные циклические, спирты, которые делятся на растительные (фитостерины) и животные (зоостерины). - (0-7 баллов) (3, стр.207)

**2.3**. На насыщенные жирные кислоты (стеариновая, пальмитиновая, капроновая,) и ненасыщенные жирные кислоты (олеиновая, линолевая, ) – (0-13 баллов). (1, стр.25)

**2.4**. Хлеб без белковый, молочные продукты, мясо, рыбу, птицу нежирную, овощи, плоды, ягоды разнообразные - (0-13 баллов) (3, стр.245)

**2.5.**

Микроэлементы

Марганец

Йод

Фтор

Кобальт

Медь

-(0- 5 баллов) (3, стр.224)

**2.6.**Пищеварение – совокупность процессов, обеспечивающих физическое изменение и химическое расщепление пищевых веществ, способные легко всасываться в кровь и участвовать в жизненно важных функциях организма человека – (0-23 баллов) (3, стр.174)

**2.7**. Усвоенной – называется пища переваренная, всосавшаяся в кровь и использованная для пластических процессов и восстановления энергии - (0-3 баллов) (2, стр.17)

**2.8**. Завтрак 25%, обед 35%, полдник 15%, ужин 25%. – (0-8 баллов). (2, стр.24)

**2.9**. Бульоны, жареные блюда, соленые продукты, острые закуски, копчености, консервы -(0- 9 баллов) (1, стр.172)

**2.10**.

Дисахариды

Сахароза

Мальтоза

Лактоза

-(0- 3 баллов) (1, стр.46)

**Задание 3.**

Решите задачу.

**3.1**. Энергетическая ценность 100гр картофеля будет равна (4ккал\*2,0)+(9 ккал\*0,4) + (4ккал \* 1,3)+ (3,75ккал\*15,0)=73,05ккал $-(0-23 баллов) $(практическое занятие №4)

**3.2**. Меню для завтрака женщины 50 лет(на 65 чел.) (практическое занятие №3)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п\п | Наименование блюд | Выход | Цена | Количество порций |
| 1. | Творожная запеканка | 100\30 | 9-90 | 65 |
| 2. | Бутерброд с колбасой | 35\30 | 11-50 | 65 |
| 3. | Кофе черный с сахаром | 100\15 | 18-30 | 65 |
|  |

(0-15 баллов)

**Специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

**Дисциплина ОП.02 «Физиология питания»**

 **Курс – II**

**Группа – Т-2**

 **Эталон ответа**

 **4 варианта:**

**Задание 1.**

* 1. -В)-**1**  – (0-1балла) (2, стр.15)

 **1.2.**-В)-**1** – (0-1 балла) (2, стр.19)

 **1.3.-**А)-**1** -- (0-1 балла)(3, стр.210)

 **1.4.-**1) Б-**1** - (0-1 балла)(1, стр. 32)

**Задание 2.**

**2.1.**Поджелудочная железа – пищеварительный орган, состоящий из клеток, образующих дольки, которые имеют выводные потоки, соединяющийся в общий поток. – (0-15 баллов)(3, стр.177)

**2.2.**Витаминами – называются низкомолекулярные соединения органической природы, которые поступают в организм извне в составе пищи в незначительных количествах.- (0-8 баллов) (3, стр.78)

**2.3**. Микроэлементы, макроэлементы, ультрамикроэлементы. –(0- 3 баллов)(2, стр.78)

**2.4**. Хлеб ржаной, белково-отрубной, молочные продукты, мясо, птицу, рыбу- не жирные сорта в отварном виде, овощи, плоды – содержащие мало сахаров - (0-20 баллов) (3, стр.278)

**2.5.**

Ультрамикроэлементы

Радийй

Ртуть

Золото

(0-3 баллов)(1, стр.46)

**2.6.**Пищеварение – совокупность процессов, обеспечивающих физическое изменение и химическое расщепление пищевых веществ на простые составные водорастворимые соединения, способные легко всасываться в кровь и участвовать в жизненно-важных функциях организма человека – (0-28 баллов) (2, стр174)

**2.7**. Режим питания – это распределение пищи в течении дня по времени, калорийности и объему -(0- 3 баллов) (2, стр28)

**2.8**. 1:1,1:4 . –(0- 3 баллов) (2, стр24)

**2.9**. Сахар, кондитерские и сдобные мучные изделия, сладкие овощи, плоды и ягоды, жирные мясные блюда, копчёности, очень острые блюда, крепкие бульоны - (0-20 баллов) (2, стр40)

**2.10**.

по

Крахмал

Клетчатка

Гликоген

-(0- 3 баллов)(1, стр43)

**Задание 3.**

Решите задачу.

**3.1**. Энергетическая ценность 100гр яблок будет равна (4ккал\*0,4)+(9 ккал\*0,4) + (4ккал \* 0,9)+ (3,75ккал\*0,8)=45,8ккал $-(0-23 баллов)(практическое занятие №4)$

**3.2**. Меню для ужина детей школьного возраста 11-13 лет (из 2-х блюд) на 65человек..

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п\п | Наименование блюд | Выход | Цена | Количество порций |
| 1. | ССырники из творога | 100\30 | 7-90 | 65 |
| 2. | ЧЧай с сахаром и лимоном | 200\20\7 | 11-50 | 65 |

-(0-10 баллов$)(практическое занятие №3)$

Дифференцированный зачёт в 4 семестре проводится по билетам и охватывает следующие темы: питание детей и подростков, диетическое и лечебно-профилактическое питание, питание спортсменов. Билеты по учебной дисциплине составлены в соответствии с государственным стандартом ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (приказ от 22.04.2014 г. № 384). Билеты контролируют усвоение содержания курса «Физиология питания», не выходящее за рамки стандарта. Все билеты имеют одинаковую структуру. В билете 2 вопроса: 1- по теоретической части, а 2- практическое задание.

Теоретическая часть предполагает устный ответ обучающихся. Вопрос проверяет теоретическую подготовку обучающегося по ОП.02 «Физиология питания» (по темам питание детей и подростков, диетическое и лечебно-профилактическое питание, пищеварение, роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма, рациональное питание и физиологические основы его организации, питание спортсменов).

Практическое задание - решение производственных задач на определение энергетической ценности пищевых продуктов, составление рациона меню для различных слоев населения (школьников, детей, студентов, рабочих, служащих).

 **Критерии оценки:**

Ответ обучающегося оценивается по пятибалльной шкале. Общая экзаменационная

оценка выводится за выполнение каждого из вопросов билета и является их средним арифметическим. Оценка обучающегося складывается из его знаний и умений выходит на различный уровень воспроизведения материала.

**Оценка «отлично»** ставится, если обучающийся полно, логично, осознанно излагает материал, выделяет главное, аргументирует свою точку зрения на ту или иную проблему, имеет системные полные знания и умения по составленному вопросу. Содержание вопроса обучающийся излагает связно, в краткой форме, раскрывает последовательно суть изученного материала, демонстрируя прочность и прикладную направленность полученные знаний и умений, не допускается терминологических ошибок и фактических неточностей.

**Оценка «хорошо»** ставится, если обучающийся знает материал, строит ответ четко, логично, устанавливает причинно-следственные связи в рамках ОП.02 «Физиология питания» , но допускает незначительные неточности в изложении материала и при демонстрации аналитических и проектировочных умений. В ответе отсутствуют незначительные элементы содержания или присутствуют все необходимые элементы содержания, но допущены некоторые ошибки, иногда нарушалась последовательность изложения.

**Оценка «удовлетворительно»** ставится, если обучающийся ориентируется в основных понятиях, строит ответ на репродуктивном уровне, но при этом допускает неточности и ошибки в изложении материала, нуждается в наводящих вопросах, не может привести примеры , допускает ошибки методического характера при анализе дидактического материала и проектировании различных видов деятельности.

**Оценка «неудовлетворительно»** ставится, если обучающийся не ориентируется в основных понятиях, демонстрирует поверхностные знания, если в ходе ответа отсутствует самостоятельность в изложении материала либо звучит отказ дать ответ, допускает грубые ошибки при выполнении заданий аналитического и проектировочного характера.

Условием положительной аттестации по ОП.02 «Физиология питания» является положительная оценка освоения всех умений и знаний по всем контролируемым показателям.

Общее количество билетов — 25. Время на подготовку задания отводится 2 академических часа.

**Билеты для дифференцированного зачета по учебной дисциплине ОП.02 «Физиология питания»**

Билет №1

1. Физиологические особенности детей и подростков.

2.Рассчитать энергетическую ценность муки пшеничной в/с на 100 гр. продукта

Билет №2

1. Особенности режима питания детей.

2.Рассчитать энергетическую ценность муки пшеничной в/с на 100 гр. продукта.

Билет №3

1. Особенности режима питания подростков.

2. Составить меню завтрака для школьников младшей возрастной группы.

Билет №4

1. Способы кулинарной обработки блюд детской кухни.

2. Составить меню обеда для школьников средней возрастной группы.

Билет №5

1. Способы кулинарной обработки подростковой кухни.

2. Составить меню обеда для школьников младшей возрастной группы

Билет №6

1. Применение принципов щажения в детском питании.

2. Рассчитать энергетическую ценность картофеля на 200 гр. продукта.

Билет №7

1. Диетическое питание: понятие, значение.

2. Рассчитать энергетическую ценность яблок сушеных на 200 гр. продукта.

Билет №8

1. Физиология питания как наука, ее цели и задачи.

2. Составить меню обеда для учащихся ПТУ.

Билет №9

1. Зависимость рациона питания от географического положения местности.

2. Рассчитать энергетическую ценность горошка зеленого на 200 гр. продукта.

Билет №10

1. Роль выдающихся ученых в развитии физиологии питания.

2. Составить меню завтрака для детей детсадовской группы

Билет №11

1. Современные представления о роли холестерина.

6. Рассчитать энергетическую ценность сметаны 30% жирности на 200 гр. продукта.

Билет №12

1. Сущность пищеварения.

2. Составить меню завтрака для школьников старшей возрастной группы

Билет №13

1. Строение пищеварительной системы.

2. Рассчитать энергетическую ценность огурцов (грунтовых) на 200 гр. продукта

Билет №14

1. Роль пищеварительных ферментов.

2. Рассчитать энергетическую ценность крупы рисовой на 100 гр. продукта.

Билет №15

1. Условия, влияющие на активность пищеварительных ферментов.

2. Составить меню завтрака для детей детсадовской группы

Билет №16

1. Особенности переваривания белков.

2. Рассчитать энергетическую ценность чернослива на 100 гр. продукта

Билет №17

1. Особенности переваривания жиров.

2. Составить меню ужина для людей пожилого возраста.

Билет №18

1. Белки: физиологическая роль, аминокислотный состав белков

2. Рассчитать энергетическую ценность сыра «Российского» на 500 гр. продукта.

Билет №19

1. Витамины, понятие об авитаминозах, гиповитаминозах и гипервитаминозах

2. Рассчитать энергетическую ценность кур I категории на 500 гр. продукта

Билет №20

1. Особенности переваривания углеводов.

2. Рассчитать энергетическую ценность сосисок молочных на 100 гр. продукта

Билет №21

1. Понятие об усвояемости основных пищевых веществ.

2. Рассчитать энергетическую ценность картофеля на 200 гр. продукта.

Билет №22

1. Биологическая ценность белков животного происхождения.

2. Составить меню ужина для людей пожилого возраста.

Билет №23

1. Потребность организма в белках, влияние избытка и недостатка белков на жизнедеятельность организма.

2. Рассчитать энергетическую ценность крупы гречневой на 200 гр. продукта.

Билет №24

1. Жиры: физиологическая роль.

2. Рассчитать энергетическую ценность свежих зеленых яблок на 200 гр. продукта

Билет №25

1. Вода: значение для организма.

2. Рассчитать энергетическую ценность муки ржаной на 200 гр. продукта.

|  |  |
| --- | --- |
| ОГБПОУ «КТТ»ОП.02 «Физиология питания»Билет №11. Особенности режима питания детей.2. Составить меню обеда для учащихся ПТУ. | ОГБПОУ «КТТ»ОП.02 «Физиология питания»Билет №21. Адекватное питание.2. Составить меню завтрака для учащихся ПТУ. |
| ОГБПОУ «КТТ»ОП.02 «Физиология питания»Билет №31. Вегетарианство.2. Составить меню завтрака для школьников старшей возрастной группы. | ОГБПОУ «КТТ»ОП.02 «Физиология питания»Билет №41. Диетическое питание: понятие, значение.2. Составить меню завтрака для детей детсадовской группы. |

**Билеты для дифференцированного зачета** **по учебной дисциплине ОП.02 «Физиология питания»**

|  |  |
| --- | --- |
|   ОГБПОУ «КТТ» ОП.02 «Физиология питания»Билет №51. Назначение и характеристика диеты при заболевании органов пищеварения.2. Рассчитать энергетическую ценность моркови на 100 гр. продукта. | ОГБПОУ «КТТ»ОП.02 «Физиология питания»Билет №61. Рациональное питание: понятие, основные принципы.2. Рассчитать энергетическую ценность петрушки на 500 гр. продукта. |
| ОГБПОУ «КТТ»ОП.02 «Физиология питания»Билет №71. Особенности питания людей, занятых умственным трудом.2. Рассчитать энергетическую ценность свежих зеленых яблок на 200 гр. продукта. | ОГБПОУ «КТТ»ОП.02 «Физиология питания»Билет №81. Принцип химического щажения.2. Рассчитать энергетическую ценность томатов (грунтовых) на 400 гр. продукта. |

|  |  |
| --- | --- |
| ОГБПОУ «КТТ»ОП.02 «Физиология питания»Билет №91. Назначение и характеристика диеты при заболевании органов пищеварения.2. Рассчитать энергетическую ценность моркови на 100 гр. продукта. | ОГБПОУ «КТТ»ОП.02 «Физиология питания»Билет №101Рациональное питание: понятие, основные принципы.2. Рассчитать энергетическую ценность петрушки на 500 гр. продукта |
| ОГБПОУ «КТТ»ОП.02 «Физиология питания»Билет №111.Особенности питания людей, занятых умственным трудом.2. Рассчитать энергетическую ценность свежих зеленых яблок на 200 гр. продукта. . | ОГБПОУ «КТТ»ОП.02 «Физиология питания»Билет №121.Принцип химического щажения.2. Рассчитать энергетическую ценность томатов (грунтовых) на 400 гр. продукта.  |
| ОГБПОУ «КТТ»ОП.02 «Физиология питания»Билет №13*1*.Способы кулинарной обработки блюд детской кухни.2. Рассчитать энергетическую ценность крупы рисовой на 500 гр. продукта. | ОГБПОУ «КТТ»ОП.02 «Физиология питания»Билет №141.Назначение и характеристика диеты при заболевании почек.2.Рассчитать энергетическую ценность яблок сушеных на 200 гр. продукта. |
| ОГБПОУ «КТТ»ОП.02 «Физиология питания»Билет №151. Назначение и характеристика диеты при заболевании сердечно-сосудистой системы.2. Рассчитать энергетическую ценность сосисок молочных на 100 гр. продукта. | ОГБПОУ «КТТ»ОП.02 «Физиология питания»Билет №161. Применение принципов щажения в детском питании.2. Рассчитать энергетическую ценность кур I-категории на 500 гр. продукта. |
| ОГБПОУ «КТТ»ОП.02 «Физиология питания»Билет №171. Физиологические особенности детей и подростков.2. Рассчитать энергетическую ценность чернослива на 100 гр. продукта. | ОГБПОУ «КТТ»ОП.02 «Физиология питания»Билет №181. Принцип термического щажения.2. Рассчитать энергетическую ценность огурцов (грунтовых) на 200 гр. продукта. |
| ОГБПОУ «КТТ»ОП.02 «Физиология питания»Билет №191.Принцип механического щажения.2. Рассчитать энергетическую ценность муки ржаной на 200 гр. продукта. | ОГБПОУ «КТТ»ОП.02 «Физиология питания»Билет №201.Особенности режима питания подростков.2. Составить меню обеда для школьников младшей возрастной группы. |
| ОГБПОУ «КТТ»ОП.02 «Физиология питания»Билет №211. Раздельное питание.2. Составить меню завтрака для школьников старшей возрастной группы. | ОГБПОУ «КТТ»ОП.02 «Физиология питания»Билет №221. Режим питания и его значение.2. Составить меню обеда для школьников старшей возрастной группы. |
| ОГБПОУ «КТТ»ОП.02 «Физиология питания»Билет №231.Способы кулинарной обработки подростковой кухни.2.Составить меню обеда для детей детсадовской группы. | ОГБПОУ «КТТ»ОП.02 «Физиология питания»Билет №241. «Модные диеты», характеристика, назначение2. Составить меню ужина для людей пожилого возраста |
| ОГБПОУ «КТТ»ОП.02 «Физиология питания»Билет №251. Диетическое питание: понятие, значение.2. Составить меню завтрака для детей детсадовской группы. |  |
|  |  |