

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАССМОТРЕНО заседании цикловой комиссии технологических дисциплин Протокол № _____ от « ____ » _____ 20 ____ г. Председатель _____ М.С.Хаецкая	на УТВЕРЖДЕНО Директор ГБОУПО «СТЭТ» В.Г. Арвеладзе _____ « ____ » _____ 20 ____ г.	УТВЕРЖДЕНО Директор ГБОУПО Севастополя РЦОКО Д.Н.Крузе _____ « ____ » _____ 20 ____ г.
---	--	--

**КОНТОРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ»
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО
СПЕЦИАЛЬНОСТИ
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Составила: Полторак Ю.Б. преподаватель высшей категории
Эксперт: Хаецкая М.С. методист

Севастополь, 2018 г.

Сборник контрольно-измерительных материалов к рабочей программе учебной дисциплины «Физиология питания» для специальности среднего профессионального образования :

19.02.10 Технология продукции общественного питания,

Содержание программы реализуется в процессе усвоения обучающимися основной профессиональной образовательной программы СПО с получением среднего общего (полного) образования, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС СПО третьего поколения.

Эксперт: Хаецкая М.С. методист

Пояснительная записка

Контрольно-измерительные материалы (КИМ) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Физиология питания» в объеме 68 часов.

КИМ включают контрольные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета в ГБОУПО «СТЭТ».

Контрольные материалы позволяют установить уровень освоения обучающимися Федерального компонента государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования по физиологии питания, общепрофессиональный уровень.

Документы, определяющие содержание зачетной работы

КИМ разработаны на основании следующих документов:

- ФГОС СПО по специальности:
19.02.10 Технология продукции общественного питания,
- Основной профессиональной образовательной программы по специальности:
19.02.10 Технология продукции общественного питания,
- примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины «Физиология питания» для профессиональных образовательных организаций, рабочей программы учебной дисциплины «Физиология питания».

Результаты освоения дисциплины

КИМ ориентированы на достижение следующих **целей**:

- **освоение знаний** о основах физиологии питания, химическом составе пищи и ее физиологической ценности. Значение основных компонентов пищи: белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ, воды для поддержания процессов жизнедеятельности организма человека и источники их получения.

- **овладение умениями** обеспечивать организм необходимыми веществами и энергией в процессе приготовления и употребления пищевых продуктов, изменять по необходимости характер питания и способы обработки исходного сырья.
- **развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей** обучающихся в процессе изучения представлений и принципов в области питания, обеспечения безопасного приготовления, хранения и реализации продуктов питания.
- **воспитание убежденности** в необходимости правильного и рационального питания, как важнейшего составляющего здорового образа жизни человека.
- **использование приобретенных знаний и умений** в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к здоровью других людей и собственному здоровью; обоснования и соблюдения мер профилактики заболеваний, связанных с неправильным питанием.

КИМ ориентированы на достижение следующих **задач**:

- **формирование навыков** коммуникативной, учебно-исследовательской деятельности, критического мышления;
- **способность** к инновационной, аналитической, творческой, интеллектуальной деятельности;
- **формирование навыков** проектной и исследовательской деятельности, а также самостоятельного применения приобретенных знаний и способов действий при решении различных задач, используя знания одного или нескольких учебных предметов или предметных областей;
- **способность постановки цели** и формулирования гипотезы исследования, планирования работы, отбора и интерпретации необходимой информации, структурирования аргументации результатов исследования на основе собранных данных, презентации результатов.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;

- рассчитывать химический состав пищи;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- роль пищи для организма человека;
- источники получения основных компонентов пищи;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- методики составления рационов питания.

Освоение содержания учебной дисциплины «Физиология питания» обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов:

Личностных:

- устойчивый интерес к истории и достижениям в области физиологии питания;
- готовность к продолжению образования, повышению квалификации в избранной профессиональной деятельности, используя полученные знания;
- объективное осознание значимости компетенций в области физиологии питания для человека и общества;
- умение управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
- умение выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач в области физиологии питания;

Метапредметных:

- овладение умениями и навыками различных видов познавательной деятельности;
- применение основных методов познания (описания, наблюдения, эксперимента) для изучения различных проявлений антропогенного воздействия, с которыми возникает необходимость сталкиваться в профессиональной сфере;
- умение определять цели и задачи деятельности, выбирать средства их достижения на практике;
- умение использовать различные источники для получения сведений физиологической направленности и оценивать ее достоверность для достижения поставленных целей и задач;

Предметных:

- сформированность представлений о культуре питания как условии достижения здорового образа жизни;
- сформированность значимости соблюдения норм и правил сбалансированного питания человека;;
- владение умениями применять знания по физиологии питания в быту и на производстве;
- владение знаниями по рациональному питанию в сфере здоровья и безопасности жизни;
- сформированность способности к выполнению проектов связанных с физиологической безопасностью человека, здоровьем людей и повышением их культуры питания.

Общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих супов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных хлебобулочных изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных и десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Структура и содержание зачетной работы

КИМ составлено с учетом индивидуально-возрастных, психологических особенностей обучающихся и имеет 10 варианта из 3 задания каждый, различающихся формой и уровнем сложности (базовой и повышенной).

Каждый вариант состоит из двух частей. Обязательная часть включает в себя 2 теоретических вопроса.

Вторая часть представлена расчетной задачей.

Часть работы	Номер задания	Название тем	Форма задания	Уровень сложности задания	Кол.баллов за задание
1 часть	1	Роль основных пищевых веществ жизнедеятельности организма	Теоретический вопрос	Базовый	1,5
	2	Основы физиологии питания	Теоретический вопрос	Базовый	1,5
2 часть	3	Расчетная задача	Решение задачи	Повышенной сложности	2

Все варианты зачетной работы равноценны между собой. Задания, включенные в разные варианты, проверяют одни и те же элементы содержания ключевых тем дисциплины одинакового уровня сложности.

Условия выполнения зачетной работы

К зачетному заданию прилагается инструкция.

На выполнение зачетной работы предполагается 1 час 30 минут.

Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Зачетная работа направлена на проверку особо важных знаний, умений, видов деятельности.

Знания:

- принципы рационального питания;
- особенности химического состава пищи;
- роль основных компонентов пищи (белков, жиров, углеводов);
- методы сохранения физиологической ценности пищи;

Умения:

- обосновывать место и роль знаний по физиологии питания в практической деятельности людей, в развитии современных технологий;
- определять физиологическую ценность пищи;
- рассчитывать содержание в готовых блюдах содержание основных компонентов пищи и калорийность;
- составлять меню для разных групп населения;
- давать рекомендации по диетическому и лечебно-профилактическому питанию.

Виды деятельности:

- использование приобретенных знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к рациональному питанию;
- обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, связанных с нерациональным питанием;
- соблюдение правил и норм рационального питания.

Диагностическая карта КИМ по дисциплине «Физиология питания»

Результаты освоения дисциплины	Номер задания	Содержание заданий
Знать. - роль пищи для организма человека; - основные процессы обмена веществ в организме; - суточный расход энергии; - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; - роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания; - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; - понятие рациона питания; - суточную норму потребности человека в питательных веществах; - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; - назначение лечебного и лечебно-профилактического питания; - методики составления рационов питания.	1-2	Вопросы на знание теории
Уметь - проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей.	3	Решение расчетной задачи

Содержание зачетной работы

Титульный лист

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ
«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Зачетная работа

по дисциплине «Физиология питания»

Специальность _____ группа _____

ФИО обучающегося _____

Уровень сложности: базовый, повышенный

Дата выполнения _____

Вариант № _____

Получено _____ баллов

Оценка _____

Проверил Полторак Ю.Б.

Ассистент _____

Апелляция _____

Дата _____

Результат _____

Председатель комиссии _____

Краткая инструкция для обучающихся.

На выполнение зачетной работы по экологии дается 1 час 30 минут.

Зачетная работа состоит из двух частей: обязательной и дополнительной.

Обязательная часть содержит задания минимально обязательного уровня, вторая часть – более сложные задания.

При выполнении теоретических заданий, постарайтесь как можно более полно и развернуто ответить на вопросы. При выполнении второй части зачетной работы, запишите полное решение задачи и обоснуйте полученные результаты.

Правильное выполнение заданий оцениваются баллами. Баллы, полученные за все ответы, суммируются.

Постарайтесь ответить на как можно большее количество вопросов и решить предложенные задачи.

Перед началом работы внимательно изучите критерии оценивания и обратите внимание, что начинать работу надо с обязательной части. И только после этого переходите к решению задач, чтобы повысить оценку до четырех и пяти баллов.

Желаем успехов!

Продолжительность зачетной работы

На выполнение зачетной работы дается 1 час 30 минут.

Примерный вариант критериев оценивания.

Оценка	Количество баллов, необходимых для получения оценки
3(удовлетворительно)	-даны правильные ответы на теоретические вопросы, но в ответах есть неточности, не приведены примеры; - задача второй части не решена.
4 (хорошо)	- даны правильные ответы на теоретические вопросы, но не приведены примеры; - правильно решена задача.
5 (отлично)	- даны правильные, развернутые, обоснованные ответы на все теоретические вопросы; -правильно решена задача, дано аргументированное обоснование ответа.

Справочные материалы и оборудование не используется

Варианты зачетной работы.

Вариант № 1.

Часть 1.

Внимательно прочитайте задания и постарайтесь правильно ответить на поставленные вопросы.

1. Раскройте особенности строения органов пищеварения. Как происходит пищеварение в отделах пищеварительного тракта?
2. Каковы особенности питания детей и подростков? Дайте рекомендации по составлению меню для детей и подростков.

Часть 2.

Внимательно прочитайте условие задачи. Решите задачу и обоснуйте полученный ответ.

3. Рассчитайте содержание белков в готовом блюде.

Наименование блюда	Продукты	Вес нетто в граммах	Содержание белков в 100 г	Фактическое содержание белков
Суп рисовый с мясом	Крупа рисовая	20		
	Лук репчатый	12		
	Томатное пюре	15		
	Кулинарный жир	4		
	Чеснок	1		
	Вода	200		

ВАРИАНТ № 2.

Часть 1.

Внимательно прочитайте задания и постарайтесь правильно ответить на поставленные вопросы.

1. Дайте понятие белкам как компонентам пищи. Каковы особенности строения, функции, источники белков?
2. Раскройте особенности питания пожилых людей. Дайте рекомендации по составлению меню для пожилых людей.

Часть 2.

Внимательно прочитайте условие задачи. Решите задачу и обоснуйте полученный ответ.

3. Рассчитайте содержание углеводов в готовом блюде.

Наименование блюда	Продукты	Вес нетто в граммах	Содержание углеводов в 100 г	Фактическое содержание углеводов
Суп с крупой и томатом	Крупа овсяная	20		
	Лук репчатый	5		
	Томатное пюре	7		
	Кулинарный жир	5		
	Морковь	10		
	Вода	200		

ВАРИАНТ № 3.

Часть 1.

Внимательно прочитайте задания и постарайтесь правильно ответить на поставленные вопросы.

1. Дайте понятие жирам как компонентам пищи. Каковы особенности строения, функции, источники жиров?
2. Раскройте понятие «модные» диеты. Опишите особенности данных диет. В чем их преимущества и недостатки?

Часть 2.

Внимательно прочитайте условие задачи. Решите задачу и обоснуйте полученный ответ.

3. Рассчитайте содержание жиров в готовом блюде.

Наименование блюда	Продукты	Вес нетто в граммах	Содержание жиров в 100 г	Фактическое содержание жиров
Фрикадельки рыбные с томатным соусом	Треска	65		
	Лук репчатый	14		
	Томатное пюре	15		
	Хлеб пшеничный	12		
	Молоко	20		
	Яйцо	4 шт.		

ВАРИАНТ № 4.

Часть 1.

Внимательно прочитайте задания и постарайтесь правильно ответить на поставленные вопросы.

1. Дайте понятие углеводам как компонентам пищи. Каковы особенности строения, функции, источники углеводов?
2. Раскройте особенности диеты № 1 (диета при гиперсекреции желудочного сока), рекомендуемые и запрещенные продукты.

Часть 2.

Внимательно прочитайте условие задачи. Решите задачу и обоснуйте полученный ответ.

3. Рассчитайте содержание витаминов в готовом блюде.

Наименование блюда	Продукты	Вес нетто в граммах	Витамин А		Витамин В 1		Витамин С	
			В 100 г	фактически	В 100 г	фактически	В 100 г	фактически
Салат «Летний»	Картофель	50						
	Огурцы	45						
	Помидоры	40						
	Лук	30						
	Перец болгарский	20						
	Яйца	1 шт.						

ВАРИАНТ № 5.

Часть 1.

Внимательно прочитайте задания и постарайтесь правильно ответить на поставленные вопросы.

1. Дайте понятие минеральным веществам как компонентам пищи. Каковы функции и источники минеральных веществ?
2. Раскройте особенности диеты № 2 (диета при гипосекреции желудочного сока), рекомендуемые и запрещенные продукты.

Часть 2.

Внимательно прочитайте условие задачи. Решите задачу и обоснуйте полученный ответ.

3. Рассчитайте содержание минеральных веществ в готовом блюде.

Наименование блюда	Продукты	Вес нетто в граммах	Натрий		Калий		Кальций	
			В 100 г	фактический	В 100 г	фактический	В 100 г	фактический
Салат «Летний»	Картофель	50						
	Огурцы	45						
	Помидоры	40						
	Лук	30						
	Перец болгарский	20						
	Яйца	1 шт.						

ВАРИАНТ № 6.

Часть 1.

Внимательно прочитайте задания и постарайтесь правильно ответить на поставленные вопросы.

1. Дайте понятие водорастворимым витаминам как компонентам пищи. Каковы особенности строения, функции, источники водорастворимых витаминов?

2. Раскройте особенности диеты № 5 (диета при заболеваниях печени), рекомендуемые и запрещенные продукты.

Часть 2.

Внимательно прочитайте условие задачи. Решите задачу и обоснуйте полученный ответ.

3. Рассчитайте калорийность готового блюда.

Наименование блюда	Продукты	Вес нетто в граммах	Содержание ккал в 100 г	Фактическое содержание ккал
Суп рисовый с мясом	Крупа рисовая	20		
	Лук репчатый	12		
	Томатное пюре	15		
	Кулинарный жир	4		
	Чеснок	1		
	Вода	200		

ВАРИАНТ № 7.

Часть 1.

Внимательно прочитайте задания и постарайтесь правильно ответить на поставленные вопросы.

1. Дайте понятие жирорастворимым витаминам. Каковы особенности строения, функции, источники жирорастворимых витаминов?
2. В чем заключаются особенности диеты № 7 (диета при заболеваниях почек), каковы рекомендуемые и запрещенные продукты?

Часть 2.

Внимательно прочитайте условие задачи. Решите задачу и обоснуйте полученный ответ.

3. Рассчитайте содержание белков в готовом блюде.

Наименование блюда	Продукты	Вес нетто в граммах	Содержание белков в 100 г	Фактическое содержание белков
Бефстроганов	Говядина	160		
	Лук репчатый	15		
	Томатное пюре	10		
	Кулинарный жир	15		
	Сметана	40		
	Мука	5		

ВАРИАНТ № 8.

Часть 1.

Внимательно прочитайте задания и постарайтесь правильно ответить на поставленные вопросы.

1. Каково значение воды в питании человека? Какова суточная потребность в воде?
2. Раскройте особенности диеты № 8 (диета при ожирении), рекомендуемые и запрещенные продукты.

Часть 2.

Внимательно прочитайте условие задачи. Решите задачу и обоснуйте полученный ответ.

3. Рассчитайте содержание жиров в готовом блюде.

Наименование блюда	Продукты	Вес нетто в граммах	Содержание жиров в 100 г	Фактическое содержание жиров
Поджарка	Говядина	160		
	Лук репчатый	40		
	Томатное пюре	20		
	Кулинарный жир	15		

ВАРИАНТ № 9.

Часть 1.

Внимательно прочитайте задания и постарайтесь правильно ответить на поставленные вопросы.

1. В чем заключаются принципы рационального питания? Раскройте принципы системы питания Покровского и Уголева.
2. Каковы особенности диеты № 9 (диета при сахарном диабете), рекомендуемые и запрещенные продукты?

Часть 2.

Внимательно прочитайте условие задачи. Решите задачу и обоснуйте полученный ответ.

3. Рассчитайте содержание углеводов в готовом блюде.

Наименование блюда	Продукты	Вес нетто в граммах	Содержание углеводов в 100 г	Фактическое содержание углеводов
Макаронник	Макароны	75		
	Молоко	100		
	Яйца	2 шт.		
	Кулинарный жир	5		
	Сахар	10		
	Сухари	5		

ВАРИАНТ № 10.

Часть 1.

Внимательно прочитайте задания и постарайтесь правильно ответить на поставленные вопросы.

1. Каковы особенности лечебно-профилактического питания? Какие определяют рационы и их назначение?
2. Особенности диеты № 10 (диета при заболеваниях сердечнососудистой системы), рекомендуемые и запрещенные продукты.

Часть 2.

Внимательно прочитайте условие задачи. Решите задачу и обоснуйте полученный ответ.

3. Рассчитайте калорийность готового блюда.

Наименование блюда	Продукты	Вес нетто в граммах	Ккал в 100 г	Фактическая калорийность
Пудинг из моркови	Морковь	130		
	Молоко	30		
	Сахар	5		
	Кулинарный жир	5		
	Крупа манная	15		
	Яйцо	1 шт		
	Сметана	5		