МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «Режевской политехникум»

Утверждаю:
Директор ГАПОУ СО «Режевской политехникум»
_____ С.А.Дрягилева
от «14» июня 2019 г.

Комплект оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации
в рамках основной образовательной программы (ОПОП)
по программам подготовки специалистов среднего звена
ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ
19.02.01 Технология продукции общественного питания

Реж, 2019

Рассмотрено: на заседании предметно-цикловой комиссии протокол № 11 от «13» июня 2019 г.

Одобрено: на заседании методического совета техникума протокол № 11 от «14» июня 2019 г.

Разработчик:

Хамидуллина Равида Анваровна преподаватель, первая квалификационная категория.

I. Паспорт комплекта оценочных средств

1. Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения учебной дисциплины **ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ**

Таблица 1

Результаты освоения (объекты оценивания)	**Основные показатели оценки результата**	**Тип задания; № задания**	**Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)**
Знать:		Устный опрос по экзаменационным билетам	*Зачет*
роль пищи для организма человека;	знание роли пищи для организма человека;		
основные процессы обмена веществ в организме;	знание основных процессов обмена веществ в организме;		
суточный расход энергии;	знание суточных расходов энергии;		
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	знание состава, физиологического значения, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания;		
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;	знание роли питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;		
физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	знание физико-химических изменений пищи в процессе пищеварения		
суточную норму потребности человека в питательных веществах;	знание суточной нормы потребности человека в питательных веществах;		
нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	знание норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения;		
физиологическое значение питательных веществ в развитии детского организма, их суточные нормы потребления;	знание физиологического значения питательных веществ в развитии		

	детского организма, их суточные нормы потребления;		
особенности питания беременных и кормящих матерей;	Знание особенностей питания беременных и кормящих матерей;		
особенности питания пожилых и старых людей	знание особенностей питания пожилых и старых людей		
назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;	знание назначения лечебного и лечебно-профилактического питания;		
характеристики основных диет, их энергетический и химический состав;	знание характеристик основных диет, их энергетического и химического состава;		
Уметь:			
проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	проведение органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов в соответствии с требованиями к качеству сырья и готовой продукции		
рассчитывать энергетическую ценность блюд	проведение расчета энергетической ценности блюд в соответствии с формулами		
составлять рационы питания для различных категорий потребителей	проведение составления рациона питания для различных категорий потребителей в соответствии с нормативной документацией (сборник рецептур, технологические карты) для диетического питания		

2. Комплект оценочных средств

2.1. Задания для проведения дифференцированного зачета

Билеты для зачета:

№ 1 Питание, пища, пищевые вещества. Функции пищевых веществ в организме человека. Незаменимые пищевые вещества, которые должны поступать с пищей.

№ 2 Белки, пищевая ценность, потребность в белке, функции выполняемые в организме человека.

№ 3 Жиры. Строение и классификация жиров пищи. Жиры в пищевых продуктах. Незаменимые пищевые вещества входящие в состав пищевых жиров.

№ 4 Углеводы. Строение, классификация и свойства углеводов пищи. Углеводы в пищевых продуктах.

№ 5 Пища как источник энергии, регуляция массы тела. Энергетическая ценность пищи.

№ 6 Витамины. Физиологическая роль витаминов. Недостаточность витаминов: авитаминозы и гиповитаминозы. Потери витаминов при кулинарной обработке.

№ 7 Минеральные вещества. Общие функции, физиологическое значение. Назовите известные группы минеральных веществ.

№ 8 Вода. Функции воды. Потребность в воде. К каким последствиям приводит недостаток воды в жаркую погоду?

№ 9 Физиология пищеварения и обмен веществ. Отделы пищеварительного тракта человека.

№ 10 Физиологическое значение питательных веществ в развитии детского организма, их суточные нормы потребления.

№ 11 Назначение лечебного и лечебно-профилактического питания.

№ 12 Характеристики основных диет, их энергетический и химический состав.

№ 13 Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения.

№ 14 Рациональное питание. Правила самостоятельного выбора здорового питания.

№ 15 Особенности питания беременных и кормящих матерей, питания пожилых и старых людей.

Условия выполнения задания:

1. Место (время) выполнения задания: кабинет «Технология продукции общественного питания»
2. Максимальное время выполнения задания: 25 мин.

2.2. Пакет экзаменатора

Ф И О студента	**№ гр.**	
Задание: билет №		
Результаты освоения (объекты оценки)	**Критерии оценки результата** (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств)	**Отметка о выполнении** (Прописью ставится отметка)
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 суточную норму потребности человека в питательных веществах; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; физиологическое значение питательных веществ в развитии детского организма, их суточные нормы потребления; особенности питания беременных и кормящих матерей; особенности питания пожилых и старых людей назначение лечебного и лечебно-профилактического питания; характеристики основных диет, их энергетический и химический состав; Уметь: проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд, составлять рационы питания для различных категорий потребителей	*Ответ полный, развернутый, профессиональная терминология, построен логично, грамотно с точки зрения русского языка. Получены ответы на все вопросы экзаменатора оценка – 5 (отлично)* *Ответ полный, развернутый, профессиональная терминология, построен логично, грамотно с точки зрения русского языка, но отвечает не на все вопросы -4 (хорошо)* *Ответ полный, развернутый, но ответ неграмотный, нелогичный, использована терминология частично _3 (удовлетворительно)* *Ответ не полный, неразвернутый, не использована профессиональная лексика-2 (неудовлетворительно)*	

Подписи экзаменаторов:_____

_____Дата проведения_____