

**Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Павловский технологический техникум»**

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА  
УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА**

**ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ**

---

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Контрольно-оценочные средства по учебной дисциплине разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО)

19.02.10.                   Технология продукции общественного питания  
(базовой подготовки)

*код           наименование специальности (уровень подготовки)*

утвержденного приказом № 383 от 22 апреля 2014 Министерства образования и науки Российской Федерации (Зарегистрировано в Минюсте России 27.06.2014 N 32878) и рабочей программы

РАССМОТРЕНА  
ЦМК ОПД и ПМ  
(Протокол от «29» июня 2020 г. № 11  
Председатель *Л.А. Зайцева* Л.А. Зайцева



УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УР  
И.В. Колесникова  
*И.В. Колесникова* 2020 г.

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Павловский технологический техникум»

Разработчики:

Балакина Т.А., преподаватель ОГБПОУ ТТП

*Фамилия И.О., ученая степень, звание, должность*

*Фамилия И.О., ученая степень, звание, должность*

Рецензенты:

Зайцева Л.А., преподаватель высшей категории ОГБПОУ ТТП

*Ф.И.О., должность*

*Ф.И.О., должность*

## **1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств**

В результате освоения учебной дисциплины «Физиология питания» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания базового уровня подготовки следующими умениями, знаниями, которые формируют профессиональную компетенцию, и общими компетенциями:

### **Умения:**

- У1. проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- У2. рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- У3. составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

### **Знания:**

- З 1. роль пищи для организма человека;
- З 2. основные процессы обмена веществ в организме;
- З 3. суточный расход энергии;
- З 4. состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- З 5. роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- З 6. физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- З 7. усвояемость пищи, влияющие на неё факторы;
- З 8. понятие рациона питания;
- З 9. суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- З 10. нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- З 11. назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- З 12. методики составления рационов питания.

### **Общие компетенции:**

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем

<b>Результаты (освоенные умения и усвоенные знания)</b>	<b>Основные показатели оценки результатов</b>	<b>Формы и методы оценки и контроля</b>
1. Умение проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов.	Определение качества продукции при подготовке к практической работе в кухне-лаборатории.	оценка выполнения практического задания.
2. Умение рассчитывать энергетическую ценность блюд.	Выполнение расчетов при решении расчетных задач и выполнении практических работ.	оценка на практическом занятии.
3. Умение составлять рационы питания для различных категорий потребителей.	Составление рационов и расчет их энергетической и пищевой ценности (проектирование)	оценка выполнения практических заданий на занятии и при выполнении самостоятельной работы.
4. Знание роли пищи для организма человека, основных процессов обмена веществ в организме.	Изложение основных положений .	Письменный опрос
5. Знание понятий «основной обмен», «КФА», «суточный расход энергии».	Решение расчетных задач.	оценка выполнения практического задания.
6. Знание химического состава, физиологического значения, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания.	Определение качественных органолептических характеристик продуктов питания	Письменный опрос
7. Знание роли питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания.	Проектирование и изложение материала.	Письменный опрос . оценка выполнения проекта.
8. Знание физико-химических изменений в пище в процессе	Проект-сочинение «Путешествие бутерброда .....по желудочно-кишечному	оценка выполненного практического задания.

пищеварения, усвояемости пищи и влияющих на нее факторов.	тракту» и его демонстрация.	
---	-----------------------------	--

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

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Формой аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет.

## **2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке**

2.1. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

Таблица 1.14. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

9.Знание понятий «рацион питания», «суточная потребность человека в питательных веществах», «нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения».	Создание рационов питания (проектирование) для различных групп населения с соблюдением норм и принципов РСП.	оценка практических занятиях и оценка выполнения практических заданий.
10.Знание задач и принципов построения лечебного и лечебно-профилактического питания.	Определение видов диет по различным группам заболеваний и принципов щажения при организации лечебного питания	Письменный опрос оценка выполнения практических заданий.
11.Знание методики составления рациона питания для детей и подростков с учетом возраста.	Создание рационов. Решение расчетных задач.	Письменный опрос. Оценка выполнения практических заданий.
12.Знание особенности питания представителей различных видов спорта.	Проектирование рационов питания.	оценка выполнения практических заданий.

### 3. Оценка освоения учебной дисциплины:

#### 3.1. Формы и методы оценивания

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине «Физиология питания», направленные на формирование общих и профессиональных компетенций. Формы и методы оценивания представлены в таблице 2.2.

## Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по темам (разделам)

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль		Рубежный контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З	Форма контроля	Проверяемые ОК, У, З
<b>Раздел 1. Физиология питания и здоровье человека</b>					Дифференцированный зачет	У1- У3 З 1- З 12 ОК 1 -ОК 10
<b>Тема 1.1. Физиология пищеварения</b>	Устный опрос Проверочная работа Самостоятельная работа	З 6, З 7 З 1, З 2 ОК 1, ОК 3, ОК 5				
<b>Тема 1.2. Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи</b>	Устный опрос Практическая работа № 1, 2 Самостоятельная работа	З 2-4 ОК 1, ОК 3, ОК 4				
<b>Раздел 2. Пищевые вещества</b>						
<b>Тема 2.1. Значение белков в питании</b>	Устный опрос Практическая работа №3 Самостоятельная работа	З 1, З 2, З 3 З 5, З 9, ОК 1, ОК 3, ОК 4				
<b>Тема 2.2. Значение жиров в питании</b>	Устный опрос Практическая работа №4 Самостоятельная работа	З 1, З 2, З 3 З 5, З 9, ОК 1, ОК 3, ОК 4				
<b>Тема 2.3. Значение углеводов в питании</b>	Устный опрос Практическая работа №5 Самостоятельная работа	З 1, З 2, З 3 З 5, З 9, ОК 1, ОК 3, ОК 4				
<b>Тема 2.4. Витамины, минеральные вещества и вода в питании</b>	Устный опрос Практическая работа № 6-11 Самостоятельная работа	У2 З 1, З 2, З 3, З 5, З 9, ОК 1, ОК 3, ОК 4				
<b>Тема 2.5. Пищевая ценность продуктов животного и растительного происхождения</b>	Устный опрос Практическая работа № 12-30	У1, У2, У3 З 4, З 9, З 10 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 8				
<b>Тема 2.6. Основы рационального питания</b>	Устный опрос Практическая работа № 31-36 Самостоятельная работа	У 1, У3, З 2-4, З 8, З 10-12 ОК 2-5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9				

### **3.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины**

Рубежный контроль для оценки освоения учебной дисциплины не предусмотрен.

### **4. Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по учебной дисциплине**

Предметом оценки являются умения и знания. Контроль и оценка осуществляются в форме дифференцированного зачета.

## **I. ПАСПОРТ**

### **Назначение:**

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины «Физиология питания» по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания базового уровня подготовки

### **Умения**

- У1. проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- У2. рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- У3. составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

### **Знания:**

- З 1. роль пищи для организма человека;
- З 2. основные процессы обмена веществ в организме;
- З 3. суточный расход энергии;
- З 4. состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- З 5. роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;
- З 6. физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- З 7. усвояемость пищи, влияющие на неё факторы;
- З 8. понятие рациона питания;
- З 9. суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- З 10. нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- З 11. назначение лечебного и лечебно-профилактического питания;
- З 12. методики составления рационов питания.

## **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ**

### **Инструкция для обучающихся**

Внимательно прочитайте задание.



Вам предстоит выполнить 23 тестовых заданий и одно **практическое задание**. Исправленные ответы не засчитываются. Задание не переписывается, ответы на вопросы четко нумеруются в соответствии с номером задания.

Время выполнения задания – 60 минут

**Тест для дифференцированного зачета  
по дисциплине «Физиология питания»**

**ВАРИАНТ № 1**

**ЧАСТЬ А**

*В заданиях с 1 по 15 выбери единственно правильный вариант ответа*

1. ПИТАНИЕ, НАЗНАЧАЕМОЕ БОЛЬНОМУ В ЦЕЛЯХ ЛЕЧЕНИЯ ТОГО ИЛИ ИНОГО ЗАБОЛЕВАНИЯ

- а) профилактическое
- б) лечебное
- в) диетическое
- г) санаторное

2. ЦЕЛЬ ЛЕЧЕБНО – ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

- а) повышение защитных функций организма;
- б) предотвращение проникновения в организм вредных химических или радиоактивных веществ;
- в) устранение из питания определенных пищевых веществ;
- г) подготовка пищи особыми способами для восполнения нарушенных функций в организме.

3. ПРИ ЯЗВЕ ЖЕЛУДКА И ДВЕНАДАТИПЁРСТНОЙ КИШКИ НАЗНАЧАЕТСЯ ДИЕТА

- а) диета № 5
- б) диета № 1
- в) диета № 2
- г) диета № 7

4. ПРИ ЗАБОЛЕВАНИИ ПЕЧЕНИ И ЖЕЛЧНЫХ ПУТЕЙ НАЗНАЧАЕТСЯ

- а) диета № 5
- б) диета № 1
- в) диета № 2
- г) диета № 7

5. ПРИ СЕРДЕЧНО-СОСУДИСТЫХ ЗАБОЛЕВАНИЯХ И ГИПЕРТОНИЧЕСКОЙ БОЛЕЗНИ ПИЩУ ГОТОВЯТ

- а) без соли
- б) без сахара
- в) без жира
- г) без молока

6. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПИЩИ В ТЕЧЕНИЕ ДНЯ ПО ВРЕМЕНИ, КАЛЛОРИЙНОСТИ И ОБЪЁМУ

- а) режим питания
- б) рацион питания
- в) сбалансированное питание
- г) диета

7. ФУНКЦИИ ПОДЖЕЛУДОЧНОЙ ЖЕЛЕЗЫ

а) задерживает вредные вещества в организме

б) вырабатывает гормон инсулин

в) всасывает продукты расщепления пищевых веществ

г) происходит всасывание в кровь основной массы воды

8. ИЗБЫТОК УГЛЕВОДОВ В ОРГАНИЗМЕ ПРИВОДИТ

а) замедлению роста

б) ослаблению защитных сил организма

в) увеличению массы тела

г) снижению работоспособности

9. ПРИ ТУБЕРКУЛЁЗЕ РАЗЛИЧНЫХ ОРГАНОВ, АНЕМИИ, ИСТОЩЕНИИ ПОСЛЕ ИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ НАЗНАЧАЕТСЯ

а) диета № 15

б) диета № 11

в) диета № 9

г) диета № 10

10. В КАЧЕСТВЕ ПИЩЕВЫХ КИСЛОТ В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ ДОПУСКАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

А) уксусной кислоты

Б) синтетической молочной кислоты

В) лимонной кислоты

Г) синтетической яблочной кислоты

11. ФАКТОРЫ, ПОЛОЖИТЕЛЬНО ВЛИЯЮЩИЕ НА ФОРМИРОВАНИЕ АППЕТИТА

А) соблюдение режима питания

Б) доминанта отрицательных чувств (гнев, боль)

В) переутомление

Г) переохлаждение

12. В ТОНКОМ КИШЕЧНИКЕ ПРОИСХОДЯТ СЛЕДУЮЩИЕ ПРОЦЕССЫ

А) всасывания

Б) выделения токсических веществ

В) синтез витаминов

Г) синтез белка

13. ОПТИМАЛЬНЫМ СООТНОШЕНИЕМ БЕЛКОВ, ЖИРОВ, УГЛЕВОДОВ В РАЦИОНЕ ЯВЛЯЕТСЯ

А) 1: 1: 4

Б) 1: 0,5: 5

В) 1: 1,5: 5

Г) 1: 2 : 3

14. КАЛОРИЙНОСТЬ РАЦИОНА ДЛЯ ЛИЦ, ЗАНЯТЫХ ФИЗИЧЕСКИМ ТРУДОМ, ПОВЫШАЕТСЯ ЗА СЧЁТ

А) белков

Б) углеводов

В) витаминов

Г) минеральных веществ

15. ВСЕ АМИНОКИСЛОТЫ, ВХОДЯЩИЕ В СОСТАВ БЕЛКА, ПОДРАЗДЕЛЯЮТ НА

А) жирорастворимые и водорастворимые

Б) заменимые и незаменимые

В) простые и сложные

Г) растительные и животные

***В заданиях с 16 по 23 вставьте пропущенную информацию, дополнив предложение:***

16. УКАЖИТЕ ВИДЫ ЩАЖЕНИЯ

а) \_\_\_\_\_

б) \_\_\_\_\_

в) \_\_\_\_\_

17. ПИЦЦУ ГОТОВЯТ В ОТВАРНОМ ВИДЕ БЕЗ СОЛИ ПРИ ЗАБОЛЕВАНИИ \_\_\_\_\_.

18. ВИД ЩАЖЕНИЯ, ПРИ КОТОРОМ ЗАПРЕЩАЮТ ОСТРЫЕ БЛЮДА, ВКУСОВЫЕ ВЕЩЕСТВА, КРЕПКИЕ БУЛЬОНЫ, КИСЛЫЕ, СОЛЁНЫЕ ПРОДУКТЫ, ЖАРЕННЫЕ БЛЮДА \_\_\_\_\_.

19. ДЛЯ БОЛЬШИНСТВА ДИЕТ РЕКОМЕНДУЮТ \_\_\_\_\_ РАЗОВОЕ ПИТАНИЕ С ПРОМЕЖУТКАМИ МЕЖДУ ПРИЁМАМИ ПИЦЦЫ НЕ БОЛЕЕ \_\_\_\_\_ ЧАСОВ.

20. ЛЕЧЕБНОЕ ПИТАНИЕ ВКЛЮЧАЕТ \_\_\_\_\_ ОСНОВНЫХ ЛЕЧЕБНЫХ СТОЛОВ.

21. ДЛЯ СОХРАНЕНИЯ ВИТАМИНОВ ПРИ ВАРКЕ ОВОЩЕЙ ИХ СЛЕДУЕТ ПОМЕЩАТЬ В \_\_\_\_\_ ВОДУ.

22. ПО РАСТВОРИМОСТИ ВИТАМИНЫ ПОДРАЗДЕЛЯЮТСЯ НА ВОДОРАСТВОРИМЫЕ И \_\_\_\_\_.

23. БЕЛКИ МОЛОКА ПРЕДСТАВЛЕНЫ ПРЕИМУЩЕСТВЕННО \_\_\_\_\_.

## ЧАСТЬ Б

### *Выполните практическое задание*

24. ПОДСЧИТАЙТЕ КАЛОРИЙНОСТЬ ВИНЕГРЕТА РЫБНОГО

1. Подсчитайте и введите значения в поля представленной таблицы, учитывая вес каждого продукта. Используйте калькулятор. Значение округлите до 1 знака после запятой.
2. Определите калорийность 100 г винегрета

Наименование продуктов	Количество продукт ов, г	Белки	Жиры	Углево ды	Белки	Жиры	Углево ды
		На 100 г продукта					
Осётр	206	21	7	0			
Картофель	150	2	0.4	17.3			
Огурцы соленые	150	2.8	0	0,6			
Горошек консервированный	100	3,1	0.2	4.3			
Морковь	110	1.3	0.1	7.1			
Свёкла	100	1.5	0	9.2			
Лук репчатый	100	1.4	0	9.1			
Майонез	150	0.5	50,5	1.3			
<b>Выход</b>	<b>1000</b>						
					<b>x 4</b>	<b>x 9</b>	<b>x 4</b>
					=	=	=
					=	<b>ккал</b>	

Калорийность 100 г винегрета рыбного: \_\_\_\_\_ ккал.

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ**

## **Инструкция для обучающихся**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предстоит выполнить 23 тестовых задания и одно **практическое**, исправленные ответы не засчитываются.

Задание не переписывается, ответы на вопросы четко нумеруются в соответствии с номером задания.

Время выполнения задания – 60 минут

## **Тест для дифференцированного зачета по дисциплине «Физиология питания»**

### **ВАРИАНТ № 2.**

#### **ЧАСТЬ А**

**В заданиях с 1 по 15 выбери единственно правильный вариант ответа**

#### **1. ЛЕЧЕБНЫЙ РАЦИОН ПИТАНИЯ БОЛЬНОГО ЧЕЛОВЕКА**

- а) режим питания
- б) рацион питания
- в) сбалансированное питание
- г) диета

#### **2. ПРИ СЕРДЕЧНОСОСУДИСТЫХ ЗАБОЛЕВАНИЯХ И ГИПЕРТОНИЧЕСКОЙ БОЛЕЗНИ НАЗНАЧАЕТСЯ**

- А) диета № 5
- Б) диета № 7
- В) диета № 10
- г) диета № 8

#### **3. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ ПРОТЁРТОЙ, БЕЗ ГРУБОЙ КОРОЧКИ ЯВЛЯЕТСЯ ЩАЖЕНИЕМ**

- А) механическим
- Б) химическим
- В) термическим
- Г) профилактическим

#### **4. ПРИ САХАРНОМ ДИАБЕТЕ ВМЕСТО САХАРА ИСПОЛЬЗУЮТ**

- А) глюкозу, фруктозу
- Б) ксилит, сорбит
- В) ксилит
- Г) сахарозу

#### **5. ПРИ ОЖИРЕНИИ НАЗНАЧАЕТСЯ**

- А) диета № 1
- Б) диета № 8
- В) диета № 10
- г) диета № 9

#### **6. ФУНКЦИИ ПЕЧЕНИ**

- А) задерживает вредные вещества в организме
- Б) вырабатывает гормон инсулин
- В) всасывает продукты расщепления пищевых веществ
- Г) происходит всасывание в кровь основной массы воды

#### **7. В ПИТАНИИ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ ПРЕДПОЧТИТЕЛЬНЕЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ МОЛОКО**

- А) цельное пастеризованное
- Б) сгущенное с сахаром
- В) сгущенное без сахара
- Г) сухое

8. РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА ЯВЛЯЮТСЯ ИСТОЧНИКОМ

- А) витамина А
- Б) витамина Д
- В) витамина Е
- Г) витамина К

9. СОХРАНЕНИЮ ЗДОРОВЬЯ, ВЫСОКОЙ РАБОТОСПОСОБНОСТИ ЧЕЛОВЕКА СПОСОБСТВУЕТ ПИТАНИЕ

- А) вегетарианское
- Б) раздельное
- В) сбалансированное
- Г) диетическое

10. ЧАСТИЧНАЯ НЕДОСТАТОЧНОСТЬ В ОРГАНИЗМЕ КАКОГО-ЛИБО ВИТАМИНА ЯВЛЯЕТСЯ ПРИЧИНОЙ

- А) авитаминоза
- Б) гиповитаминоза
- В) гипервитаминоза
- Г) витаминизации

11. В СЫРОМ ВИДЕ НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ УПОТРЕБЛЯТЬ

- А) ядра фруктовых косточек
- Б) укроп
- В) шпинат
- Г) черёмуху

12. ОСНОВНЫМИ ЕДИНИЦАМИ ИЗМЕРЕНИЯ ЭНЕРГИИ ЧЕЛОВЕКА СЧИТАЮТСЯ

- А) киловатт
- Б) мегабайт
- В) килокалория
- Г) килограмм

13. ВОЗРАСТ, КОГДА УСТАНОВЛИВАЕТСЯ РАВНОВЕСИЕ В ОБМЕНЕ ВЕЩЕСТВ

- А) юность
- Б) зрелость
- В) старость
- Г) молодость

14. КАЛОРИЙНОСТЬ РАЦИОНА (БЛЮДА) РАССЧИТЫВАЕТСЯ

- А) умножением калорических коэффициентов на количество основных пищевых веществ - результат суммируется
- Б) суммированием основных пищевых веществ, умноженным на массу продукта;
- В) суммированием массы всех продуктов, входящих в рецептуру
- Г) суммированием массы всех продуктов

15. В РОТОВОЙ ПОЛОСТИ ПРОИСХОДИТ

- А) измельчение пищи
- Б) частичный гидролиз жиров
- В) частичный гидролиз белков
- Г) эмульгирование жиров

***В заданиях с 16 по 23 вставьте пропущенную информацию, дополнив предложение:***

16. ОСНОВНЫЕ ПРИЁМЫ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В ДИЕТИЧЕСКОМ ПИТАНИИ

А) \_\_\_\_\_

Б) \_\_\_\_\_

В) \_\_\_\_\_

17. ПИЩУ ГОТОВЯТ БЕЗ СОЛИ, В ОТВАРНОМ, ПАРОВОМ, ЗАПЕЧЁНОМ ВИДЕ ПРИ \_\_\_\_\_ ЗАБОЛЕВАНИЯХ.

18. ВИД ЩАЖЕНИЯ, ПРИ КОТОРОМ ИСКЛЮЧАЮТ ПРОДУКТЫ БОГАТЫЕ РАСТИТЕЛЬНОЙ КЛЕТЧАТКОЙ. ПИЩА ГОТОВИТСЯ В ПРОТЁРТОМ И МЕЛКОРУБЛЕННОМ ВИДЕ - \_\_\_\_\_.

19. ВИД ЩАЖЕНИЯ, ПРИ КОТОРОМ ИСКЛЮЧАЮТ ОЧЕНЬ ХОЛОДНЫЕ И ГОРЯЧИЕ БЛЮДА - \_\_\_\_\_.

20. ЛЕЧЕБНОЕ ПИТАНИЕ ПРИМЕНЯЕТСЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННО В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ФОРМЫ И СТАДИИ ЗАБОЛЕВАНИЯ И НАЗНАЧАЕТСЯ ВРАЧЁМ В ВИДЕ \_\_\_\_\_.

21. ПРИ ЯЗВЕННОЙ БОЛЕЗНИ ЖЕЛУДКА НАЗНАЧАЕТСЯ ДИЕТА № \_\_\_\_\_.

22. ПРИ ХРОНИЧЕСКОМ ГАСТРИТЕ С СЕКРЕТОРНОЙ НЕДОСТАТОЧНОСТЬЮ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ДИЕТА № \_\_\_\_\_.

23. ЭНЕРГИЯ, ЗАТРАЧИВАЕМАЯ, НА РАБОТУ ВНУТРЕННИХ ОРГАНОВ И ТЕПЛООБМЕН НАЗЫВАЕТСЯ \_\_\_\_\_ ОБМЕНОМ.

**ЧАСТЬ Б**

*Выполните практическое задание*

24. ПОСЧИТАЙТЕ КАЛОРИЙНОСТЬ ВИНЕГРЕТА МЯСНОГО

1. Подсчитайте и введите значения в поля представленной таблицы, учитывая вес каждого продукта. Используйте калькулятор. Значение округлите до 1 знака после запятой.
2. Определите калорийность 100 г винегрета

Наименование продуктов	Количество продуктов	Белки	Жиры	Углеводы	Белки	Жиры	Углеводы
		На 100 г продукта					
Говядина	210	20.2	2.8	0			
Картофель	180	2	0.4	17.3			
Огурцы соленые	170	2.8	0	0,6			
Морковь	120	1.3	0.1	7.1			
Свёкла	160	1.5	0	9.2			
Яйца	100	12.7	11.5	0.7			
Майонез	150	0.5	50,5	1.3			
<b>Выход</b>	<b>1000</b>						
					<b>х 4</b>	<b>х 9</b>	<b>х 4</b>
					=	=	=
					=	<b>ккал</b>	

Калорийность 100 г винегрета мясного: \_\_\_\_\_ ккал.

**Литература для обучающихся:** использование литературы при сдаче дифференцированного зачёта не предусмотрено.

### III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

#### III а. УСЛОВИЯ

Деление на подгруппы при выполнении итогового дифференцированного зачёта не предусмотрено.

**Количество вариантов заданий для экзаменуемого – два.**

**Время выполнения задания – 60 мин.**

#### Эталоны ответов

№ задания	1 вариант	Кол-во баллов	2 вариант	Кол-во баллов
1	б	1	г	1
2	а	1	в	1
3	б	1	а	1
4	а	1	б	1
5	а	1	б	1
6	а	1	а	1
7	б	1	а	1
8	в	1	в	1
9	б	1	в	1
10	в	1	б	1
11	а	1	а	1
12	а	1	в	1
13	а	1	б	1
14	б	1	а	1
15	б	1	а	1
16	механическое, термическое, химическое	6	варка основным способом, варка на пару, припускание	6
17	почек	2	сердечно-сосудистых	2
18	химическое	2	механическое	2
19	5-6; 4	2	термическое	2
20	15	2	диета	2
21	горячую	2	1	2
22	жирорастворимые	2	2	2
23	казеином	2	основным	2
24	129	10	135	10
		45		45

#### III б. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Итоговый зачёт оценивается на «отлично», если обучающийся набрал от 41 до 45 баллов

Итоговый зачёт оценивается на «хорошо», если обучающийся набрал от 36 до 40 баллов

Итоговый зачёт оценивается на «удовлетворительно», если обучающийся набрал от 30 до 35 баллов

---