

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Мамадышский политехнический колледж»  
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по ТО

Файзреева В.В.

« 27 » августа 2021 г.

### ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации  
по учебной дисциплине

ОП.12 Основы диетического питания

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очная

Квалификация выпускника:

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

2021 г.

Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы учебной дисциплины ОП.12 Основы диетического питания и в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, приказ Министерства образования и науки от 09 декабря 2016 года № 1565 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 г. №44828).

Обсуждена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии: мастеров п/о и преподавателей профессиональных дисциплин

Протокол № 1  
« 27 » августа 2021 г.

Председатель ПЦК: [подпись] Г.Л. Ломака

Разработчик:

1. Ломака Галина Леонидовна, преподаватель.

## **1. Паспорт контрольно – оценочных средств**

### **1. Общие положения**

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины Основы диетического питания

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме контрольной работы.

КОС разработаны на основании программы учебной дисциплины ОП.12 Основы диетического питания

для профессий среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Результатом освоения учебной дисциплины Основы диетического питания является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

## 2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих знаний и умений:

**Контроль и оценка** результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения студентами индивидуальных заданий, проектов, исследований.

### 2.1 Показатели и критерии оценивания

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	<b>Уметь:</b> Составить и оценить меню рацион в соответствии с принципами лечебно- профилактического и диетического питания; Пользоваться справочными и нормативными материалами для расчетов химического состава рецептур и рационов.	<b>Знать:</b> Особенности воздействия пищевых продуктов и отдельных пищевых веществ на физиологические функции организма человека; Медицинские требования к составлению диетических блюд и рационов; номерные и стандартные диеты; Нормативные требования к лечебно- профилактическим рационам питания лиц, работающих на различных вредных производствах.
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.

	<p>Составлять план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Реализовать составленный план.</p> <p>Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p> <p>Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации</p> <p>Определять необходимые источники информации</p> <p>Планировать процесс поиска</p> <p>Структурировать получаемую информацию</p> <p>Выделять наиболее значимое в перечне информации</p> <p>Оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>Оформлять результаты поиска.</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>Приемы структурирования информации</p> <p>Формат оформления результатов поиска информации.</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования.</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности.</p>
ОК 05	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы.</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06	<p>Описывать значимость своей профессии</p> <p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии.</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.</p>

ОК 07	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности</p> <p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение.</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>
ОК 10	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы.</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>

**3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

**3.1. Задания для проведения текущего контроля:**

**Тема Основы лечебного питания**

**Устный опрос:**

1. Дайте определение лечебному диетическому питанию.
2. какие цели преследует диетическое питание, для чего его назначают?
3. Перечислите основные способы тепловой обработки блюд для лечебного питания.
4. Назовите санитарные требования, предъявляемые к продуктам для лечебного питания.
5. Дайте характеристику диете №1, её назначению, режиму питания для данной диеты.
6. Дайте характеристику диете №2, её назначению, режиму питания для данной диеты.
7. Дайте характеристику диете №3, её назначению, режиму питания для данной диеты.
8. Дайте характеристику диете №4, её назначению, режиму питания для данной диеты.
9. Дайте характеристику диете №5, её назначению, режиму питания для данной диеты.
10. Дайте характеристику диете №6, её назначению, режиму питания для данной диеты.
11. Дайте характеристику диете №7, её назначению, режиму питания для данной диеты.
12. Дайте характеристику диете №8, её назначению, режиму питания для данной диеты.
13. Дайте характеристику диете №9, её назначению, режиму питания для данной диеты.
14. Дайте характеристику диете №10, её назначению, режиму питания для данной диеты.
15. Дайте характеристику диете №11, её назначению, режиму питания для данной диеты.
16. Дайте характеристику диете №13, её назначению, режиму питания для данной диеты.
17. Дайте характеристику диете №14, её назначению, режиму питания для данной диеты.
18. Дайте характеристику диете №15, её назначению, режиму питания для данной диеты.
19. Дайте определение лечебно – профилактическому питанию
20. Сколько существует рационов ЛПП.
21. Каким группам работников не назначают ЛПП?

**Самостоятельная работа обучающихся:**

- подготовка доклада на тему: «Лечебное питание».
- написание реферата на тему: «Модные диеты».

**Тема Организация процесса приготовления блюд лечебного питания**

**Устный опрос:**

1. Перечислите требования к технологическому процессу приготовления блюд лечебного питания.
2. Перечислите оборудование, инструменты и инвентарь для приготовления блюд лечебного питания.
3. Расскажите технологию приготовления первых, вторых горячих, холодных, сладких блюд и напитков для диеты №1.
4. Расскажите технологию приготовления первых, вторых горячих, холодных, сладких блюд и напитков для диеты №2.
5. Расскажите технологию приготовления первых, вторых горячих, холодных, сладких блюд и напитков для диеты №3.
6. Расскажите технологию приготовления первых, вторых горячих, холодных, сладких блюд и напитков для диеты №4.
7. Расскажите технологию приготовления первых, вторых горячих, холодных, сладких блюд и напитков для диеты №5.
8. Расскажите технологию приготовления первых, вторых горячих, холодных, сладких блюд и напитков для диеты №6.



- 1) рационально сбалансированным по содержанию пищевых веществ
  - 2) способствовать сохранению здоровья
  - 3) рационально сбалансированным по содержанию пищевых веществ способствовать сохранению здоровья
- Эталон:** 3)
3. ПРИ ЛЕЧЕБНОМ ПИТАНИИ НЕОБХОДИМО ПРИНИМАТЬ ПИЩУ ДРОБНО ВДЕНЬ...
- 1) 6-7 раз
  - 2) 3-4 раза
  - 3) 4-5 раз
- Эталон:** 3)
4. ВИДЫ ЩАЖЕНИЯ ОТ РАЗДРАЖИТЕЛЕЙ...
- 1) механическое, химическое, диетическое
  - 2) механическое, химическое, термическое
  - 3) термическое, механическое, техническое
- Эталон:** 2)
5. К ОСНОВНЫМ ПРИЕМАМ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ ПРИ ЛЕЧЕБНОМ ПИТАНИИ ОТНОСЯТ...
- 1) запекание, варка, пассерование,
  - 2) варка на пару, припускание, запекание,
  - 3) тушение, жаренье, варка,
- Эталон:** 2)
6. ТЕМПЕРАТУРА ОТПУСКА ГОРЯЧИХ БЛЮД ПРИ ТЕРМИЧЕСКОМ ЩАЖЕНИИ СОСТАВЛЯЕТ...
- 1) 65-75 С
  - 2) 57-62 С
  - 3) 69-72 С
- Эталон:** 2)
7. ТЕМПЕРАТУРА ОТПУСКА ХОЛОДНЫХ БЛЮД ПРИ ТЕРМИЧЕСКОМ ЩАЖЕНИИ СОСТАВЛЯЕТ...
- 1) 14С
  - 2) 12С
  - 3) 15С
- Эталон:** 3)
8. КАЧЕСТВО ГОТОВЫХ БЛЮД ОЦЕНИВАЕТ...
- 1) повара, диетсестры, заведующего, повара
  - 2) повара, диетсестры, заведующего
  - 3) бракеражная комиссия, диетсестра
- Эталон:** 1)
9. РАЦИОН ПИТАНИЯ ЭТО...
- 1) свежеприготовленные блюда, которые принимает больной;
  - 2) диета, включающая в себя определенный комплекс блюд и продуктов;
  - 3) специальные блюда и продукты, выписанные врачом
- Эталон:** 2)
10. К ОБЩЕПРИНЯТЫМ ДИЕТАМ ОТНОСЯТ...
- 1) 1,2,5,7,9,10,11,15
  - 2) 1,2,5,7,9,10,11,12
  - 3) 1,2,3,7,9,10,11,15
- Эталон:** 1)
11. ДИЕТА №1 НАЗНАЧАЕТСЯ...
- 1) при сахарном диабете
  - 2) при варикозном расширении вен

3) при гастритах, язвах

**Эталон:** 3)

12. ДИЕТА №2 НАЗНАЧАЕТСЯ...

1) при болезнях сердца

2) при гастритах, колитах, болезнях челюстей

3) при ишемии, почечной недостаточности

**Эталон:** 2)

13. ДИЕТА №5 НАЗНАЧАЕТСЯ...

1) при ожирении

2) при болезнях сердца

3) при печени и желчного пузыря

**Эталон:** 3)

14. ДИЕТА №7 НАЗНАЧАЕТСЯ...

1) при пиелонефрите, почечной недостаточности

2) при сердечной недостаточности

3) при ишемии, стенокардии

**Эталон:** 1)

15. ДЛЯ ДИЕТЫ №1 ПРИГОТАВЛИВАЮТ СУПЫ...

1) супы-пюре, слизистые, супы-кремы, молочные

2) супы-пюре, слизистые, супы-кремы, заправочные

3) супы-пюре, слизистые, супы-кремы, холодные

**Эталон:** 3)

16. ДЛЯ ДИЕТЫ №2 ПРИГОТАВЛИВАЮТ СУПЫ...

1) супы-пюре, заправочные, бульоны, молочные, сладкие

2) супы-пюре, заправочные, бульоны, молочные, холодные

3) супы-пюре, заправочные, бульоны, молочные, разные

**Эталон:** 1)

17. ДЛЯ ДИЕТЫ №5 ПРИГОТАВЛИВАЮТ СУПЫ...

1) вегетарианские, заправочные, молочные, сладкие, холодные

2) вегетарианские, бульоны, молочные, сладкие, пюре

3) вегетарианские, без лука, молочные, сладкие, холодные

**Эталон:** 3)

18. ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА БЛЮД ДАЕТСЯ ПО СИСТЕМЕ...

1) 3 бальной

2) 4 бальной

3) 5 бальной

**Эталон:** 3)

19. СУФЛЕ ИЗ ЯБЛОК ГОТОВЯТ ДЛЯ ДИЕТЫ...

1) №1,2,5

2) №2,5,7

3) №1,5,7

**Эталон:** 1)

**Установить соответствие в заданиях 20-23**

20. СООТНЕСТИ ДИЕТЫ И СУПЫ...

1) диета №1	А) заправочные вегетарианские супы без лука, молочные супы, сладкие супы, свекольник, окрошка
2) диета №2	Б) заправочные супы на некрепких бульонах, с ограниченным количеством соли или без нее, молочные супы, прозрачные супы
3) диета №5	В) супы-пюре, суп-крем, молочные супы с крупами, макаронами, тыквой и морковью на овощных отварах, сладкие супы в протертотом виде

4) диета №7	Г) заправочные супы на некрепких бульонах с мелко нарубленными овощами, прозрачные бульоны с гарнирами
-------------	--

**Эталон:** 1-В; 2-Б; 3-А; 4-Г

**21. СООТНЕСТИ ДИЕТЫ С ВТОРЫМИ БЛЮДАМИ И ГАРНИРАМИ...**

А) диета №1	1) нежирные мясные и рыбные блюда отварные, припущенные и запеченные; отварные, запеченные, припущенные овощи, рассыпчатые и жидкие каши, запеканки, пудинги, блюда из обезжиренного творога отварные и запеченные
Б) диета №2	2) блюда из нежирной говядины, телятины, кур, рыбы в отварном, припущенном, паровом виде, рубленые изделия, протертые каши, пудинги, пюре, суфле, из овощей, не кислый протертый творог.
В) диета №5	3) блюда из нежирной говядины, телятины, кур, рыбы в отварном, припущенном, паровом виде, рубленые изделия, протертые каши, пудинги, пюре, суфле, из овощей, не кислый протертый творог, в т.ч. жареные без панировки, запеченные

**Эталон:** А-2; Б-3; В-1

**22. СООТНЕСТИ НАЗВАНИЯ СУПА И ОСОБЕННОСТЯМ ЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ...**

1) суп слизистый с рисом и курицей	А) овощи нарезают соломкой, свеклу тушат, морковь и петрушку припускают, соединяют со свеклой, тушат со сливочным маслом. Капусту кладут в кипящую воду, доводят до кипения, добавляют тушеные овощи, варят 15-20 мин. Добавляют нарезанные помидоры, сахар, соль, лимонную кислоту.
2) бульон с яичными хлопьями	Б) морковь, петрушку шинкуют и тушат с добавлением сливочного масла. Рис варят в воде с добавлением сливочного масла при слабом кипении до полуготовности, добавляют тушеные овощи, проваривают до готовности, протирают. Соединяют с белым соусом, доводят до кипения, заправляют маслом.
3) борщ	В) мясной бульон доводят до кипения, вливают в него через дуршлаг размешанные сырые яйца, доводят до кипения. Отпускают с кусочком масла и зеленью
4) суп-пюре из риса	Г) мякоть вареной курицы протирают. Рис разваривают до готовности, процеживают. В рисовый отвар вводят протертую мякоть кур, доводят до кипения. Перед отпуском заправляют маслом или льезоном.

**Эталон:** 1-Г; 2-В; 3-А; 4-Б

**23. СООТНЕСТИ РЕЦЕПТУРЫ И НАЗВАНИЯ ГОРЯЧИХ БЛЮД...**

1) изюм, чернослив, яблоки, рис, соль, сахар, сливочное масло	А) суфле рыбное
2) филе трески, молоко, мука пшеничная, масло сливочное, соль, яйца	Б) бефстроганов из отварной говядины
3) говядина, морковь, петрушка, лук репчатый, соль, морковь, сметана, мука, бульон, масло сливочное	В) суфле паровое из капусты
4) цветная капуста, молоко, яйца, манная крупа, масло сливочное,	Г) плов с фруктами

**Эталон:** 1-Г; 2-А; 3-Б; 4-В

**Установить правильную последовательность в заданиях 24-27**

**Установить правильную последовательность в заданиях 24-27**

**24. ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЖЕЛЕ ИЗ КЕФИРА...**

- 1 набухший желатин растворяют в горячем сиропе
- 2 желе вынимают из формы
- 3 из сахара и воды готовят сироп
- 4 горячий сахаро-желатиновый сироп охлаждают до 50-60С
- 5 желатин заливают холодной кипяченой водой
- 6 в сироп вводят кефир
- 7 желе охлаждают до 20С
- 8 подают на тарелках, поливают вареньем
- 9 разливают в формочки, охлаждают до застывания

**Эталон:** 5,3,1,4,6,7,9,2,8

**25 ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОРКОВНОГО СУФЛЕ С ТВОРОГОМ...**

- 1 растирают сахар с желтками
- 2 вводят взбитые белки
- 3 протирают творог и припущенную морковь
- 4 подготовленную морковь мелко режут
- 5 белки яиц взбивают в крепкую пену
- 6 перемешивают манную крупу, растертые желтки, творог с морковью
- 7 раскладывают массу в подготовленные формы
- 8 готовое суфле вынимают из форм, подают с маслом сливочным
- 9 варят на пару
- 10 припускают в молоке с маслом до готовности

**Эталон:** 4,10,3,1,5,6,2,7,9,8

**26 ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОМЛЕТА ИЗ ЯИЧНЫХ БЕЛКОВ С МЯСОМ...**

- 1 яично-молочную смесь смешивают с протертой говядиной
- 2 пропускают через мясорубку отварную говядину
- 3 заливают омлетную смесь в формы
- 4 молоко перемешивают с белками и солью
- 5 говядину отваривают до готовности
- 6 формы смазывают маслом
- 7 яичные белки отделяют от желтков
- 8 варят на пару

**Эталон:** 5,2,7,4,1,6,3,8

**27 ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТА ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ...**

- 1 Чернослив соединяют со свеклой
- 2 Замачивают для набухания в воде, удаляют косточки
- 3 Заправляют сметаной или растительным маслом
- 4 Нарезанную свеклу припускают, охлаждают
- 5 Чернослив перебирают, промывают
- 6 Подготовленную свеклу нарезают кубиками или ломтиками
- 7 Подают украсив зеленью

**Эталон:** 5,2,6,4,1,3,7

**Заполнить пробелы в заданиях 28-30**

**28. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУФЛЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ...**

- 1) ВАРЕНУЮ ГОВЯДИНУ ЗАЩИЩАЮТ ОТ ПЛЕНОК
- 2) ПРОПУСКАЮТ 2 РАЗА ЧЕРЕЗ МЯСОРУБКУ

- 3) В МАССУ ВВОДЯТ \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_
- 4) ПЕРЕМЕШИВАЮТ ДО ОДНОРОДНОГО СОСТОЯНИЯ
- 5) ФОРМЫ \_\_\_\_\_
- 6) ВЫКЛАДЫВАЮТ В ФОРМЫ \_\_\_\_\_
- 7) ВАРЯТ НА \_\_\_\_\_ 20-30 МИН.
- 8) ГОТОВОЕ СУФЛЕ \_\_\_\_\_
- 9) ИСПОЛЬЗУЮТ ГАРНИРЫ \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_

*Эталон:* 3) сливочное масло, желтки сырые, молочный соус; 5) смазывают маслом; 7) водяной бане; 8) вынимают из формы, перекладывая на тарелку; 9) картофельное пюре, вязкие каши, картофель в молоке

29. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ОПЕРАЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВИТАМИННОГО НАПИТКА ИЗ ШИПОВНИКА...

1. ШИПОВНИК \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_
2. ПЛОДЫ ЗАЛИВАЮТ ГОРЯЧЕЙ ВОДОЙ И \_\_\_\_\_
3. НАСТАИВАЮТ СУТКИ
4. ПРОЦЕЖИВАЮТ И ДОБАВЛЯЮТ \_\_\_\_\_
5. ХРАНЯТ В \_\_\_\_\_
6. ИСПОЛЬЗУЮТ В ДЕНЬ НЕ БОЛЕЕ \_\_\_\_\_

*Эталон:* 1) перебирают, промывают, 2) варят 10 мин, 4) сахар, 5) холодильник, 6) 100 гр.

30. ПРИ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКЕ ПИЩИ НАИБОЛЕЕ ВАЖНЫМИ ПОКАЗАТЕЛЯМИ ЯВЛЯЮТСЯ: ВНЕШНИЙ ВИД, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, ВКУС. ОЦЕНКУ ВКУСА НАЧИНАЮТ С НАИМЕНЕЕ \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, И ДРУГИХ БЛЮД С ВЫРАЖЕННЫМ \_\_\_\_\_. ЕСЛИ БЛЮДО ОЧЕНЬ \_\_\_\_\_, ТО ВКУС ОПРЕДЕЛЯЮТ ПОСЛЕ \_\_\_\_\_.

*Эталон:* запах, цвет, консистенция; сладких, соленых, вкусом; горячее, охлаждения

### 3.3 Руководство для экзаменатора

Таблица эталонов правильных ответов комплекта тестовых заданий

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
2	3	3	2	2	2	3	1	2	1	3	2	3	1	3	3	3	3	1
20				21				2 2		2 3		24						
1-В; 2-Б; 3-А; 4-Г				А-2; Б-3; В-1				1-Г; 2-В; 3-А; 4-Б		1-Г; 2-А; 3-Б; 4-В		5,3,1,4,6,7,9,2,8						
25				26				27										
4,10,3,1,5,6,2,7,9,8				5,2,7,4,1,6,3,8				5,2,6,4,1,3,7										
28											29							
3) сливочное масло, желтки сырые, молочный соус; 5) смазывают маслом; 7) водяной бане; 8) вынимают из формы, перекладывая на тарелку; 9) картофельное пюре, вязкие каши, картофель в молоке											1) перебирают, промывают, 2) варят 10 мин, 4) сахар, 5) холодильник, 6) 100 гр.							
30																		
запах, цвет, консистенция; сладких, соленых, вкусом; горячее, охлаждения																		

#### Критерии оценивания заданий:

За каждое правильно выполненное тестовое задание (верный ответ) ставится 1 балл, за неверный ответ - 0 баллов.

«5» - выставляется студентам выполнившим задание на 95-100 %

«4» - выставляется студентам выполнившим задание на 70-90 %

«3» - выставляется студентам выполнившим задание на 50-65 %

«неудовл» - выставляется студентам выполнившим задание менее чем на 50 %

**Время выполнения практических заданий** - 40 минут  
Критерии оценивания выполнения практического задания:

- рациональное распределение времени по этапам выполнения задания;
- соблюдение алгоритма выполнения задания;
- аккуратность в работе.

### 3.3 Практические задания

#### Практическое занятие №1

1. *Тема:* Составление дневного меню питания в зависимости от нумерации диеты.
2. *Цель занятия:* совершенствовать знания о правилах составления дневного меню питания в зависимости от нумерации диеты, учиться применять знания на практике.
3. *Оборудование:* задания для практического занятия.

4. *Перед выполнением практического задания повторите тему:* Правила составления дневного меню питания в зависимости от нумерации диеты; характеристика диет, назначения, показания.
5. *Задание:* составить дневное меню питания с учетом разрешенных блюд для диет:
  - 1 вариант – №№ 1,2,3,4,5
  - 2 вариант – №№ 6,7,8,9,10
  - 3 вариант – №№ 11,13,14,15
6. *Порядок работы:*
  - *Ознакомиться с темой и целью практического занятия.*
  - *Повторить предложенную тему.*
  - *Ознакомиться с текстом задания.*
  - *Устно аргументировать варианты составленных меню дневного питания.*
  - *При защите практической работы уметь ответить на вопросы.*
7. *Контрольные вопросы:*
  1. Как составлялись дневные меню для диет в зависимости от нумерации диеты?
  2. Как отражены в меню рекомендованные режимы питания?
  3. Какие приемы пищи, кроме основных (завтрак, обед и ужин), могут быть использованы в составлении дневного меню питания?
  4. Как распределяется дневная норма потребления пищи в зависимости от количества приемов пищи в сутки (в процентном соотношении)?

## **Практическое занятие № 2**

1. *Тема:* Составление технологических схем приготовления первых и вторых горячих блюд лечебного питания.
2. *Цель занятия:* совершенствовать знания о технологии приготовления блюд лечебного питания, учиться применять знания на практике.
3. *Оборудование:* задания для практического занятия.
4. *Перед выполнением практического задания повторите тему:* Технология приготовления первых и вторых горячих блюд лечебного питания
5. *Задание:* составить технологические схемы приготовления первых и вторых горячих блюд для диет:
  - 1 вариант – №№ 1,2,3,4,5
  - 2 вариант – №№ 6,7,8,9,10
  - 3 вариант – №№ 11,13,14,15
6. *Порядок работы:*
  - *Ознакомиться с темой и целью практического занятия.*
    - *Повторить предложенную тему.*
    - *Ознакомиться с текстом задания.*
    - *Устно аргументировать составленные схемы первых и вторых горячих блюд лечебного питания.*
    - *При защите практической работы уметь ответить на вопросы.*
7. *Контрольные вопросы:*
  1. Как составлялись технологические схемы приготовления первых блюд лечебного питания в зависимости от нумерации диеты?

2. Как составлялись схемы вторых горячих блюд лечебного питания с учетом приготовления гарниров и соусов?
3. Какие способы тепловой обработки в основном применяют для приготовления блюд лечебного питания?
4. Перечислите основные этапы механической кулинарной обработки продуктов.

### **Практическое занятие №3**

1. *Тема:* Составление технологических схем приготовления холодных, сладких блюд и напитков лечебного питания.
2. *Цель занятия:* совершенствовать знания о технологии приготовления блюд лечебного питания, учиться применять знания на практике.
3. *Оборудование:* задания для практического занятия.
4. *Перед выполнением практического задания повторите тему:* Технология приготовления холодных, сладких блюд и напитков лечебного питания.
5. *Задание:* составить технологические схемы приготовления холодных, сладких блюд и напитков для диет:
  - 1 вариант – №№ 1,2,3,4,5
  - 2 вариант – №№ 6,7,8,9,10
  - 3 вариант – №№ 11,13,14,15
6. *Порядок работы:*
  - Ознакомиться с темой и целью практического занятия.
  - Повторить предложенную тему.
  - Ознакомиться с текстом задания.
  - Устно аргументировать составленные схемы холодных, сладких блюд и напитков лечебного питания.
  - При защите практической работы уметь ответить на вопросы.
7. *Контрольные вопросы:*
  1. Как составлялись технологические схемы приготовления холодных блюд лечебного питания в зависимости от нумерации диеты?
  2. Как составлялись схемы сладких блюд лечебного питания?
  3. Как составлялись схемы напитков для лечебного питания?
  4. Какие способы тепловой обработки в основном применяют для приготовления блюд лечебного питания?
  5. Перечислите основные этапы механической кулинарной обработки продуктов.

### **Практическое занятие № 4**

1. *Тема:* Составление раскладки дневного меню питания в зависимости от нумерации диеты.
2. *Цель занятия:* совершенствовать знания о правилах составления расчета продуктов для дневного меню питания в зависимости от нумерации диеты; учиться применять знания на практике.
3. *Оборудование:* задания для практического занятия, бланк раскладки.
4. *Перед выполнением практического задания повторите тему:* Правила составления дневного меню питания в зависимости от нумерации диеты; характеристика диет, назначения, показания.

5. **Задание:** составить раскладку дневного меню питания с учетом режима питания и перечнем разрешенных блюд для диет (количество питающихся 100 человек):

1 вариант – №№ 1,2,3,4,5

2 вариант – №№ 6,7,8,9,10

3 вариант – №№ 11,13,14,15

*6. Порядок работы:*

- *Ознакомиться с темой и целью практического занятия.*
- *Повторить предложенную тему.*
- *Ознакомиться с текстом задания.*
- *Устно аргументировать расчет продуктов меню дневного питания в зависимости от нумерации диеты.*
- *При защите практической работы уметь ответить на вопросы.*

*7. Контрольные вопросы:*

1. Как составлялась раскладка в зависимости от количества питающихся человек?
2. Как производился расчет первых блюд исходя из выхода порции 350 г?
3. Как производился расчет гарниров исходя из выхода порции 100г?
4. Как производился расчет напитков исходя из выхода порции 200 г?
5. Как производится расчет в колонке «Итого» после расчета продуктов для всех блюд в раскладке?
6. Каким документом оформляется заявка на получение продуктов со склада?
7. Как посчитать стоимость дневного меню?
8. Какие расчеты для этого необходимо произвести?

### **3.2. Задания для проведения зачета:**

#### **3.2.1. ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ЗАЧЕТА:**

1. Дайте определение лечебному питанию, его назначению, основам и принципам.
2. Перечислите основные способы тепловой обработки продуктов для приготовления блюд лечебного питания.
3. Назовите способы щажения в лечебном питании и дайте им определение.
4. Дайте характеристику диете №1, её назначению. Опишите технологию приготовления 2-х блюд для данного вида диеты.
5. Дайте характеристику диете №2, её назначению. Опишите технологию приготовления 2-х блюд для данного вида диеты.
6. Дайте характеристику диете №3, её назначению. Опишите технологию приготовления 2-х блюд для данного вида диеты.
7. Дайте характеристику диете №4 её назначению. Опишите технологию приготовления 2-х блюд для данного вида диеты.
8. Дайте характеристику диете №5, её назначению. Опишите технологию приготовления 2-х блюд для данного вида диеты.
9. Дайте характеристику диете № 6, её назначению. Опишите технологию приготовления 2-х блюд для данного вида диеты.
10. Дайте характеристику диете № 7, её назначению. Опишите технологию приготовления 2-х блюд для данного вида диеты.
11. Дайте характеристику диете № 8 её назначению. Опишите технологию приготовления 2-х блюд для данного вида диеты.

12. Дайте характеристику диете № 9, её назначению. Опишите технологию приготовления 2-х блюд для данного вида диеты.
13. Дайте характеристику диете № 11, её назначению. Опишите технологию приготовления 2-х блюд для данного вида диеты.
14. Дайте характеристику диете № 14, её назначению. Опишите технологию приготовления 2-х блюд для данного вида диеты.
15. Дайте определение лечебно-профилактическому питанию. Назовите основные принципы его организации.
16. Перечислите рационы питания и категории работников к ним относящиеся.
17. Укажите возрастные особенности и нормы питания детей и подростков.
18. Перечислите санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и подростков.
19. Укажите возрастные особенности и нормы питания пожилых людей.
20. Назовите основные принципы питания беременных и кормящих женщин.
21. Перечислите основные принципы радиозащитного питания.
22. Перечислите основные принципы спортивного питания.
23. Назовите основные проблемы школьного питания.
24. Дайте определение санаторно-курортному лечению и перечислите принципы его организации.
25. Перечислите основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании: молоко и молочные продукты.
26. Перечислите основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании: мясо и мясопродукты.
27. Перечислите основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании: рыба и морепродукты.
28. Перечислите основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании: мука, отруби, хлеб.
29. Перечислите основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании: овощи, фрукты, ягоды.
30. Перечислите основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании: крупы и макаронные изделия.
31. Перечислите основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании: жировые продукты.
32. Назовите основные санитарно-гигиенические требования к сырью, кулинарной обработке пищевых продуктов и отпуску готовой пищи.
33. Назовите основные принципы контроля качества готовой продукции и изделий лечебного питания.
34. Дайте описание процессу приготовления блюд низкобелковой диеты.
35. Перечислите продукты, способствующие обогащению блюд лечебного питания питательными веществами.

### **Пакет экзаменатора**

*Может быть сформирован как по всем заданиям (если оценивание проводится одновременно), так и по каждому заданию (если оценивание рассредоточено во времени и проводится по накопительной системе)*

#### А. УСЛОВИЯ

Зачет проводится в виде вопросов.

Положительная текущая аттестация по всем практическим работам учебной дисциплины, ключевым теоретически вопросам дисциплины (проверка выполняется текущим контролем), тестирование

#### Б. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Оценка «5» ставится в том случае, если ответы на вопросы полные и правильные.

Оценка «4» ставится в том случае, если ответы на вопросы содержат неточности или недостаточно полные.

Оценка «3» ставится в том случае, если в ответах содержатся грубые ошибки.

Оценка «2» ставится в том случае, ответы на вопросы даны неверные.

#### 4 Результаты освоения учебной дисциплины

Результаты освоения (знания)	Результаты освоения (умения)	Критерии оценки результата
Знание назначения лечебного и лечебно-профилактического питания		Изложение принципов назначения лечебного и лечебно-профилактического питания
Знание требований лечебно-профилактического питания		Перечисление требований лечебно-профилактического питания
Знание методов щажения при лечебном питании		Изложение методов щажения при лечебном питании
Знание понятий рационов питания		Определение понятий рационов питания
Знание суточной нормы потребности человека в питательных веществах		Расчет энергетической ценности блюд по данному химическому составу ценности продуктов согласно методики расчета.
Знание норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	Умение составлять рационы питания для различных категорий потребителей	Перечисление норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
Знание режимов питания различных групп населения		Определение режимов питания различных групп населения
Знание методик составления рационов питания для диетического и функционального питания	Умение составлять рационы питания для различных диет с учетом классификации заболеваний	Изложение методик составления рационов питания для диетического и функционального питания
Знание состава, физиологического значения, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания	Умение рассчитывать энергетическую ценность диетических блюд и блюд лечебного питания	Формулирование физиологического значения, энергетической и пищевой ценности продуктов питания для организма человека в зависимости от его химического состава.
Знание ассортимента, товаровой характеристики и тре-		Перечисление видов товаров определенной группы, класси-

бований к качеству различных видов пищевого сырья и продуктов		фикация группы товаров; перечисление наименований и сортов, требований к качеству используемых продуктов.
Знание температурного режима и правил приготовления различных видов блюд диетического и лечебного питания (холодных блюд и закусок, первых блюд, вторых горячих мясных и рыбных блюд, сладких блюд и напитков)		Определение температурных режимов и правил приготовления различных видов блюд диетического и лечебного питания (холодных блюд и закусок, первых блюд, вторых горячих мясных и рыбных блюд, сладких блюд и напитков) согласно ОСТ и ТУ.
Знание видов технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых для приготовления различных видов блюд диетического и функционального питания, правила их безопасного использования		Перечисление видов технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых для приготовления различных видов блюд диетического и функционального питания, правила их безопасного использования;
Знание правил проведения бракеража готовой продукции		Изложение правил проведения бракеража готовой продукции
Знание правил хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд диетического и функционального питания		Определение правил хранения, сроков реализации и требований к качеству готовых блюд диетического и функционального питания в соответствии с требованиями ОСТ, ТУ.

### Основная литература

1. А.Ю. Барановский, Э.А. Кондрашина, Л. И. Назаренко. «Диетология». Руководство, 3-е переработанное и дополненное. Серия «Спутник врача». - Изд-во «Питер». – 2016;
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования. 2014.
3. Технология продукции общественного питания: Учебник / Мглинец А. И., Акимова Н. А., Дзюба Г. Н. и др.; Под ред. А. И. Мглинца. — СПб.: Троцкий мост, 2015.

#### **Дополнительные источники:**

4. Диетическое питание в столовых сборник рецептур и технология приготовления блюд. В.И. Трофимова (ред.), Одинцов А.И., Старостина Л.А.
5. Просеков А.Ю. Технология производства блюд диетического, детского и лечебно-профилактического питания: Учебное пособие / Кемеровский технологический институт пищевой промышленности.- Кемерово, 2005.
6. Бренц М.Я., Бурлимова В.В. Технология приготовления диетических блюд.- М.: Экономика, 1918

#### **Электронный ресурс удаленного доступа (Internet):**

7. 1. Губергриц А. Я., Линецкий Ю.В. [Электронный ресурс]: медицина и здоровье, - «Лечебное питание», - . - режим доступа: <http://www.bibliotekar.ru/lechebnoe-pitanie/index.htm> .