

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
«Альметьевский торгово-экономический техникум»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ «АТЭТ»  
З.Г. Мустафина  
« 2020 г.



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**ОП.11 ДИЕТИЧЕСКОЕ, ДЕТСКОЕ И ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

2020г.

Фонд оценочных средств ОП. 11 Диетическое, детское и школьное питание разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565.

Организация-разработчик: ГАПОУ «АТЭТ»

Фонд оценочных средств ОП. 11 Диетическое, детское и школьное питание рассмотрена и одобрена на заседании ЦК технологических дисциплин

от «04» 06 2020 г. Протокол № 6

Председатель ЦК технологических дисциплин  Э.М.Хасанова

Фонд оценочных средств ОП. 11 Диетическое, детское и школьное питание рассмотрена и одобрена на заседании Методического совета

от «11» 06 2020 г. Протокол № 6

Председатель Методического совета  Р. Х. Гаррапова

Фонд оценочных средств ОП. 11 Диетическое, детское и школьное питание рассмотрена и принята Педагогическим советом

от «28» 08 2020 г. Протокол № 1

## СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2	ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ	5
3	ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
4	КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	11
4.1	КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	21
4.2	ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ	22
4.3	КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ	23
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	25

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Результатом освоения учебной дисциплины является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности ОП.11 «Диетическое, детское и школьное питание» и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы в целом.

Формой итоговой аттестации по учебной дисциплине является экзамен. Итогом экзамена является однозначное решение: «оценка».

## 2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ

В результате контроля и оценки по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций (Таблицы 1, 2), знаний и умений (Таблица 3).

Таблица 1

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК:ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.7, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-рассчитывать рацион питания детей разного возраста;</li> <li>-составлять меню для дошкольных и школьных, диетических столовых;</li> <li>-готовить блюда для детского питания от 1 до 3 лет;</li> <li>-рассчитывать рацион питания для различных диет;</li> <li>-готовить блюда для диетического питания для различных номерных диет.</li> <li>-понятия детского и школьного питания;</li> <li>-особенности организации производства детского и школьного питания;</li> <li>-специальные методы технологической обработки для приготовления блюд для дошкольного и школьного питания;</li> <li>-характеристика технологии приготовления блюд для дошкольного и школьного питания;</li> <li>-основные элементы производственного контроля за работой пищеблока;</li> <li>-составление меню для дошкольных учебных заведений;</li> <li>-составление меню для школьных столовых;</li> <li>-рассчитывать рацион питания для различных диет;</li> <li>-составлять меню для диетических столовых;</li> <li>-готовить блюда для диетического питания для различных номерных диет;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ и практических заданий;</li> <li>-оценка результатов лабораторных работ и практических заданий.</li> <li>Наблюдение за деятельностью обучающихся на производственной практике.</li> </ul>

	<p>-особенности организации производства диетического питания;</p> <p>-специальные методы технологической обработки для приготовления блюд лечебного питания;</p> <p>-характеристика технологии приготовления блюд для различных диет;</p> <p>-организацию питания диетических столовых.</p>	
--	--	--

Таблица 2

<b>Результаты (общие компетенции и показатели их оценки)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>-анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи;</li> <li>-выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>-составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</li> <li>-владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>-реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> <li>-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;</li> <li>-алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: лабораторных работ и практических занятий, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующегучебной дисциплине.</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска;</li> <li>-структурировать получаемую информацию;</li> <li>-выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>-оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>-оформлять результаты поиска;</li> <li>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>-приемы структурирования информации;</li> <li>-формат оформления результатов поиска информации.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: лабораторных работ и практических занятий, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующегучебной дисциплине.</p>
<p>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: лабораторных работ и практических занятий, контрольных</p>

<p>профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>-возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> </ul>	<p>работ и проверочных работ по темам соответствующегучебной дисциплине.</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: лабораторных работ и практических занятий, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующегучебной дисциплине.</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> <li>-особенности социального и культурного контекста; -правила оформления документов и построения устных сообщений</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: лабораторных работ и практических занятий, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующегучебной дисциплине.</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей специальности;</li> <li>-применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>-значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: лабораторных работ и практических занятий, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующегучебной дисциплине.</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>-применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности;</li> <li>-роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни;</li> <li>-условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;</li> <li>-средства профилактики перенапряжения</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: лабораторных работ и практических занятий, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующегучебной дисциплине.</p>
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>-применять рациональные приемы двигательных функций в</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: лабораторных работ и практических занятий, контрольных работ и проверочных работ по темам</p>

<p>профессиональной деятельности; -пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности;</p> <p>-роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; -основы здорового образа жизни;</p> <p>-условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;</p> <p>-средства профилактики перенапряжения.</p>	<p>соответствующегучебн ой дисциплине.</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>-использовать современное программное обеспечение;</p> <p>-современные средства и устройства информатизации; -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>	<p>Текущий контроль в форме: лабораторных работ и практических занятий, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующегучебн ой дисциплине.</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>-строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие 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; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	<p>Текущий контроль в форме: лабораторных работ и практических занятий, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующегучебн ой дисциплине.</p>
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> <p>-выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</p> <p>-определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею;</p> <p>-определять источники финансирования;</p> <p>-основы предпринимательской деятельности;</p> <p>-основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов;</p> <p>-порядок выстраивания презентации;</p> <p>-кредитные банковские продукты</p>	<p>Текущий контроль в форме: лабораторных работ и практических занятий, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующегучебн ой дисциплине.</p>

Таблица 3

Результаты (умения, знания)	Формы и методы контроля и оценки
Уметь:	Текущий контроль в форме: защиты

<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать рацион питания детей разного возраста;</li> <li>- составлять меню для дошкольных и школьных, диетических столовых;</li> <li>- готовить блюда для детского питания от 1 до 3 лет;</li> <li>- рассчитывать рацион питания для различных диет;</li> <li>- готовить блюда для диетического питания для различных номерных диет.</li> </ul>	<p>выполнения практических работ, устного фронтального опроса, выполнения контрольных и проверочных работ, выступлений на семинарских занятиях, подготовка рефератов, докладов, презентаций, тестирование по темам соответствующей учебной дисциплины. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся. Сбор свидетельств освоения компетенций.</p>
<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-понятия детского и школьного питания;</li> <li>-особенности организации производства детского и школьного питания;</li> <li>-специальные методы технологической обработки для приготовления блюд для дошкольного и школьного питания;</li> <li>-характеристика технологии приготовления блюд для дошкольного и школьного питания;</li> <li>-основные элементы производственного контроля за работой пищеблока;</li> <li>-составление меню для дошкольных учебных заведений;</li> <li>-составление меню для школьных столовых;</li> <li>-рассчитывать рацион питания для различных диет;</li> <li>-составлять меню для диетических столовых;</li> <li>-готовить блюда для диетического питания для различных номерных диет;</li> <li>-особенности организации производства диетического питания;</li> <li>-специальные методы технологической обработки для приготовления блюд лечебного питания;</li> <li>-характеристика технологии приготовления блюд для различных диет;</li> <li>-организацию питания диетических столовых.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: защиты выполнения лабораторных работ и практических заданий, устного фронтального опроса, выполнения контрольных и проверочных работ, выступлений на семинарских занятиях, подготовка рефератов, докладов, презентаций, тестирование по темам соответствующей учебной дисциплины. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся. Сбор свидетельств освоения компетенций.</p>

### 3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В процессе освоения учебной дисциплины предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации (Таблица 4).

Таблица 4

Элементы профессионального модуля	Формы и методы оценивания по видам контроля	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Основные принципы питания детей от 1 до 3 лет.	Фронтальный устный опрос по темам учебной дисциплины. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.	Экзамен раздела 1 в форме экзаменационных вопросов.
Раздел 2. Основные принципы питания детей дошкольного и школьного возраста.	Фронтальный устный опрос по темам учебной дисциплины. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.	Экзамен раздела 2 в форме экзаменационных вопросов.
Раздел 3. Основные принципы питания детей школьного возраста.	Фронтальный устный опрос по темам учебной дисциплины. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.	Экзамен раздела 3 в форме экзаменационных вопросов.
Раздел 4. Медико-биологические аспекты диетического (лечебного) питания.	Фронтальный устный опрос по темам учебной дисциплины. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.	Экзамен раздела 4 в форме экзаменационных вопросов.
Раздел 5. Основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании. Обеспечение качества блюд диетического (лечебного) питания.	Фронтальный устный опрос по темам учебной дисциплины. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.	Экзамен раздела 5 в форме экзаменационных вопросов.
Раздел 6. Характеристика номерных диет.	Фронтальный устный опрос по темам учебной дисциплины. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.	Экзамен раздела 5 в форме экзаменационных вопросов.

## 4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

### 4.1. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

#### Входящий контроль.

1. Рекомендуемый режим питания детей:
  - а) 2-х разовый;
  - б) 5-ти разовый;
  - в) 4-х разовый;
  - г) 6-ти разовый.
2. Физиологическое и умственное развитие детей обеспечивает:
  - а) повышенное потребление жиров;
  - б) полноценное сбалансированное питание;
  - в) потребление углеводов до 500 г. в сутки;
  - г) исключение соли из рациона питания.
3. Калорийность завтрака составляет:
  - а) 50% суточного рациона;
  - б) 10% суточного рациона;
  - в) 5% суточного рациона;
  - г) 25% суточного рациона.
4. Калорийность обеда составляет:
  - а) 10 - 20% суточного рациона;
  - б) 35 - 40% суточного рациона;
  - в) 50 - 60% суточного рациона;
  - г) 25 - 30% суточного рациона.
5. Калорийность ужина составляет:
  - а) 25% суточного рациона;
  - б) 15% суточного рациона;
  - в) 30% суточного рациона;
  - г) 10% суточного рациона.
6. Калорийность полдника составляет:
  - а) 5 - 10% суточного рациона;
  - б) 25 - 30% суточного рациона;
  - в) 20 - 25% суточного рациона;
  - г) 10 - 15% суточного рациона.
7. При составлении рациона питания учитывают:
  - а) рекомендуемый суточный набор продуктов;
  - б) рекомендуемое количество воды;
  - в) рекомендуемое количество кофе;
  - г) рекомендуемое количество аспартама.
8. С целью обеспечения разнообразия блюд в рационе питания рекомендуют разрабатывать:
  - а) диеты;
  - б) разгрузочные дни;
  - в) перспективные меню;
  - г) накопительные ведомости.
9. Перспективные меню составляются на:
  - а) год;
  - б) 4 – 6 месяцев;
  - в) 10 – 14 дней;
  - д) 2 - 3 месяца.

10. Рациональное питание детей предусматривает следующее соотношение белков, жиров, углеводов:
- а) 2:3:5;
  - б) 3:2:4;
  - в) 4:3:1;
  - г) 1:1:4.
11. Фактический суточный расход продуктов фиксируется в:
- а) бракеражном журнале;
  - б) накопительной ведомости;
  - в) плане – меню;
  - г) технико-технологической карте.
12. В питании детей белки животного происхождения должны составлять:
- а) 15 – 20% от общего количества белка;
  - б) 50 - 60% от общего количества белка;
  - в) 20 - 30% от общего количества белка;
  - г) 35 - 40% от общего количества белка.
13. В детском питании не рекомендуют использовать жиры:
- а) растительные;
  - б) тугоплавкие;
  - в) топленое сливочное масло;
  - г) сливочное масло. 401 , прошли
14. Для учащихся общеобразовательных учреждений должно быть обязательным:
- а) трёхразовое горячее питание;
  - б) четырёхразовое горячее питание;
  - в) одноразовое горячее питание;
  - г) не должно предоставляться в школе.
15. Учащиеся группы продлённого дня обеспечиваются по месту учёбы:
- а) 2-х разовым горячим питанием;
  - б) одноразовым горячим питанием;
  - в) не обеспечиваются горячим питанием;
  - г) 4-х разовым горячим питанием.
16. Завтрак для учеников 1 – 5 классов предоставляется после:
- а) первого урока;
  - б) окончания занятий;
  - в) второго урока;
  - г) третьего урока.
17. Завтрак для учеников 6 - 11 классов предоставляется после:
- а) второго урока;
  - б) первого урока;
  - в) окончания занятий;
  - г) третьего урока;
18. Наиболее распространённая форма обслуживания в школьных столовых – это:
- а) обслуживание официантами;
  - б) самообслуживание с предварительным накрытием столов;
  - в) «шведский стол»;
  - г) кейтеринговое обслуживание.
19. Концепция развития школьного питания базируется на создании:
- а) комбинатов школьного питания;
  - б) кафе с самообслуживанием;
  - в) буфетов;
  - г) предприятий быстрого обслуживания.
20. Рекомендуемое питание для детей с хроническими заболеваниями:

- а) лечебное;
  - б) диетическое;
  - в) разгрузочное;
  - г) функциональное.
- 21.Рекомендуемый режим диетического питания:
- а) 1 - 2 разовое;
  - б) 2 - 3 разовое;
  - в) 3 - 4 разовое;
  - г) 5 - 6 разовое.
- 22.Основой диетического питания является:
- а) голодание;
  - б) научно-обоснованные физиологические нормы потребления пищевых веществ;
  - в) исключение из рациона белка;
  - г) компенсация пищевых веществ.
- 23.Общий принцип диетического питания, который необходимо учитывать при составлении диет:
- а) разгрузочные дни;
  - б) исключение из рациона продуктов, содержащих крахмал;
  - в) учёт физиологических и биохимических законов, определяющих усвоение пищи при определённых заболеваниях;
  - г) исключение жидкости из рациона.
- 24.Общее воздействие пищи на желудочно-кишечный тракт регулируется принципом:
- а) установление 2-х разового питания;
  - б) щажения;
  - в) индивидуализация питания;
  - г) сбалансированность питания.
- 25.Щажение – это:
- а) исключение соли в питании;
  - б) дополнительное введение в пищевой рацион витамина С;
  - в) ограничение химических, механических и температурных раздражителей;
  - г) повышенное потребление жидкости.
- 26.Диета № 1 рекомендуется при:
- а) заболеваниях печени;
  - б) ожирении;
  - в) заболеваниях желудочно-кишечного тракта;
  - г) сахарном диабете.
- 27.Диета № 5 рекомендуется при заболеваниях:
- а) сердечно-сосудистых;
  - б) печени, желчно-выводящих путей;
  - в) ожирении;
  - г) сахарном диабете.
- 28.Диета № 7 рекомендуется при заболеваниях:
- а) ожирении;
  - б) сердечно-сосудистых;
  - в) почек;
  - г) желудочно-кишечных.
- 29.Диета № 8 рекомендуется при заболеваниях:
- а) ожирении;
  - б) сахарном диабете;
  - в) запорах;
  - г) печени.
- 30.Диета № 9 рекомендуется при:

- а) атеросклерозе;
  - б) нефрите;
  - в) сахарном диабете;
  - г) заболеваниях печени.
31. Диета № 10 рекомендуется при заболеваниях:
- а) туберкулезе;
  - б) инфекционных заболеваниях;
  - в) подагре;
  - г) сердечно-сосудистых.
32. Диета № 2 рекомендуется при:
- а) анемии;
  - б) хронических гастритах и энтероколитах;
  - в) мочекаменной болезни;
  - г) хроническом нефрите.
33. В диетическом питании не рекомендуется виды тепловой обработки:
- а) варка;
  - б) припускание;
  - в) на пару;
  - г) жарка основным способом, жарка во фритюре
34. Цель назначения диеты № 1:
- а) химическое щажение печени;
  - б) щажение функции почек;
  - в) восстановление кислой реакции мочи;
  - г) умеренное термическое, механическое и химическое щажение желудочно-кишечного тракта.
35. Цель назначения диеты № 5:
- а) нормализация функции поджелудочной железы;
  - б) химическое щажение печени в условиях полноценного питания;
  - в) улучшение функции сердечно-сосудистой системы;
  - г) повышение сопротивляемости организма инфекционным заболеваниям.
36. Цель назначения диеты № 7:
- а) умеренное щажение функции почек, уменьшение отеков;
  - б) улучшение кровообращения;
  - в) воздействие на обмен веществ;
  - г) нормализация функции поджелудочной железы.
37. Цель назначения диеты № 9
- а) улучшения выведения из организма продуктов обмена веществ;
  - б) нормализация углеводного обмена и предупреждение нарушения жирового обмена;
  - в) замедление процесса развития атеросклероза;
  - г) улучшения нарушенного кровообращения.
38. Цель назначения диеты № 8
- а) нормализация функции поджелудочной железы;
  - б) нормализация двигательной функции кишечно-желудочного тракта;
  - в) умеренное щажение функции почек;
  - г) воздействие на обмен веществ для устранения избыточных отложений жира.
39. Цель назначения диеты № 10
- а) улучшения функции сердечно-сосудистой системы и кровообращения;
  - б) щажение функции почек;
  - в) щажение функции печени;
  - г) щажение функции желудочно-кишечного тракта.
40. Мипро-ВИТ – это:
- а) комплекс витаминов;

- б) пищевая добавка с широким спектром оздоровительных свойств;
  - в) сахарозаменитель;
  - г) солезаменитель.
41. Лечебно-профилактическое питание применяется в целях:
- а) снижения массы тела;
  - б) выведения жидкости из организма;
  - в) обогащения организма минеральными веществами;
  - г) профилактики профессиональных заболеваний у рабочих с особо вредными условиями работы.
42. Лечебно-профилактическое питание предусматривает:
- а) 5 рационов;
  - б) 3 рациона;
  - в) 7 рационов;
  - г) 4 рациона.
43. Рекомендуемая норма витамина С в ЛПП:
- а) 75 мг в сутки;
  - б) 90 мг в сутки;
  - в) 150 мг в сутки;
  - г) 120 мг в сутки.
44. При работах с радиоактивными элементами рекомендуют рацион:
- а) № 5;
  - б) № 1;
  - в) № 4<sup>б</sup>;
  - г) № 3.
45. При работах с соединениями фтора, хлора, при производстве удобрений рекомендуют рацион:
- а) № 1;
  - б) № 2;
  - в) № 3;
  - г) № 2а.
46. Для работников, подвергающихся воздействию хрома и хромосодержащих соединений, предназначен рацион:
- а) № 4<sup>б</sup>;
  - б) № 5;
  - в) № 2а;
  - г) № 4.
47. При работах с неорганическими соединениями свинца показан рацион:
- а) № 3;
  - б) № 4;
  - в) № 1;
  - г) № 2;
48. Для профилактики интоксикации при производстве фосфорной кислоты, солей ртути, рекомендуется рацион:
- а) № 5;
  - б) № 4<sup>б</sup>;
  - в) № 4;
  - г) № 3.
49. При производстве лаков, красителей, растворителей назначают рацион:
- а) № 3;
  - б) № 2а;
  - в) № 4;
  - г) № 4<sup>б</sup>;

50. Для работников, работающих в условиях воздействия ртути, двуокиси марганца, сероуглерода назначается рацион:
- а) № 5;
  - б) № 4<sup>б</sup>;
  - в) № 3;
  - г) № 2а;
51. Лечебно-профилактические рационы выдаются:
- а) перед началом работы;
  - б) после окончания работы;
  - в) в обеденный перерыв;
  - г) на дом.
52. Число мест для диетпитания при промышленных предприятиях в среднем составляет:
- а) 5% от общего количества мест в предприятии общественного питания (П.О.П.);
  - б) 15% от общего количества мест в П.О.П.;
  - в) 20% от общего количества мест в П.О.П.;
  - г) 10% от общего количества мест в П.О.П.
53. Число мест для диетпитания при учебных заведениях в среднем составляет:
- а) 15% от общего количества мест в П.О.П.;
  - б) 5% от общего количества мест в П.О.П.;
  - в) 10% от общего количества мест в П.О.П.;
  - г) 20% от общего количества мест в П.О.П.
54. Путёвки на получение диетического питания выдают:
- а) директор предприятия или учреждения;
  - б) профсоюзные организации;
  - в) диетсестра или диетврач;
  - г) менеджер по продажам.
55. Обязательным рационом в организации питания школьников является:
- а) обед;
  - б) завтрак;
  - в) ужин;
  - г) полдник.
56. Для детей, страдающих избыточной массой тела, рекомендуется режим питания:
- а) 1 – 2 раза в сутки;
  - б) 2 – 3 раза в сутки;
  - в) 3 – 4 раза в сутки;
  - г) 5 - 6 раз в сутки.
57. Количество белка для детей, занимающихся спортом рекомендуется следующее:
- а) 2 г. на 1 кг массы тела;
  - б) 5 г. на 1 кг массы тела;
  - в) 2,5 г. на 1 кг массы тела;
  - г) 4 г. на 1 кг массы тела.
58. Последний приём пищи рекомендуется:
- а) не позднее, чем за 4 часа до сна;
  - б) не позднее, чем за 0,5 часа до сна;
  - в) не позднее, чем за 2 часа до сна;
  - г) перед сном.
59. Централизованное производство продукции школьного питания предусматривает развитие:
- а) кафе и ресторанов;
  - б) предприятий быстрого обслуживания;
  - в) комбинатов и базовых столовых;
  - г) магазинов самообслуживания.

60. Приём лечебно-профилактического рациона производится:

- а) на рабочем месте;
- б) в диетической столовой (отделении) ;
- в) в домашних условиях;
- г) в отделе «Кулинария».

Критерии оценки входящий контроль.

- оценка «отлично» выставляется студенту, если правильных ответов от 55 до 60.
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если правильных ответов от 45 до 55.
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если правильных ответов от 40 до 45.
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если количество правильных ответов 39 и меньше.

#### **Раздел 1. Основные принципы питания детей от 1 до 3 лет.**

1. Дайте определения: авитаминоз, аллергия, гиповитаминоз.
2. К чему приводит дефицит витаминов: А, Д, К, С, группы В?
3. Потребности детей в основных пищевых веществах и энергии в возрасте от 1- 3 лет.

Критерии оценки.

- оценка «отлично» выставляется студенту, если ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если ответ студента правильный, но не выходит за рамки лекционного курса. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено.
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют.
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы. Студент демонстрирует незнание основных вопросов курса и не способен ответить на наводящие и/или дополнительные вопросы.

#### **Раздел 2. Основные принципы питания детей дошкольного и школьного возраста.**

Вариант I.

1. Потребности детей в основных пищевых веществах и энергии в возрасте
2. от 3-6 лет.
3. Составить меню для детских дошкольных учреждений (возраст детей от 3-7 лет).
4. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольной образовательной организации.

Вариант II

1. Режимы питания детей . Объемы пищи, рекомендуемые дошкольникам.
2. Составить гипоаллергенное меню для детей дошкольных учреждений (возраст детей от 3-7 лет).
3. Правила мытья посуды и обработки инвентаря в дошкольных учреждениях.

Критерии оценки.

- оценка «отлично» выставляется студенту, если ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если ответ студента правильный, но не выходит за рамки лекционного курса. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено.

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют.
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы. Студент демонстрирует незнание основных вопросов курса и не способен ответить на наводящие и/или дополнительные вопросы.

### **Раздел 3. Основные принципы питания детей школьного возраста.**

#### **Вариант I.**

1. Основные принципы питания детей школьного возраста.
2. Адекватная энергетическая ценность рациона, соответствующая энергозатратам ребенка.
3. Максимальное разнообразие рациона, являющийся основным условием обеспечения его сбалансированности.

#### **Вариант II**

1. Технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая его сбалансированность.
2. Учет индивидуальных особенностей детей.
3. Пищевые отравления и их профилактика.

#### **Критерии оценки.**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если ответ студента правильный, но не выходит за рамки лекционного курса. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено.
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют.
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы. Студент демонстрирует незнание основных вопросов курса и не способен ответить на наводящие и/или дополнительные вопросы.

### **Раздел 4. Медико-биологические аспекты диетического (лечебного) питания.**

#### **Вариант I**

1. Понятие диетического питания, особенности организации производства диетического питания.
2. Медико-биологический аспект диетического (лечебного питания) питания.

#### **Вариант II**

1. Специальные методы технологической обработки для приготовления блюд лечебного питания.
2. Основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании.

#### **Критерии оценки.**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если ответ студента правильный, но не выходит за рамки лекционного курса. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено.
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют.

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы. Студент демонстрирует незнание основных вопросов курса и не способен ответить на наводящие и/или дополнительные вопросы.

**Раздел 5. Основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании.  
Обеспечение качества блюд диетического (лечебного) питания.**

**Вариант I**

1. Основные функции свойств пищевых продуктов - молоко и молочные продукты, яичные продукты.
2. Составить технологическую карту на блюда из молочных и яичных продуктов.
3. Обеспечение качества блюд диетического (лечебного) питания.

**Вариант II**

1. Основные функции свойств пищевых продуктов – мясо и мясопродуктов.
2. Составить технологическую карту на блюда из мяса и мясопродуктов.
3. Обеспечение качества блюд диетического (лечебного) питания.

**Вариант III**

1. Основные функции свойств пищевых продуктов – рыба и нерыбное водное сырье.
2. Составить технологическую карту на блюда из рыбы и нерыбного водного сырья.
3. Обеспечение качества блюд диетического (лечебного) питания.

**Вариант IV**

1. Основные функции свойств пищевых продуктов – отруби, хлеб, овощи и плоды.
2. Составить технологическую карту на блюда из отрубей, хлеба, овощей и плодов.
3. Обеспечение качества блюд диетического (лечебного) питания.

**Критерии оценки.**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если ответ студента правильный, но не выходит за рамки лекционного курса. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено.

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют.

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы. Студент демонстрирует незнание основных вопросов курса и не способен ответить на наводящие и/или дополнительные вопросы.

**Раздел 6. Характеристика номерных диет.**

**Вариант I.**

1. Характеристика технологии приготовления блюд диет №1,2,3.
2. Составить рацион питания для диет № 1,2,3.
3. Расчет химического состава и энергетической ценности блюд.

**Вариант II**

1. Характеристика технологии приготовления блюд диет № 4,5,6.
2. Составить рацион питания для диет №4,5,6.
3. Расчет химического состава и энергетической ценности блюд.

**Вариант III**

1. Характеристика технологии приготовления блюд диет № 7,8,9.
2. Составить рацион питания для диет № 7,8,9.

### 3. Расчет химического состава и энергетической ценности блюд.

#### Вариант IV

1. Характеристика технологии приготовления блюд диет № 10,11,12.
2. Составить рацион питания для диет №10,11,12.
3. Расчет химического состава и энергетической ценности блюд.

#### Вариант V

1. Характеристика технологии приготовления блюд диет № 13,14,15.
2. Составить рацион питания для диет №13,14,15..
3. Расчет химического состава и энергетической ценности блюд.

#### Критерии оценки.

- оценка «отлично» выставляется студенту, если ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если ответ студента правильный, но не выходит за рамки лекционного курса. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено.
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют.
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы. Студент демонстрирует незнание основных вопросов курса и не способен ответить на наводящие и/или дополнительные вопросы.

#### Промежуточная аттестация.

1. Составить недельное (6 дней) меню с учётом требований к рациональному питанию детей различных возрастных групп.

1 вариант: 3 – 6 лет в детских дошкольных учреждениях;

3 вариант: 7 – 10 лет;

4 вариант: 11 – 13 лет (мальчики);

5 вариант: 11 – 13 лет (девочки);

6 вариант: 14 – 17 лет (мальчики);

7 вариант: 14 – 17 лет (девочки).

При составлении 6-дневного меню необходимо обеспечить:

1 Суточную потребность в пищевых веществах и энергии;

2 Режим питания;

3 Суточный набор продуктов;

4 Разнообразие блюд в течение дня и по дням недели;

5 Технологию блюд детского и школьного питания.

Составить рационы (6 дней) для различных возрастных групп (от 6 до 17 лет) по следующим диетам:

Диета №1 для 6 лет; 7 – 10 лет; 11 – 13 лет; 14 – 17 лет.

Диета №2 для 6 лет; 7 – 10 лет; 11 – 13 лет; 14 – 17 лет

Диета №5 для 6 лет; 7 – 10 лет; 11 – 13 лет; 14 – 17 лет.

Диета №7 для 6 лет; 7 – 10 лет; 11 – 13 лет; 14 – 17 лет.

Диета №8 для 6 лет; 7 – 10 лет; 11 – 13 лет; 14 – 17 лет.

Диета №10 для 6 лет; 7 – 10 лет; 11 – 13 лет; 14 – 17 лет.

При составлении рационов необходимо учесть:

1 Пищевую и энергетическую ценность рациона (обеда);

2 Рекомендуемые и исключаемые продукты для определённой диеты

3 Можно рекомендовать 1 рацион для различных возрастных групп, варьируя выходом блюд;

4 Технологию приготовления диетических блюд.

Критерии оценки промежуточной аттестации.

- оценка «отлично» выставляется студенту, если ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если ответ студента правильный, но не выходит за рамки лекционного курса. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено.

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют.

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы. Студент демонстрирует незнание основных вопросов курса и не способен ответить на наводящие и/или дополнительные вопросы.

#### 4.2. ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

	<b>Практические работы</b>	<b>28</b>
	<b>Раздел 2. Основные принципы питания детей дошкольного и школьного возраста.</b>	<b>6</b>
1	Обеспечение выполнения санитарно-гигиенических требований, организация питания.	2
2	Обеспечение выполнения санитарно-гигиенических требований, организация питания.	2
3	Обеспечение выполнения санитарно-гигиенических требований, организация питания.	2
	<b>Раздел 3. Основные принципы питания детей школьного возраста.</b>	<b>10</b>
4	Составить недельное (6 дней) меню с учётом требований к рациональному питанию детей различных возрастных групп.	2
5	Составить недельное (6 дней) меню с учётом требований к рациональному питанию детей различных возрастных групп.	2
6	Составить недельное (6 дней) меню с учётом требований к рациональному питанию детей различных возрастных групп.	2
7	Виды пищевых отравлений и способы их предотвращения	2
8	Виды пищевых отравлений и способы их предотвращения	2
	<b>Раздел 6. Характеристика номерных диет.</b>	<b>12</b>
9	Расчет химического состава и энергетической ценности блюд.	2
10	Расчет химического состава и энергетической ценности блюд.	2
11	Расчет химического состава и энергетической ценности блюд.	2
12	Составление рациона питания для различных диет.	2
13	Составление рациона питания для различных диет.	2
14	Составление рациона питания для различных диет.	2
	<b>Лабораторные работы</b>	<b>34</b>
15	Технология приготовления детского питания из овощей и фруктов.	4
16	Технология приготовления детского питания из мяса и рыбы	6
17	Приготовление супов, холодных блюд и закусок, овощных блюд.	6
18	Приготовление блюд из круп и рыбы.	6
19	Приготовление блюд из мяса и птицы.	6
20	Приготовление блюд из творога и сладких блюд.	6

## 4.3 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

### Вопросы к экзамену ОП.11 Диетическое, детское и школьное питание

1. Значение рационального питания в жизни подрастающего поколения.
2. Состояние питания детей на современном этапе развития общества.
3. Перспективы развития питания детей. Постановление Правительства РФ в области здорового питания детей.
4. Основные требования к организации питания детей дошкольного возраста.
5. Условия использования рекомендуемого суточного набора продуктов.
6. В чём суть накопительной ведомости?
7. Требования, предъявляемые к составлению меню в ДДУ.
8. Преимущества перспективных меню и на какой срок они составляются?
9. Какие условия необходимо учитывать при организации питания детей в ДДУ?
10. Особенности в организации питания детей с пищевой аллергией.
11. Особенности в организации питания детей, страдающих избыточной массой тела (ожирением). Режим питания.
12. Преимущества использования в питании детей суповых концентратов.
13. Санитарные и технологические требования к приготовлению блюд детского питания.
14. Какие блюда и кулинарные изделия не рекомендуется включать в рацион питания детей?
15. Почему рациональное питание является одним из важнейших условий гармоничного развития ребёнка?
16. Принципы организации питания учащихся.
17. Организация питания для детей 6-ти летнего возраста в общеобразовательных школах.
18. Назовите возрастные группы детей школьного возраста.
19. Каким нормативным документом регулируется организация питания в общеобразовательных школах?
20. Какие возрастные группы предусмотрены в Рекомендациях по организации питания школьников? Их режим питания.
21. Требования, предъявляемые при составлении рационов для школьников.
22. Особенности в организации питания детей, занимающихся спортом.
23. В чём суть концепции развития школьного питания?
24. Формы организации питания учащихся.
25. В чём суть организации «пилотного» питания для учащихся?
26. Организация питания школьников по типу «шведского» стола.
27. Организация производства продукции в ШБС и КШП.
28. Какие диеты рекомендуются для школьников?
29. Организация диетического питания в школьных столовых.
30. Разработки Института питания РАМН в области лечебно-профилактических продуктов, используемых в питании детей.
31. Значение «Мипро-ВИТа» в лечебно-профилактическом питании детей.
32. Нормативные документы, регулирующие организацию диетического питания.
33. Нормативные документы, регулирующие организацию ЛПП
34. Назовите рационы ЛПП.
35. Отличие диетического питания от ЛПП.
36. Требования к организации диетических столовых.
37. Какие органы осуществляют организацию диетического и ЛПП.
38. Порядок получения диетического питания.
39. Обязанности диетической сестры.

40.Рекомендуемые диеты в диетических столовых и отделениях. Требования к составлению диетических рационов.

41.Организация обслуживания в диетических столовых (отделениях).

42.Назначение лечебно-профилактического рациона №1

43.Назначение лечебно-профилактического рациона №2

44.Назначение лечебно-профилактического рациона №2а

45.Назначение лечебно-профилактического рациона №3

46.Назначение лечебно-профилактического рациона №4

47.Назначение лечебно-профилактического рациона №4<sup>б</sup>

48.Назначение лечебно-профилактического рациона №5

49. Цель назначения диеты №1

50. Цель назначения диеты №2

51. Цель назначения диеты №5

52. Цель назначения диеты №7

53. Цель назначения диеты №8

54. Цель назначения диеты №9

55. Цель назначения диеты №10

Критерии оценки итоговой аттестации (дифференцированный зачет).

- оценка «отлично» выставляется студенту, если ответ студента полный и правильный. Студент способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести иллюстрирующие примеры;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если ответ студента правильный, но не выходит за рамки лекционного курса. Не приведены иллюстрирующие примеры, обобщающее мнение студента недостаточно четко выражено.

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если ответ правилен в основных моментах, нет иллюстрирующих примеров, нет собственного мнения студента, есть ошибки в деталях и/или они просто отсутствуют.

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы. Студент демонстрирует незнание основных вопросов курса и не способен ответить на наводящие и/или дополнительные вопросы.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
89 ÷ 75	4	хорошо
74 ÷ 60	3	удовлетворительно
менее 60	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций, как результатов освоения профессионального модуля.

### Оценка теоретических знаний

Оценка 5 – «отлично» выставляется, если студент имеет глубокие знания учебного материала по теме практической работы, показывает усвоение взаимосвязи основных понятий используемых в работе, смог ответить на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка 4 – «хорошо» выставляется, если студент показал знание учебного материала, усвоил основную литературу, смог ответить почти полно на все заданные дополнительные и уточняющие вопросы.

Оценка 3 – «удовлетворительно» выставляется, если студент в целом освоил материал практической работы, ответил не на все уточняющие и дополнительные вопросы.

Оценка 2 – «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала практической работы, который полностью не раскрыл содержание вопросов, не смог ответить на уточняющие и дополнительные вопросы.

### Оценка практических навыков

Оценка «5» - ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.

Оценка «4» - ставится, если студент демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.

Оценка «3» - ставится, если студент затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, дает неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.

Оценка «2» - ставится, если студент дает неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

### 5.1 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства

Рабочее место преподавателя  
Столы ученические  
Стулья ученические  
Интерактивная доска  
Проектор  
Ноутбук  
Стеллаж СТп  
Стол кондитерский  
Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л для индукционных плит  
Сотейник 0.86 л для индукционных плит  
Сковорода 24 см для индукционных плит  
Сковорода 28см для индукционных плит  
Набор разделочных досок.; пластик; Н=18, L=600, В=400мм  
Мерный стакан  
Венчик  
Миска нержавеющей сталь 25-28 см  
Сито (для муки) 24 см  
Подставка для разделочных досок  
Лопатки силиконовые  
Половник 0,3 л  
Шумовка  
Молоток для отбивания мяса  
Блендер ручной погружной  
Нож поварской Luxstahl «Chef»  
Скалка  
Кисть кондитерская  
Скребок кондитерский твердый  
Скребок кондитерский твердый с зубцами  
Форма для тарталеток  
Форма для кекса  
Дуршлаг  
Овощечистка  
Терка четырехгранная  
Емкость для специй  
Емкость для сыпучих продуктов  
Коврик силиконовый  
Рукавица силиконовая  
Форма для выпечки мини  
Форма для выпечки средний  
Форма для выпечки большой  
Форма для выпечки прямоугольник  
Ведро пищевое 8 л без крышки

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: тепловое оборудование лаборатории для демонстрации принципов воздействия нагревательных элементов на продукты питания.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **Информационное обеспечение реализации программы**

#### **Основные печатные издания**

1. Васюкова, А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник / Васюкова А.Т. – Москва: КноРус, 2021. – 196 с.

2. Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. – Москва: Русайнс, 2020. – 238 с.
3. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 6-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.
4. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С.И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 210 с.
5. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019. – 480 с.
6. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. – 373 с.
7. Калинина, В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник / В.М. Калинина. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.
8. Лаушкина, Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник / Т.А. Лаушкина. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
9. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анахина. – 3-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
10. Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник / С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешков. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.
11. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Мальгина. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. – 240 с. (электронное издание)

#### **Основные электронные издания**

1. Электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации Консорциума «Кодекс»: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <http://docs.cntd.ru/>
2. Информационно-правовой портал ООО "НПП "ГАРАНТ-СЕРВИС": официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <https://www.garant.ru/>
3. Электронная библиотечная система для учебных заведений ВО и СПО: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <https://www.book.ru/>
4. Электронная библиотечная система ООО «Знаниум»: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <https://znanium.com/>

#### **Дополнительная литература**

1. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.