

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г. И. Носова»
Многопрофильный колледж



**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**ОП.11 Диетическое питание
Программы подготовки специалистов среднего звена СПО
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного
питания
базовой подготовки**

Магнитогорск, 2018

ОДОБРЕНО:

Предметно-цикловой
комиссией
Сферы обслуживания

Методической комиссией МпК
Протокол №4 от «01» марта 2018г

Председатель 
И.В. Авдошина
Протокол №6 от 21.02.2018 г.

Разработчик:

преподаватель ФГБОУ ВО МГТУ МпК, М.А. Ильина

Комплект контрольно-оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине составлен на основе ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология производства общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 г. № 384, и рабочей программы учебной дисциплины Диетическое питание

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Учебная дисциплина ОП.11 Диетическое питание относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

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

У1 - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления диетических (лечебных) блюд;

У2 - принимать организационные решения по процессам приготовления диетических (лечебных) блюд;

У3 - проводить расчеты по формулам;

У4 - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении диетических (лечебных) блюд;

У5 - выбирать различные способы и приемы приготовления диетических (лечебных) блюд;

У6 - выбирать температурный режим при подаче и хранении диетических (лечебных) блюд;

У7 - оценивать качество и безопасность готовых диетических (лечебных) блюд.

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

З1 - ассортимент кулинарной продукции для диетических (лечебных) блюд;

З2 - характеристику диет, виды щажения.

З3 - методы организации производства для диетических (лечебных) блюд;

З4 - требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления для диетических (лечебных) блюд;

З5- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;

З6 - основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления блюд для диетического питания;

З7 - основные критерии оценки качества готовой кулинарной продукции для диетического питания;

З8 - методы и варианты комбинирования различных способов приготовления для диетических (лечебных) блюд;

З9 - варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд;

- 310 - температурный, санитарный режим и правила приготовления для диетических (лечебных) блюд;
- 311 - варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- 312 - варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- 313 - правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- 314 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления кулинарной продукции диетического питания;
- 315 - гарниры, заправки для блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- 316 - органолептические способы определения степени готовности и качества кулинарной продукции;
- 317 - технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- 318 - правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- 319 - варианты сервировки, оформления и способы подачи блюд;
- 320 - температуру подачи блюд;
- 321 - правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для блюд диетического питания;
- 322 - требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд;
- 323 - риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой кулинарной продукции;
- 324 - методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой продукции.

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ППССЗ по специальности и овладению профессиональными компетенциями:

ПК1.1.Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

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

ПК 1.3.Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

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

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

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

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

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

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

ПК5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции:

ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

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

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации,

необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.

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

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

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

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

В качестве форм и методов текущего контроля используются тестирование, защита отчетов по результатам лабораторных работ и др.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

Таблица 1

Паспорт оценочных средств

№	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины*	Контролируемые умения, знания	Контролируемые компетенции	Наименование оценочного средства	
				Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	Введение			<i>Входной контроль</i>	<i>Дифференцированный зачет</i>
2	Раздел 1 Организация лечебного и лечебно-профилактического питания	<i>У1 32,33, 34</i>	<i>ПК 6.1, 6.2</i>	<i>Контрольная работа №1</i>	
2	Раздел 2 Приготовление полуфабрикатов, кулинарной и кондитерской продукции	<i>У1,2,3, 4, 5,6,7 34-24</i>	<i>ПК1.1,1.2,1.3, 2.1,2.2,2.3,3.1, 3.2, 3.3,3.4,4.1,4.2. 4.3,4.4,5.1; 6.1-6.5 ОК1,2,3,4,6,7</i>		

1. ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ

Спецификация

Входной контроль проводится с целью определения готовности обучающихся к освоению учебной дисциплины, базируется на дисциплинах: БД.01 Русский язык, БД.04 Математика, ПД.02 Химия, ПД.03 Биология, ОП.01 Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

По результатам входного контроля планируется осуществление в дальнейшем дифференцированного и индивидуального подхода к обучающимся. При низком уровне знаний проводятся корректирующие курсы, дополнительные занятия, консультации.

Примеры заданий входного контроля

Выберите правильный ответ

1. Лечебное питание – это ...
 - а) питание при сердечно – сосудистых заболеваниях и нарушениях обмена веществ;
 - б) питание больного человека, обеспечивающее физиологические потребности организма в пищевых веществах, и непосредственно воздействующие на механизмы заболевания;
 - в) питание выздоравливающего человека;

2. Организация лечебного питания
 - а) по месту работы, учёбы, жительства дома отдыха, профилакториях;
 - б) больницах;
 - в) в зонах отдыха;

3. Температура подачи блюд в лечебном питании
 - а) горячих 75С, холодных 12-14С;
 - б) горячих 60С, холодных 15С;
 - в) горячих 80С, холодных 10С;

4. От чего зависит лечебное питание
 - а) вида работы;
 - б) вида заболевания;
 - в) от физических нагрузок;

5. Кто изучает лечебное питание
 - а) руководитель предприятия;
 - б) лечащий врач;

в) медсестра

6. Что является химическим раздражителем желудочно-кишечного тракта.

- а) острые, жирные масла и экстрактивные вещества;
- б) сладкие, солёные продукты;
- в) сладкие, острые;

7. Способы тепловой обработки продуктов в лечебном питании

- а) жарка на открытом огне, варка;
- б) жарка во фритюре, варка, запекание;
- в) варка, припускание, жарка без корочек, тушение;

8. Лечебное питание осуществляется по...

- а) рецепту врача
- б) специальным диетам;
- в) меню банкета

9. Температура подачи супов-пюре

- а) 75С;
- б) 60-65С;
- в) 70С;

10. Перечислить необходимое оборудование при приготовлении блюд для лечебного питания:

- а) протирочные машины, эл. плиты, пароконвектомат, миксеры, блендеры, взбивальные машины;
- б) электрогрили, мангал, микроволновые печи, эл. плиты, фритюрницы
- в) эл. плиты, протирочные машины, электрогриль, пароварочные котлы;

Критерии оценки

За каждый правильный ответ – 1 балл.

За неправильный ответ – 0 баллов.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

2. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

Текущий контроль успеваемости осуществляется в ходе повседневной учебной работы по курсу дисциплины. Данный вид контроля должен стимулировать стремление к систематической самостоятельной работе по изучению учебной дисциплины, овладению профессиональными и общими компетенциями, позволяет отслеживать положительные/отрицательные результаты и планировать предупреждающие/корректирующие мероприятия.

Формы текущего контроля

Раздел 1 Организация лечебного и лечебно-профилактического питания

Тема 1. Организация диетического 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?

Раздел 2 Приготовление полуфабрикатов, кулинарной и кондитерской продукции(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.
9. Расскажите технологию приготовления первых, вторых горячих, холодных, сладких блюд и напитков для диеты №7.
10. Расскажите технологию приготовления первых, вторых горячих, холодных, сладких блюд и напитков для диеты №8.
11. Расскажите технологию приготовления первых, вторых горячих, холодных, сладких блюд и напитков для диеты №9.
12. Расскажите технологию приготовления первых, вторых горячих, холодных, сладких блюд и напитков для диеты №10.
13. Расскажите технологию приготовления первых, вторых горячих, холодных, сладких блюд и напитков для диеты №11.
14. Расскажите технологию приготовления первых, вторых горячих, холодных, сладких блюд и напитков для диеты №13.

15. Расскажите технологию приготовления первых, вторых горячих, холодных, сладких блюд и напитков для диеты №14.
16. Расскажите технологию приготовления первых, вторых горячих, холодных, сладких блюд и напитков для диеты №15.
17. Перечислите требования к качеству, условия и сроки хранения готовых блюд.
18. Дайте определение санаторно-курортному лечению.
19. Где организывают санаторно-курортное питание? И кому?
20. Какие цели преследует санаторно-курортное питание?

Критерии оценивания устного ответа:

- «5» безупречный самостоятельный ответ, обучающийся показывает глубокие осознанные знания по освещаемому вопросу, раскрывает содержание в объёме, предусмотренном программой, обнаруживает полное понимание сущности вопроса, понятия и терминологию дисциплины.
- «4» ответ в котором существуют 2-3 недочёта, которые обучающийся исправляет самостоятельно или с незначительной помощью преподавателя.
- «3» ответ в котором существует 3 ошибки или 4 недочёта. Показано общее понимание вопроса, достаточные для дальнейшего усвоения программного материала.
- «2» ответ, в котором обнаруживается непонимание обучающимся большей или наиболее важной части учебного материала, незнание обучающимися сущности вопроса, не умение анализировать, сравнивать, обобщать, точно использовать понятия и терминологию предмета.

2.2 Проверка самостоятельной работы

2.2.1 Составление таблиц

Тема 1.1 Организация диетического питания

- оформить таблицу характеристики диет.

Цель:

- Систематизация материала
- Кодировка материала при помощи таблиц
- Выработка умений и навыков по составлению алгоритма типовых заданий

задания

Рекомендации по выполнению задания:

При работе с информационным текстом можно использовать метод составления таблиц. Таблица помогает систематизировать информацию, проводить параллели между явлениями, событиями или фактами. Данные таблицы помогают увидеть не только отличительные признаки объектов, но и позволяют быстрее и прочнее запоминать информацию.

1. При составлении таблицы необходимо выделить главное в теме.
2. Определить критерии / параметры для сравнения / анализа (они могут быть количественные или качественные)
3. Четко и кратко заполнить таблицу.

Формы контроля: представление и обсуждение составленных таблиц.

Критерии оценки: обоснование, логичность, четкость, рациональность изложения материала.

Вопросы для самоконтроля:

1. Характеристика диет при различных заболеваниях

2.2.2 Составление и оформление технологических карт

Тема 2.1 Супы и соусы

Тема 2.2 Холодные блюда и закуски

Цель: Научить работать с нормативной документацией. Ознакомиться с формой составления и оформления технологических карт.

Рекомендации по выполнению задания:

Лицевая сторона

технологическая карта

Наименование блюда

Рецептура №

Наименование продукта	Норма на 1 порцию, г (нетто)	Расчет количества порций					
		100	90	70	50	40	30
		Количество продуктов, кг (нетто)					
Выход							

Краткое описание технологического процесса

Требования к качеству:

Внешний вид:

Цвет:

Запах:

Вкус:

Консистенция:

Зав. производством _____

Форма контроля:

Предоставить оформленные ТК.

2.2.3 Подготовка доклада, сообщения

-«Ассортимент, технология приготовления блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий»;

-Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья;

-Блюда из яиц и творога

По материалам реферата должен быть подготовлен доклад/сообщение, может быть организована индивидуальная или публичная защита реферата.

Доклад - публичное сообщение на определенную тему, в процессе подготовки которого используются те или иные навыки исследовательской работы.

Компоненты содержания:

- план работы;
- систематизация сведений;
- выводы и обобщения.

Рекомендации по выполнению:

В докладе выделяются три основные части:

- 1) Вступительная часть, в которой определяется тема, структура и содержание, показывается, как она отражена в трудах ученых.
- 2) Основная часть содержит изложение изучаемой темы / вопроса / проблемы (желательно в проблемном плане).
- 3) Обобщающая – заключение, выводы.

Формы контроля: выступление на занятии / семинарском занятии

Критерии оценки: актуальность, глубина, научность теоретического материала; четкость выступления, уровень самостоятельности; использование мультимедийной презентации, ее качество; время выступления

Вопросы для самоконтроля:

1. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий
2. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья;
3. Технология приготовления блюд из яиц и творога

2.3 КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

Раздел 2 Приготовление полуфабрикатов, кулинарной и кондитерской продукции

Спецификация

Контрольная работа предназначается для *рубежного контроля* и оценки умений и знаний обучающихся. Выполняется *в письменном виде после изучения раздела 2*

Время выполнения:

- подготовка 5 мин.;
- выполнение 80 мин.;
- оформление и сдача 5 мин.;
- всего 90 мин.

Для проведения контрольной работы наличие специальных материалов, оборудования не требуется

Примеры вопросов и типовых заданий

Вариант.№1

1. Выберите правильный ответ

1. Назовите кулинарные приемы, обеспечивающие механическоеощажение в диете № 1.

а. Удаление клетчатки и грубой соединительной ткани, введение смягчающих компонентов, протирание, припускание, взбивание и варка паром, своевременный отпуск пищи, измельчение.

б. Протирание, взбивание, удаление клетчатки, удаление белков, варка паром.

в. Измельчение, введение смягчающих компонентов, варка паром, удаление экстрактивных веществ и клетчатки, своевременный отпуск пищи, запекание

2. Назначение диеты №7/10 и методы диетотерапии.
- а. Заболевание почек, сердечно-сосудистой системы, химическое щажение, ограничение соли, жидкости, жиров, исключение холестеринасодержащих продуктов, воспалительные процессы, извлечение экстрактивных веществ.
 - б. Заболевание почек, сахарный диабет, заболевание печени и желчного пузыря, механическое, термическое щажение, ограничение соли, жиров.
 - в. Язвенная болезнь желудка и 12 перстной кишки, заболевание почек, печени и желчного пузыря, химическое и термическое щажение, ограничение жиров.
3. Какие продукты запрещают при приготовлении блюд на диету №5?
- а. Яйца, сахар, пертушка, сельдерей, чеснок, лук репчатый, пряности, утки, гуси, говядина, молоко, творог.
 - б. Яйца, творог, уксус, лук репчатый, утки, гуси, растительное масло, пряности, молоко
 - в. Петрушка, сельдерей, лук репчатый, чеснок, гуси, утки, уксус, пряности
4. Назовите варианты гарниров для 2х блюд. Рекомендуемые в рационе диеты №9.
- а. Капуста тушеная, зел. Горошек, каша гречневая рассыпчатая, баклажаны жареные.
 - б. Макароны отварные, каша гречневая рассыпчатая, баклажаны жареные, зел. горошек.
 - в. Макароны отварные, каша гречневая рассыпчатая, капуста отварная, зел. горошек, баклажаны жареные.
5. Какие продукты используют для обеспечения калиевой диеты?
- а. Картофель. Тыква, яблоки, курага, изюм, чернослив, абрикосы
 - б. Картофель, капуста б/к, репа, тыква, яблоки, свекла, курага, молоко, творог.
 - в. Морковь, яблоки, курага, брюква, изюм, свекла, капуста цветная, молоко, лук репчатый.
6. При каком заболевании в рацион включается повышенное содержание углеводов?
- а. Заболевание печени и желчного пузыря
 - б. Гастриты с пониженной секрецией.
 - в. Заболевание печени
7. Какое щажение обеспечивается измельчение круп перед варкой?

- А) Химическое.
- Б) Термическое
- В) Механическое.

8. Назовите продукты, входящие в состав» Кнели рыбные в молочном соусе.

- А) Рыба, сливки, масло сливочное, мука, молоко, хлеб, соль, яйца.
- Б) Рыба, сливки, масло сливочное, яйца, мука, молоко, соль.
- В) Рыба, соль, молоко, сливки, хлеб, мука.

9. Какоещажение обеспечивает своевременный отпуск пищи?

- А) Механическое.
- Б) Химическое.
- В) Термическое.

10. Назовите продукты, входящие в состав омлета парового с мясом.

- А) Яйца, молоко, мука, масло, соль, говядина.
- Б) Яйца, сметана, мука, масло, соль, говядина.
- В) Яйца, молоко, масло, говядина, соль.

Вариант № 1

- 1. Назовите кулинарные приемы, обеспечивающие химическоещажение в диете 7/10.
- 2. Назначение диеты №2 и методы диетотерапии.
- 3. Какие продукты исключаются для приготовления блюд на диету №9?

Вариант № 2

Выберите правильный ответ

- 1. Назовите кулинарные приемы, обеспечивающие щажение в диете №9.
 - а. Ограничение соли, вымачивание в воде, исключение холестеринсодержащих продуктов, варка паром, ограничение жиров.
 - б. Применение заменителей сахара, подсушивание муки, ограничение соли, варка паром.
 - в. Применение заменителей сахара, вымачивание в воде, исключение холестеринсодержащих продуктов, обжаривание без грубой корочки, ограничение жиров, соли.
- 2. Назначение диеты №2 и методы диетотерапии.
 - а. Язвенная болезнь, гастриты с пониженной кислотностью, колиты, нарушение жевательного аппарата, механическое и термическое щажение.

- б. Язвенная болезнь, гастриты с повышенной кислотностью, механическое и термическое щажение.
- в. Язвенная болезнь, хроническое заболевание кишечника.
3. Какие продукты запрещают для приготовления блюд на диету №7/10?
- а. Гуси, утки, копчености, специи, хрен, горчица, перец, сало, грибы, какао, шоколад, кофенатуральный, соленые грибы, редис, шпинат, щавель, лук, бобовые.
- б. Изюм, курага, рис, яблоки, картофель, творог.
- в. Гуси, утки, копчености, сметана, кефир, крупы, творог.
4. Назовите первые блюда рекомендуемые в диете №5?
- а. Супы овощные, молочные, щи, борщи, рассольники на бульонах.
- б. Супы овощные, молочные, вегетарианские, щи, борщи, фруктовые супы.
- в. Холодные супы, овощные, молочные.
5. Назовите варианты гарниров для 2х блюд. Рекомендуемые в рационе диеты №9.
- а. Капуста тушеная, зел. Горошек, каша гречневая рассыпчатая, баклажаны жареные.
- б. Макароны отварные, каша гречневая рассыпчатая, баклажаны жареные, зел. горошек.
- в. Макароны отварные, каша гречневая рассыпчатая, капуста отварная, зел. горошек, баклажаны жареные.
6. Какие продукты используют для обеспечения калиевой диеты?
- а. Картофель. Тыква, яблоки, курага, изюм, чернослив, абрикосы
- б. Картофель, капуста б/к, репа, тыква, яблоки, свекла, курага, молоко, творог.
- в. Морковь, яблоки, курага, брюква, изюм, свекла, капуста цветная, молоко, лук репчатый.
7. При каком заболевании в рацион включается повышенное содержание углеводов?
- а. Заболевание печени и желчного пузыря
- б. Гастриты с пониженной секрецией.
- в. Заболевание печени
8. Какое щажение обеспечивается измельчением круп перед варкой?
- а. Химическое
- б. Термическое

в. Механическое

9. Назовите продукты, входящие в состав блюда «Кнели рыбные в молочном соусе»?

- а. Рыба, сливки, маслосливочное, мука, молоко, хлеб, соль, яйца.
- б. Рыба, сливки, маслосливочное, яйца, мука, молоко, соль.
- в. Рыба, молоко, сливки, хлеб, мука, соль.

10. С какой целью мясо для варки измельчают и заливают холодной водой?

- а. Для извлечения экстрактивных веществ
- б. Для извлечения углеводов
- в. Исключение холестеринасодержащих продуктов.

Вариант № 2

- 1. Назначение диеты № 1 и методы диетотерапии.
- 2. Назовите вторые блюда, рекомендуемые в рационе диеты № 5.
- 3. При каком заболевании в рационе резко ограничивается жидкость.

Критерии оценки

За каждый правильный ответ – 1 балл.

За неправильный ответ – 0 баллов.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не удовлетворительно

3. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Промежуточная аттестация обучающихся по учебной дисциплине, осуществляется по завершении изучения данной дисциплины и позволяет определить качество и уровень ее освоения. Предметом оценки освоения учебной дисциплины являются умения и знания.

Спецификация

Экзамен является формой промежуточной аттестации для оценки умений и знаний обучающихся и проводится после изучения всего программного материала в устной форме. Предлагается ответить на 1 теоретический контрольный вопрос и выполнить одно типовое задание

Контрольные вопросы и задания дифференцированного зачета

№	Контрольные вопросы	Тема
1	Дать определение лечебное и лечебно-профилактическое питание	Раздел 1 Организация лечебного и лечебно- профилактического питания
2	Организация лечебного питания	
3	Основы лечебного питания	
4	Виды щажения используемые в лечебном питании	
5	Характеристика диет	
6	Особенности приготовления блюд диеты № 1	Раздел 2 Приготовление полуфабрикатов, кулинарной и кондитерской продукции
7	Особенности приготовления блюд диеты № 2	
8	Особенности приготовления блюд диеты № 5	
9	Особенности приготовления блюд диеты № 7	
10	Особенности приготовления блюд диеты № 10	
11	Особенности приготовления блюд диеты № 9	
12	Особенности приготовления супов в лечебном и лечебно-профилактическом питании	
13	Особенности приготовления соусов в лечебном и лечебно-профилактическом питании	
14	Особенности приготовления холодных блюд и закусок в лечебном и лечебно-профилактическом питании	
15	Особенности приготовления овощных блюд в лечебном и лечебно-профилактическом питании	
16	Особенности приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в лечебном и лечебно-профилактическом питании	
17	Особенности приготовления блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в лечебном и	

	лечебно-профилактическом питании	
18	Особенности приготовления мясных блюд в лечебном и лечебно-профилактическом питании	
19	Особенности приготовления блюд из птицы в лечебном и лечебно-профилактическом питании	
20	Особенности приготовления блюд из яиц и творога в лечебном и лечебно-профилактическом питании	
21	Особенности приготовления напитков в лечебном и лечебно-профилактическом питании	
22	Особенности приготовления кондитерской продукции в лечебном и лечебно-профилактическом питании	
23	Особенности приготовления сладких блюд в лечебном и лечебно-профилактическом питании	
24	Диетические блюда специального назначения	
25	Способы тепловой обработки в лечебном питании	

№	Типовые задания	Тема
1	Составить меню для диеты №1	Раздел №1 Организация лечебного и лечебно- профилактического питания Раздел 2 Приготовление полуфабрикатов, кулинарной и кондитерской продукции
2	Составить меню для диеты №2	
3	Составить меню для диеты №5	
4	Составить меню для диеты №7	
5	Составить меню для диеты №9	
6	Составить меню для диеты №10	
7	Составить меню при сахарном диабете	
8	Составить меню при заболевании печени	
9	Составить меню при язвенной болезни желудка	
10	Составить меню при сердечно-сосудистых заболеваниях	
11	Составить меню при заболевании почек	

Критерии оценки

Оценки **"отлично"** заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки **"хорошо"** заслуживает студент обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки **"удовлетворительно"** заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка **"неудовлетворительно"** выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании колледжа без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.