

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, 2017

ОДОБРЕНО:

Предметно-цикловой
комиссией
Сферы обслуживания

Председатель 
И.В. Авдюшина
Протокол №7 от 14.03.2017 г.

Методической комиссией МпК
протокол №4 от 23.03.2017 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 продукции 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:**

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

32 - характеристику диет, виды щажения.

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

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

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

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

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

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

39 - 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:

ПК 1.1.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.

ПК 5.1.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.

ПК 6.4. 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:

ОК 1. 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	Контролируем ые компетенции	Наименование оценочного средства	
				Текущ ий контро ль	Промежуточна я аттестация
1	Введение			Входно й контро ль	Дифференциро ванный зачет
2	Раздел 1 Организация лечебного и лечебно- профилактическ ого питания	У1 32,33, 34	ПК 6.1, 6.2	Контр ольная работа №1	
2	Раздел 2Приготовление полуфабрикатов, кулинарной и кондитерской продукции	У1,2,3, 4, 5,6,7 34-24	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		

1. ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ

Спецификация

Входной контроль проводится с целью определения готовности обучающихся к освоению учебной дисциплины, базируется на дисциплинах: БД.01Русский язык, БД.04Математика, ПД.02Химия, ПД.03Биология, ОП.01Микробиология, 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) протирачные машины, эл. плиты, пароконвектомат, миксеры, блендеры, взбивальные машины;
- б) электрогрили, мангал, микроволновые печи, эл. плиты, фритюрницы
- в) эл. плиты, протирачные 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 1.1 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

заданий

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 механическое жажение 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 холестеринсодержащихпродуктов,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. Заболевания печени и желчного пузыря

б. Гастриты с пониженной секрецией.

в. Заболевания 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.