

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комин Андрей Эдуардович
Должность: ректор
Дата подписания: 23.09.2024 08:58:08
Уникальный программный ключ:
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИЗаТ

_____ /Наумова Т.В./

(подпись)

«17» февраля 2023

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся
по дисциплине (модулю)
Лечебно-диетическое и профилактическое питание
(наименование дисциплины)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

Технология и организация предприятий общественного питания
(полное наименование направленности (профиля) ОПОП)
бакалавр
квалификация выпускника

Уссурийск, 2023

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю) Лечебно-диетическое и профилактическое питание

а. модели контролируемых компетенций:

Компетенция, формируемая в результате изучения дисциплины (модуля):

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ПК -1	Расчет производственных мощностей, загрузки оборудования, разработка технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса, техническому обслуживанию оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК 1.1	Применять методы подбора, эксплуатации технологического оборудования, определять его эффективность работы и рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
		ПК 1.2	Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

б. требование к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

знать:

– технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; организацию и осуществление технологического процесса производства продукции лечебно-диетического и профилактического питания; (ПК 1.1);

- методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. (ПК 1.2);

уметь:

- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; (ПК 1.1);
- применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ПК 1.2)

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 1 – Оценка контролируемой компетенции дисциплины (модуля)

№ п/п	Код контролируемой компетенции (индикатора достижения компетенции)	Контролируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства
1	ПК 1.1	<i>Знать:</i> технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; организацию и осуществление технологического процесса производства продукции лечебно-диетического и профилактического питания	Тест (письменно) Собеседование (устно)
		<i>Уметь:</i> использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции; организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно)
2	ПК 1.2	<i>Знать:</i> методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тест (письменно) Собеседование (устно)
		<i>Уметь:</i> применять методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов; рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно)

Таблица 2 – Примерный перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений, обучающегося	Фонд тестовых заданий
2	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимися на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам / разделам дисциплины, представленные в привязке к компетенциям, предусмотренным РПД
3	Реферат	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее	Темы рефератов

Таблица 3 – Критерии и шкалы для оценки уровня сформированности компетенции в ходе освоения дисциплины

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ПК 1.1 (ПК 1.2)*			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
«Знать»	Уровень знаний ниже минимально допустимых требований; имеют место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний; множество негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; без ошибок
«Уметь»	При решении типовых (стандартных) задачи не продемонстрированы некоторые основные умения. Имеют место грубые ошибки.	Продемонстрированы основные умения. Решены типовые (стандартные) задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме.	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами.	Продемонстрированы все основные умения, некоторые – на уровне хорошо закрепленных навыков. Решены все основные задачи с отдельными несущественными и ошибками. Выполнены все задания в

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ПК 1.1 (ПК 1.2)*			
	Неудовлетворительно, Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо зачтено	Отлично зачтено
				полном объеме, без недочетов.
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний и умений недостаточно для решения практических профессиональных задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений в полной мере достаточно для решения сложных практических профессиональных задач
Уровень сформированности компетенции	Низкий	Пороговый	Базовый	Высокий
Сумма баллов (Б)**	0 – 60	61 – 75	76 – 85	86 – 100

* – Оценивается для каждой компетенции отдельно.

** – Суммируется балл по показателям оценивания «знать» и «уметь»; при этом соотношение компонентов компетенции в общей трудоемкости дисциплины «знать» / «уметь» составляет 40 / 60.

3. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений и опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Промежуточная аттестация качества подготовки обучающихся по дисциплине (модулю) «Лечебно-диетическое и профилактическое питание» проводится в соответствии с локальными нормативными актами Академии и является обязательной, предназначена для определения степени достижения учебных целей по дисциплине и проводится в форме зачета в 5-ом семестре.

Обучающиеся готовятся к зачету самостоятельно. Подготовка заключается в изучении программного материала дисциплины с использованием личных записей, сделанных в рабочих тетрадях, и рекомендованной в процессе изучения дисциплины литературы. При необходимости обучающиеся обращаются за консультацией к преподавателю, ведущему данную дисциплину.

Форма проведения промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбирается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене / зачете.

Методика оценивания

1) По стобалльной шкале в таблицу 4 занести баллы (B_i), полученные обучающимся в ходе освоения дисциплины. (Критерии представлены в таблице 3).

Таблица 4 – Пример расчетной таблицы итогового оценивания компетенций у обучающегося по дисциплине (модулю) «Лечебно-диетическое и профилактическое питание»

Код индикатора компетенции	Условное обозначение	Оценка приобретенных компетенций в баллах
ИД -1 ПК 1.1	Б1	76
ИД - 2 ПК 1.2	Б2	86
Итого	$(\sum B_i)$	162
В среднем	$(\sum B_i)/ n$	81

2) Определить оценку по дисциплине (модулю) по шкале соотношения баллов и оценок (таблица 5).

Таблица 5 – Шкала измерения уровня сформированности компетенций в результате освоения дисциплины (модуля) «Лечебно-диетическое и профилактическое питание»

Итоговый балл	0-60	61-75	76-85	86-100
Оценка	Неудовлетворительно (не зачтено)	Удовлетворительно (зачтено)	Хорошо (зачтено)	Отлично (зачтено)
Уровень сформированности компетенций	низкий	Пороговый	Базовый	Высокий

Знания, умения обучающихся при промежуточной аттестации **в форме зачета** определяются «зачтено», «не зачтено».

«*Зачтено*» – обучающийся знает курс на уровне лекционного материала, базового учебника, дополнительной учебной, научной и методологической литературы, умеет привести разные точки зрения по излагаемому вопросу.

«*Не зачтено*» – обучающийся имеет пробелы в знаниях основного учебного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Показатели «знать», «уметь» **при промежуточной аттестации в форме экзамена** определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», что соответствует уровням сформированности компетенций «высокий», «базовый», «пороговый», «низкий».

«*Отлично*» – обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

«*Хорошо*» – обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

«*Удовлетворительно*» – обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

«Неудовлетворительно» – обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

Текущая аттестация обучающихся по дисциплине (модулю) «Современный ресторанный бизнес» проводится в форме контрольных мероприятий по оцениванию фактических результатов освоения дисциплины (модуля) в разрезе компетенций и с дифференциацией по показателям «ЗНАТЬ» и «УМЕТЬ».

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

4.1 Тестовые задания для оценки компетенции ПК 1.1 по показателю «Знать»

I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

Предприятия общественного питания НЕ предназначены:

1. для организации производства кулинарной продукции;
2. для реализации, изготовленной на предприятии кулинарной продукции;
3. исключительно для выработки полуфабрикатов кулинарных и кондитерских изделий в целях обеспечения ими доготовочных предприятий и магазинов кулинарии;
4. для организации обслуживания потребителей кулинарной продукцией.

Вариант задания 2.

При определении типа предприятия питания, кроме ассортимента реализуемой продукции НЕ учитывают следующие факторы:

1. техническую оснащенность предприятия, его материальную базу, оборудование, состав помещений, архитектурно-планировочное решение интерьеров;
2. методы и формы обслуживания, применяемые на предприятии;
3. квалификацию персонала;
4. его географическое положение.

Вариант задания 3.

Проверка качества готовой продукции это:

1. предварительный контроль;
2. операционный контроль;
3. входной контроль;
4. выходной (приемочный) контроль.

Вариант задания 4.

При назначении диеты учитывают

1. характер и стадию заболевания
2. только состояние больного
3. состояние больного, характер и стадию заболевания
4. только характер заболевания

Вариант задания 5.

В диете при лечении туберкулёза легких увеличивают количество

1. углеводов

2. жиров
3. белков
4. белков и жиров

Вариант задания 6.

Основное направление в диетотерапии при целиакии направлено на

1. уменьшение углеводов на 60 %
2. увеличение углеводов на 60 %
3. исключение глютенсодержащих продуктов
4. обогащение минералами и витаминами

Вариант задания 7.

Высокобелковая диета назначается при

1. ожоговой болезни
2. обострении язвенной болезни желудка
3. хроническом гастрите в стадии ремиссии
4. заболеваниях сердечно-сосудистой системы

II. Тип заданий: задание открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения)

Вариант задания 1.

_____ – отсутствие недопустимого риска, который может возникнуть при загрязнении кулинарной продукции микроорганизмами.

Вариант задания 2.

_____ питание применяют для повышения защитных сил организма и обезвреживания попавших в него токсичных веществ, что может быть обусловлено условиями жизни и характером трудовой деятельности человека.

Вариант задания 3.

_____ определяется в основном качеством белков пищи – перевариваемостью и степенью сбалансированности аминокислотного состава

4.2 Тестовые задания для оценки компетенции ПК 1.1 по показателю «Уметь»

I. Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов

Вариант задания 1.

Установить соответствие между видами диет и их характеристиками

1	Диета № 1	1	Назначается больным при затухании проявлений язвенной болезни. В диету включаются не только протертые блюда, но и приготовленные на пару. Используются нежирные сорта мяса и рыбы в виде рубленых полуфабрикатов, а также сваренные куском
2	Диета № 5	2	Предназначена для диетотерапии при различных заболеваниях почек. Диета характеризуется пониженным количеством белка (20— 70 г/сут), несколько ограниченным содержанием липидов и практически физиологическим количеством углеводов. Диета бессолевая. Питание дробное, 5—6 раз в день.
3	Диета № 6	3	Назначается при заболевании гепатитом. Характерной чертой

			данной диеты является пониженное количество липидов (50—70 г/сут) при обычном содержании белков и углеводов. Количество соли резко сокращено, пищу готовят без использования соли. Соль в количестве 4—7 г выдается непосредственно пациенту. Прием пищи рекомендуется дробный, 5-разовый. Пища подается в теплом виде, холодные блюда исключаются.
4	Диета № 7		

Вариант задания 2.

Установить соответствие между терминами и определением

1	Диета	1	режим питания здорового и больного человека складывается из качественного состава пищи, количества пищи (общего и отдельных составных частей), времени и частоты приемов пищи
2	Диетотерапия	2	это применение питания с лечебной целью. Она является составной частью лечебного процесса
3	Лечебное питание	3	это питание больного человека, обеспечивающее его физиологические потребности в пищевых веществах и терапевтически воздействующее на течение заболевания
4	Профилактическое питание		

Вариант задания 3.

Установить соответствие между рационами питания при работе в особо вредных условиях труда и их характеристиками

1	При работах с соединениями фтора, щелочных металлов, хлором, цианистыми соединениями, формалином и продуктами его полимеризации, окислами азота, при производстве серной, соляной, азотной и других кислот.	1	Рацион включает продукты, обогащенные некоторыми незаменимыми аминокислотами и лецитином, чтобы повысить антитоксическую функцию печени. Кроме того, в рацион вводятся аскорбиновая кислота, пектин, альгинаты, пищевые волокна.
2	Для работающих с радиоактивными веществами и ионизирующими излучениями	2	В рацион входят молоко и молочные продукты, растительные масла и др. Обязательно включают в рацион тиамин и витамин С.
3	На работах с нитро- и аминсоединениями бензола, хлорированными углеводородами, соединениями мышьяка, фосфора, теллура	3	Рацион состоит из овощей, зерновых, кисломолочных продуктов, рыбы, растительных масел и других продуктов, содержащих белки, витамины, минеральные вещества, полиненасыщенные жирные кислоты.
4	Для лиц, связанных с производством свинца и подвергающихся воздействию неорганических соединений свинца		

II. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Какой рацион предназначен для людей работающих с радиоактивными веществами и ионизирующими излучениями?

1. №1;
2. №2;
3. №2а
4. №4

Вариант задания 2.

Сколько кДж выделяется при разложении белков

1. 12,3
2. 21,8
3. 16,7
4. 24,2

Вариант задания 3.

Какая потребность в белках (г) для мужчин, возрастной группы 40-59 лет первой группы интенсивности труда?

1. 41
2. 320
3. 83
4. 208

Вариант задания 4.

При организации диетического питания при производственных предприятиях отводится от общего количества мест, не менее

1. 50%;
2. 20%;
3. 10%
4. 5%

III. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Количество жиров в рационе снижают при:

1. атеросклерозе;
2. ожирении;
3. высоком содержании в крови холестерина;
4. нарушении в центральной нервной системе.

Вариант задания 2.

Увеличение белка в рационе рекомендуют при:

1. истощении;
2. инфекционных заболеваниях;
3. после операций, травм;
4. подагре.

Вариант задания 3.

При острых инфекционных заболеваниях разрешается:

1. супы-пюре;
2. протертые каши;
3. кисломолочные напитки;
4. сливочное масло.

4.3 Тестовые задания для оценки компетенции ПК 1.2 по показателю «Знать»

I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Рыночные факторы, влияющие на цену отдельных блюд:

1. платежеспособность целевой группы покупателей;
2. высокая стоимость аренды помещений;
3. стоимость у конкурентов;
4. все ответы верны.

Вариант задания 2.

На эффективную организацию обслуживания клиента влияют:

1. персонал, обслуживающий клиентов;
2. все ответы верны;
3. технические, административные, маркетинговые и экономические системы предприятия;
4. продуманная стратегия обслуживания со стороны предприятия.

II. Тип заданий: задание открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения)

Вариант задания 1.

Соблюдение требования эргономичности обеспечивает _____ обслуживания и способствует сохранению здоровья потребителей.

Вариант задания 2.

_____ – принцип, заключающийся в установлении определенной последовательности однородных, взаимосвязанных товаров, процессов или услуг.

Вариант задания 3.

_____ - это питание больного человека, обеспечивающее потребности организма в пищевых веществах и энергии и непосредственно действующее на механизмы заболевания.

Вариант задания 4.

Варка продуктов в небольшом количестве воды, молока, бульона, отвара или в собственном соку называется _____.

Вариант задания 5.

Промывание, замачивание, процеживание это _____ способ обработки продуктов.

Вариант задания 6.

Комплексное свойство, объединяющее энергетическую, биологическую, физиологическую ценность, а также усвояемость, безопасность это _____ ценность.

4.4 Тестовые задания для оценки компетенции ПК 1.2 по показателю «Уметь»

I. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1

При ожирении снижают содержание:

1. белка;
2. соли;
3. жира
4. воды

Вариант задания 2.

Какие из способов тепловой обработки относятся к комбинированным:

1. брезирование;
2. термостатирование;
3. пассерование;
4. тушение;
5. бланширование

Вариант задания 3.

Определите основное назначение соусов

1. повышают усвояемость пищи;
2. улучшают внешний вид блюд и способствуют повышению аппетита;
3. понижают калорийность блюд;
4. блюда приобретают большую сочность;
5. повышают питательную ценность блюд.

Вариант задания 4.

В каких диетах ограничивают содержание углеводов?

1. №15;
2. № 12;
3. № 8;
4. № 9.

II. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов

Вариант задания 1.

Какое количество соли, в граммах, не должно превышать дневную норму рациона беременной женщины во второй половине беременности?

1. 4-6
2. 7-8
3. 10-15
4. 15-20

Вариант задания 2.

Какая доля белка (%), в пересчете на сухую массу, приходится на общую массу тела человека?

1. 28
2. 44
3. 56
4. 35

Вариант задания 3.

Сколько при употреблении в среднем 2,6 л воды, в тканях при окислении образуется воды в литрах?

1. 0,35

2. 1,2
3. 2,0
4. 2,6

Вариант задания 4.

Недостаточность _____ распространена среди детей раннего возраста у которой она проявляется клинической картиной рахита.

1. ретинола
2. токоферола
3. холекальциферола
4. рибофлавина

III. Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов

вариант задания 1.

Установите соответствие между способами обработки сырья и продуктов и технологическими операциями (процессами)

1	механические	1	абсорбция, адсорбция, экстракция, растворение, сушка
2	гидромеханические	2	нагревание, охлаждение, замораживание, размораживание, выпаривание, сгущение
3	массообменные	3	гидролиз сахаров и жиров, брожение, ферментация
4	химические, биохимические, микробиологические	4	флотация, диспергирование, пенообразование, отстаивание, фильтрование или процеживание, эмульгирование
5	термические	5	СВЧ-нагрев, ИК-нагрев
		6	сортирование, просеивание, перемешивание, очистка, измельчение, прессование, формование, дозирование, панирование, фарширование, шпигование, рыхление

вариант задания 2.

Установите соответствие между технологическими принципами производства кулинарной продукции

1	Принцип рационального использования сырья и отходов	1	требует соблюдения режимов тепловой кулинарной обработки (температура, продолжительность нагрева)
2	Принцип снижения потерь питательных веществ и массы готовой продукции	2	машины и аппараты при необходимой производительности должны иметь невысокую энергоемкость, устойчивый режим, быть удобными и безопасными в эксплуатации, ремонтпригодными
3	Принцип наилучшего использования оборудования	3	предусматривает наилучшее использование потребительских свойств сырья
		4	означает разумное сокращение энергоемкости кулинарной продукции

Критерии оценивания теста

Шкала оценивания тестов в разрезе компетенций

Показатели и критерии оценки	Максимальное количество баллов	Фактическое количество баллов
Уровень усвоения теоретического материала по показателю «Знать»	40	
ПК 1.1	20	
ПК 1.2	20	
Умение выполнять задания по показателю «Уметь»	60	
ПК 1.1	30	
ПК 1.2	30	
Всего	100	

5. Вопросы к зачету

1. Требования, предъявляемые к продуктам специального, диетического питания.
2. Назначения и общие рекомендации по диетическому питанию.
3. Основные принципы диетотерапии.
4. Характеристика основных видов диет.
5. Особенности диетического питания при заболеваниях желудка.
6. Особенности диетического питания при заболеваниях кишечника.
7. Особенности диетического питания при заболеваниях печени.
8. Особенности диетического питания при заболеваниях почек.
9. Особенности диетического питания при сахарном диабете, кожных заболеваниях и др.
10. Особенности диетического питания при ожирении.
11. Особенности диетического питания при истощении и малокровии.
12. Особенности диетического питания при болезни сердца.
13. Особенности диетического питания после болезни.
14. Особенности технологии приготовления блюд для различных диет.
15. Ассортимент блюд диетического и лечебного питания.
16. Оценка качества и первичная обработка продуктов.
17. Особенности приготовления холодных блюд и закусок для диетического питания.
18. Особенности приготовления супов.
19. Особенности технологии диетических блюд из мяса и птицы.
20. Особенности технологии диетических блюд из рыбы.
21. Особенности технологии диетических блюд и гарниров из овощей.
22. Особенности технологии диетических блюд и гарниров из куры и макаронных изделий.
23. Особенности технологии диетических блюд из творога и яиц.
24. Особенности технологии диетических блюд из теста.
25. Особенности технологии диетических сладких блюд и напитков.
26. Особенности технологии диетических соусов.
27. Использование дрожжей в лечебном и диетическом питании.
28. Особенности приготовления диетических блюд с добавлением отрубей, кальцинированного творога.
29. Витаминные напитки лечебные напитки из овощей и дикорастущих растений.
30. Продукты специального назначения: с пониженным содержанием поваренной соли; белково-минеральные; высокодисперсные эмульгированные смеси; витаминизированные; обогащенные минеральными веществами и пищевыми волокнами.

31. Специализированные продукты для спортсменов. Особенности питания.
32. Особенности питания детей, школьников и подростков.
33. Особенности лечебно-профилактического питания для лиц, испытывающих на себе воздействие вредных производств и неблагоприятных нервно-эмоциональных и эколого - климатических факторов.
34. Особенности организации диетического питания в гостиничных и туристических комплексах.
35. Особенности технологии и режима питания для людей в пожилом и преклонном возрасте.
36. Особенности составления меню в диетическом питании. Режим питания.
37. Принципы составления меню для диетического (лечебного) питания.
38. Требования к безопасности, сроки хранения и реализации продукции диетического питания.
39. Применения минеральной воды в диетическом питании, как средство повышения диетотерапии.
40. Особенности организации технологического процесса при приготовлении диетических блюд.
41. Технологические методы, обеспечивающие механическоеооащение желудочно-кишечного тракта
42. Технологические методы, обеспечивающие химическоеооащение желудочно-кишечного тракта.
43. Обогащение рациона дополнительными пищевыми добавками.
44. Санитарно-гигиенические требования к сырью, кулинарной обработке продуктов и готовой пищи.
45. Контроль качества готовых блюд и кулинарных изделий.
46. Правила составления семидневного меню для диетического питания.
47. Организация санитарно-просветительной работы на предприятиях общественного питания.
48. Медицинское обслуживание и контроль за организацией диетического питания в системе общественного питания.
49. Санитарно-технические устройства и оборудование диетических столовых и предприятий диетического питания.
50. Основные руководящие документы при организации диетического питания.

Критерии оценивания устного ответа на зачете

Развернутый ответ обучающегося должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Критерии оценки:

✓ 100-85 баллов - если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ 85-76 - баллов - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры;

свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

✓ 75-61 - балл – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ 60-50 баллов – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

7. Темы рефератов.

1. . Классификация, назначения и требования, предъявляемые к продуктам специального назначения (диетическим, лечебным для детей, подростков, спортсменов).

2. Теоретические и практические аспекты диетического и лечебно-профилактического питания.

3. Характеристика основных диет: стандартная, щадящая, разгрузочная.

4. Принципы лечебно – профилактического питания: для лиц работающих на химических производствах; со специальными топливами; радиоактивными веществами; в различных климатогеографических условиях.

5. Особенности питания детей, школьников, подростков и спортсменов.

6. Технология и организация услуг питания в гостиничном и туристическом комплексах.

7. Особенности диетического питания при различных видах заболеваний: печени, кишечника, желудка.

8. Особенности диетического питания при различных видах заболеваний: почек, сахарного диабета, ожирения.

9. Особенности диетической технологии: холодных закусок, супов и напитков.

10. Особенности диетической технологии: вторых блюд из мяса, рыбы и овощей.

Критерии оценки реферата

✓ 100-86 баллов выставляется обучающемуся, если он выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Обучающийся знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

✓ 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных

авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

✓ 75-61 балл – обучающийся проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

✓ 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких - либо комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Реферат обучающийся имеет право представить в виде презентации

Критерии оценки презентации доклада:

Оценка	50-60 баллов (неудовлетворительно)	61-75 баллов (удовлетворительно)	76-85 баллов (хорошо)	86-100 баллов (отлично)
Критерии	Содержание критериев			
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. использовано 1-2 профессиональных термина	Представляемая информация не систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов
Оформление	Не использованы технологии PowerPoint. Больше 4 ошибок в представляемой информации	Использованы технологии PowerPoint частично. 3-4 ошибки в представляемой информации	Использованы технологии PowerPoint. Не более 2 ошибок в представляемой информации	Широко использованы технологии (PowerPoint и др.). Отсутствуют ошибки в представляемой информации
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы	Только ответы на элементарные вопросы	Ответы на вопросы полные и/или частично полные	Ответы на вопросы полные, с приведением примеров и/или пояснений

