

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Мартыненко М.В.
«28» марта 2022 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по
дисциплине
«Технология и организация диетического питания»

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общест- венного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Форма обучения	очная
Год начала обучения	2022
Реализуется в <u>7</u> семестре	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Введение

1. Назначение: фонд оценочных средств предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» по дисциплине «Технология и организация диетического питания». Назначение фонда оценочных средств промежуточной аттестации заключается в получении бакалаврами итоговой оценки по дисциплине, определяемой по сумме баллов, набранных за работу в течение семестра, и баллов, полученных при сдаче экзамена.

2. ФОС является приложением к программе дисциплины (модуля) Технология и организация диетического питания

3. Разработчик(и) _ Холодова Екатерина Николаевна, зав. кафедрой технологии продуктов питания и товароведения, кан. техн. наук

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель Холодова Е.Н. - зав. кафедрой ТППТ Члены

комиссии: Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры ТППТ

Щедрина Т.В., доцент кафедры ТППТ

Представитель организации работодателя: _Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кироводск

Экспертное заключение: фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине «Технология и организация диетического питания» соответствует рабочей программе для студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов.

24 марта 2022г.

5.Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

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

Код оцениваемой компетенции, индикатора (ов)	Этап формирования компетенции (№ темы) (в соответствии с рабочей программой дисциплины)	Средства и технологии оценки	Вид контроля, аттестация (текущий/промежуточный)	Тип контроля (устный, письменный или с использованием технических средств)	Наименование оценочного средства
ИД-1 _{ПК-4} ИД-2 _{ПК-4} ИД-3 _{ПК-4}	1-18	Собеседование	Текущий	Устный	Вопросы для собеседования
ИД-1 _{ПК-5} ИД-2 _{ПК-5} ИД-3 _{ПК-5}	1-18	Промежуточный (экзамен)	Промежуточный	Устный	Вопросы к экзамену

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

Уровни сформированности компетенции(ий), индикатора (ов)	Дескрипторы			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
Компетенция: ПК-4 Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): Индикатор:	<i>Не демонстрирует знания предметного материала</i>	<i>Демонстрирует поверхностное знание предметного материала</i>	<i>Демонстрирует знание предметного материала, но допускает незначительные ошибки</i>	<i>Демонстрирует полное и глубокое знание предметного материала</i>
ИД-1 _{ПК-4} Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения	Не анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения	Слабо анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения	Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их	Глубоко анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их

ния их использо- вания при производстве пищевых про- дуктов для обеспечения получения безопасной продукции вы- сокого качества.	использования при производ- стве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции вы- сокого качества.	ния их использо- вания при производстве пищевых про- дуктов для обеспечения получения безопасной продукции вы- сокого качества.	использования при производ- стве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции вы- сокого качества, допуская не- точности.	ния их использо- вания при производстве пищевых про- дуктов для обеспечения получения безопасной продукции вы- сокого качества.
ИД-2 _{ПК-4} Орга- низирует выбор, применяет ме- тоды и средства измерений, ис- пытаний и кон- троля для ис- следования ка- чества, безопас- ности сырья и готовой про- дукции	Не организует выбор, не при- меняет методы и средства из- мерений, испы- таний и контро- ля для исследо- вания качества, безопасности сырья и готовой продукции	Слабо органи- зует выбор, не применяет ме- тоды и средства измерений, ис- пытаний и кон- троля для ис- следования ка- чества, безопас- ности сырья и готовой про- дукции	Организует, выбор, приме- няет методы и средства изме- рений, испыта- ний и контроля для исследова- ния качества, безопасности сырья и готовой продукции	В полной мере организует вы- бор, применяет методы и сред- ства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безо- пасности сырья и готовой про- дукции
ИД-3 _{ПК-4} Разра- батывает меро- приятия по со- вершенствованию системы контроля каче- ства и оптими- зации техноло- гических процессов про- изводства про- дуктов питания	Не разрабатывает мероприятия по совершенст- вованию систе- мы контроля качества и оп- тимизации тех- нологических процессов про- изводства про- дуктов питания	Слабо разраба- тывает меро- приятия по со- вершенствованию системы контроля каче- ства и оптими- зации техноло- гических процессов про- изводства про- дуктов питания	Разрабатывает мероприятия по совершенст- вованию системы контроля каче- ства и оптими- зации техноло- гических процессов про- изводства про- дуктов питания	В полной мере разрабатывает мероприятия по совершенст- вованию системы контроля каче- ства и оптими- зации техноло- гических процессов про- изводства про- дуктов питания

Компетенция: ПК-5 Способен применять специализированные и профессиональные зна-
ния, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания,
определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества
и безопасности готовой продукции

Результаты обучения по дисциплине (модулю): <i>Индикатор:</i>	<i>Не демонстри- рует знания предметного материала</i>	<i>Демонстрирует поверхностное знание пред- метного мате- риала</i>	<i>Демонстрирует знание пред- метного мате- риала, но допус- кает незначи- тельные ошиб- ки</i>	<i>Демонстрирует полное и глубо- кое знание предметного материала</i>
ИД-1 _{ПК-5} Осу- ществляет кон- троль каче- ства, безопасно- сти сырья и го- товой продук- ции с использо-	Не осуществ- ляет контроль ка- чества, безопасно- сти сырья и го- товой продук- ции с использо-	Слабо осуще- ществляет кон- троль каче- ства, безопасно- сти сырья и го- товой продук- ции с использо-	Осуществляет контроль каче- ства, безопасно- сти сырья и го- товой продук- ции с использо-	В совершенстве осуществляет контроль каче- ства, безопасно- сти сырья и го- товой продук-

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	пользованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	ванием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	ции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований
ИД-2 _{ПК-5} Организует технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	Не может организовать технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	Слабо организует технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	Организовывает технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	В полной мере организует технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья
ИД-3 _{ПК-5} Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	Не выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	Слабо выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания	Полно выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
 Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
 Владелец: Шебухова Татьяна Александровна
 Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине

оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль
Рейтинговая оценка знаний студента (в случаях, предусмотренных нормативными актами СКФУ)

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
1.	Лабораторная работа 1-3	5 неделя	20
2.	Лабораторная работа 4-6	10 неделя	20
3.	Лабораторная работа 7-9	14 неделя	15
Итого за 7 семестр			55

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным **55**. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

<i>Уровень выполнения контрольного задания</i>	<i>Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)</i>
<i>Отличный</i>	<i>100</i>
<i>Хороший</i>	<i>80</i>
<i>Удовлетворительный</i>	<i>60</i>
<i>Неудовлетворительный</i>	<i>0</i>

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация в форме **экзамена** предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры и оценивается 40 баллами из 100. Положительный ответ студента на экзамене оценивается рейтинговыми баллами в диапазоне от **20** до **40** ($20 \leq S_{\text{экз}} \leq 40$), оценка **меньше 20** баллов считается неудовлетворительной.

Шкала соответствия рейтингового балла экзамена 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
35 – 40	Отлично
28 – 34	Хорошо
20 – 27	Удовлетворительно

Итоговая оценка по дисциплине, изучаемой в одном семестре, определяется по сумме баллов, набранных за работу в течение семестра, и баллов, полученных при сдаче экзамена:

*Шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине
в оценку по 5-балльной системе*

<i>Рейтинговый балл по дисциплине</i>	<i>Оценка по 5-балльной системе</i>
88 – 100	Отлично
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	Хорошо
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6	Удовлетворительно
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна	Неудовлетворительно
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

Вопросы для собеседования

Базовый уровень

Тема 1. Введение. Предмет и задачи дисциплины.

1. Актуализированный перечень документации, необходимый для организации диетического питания.
2. Нормативная и технологическая документация. Значение диетического питания в лечении и профилактике отдельных заболеваний.

Тема 2. Значение основных компонентов пищи и их роль в обмене веществ.

1. Значение белков, липидов, углеводов для организма здорового и больного человека.
2. Потребность организма в белках, жирах, углеводах, калориях.
3. Расчет физиологической потребности основных пищевых веществ.

Тема 3. Роль пищевых продуктов в диетическом питании и показатели их качества.

1. Роль пищевых продуктов в питании здорового и больного человека.
2. Молоко и молочные продукты.
3. Мясо и мясные продукты.
4. Рыба и нерыбное водное сырье. Яйца и яйцепродукты.
5. Крупы и макаронные изделия.
6. Овощи и фрукты.
7. Сахар и его заменители, мед, кондитерские изделия.

Тема 4. Система стандартных диет, применяемых в лечебно-профилактических учреждениях.

1. Характеристика, химический состав и энергетическая ценность стандартных диет, применяемых в лечебно-профилактических учреждениях.

Тема 5. Технология приготовления диетических холодных блюд и закусок.

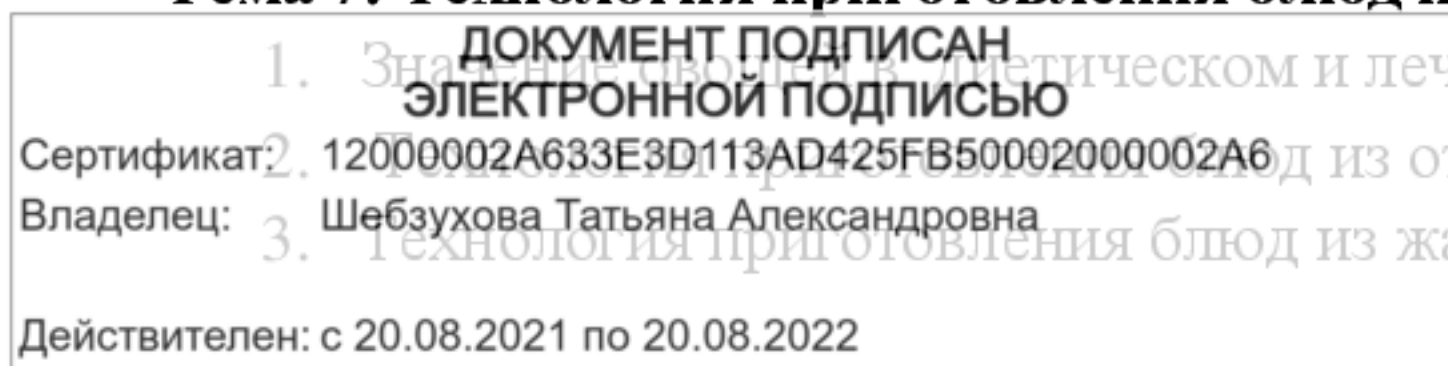
1. Технологическая характеристика сырья, полуфабрикатов, кулинарных, гастрономических изделий и соусов. Классификация. Ассортимент.
2. Рецептуры и технология производства соусов

Тема 6. Технология приготовления диетических соусов и супов.

1. Технологические схемы производства соусов.
2. Особенности приготовления полуфабрикатов для соусов.
3. Технология приготовления соусов на бульонах, отварах.
4. Технология приготовления красного основного соуса и его производных.
5. Технология приготовления белого основного соуса и его производных.
6. Технология приготовления соусов на молоке, сметане.
7. Технология приготовления соусов на сливочном масле.
8. Технология приготовления сладких соусов
9. Особенности технологии приготовления бульонов, отваров.
10. Технология приготовления заправочных супов.
11. Молочные супы.

Тема 7. Технология приготовления блюд из картофеля и овощей.

1. Значение картофеля в диетическом и лечебно-профилактическом питании.
2. Технология приготовления блюд из отварных и припущенных овощей.
3. Технология приготовления блюд из жареных и тушеных овощей.



4. Технология приготовления блюд из запеченных овощей.
5. Органолептическая оценка блюд из овощей.

Тема 8. Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий.

1. Значение круп в диетическом и лечебно-профилактическом питании.
2. Правила варки каш.
3. Нормы жидкости при варке каш

Тема 9. Технология приготовления блюд из яиц, творога.

1. Рекомендации по применению блюд из яиц при заболеваниях и для профилактики заболеваний. Требования к качеству блюд из яиц. Нормы отпуска. Бракераж блюд.
2. Роль творога в диетическом и лечебно-профилактическом питании.
3. Блюда из творога, технология приготовления. Требования к качеству. Правила отпуска. Бракераж блюд из творога.

Тема 10. Технология приготовления диетических блюд из рыбы и нерыбных объектов водного промысла.

1. Блюда из отварной и припущенной рыбы.
2. Блюда из жареной и тушеной рыбы.
3. Блюда из запеченной рыбы.
4. Блюда из рубленой и рыбной массы.
5. Выбор оптимальных способов тепловой обработки при производстве блюд из рыбы в диетическом питании.
6. Правила подбора соусов и гарниров к блюдам из рыбы.

Тема 11. Технология приготовления блюд из мяса и мясных продуктов.

1. Технология приготовления блюд из жареного мяса.
2. Технология приготовления блюд из тушеного мяса.
3. Технология приготовления блюд из запеченного мяса.
4. Технология приготовления блюд из рубленого мяса.

Тема 12. Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы, кролика.

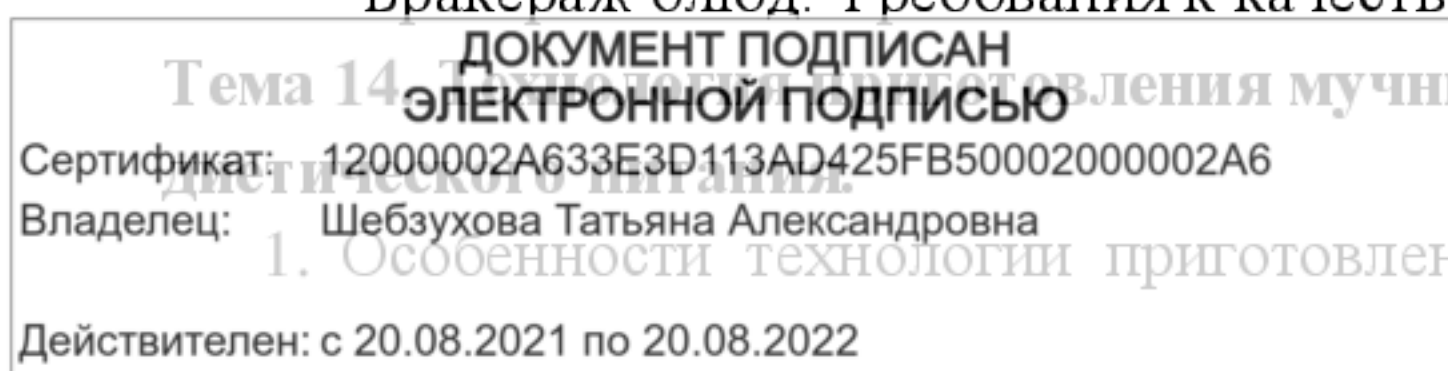
1. Блюда из отварной и припущенной птицы.
2. Блюда из жареной и тушеной птицы.
3. Блюда из рубленой птицы.
4. Технология приготовления котлетной и кнельной массы.
5. Блюда из кролика.

Тема 13. Технология приготовления сладких блюд и напитков. Технология приготовления напитков из лекарственного растительного сырья.

1. Значение свежих фруктов и ягод в диетическом и лечебно-профилактическом питании.
2. Отпуск свежих фруктов и ягод.
3. Технология приготовления фруктовых и ягодных пюре.
4. Технология приготовления компотов.
5. Технология приготовления железированных сладких блюд.
6. Технология приготовления горячих сладких блюд. Нормы выхода сладких блюд. Бракераж блюд. Требования к качеству.

Тема 14. Технология приготовления мучных блюд и мучных кулинарных изделий для диетического питания.

1. Особенности технологии приготовления диетических мучных блюд и изделий из



дрожжевого теста.

2. Технология приготовления мучных блюд – вареников, блинчиков, блинов.
3. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста.
4. Органолептическая оценка мучных кондитерских изделий.

Тема 15. Технология приготовления изделий функционального назначения. Блюда со смесью белковой композитной сухой.

1. Технология приготовления изделий специального назначения
2. Технология приготовления блюд с боенской кровью.

Тема 16. Организация диетического питания в лечебно-профилактических предприятиях. Порядок выписки питания для больных в лечебно-профилактических учреждениях.

1. Порядок выписки питания для больных в лечебно-профилактических учреждениях.

Тема 17. Порядок контроля за качеством готовой пищи в лечебно-профилактических учреждениях.

1. Порядок контроля за качеством готовой пищи в лечебно-профилактических учреждениях.
2. Оформление документации пищеблока.

Тема 18. Организация диетического питания в столовых при промышленных предприятиях.

1. Особенности организации диетического питания в столовых при промышленных предприятиях.

Повышенный уровень

Тема 1. Введение. Предмет и задачи дисциплины.

1. Методы щажения, применяемые в диетическом питании.
2. Разработка документации на кулинарную продукцию диетического и лечебно-профилактического питания.

Тема 2. Значение основных компонентов пищи и их роль в обмене веществ.

1. Значение минеральных веществ и витаминов и их роль в жизнедеятельности организма.
2. Значение жидкости и хлорида натрия в водно-солевом обмене больного и здорового человека.

Тема 3. Роль пищевых продуктов в диетическом питании и показатели их качества.

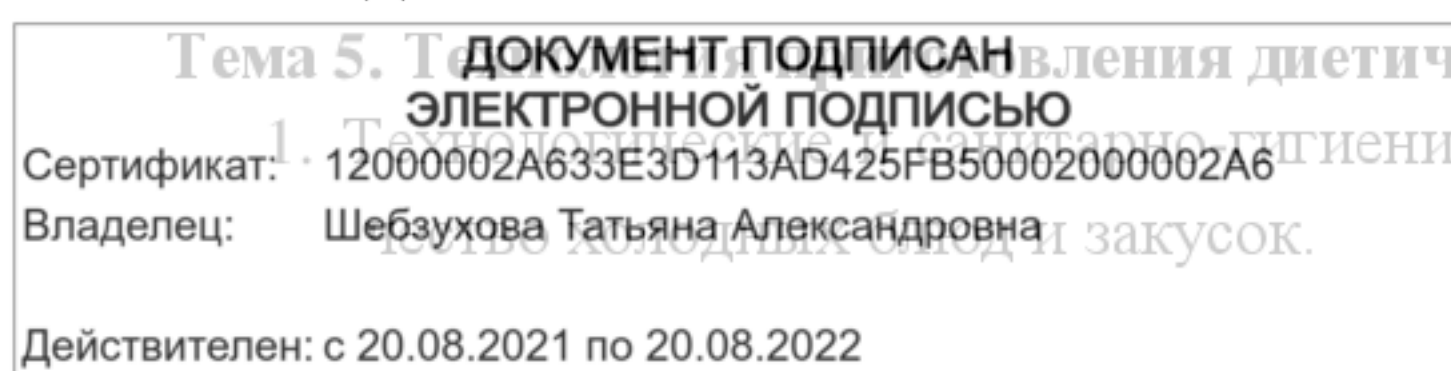
1. Значение хлеба в лечебном питании.
2. Специализированные продукты в лечебном питании.
3. Пищевые добавки.

Тема 4. Система стандартных диет, применяемых в лечебно-профилактических учреждениях.

2. Диета стандартная
3. Диета щадящая
4. Диета с пониженным содержанием белка
5. Диета низкокалорийная
6. Диета с повышенным количеством белка

Тема 5. Технология приготовления диетических холодных блюд и закусок.

1. Технологические факторы, оказывающие влияние на качество холодных блюд и закусок.



2. Требования к качеству, условия хранения и реализации.

Тема 6. Технология приготовления диетических соусов и супов.

1. Технология приготовления соусов на растительном масле, маринадах, майонезе, заправках.
2. Протертые супы: супы-пюре, супы-кремы, слизистые супы, их роль в диетическом питании.
3. Прозрачные супы.
4. Холодные супы.
5. Сладкие супы. Правила хранения и отпуска супов. Температура подачи.

Тема 7. Технология приготовления блюд из картофеля и овощей.

1. Рекомендации по применению блюд из овощей для лечения и профилактики заболеваний.
2. Правила отпуска блюд из овощей.
3. Подбор соусов к блюдам.

Тема 8. Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий.

1. Рекомендации по применению блюд из круп при заболеваниях и для профилактики заболеваний. Требования к качеству блюд из круп. Нормы отпуска. Бракераж блюд.

Тема 9. Технология приготовления блюд из яиц, творога.

1. Значение яиц в питании больного и здорового человека. Технология варки яиц. Блюда из яиц.
2. Рекомендации по назначению блюд из творога при заболеваниях и для профилактики заболеваний.

Тема 10. Технология приготовления диетических блюд из рыбы и нерыбных объектов водного промысла.

1. Использование рыбы и морепродуктов в диетическом и лечебно-профилактическом питании.
2. Рекомендации по назначению блюд при заболеваниях и для профилактики заболеваний. Требования к качеству блюд из рыбы.
3. Нормы отпуска блюд из рыбы. Бракераж блюд из рыбы. Контроль качества блюд из рыбы.

Тема 11. Технология приготовления блюд из мяса и мясных продуктов.

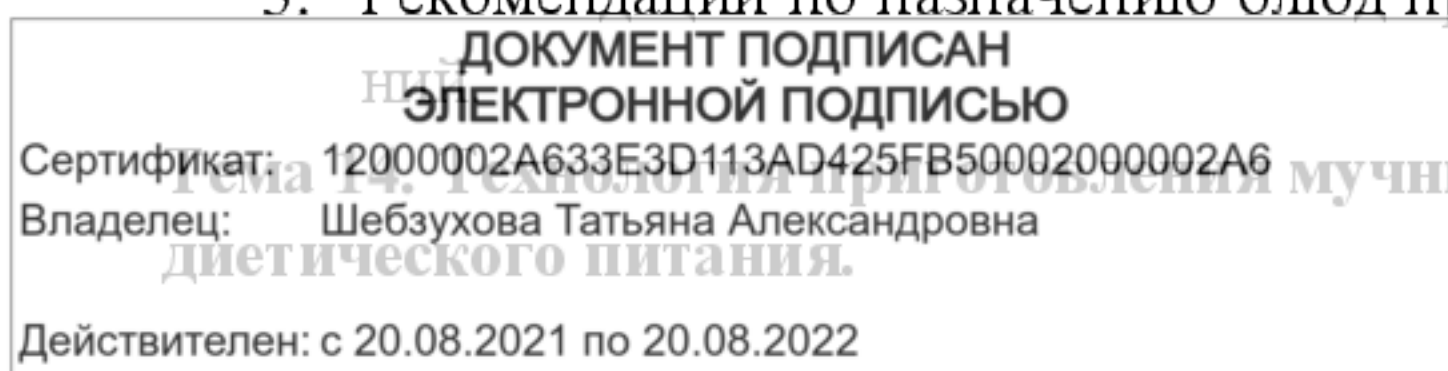
1. Использование мяса в диетическом и лечебно-профилактическом питании.
2. Технология приготовления блюд из отварного и припущенного мяса.

Тема 12. Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы, кролика.

1. Использование мяса птицы в диетическом и лечебно-профилактическом питании.
2. Использование субпродуктов в диетическом и лечебно-профилактическом питании.

Тема 13. Технология приготовления сладких блюд и напитков. Технология приготовления напитков из лекарственного растительного сырья.

1. Технология приготовления отваров, настоев, чая из лекарственного растительного сырья.
2. Витаминные напитки.
3. Рекомендации по назначению блюд при заболеваниях и для профилактики заболева-



Тема 14. Технология приготовления мучных блюд и мучных кулинарных изделий для диетического питания.

1. Технология приготовления фаршей для пирожков, кулебяк, ватрушек. Требования к качеству. Температура выпечки изделий. Бракераж изделий.
2. Рекомендации по применению изделий при заболеваниях и для профилактики заболеваний. Технология производства различных видов теста и изделий из них, используемых в диетическом питании (бисквитного, песочного, заварного).

Тема 15. Технология приготовления изделий функционального назначения. Блюда со смесью белковой композитной сухой.

1. Технология приготовления блюд с молочно-белковыми продуктами: сухим обезжиренным молоком, кальцинированным и зерненным творогом, казеинатами, с белковыми продуктами сои.
2. Технология приготовления низкобелковых блюд. Использование пищевых волокон. Технология приготовления блюд, обогащенных пищевыми волокнами. Требования к качеству блюд. Рекомендации по назначению блюд при заболеваниях и для профилактики заболеваний.

Тема 16. Организация диетического питания в лечебно-профилактических предприятиях. Порядок выписки питания для больных в лечебно-профилактических учреждениях.

1. Организация работы диетического питания в лечебно-профилактических учреждениях.

Тема 17. Порядок контроля за качеством готовой пищи в лечебно-профилактических учреждениях.

1. Оформление документации пищеблока.

Тема 18. Организация диетического питания в столовых при промышленных предприятиях.

1. Составление рационов, расчет основных пищевых веществ и энергетической ценности в лечебно-профилактических рационах.

. Критерии оценивания компетенций*

Оценка «отлично» выставляется студенту, если демонстрирует глубокие знания программного материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал; свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если демонстрирует достаточные знания программного материала; грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если не знает значительной части программного материала; допускает грубые ошибки при изложении программного материала.

2. Описание шкалы оценивания

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным

55. Текущий контроль мероприятия считается сданным, если студент получил за него документ, подписанный ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ. Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6. Владелец: Шибзухова Татьяна Александровна. Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022. Для этого контроля максимального балла. Рейтинговый контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим об-

разом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций при собеседовании со студентом:

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя вопросы для собеседования, которые позволяют оценить ответы студентов по темам дисциплины «Технология и организация диетического питания».

Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить ПК-4, ПК-5 компетенции. Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базового более глубокими знаниями материала.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо 5 минут, в течение данного времени будет проводиться беседа со студентом в диалоговом режиме.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо 4 часа

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами, конспектом.

Оценочный лист студента Ф.И.О.

Номер варианта	Номер вопроса	Отлично (100%)	Хорошо (80%)	Удовлетворительно (60%)	Неудовлетворительно (0%)
	1				
	2				
	3				

Вопросы к экзамену

Базовый уровень

Вопросы для проверки уровня обученности

1. Значение питания в лечении и профилактике заболеваний.
2. Приемы кулинарной обработки, применяемые в диетической кулинарии.
3. Особенности приготовления блюд в диетическом питании.
4. Значение супов в диетическом питании. Классификация супов.
5. Особенности технологии приготовления бульонов, отваров в диетическом питании.
6. Особенности технологии приготовления заправочных супов в диетическом питании.
7. Щи, борщи, рассольники. Технология приготовления, ассортимент.
8. Молочные супы. Технология приготовления, ассортимент.
9. Холодные супы, сладкие супы. Ассортимент, технология приготовления.
10. Особенности приготовления полуфабрикатов для соусов в диетическом питании.
11. Технология приготовления соусов на бульонах, отварах.
12. Технология приготовления красного основного соуса и его производных.
13. Технология приготовления белого основного соуса и его производных.
14. Технология приготовления соусов на сметане, на молоке. Ассортимент.
15. Технология приготовления соусов на сливочном масле. Требования к качеству.
16. Технология приготовления сладких соусов. Ассортимент.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

17. Правила подбора соусов к блюдам. Норма отпуска соусов к блюдам.
18. Технология приготовления салатов из свежих овощей и плодов. Ассортимент.
19. Технология приготовления салатов из отварных овощей. Ассортимент.
20. Технология приготовления холодных закусок и блюд из рыбы и продуктов морского промысла.
21. Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов.
22. Классификация бутербродов. Технология приготовления, сроки реализации.
23. Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы. Ассортимент.
24. Технология приготовления блюд из жареной и тушеной рыбы. Ассортимент.
25. Технология приготовления блюд из запеченной рыбы. Ассортимент.
26. Технология приготовления блюд из рубленой рыбной массы. Ассортимент.
27. Блюда из продуктов морского промысла. Ассортимент.
28. Технология приготовления блюд из отварного и припущенного мяса. Ассортимент.
29. Технология приготовления блюд из жареного мяса. Ассортимент.
30. Технология приготовления блюд из тушеного мяса. Ассортимент.
31. Технология приготовления блюд из запеченного мяса. Ассортимент.
32. Технология приготовления блюд из рубленого мяса. Ассортимент.
33. Технология приготовления блюд из мясной котлетной массы. Ассортимент.
34. Технология приготовления блюд из отварной и припущенной птицы. Ассортимент.
35. Технология приготовления блюд из жареной и тушеной птицы. Ассортимент.
36. Технология приготовления блюд из рубленой птицы. Ассортимент.
37. Технология приготовления блюд из кролика. Ассортимент.
38. Технология приготовления блюд из отварных и припущенных овощей. Ассортимент.
39. Технология приготовления блюд из жареных и тушеных овощей. Ассортимент.
40. Технология приготовления блюд из запеченных овощей. Ассортимент.
41. Технология приготовления блюд из яиц. Ассортимент.
42. Технология приготовления блюд из творога. Ассортимент.
43. Рекомендации по применению блюд из творога в диетическом питании.
44. Правила варки каш различной консистенции.
45. Технология приготовления блюд из круп. Ассортимент.
46. Значение свежих овощей и фруктов в диетическом питании.
47. Технология приготовления овощных и ягодных пюре. Ассортимент.
48. Технология приготовления компотов. Ассортимент.
49. Технология приготовления горячих напитков. Ассортимент.
50. Технология приготовления витаминизированных напитков. Ассортимент.
51. Технология приготовления холодных напитков. Ассортимент.
52. Технология приготовления мучных кулинарных изделий – вареников, блинчиков, блинов.
53. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста. Ассортимент.

Повышенный уровень

Вопросы для проверки уровня обученности

1. Протертые супы: супы-пюре, супы-кремы. Ассортимент, технология приготовления.
2. Технология приготовления слизистых супов. Ассортимент.
3. Прозрачные супы. Технология приготовления. Виды оттяжек.
4. Технология приготовления соусов на растительном масле, маринадов, майонеза, заправок.
5. Применение механических и химических методов щажения при производстве блюд из мяса в диетическом питании.
6. Технология приготовления блюд из котлетной и кнельной массы из птицы. Ассортимент.
7. Рекомендации по применению блюд из овощей в диетическом питании.
8. Рекомендации по применению блюд из яиц в диетическом питании.
9. Технология приготовления железированных сладких блюд. Ассортимент.
10. Использование методов щажения при производстве сладких блюд и напитков.
11. Технология приготовления блюд с пониженной калорийности. Ассортимент.
12. Технология приготовления блюд с боенской кровью.
13. Технология приготовления блюд с молочно-белковыми продуктами, сухим обезжиренным мо-

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
 Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

локом.

14. Технология приготовления блюд с добавлением продуктов переработки сои.
15. Технология приготовления блюд, обогащенных пищевыми волокнами.
16. Технология приготовления блюд с добавлением гематогена.
17. Технология приготовления отваров, настоев, чая из лекарственного сырья. Лечебные бальзамы. Ассортимент.
18. Особенности приготовления блюд в детском диетическом питании.
19. Технология приготовления блюд специального назначения. Ассортимент.
20. Использование пектинсодержащих продуктов в диетическом и лечебно-профилактическом питании.
21. Технология приготовления блюд с добавлением пшеничных отрубей. Ассортимент.
22. Технология приготовления блюд с добавлением метилцеллюлозы. Ассортимент.
23. Протертые супы: супы-пюре, супы-кремы. Ассортимент, технология приготовления.
24. Технология приготовления слизистых супов. Ассортимент.
25. Прозрачные супы. Технология приготовления. Виды оттяжек.
26. Технология приготовления соусов на растительном масле, маринадов, майонеза, заправок.
27. Применение механических и химических методов щажения при производстве блюд из мяса в диетическом питании.
28. Технология приготовления блюд из котлетной и кнельной массы из птицы. Ассортимент.
29. Рекомендации по применению блюд из овощей в диетическом питании.
30. Рекомендации по применению блюд из яиц в диетическом питании.
31. Технология приготовления желированных сладких блюд. Ассортимент.
32. Использование заменителей сахара при производстве сладких блюд и напитков.
33. Технология приготовления мучных изделий пониженной калорийности. Ассортимент.
34. Технология приготовления блюд с боенской кровью.
35. Технология приготовления блюд с молочно-белковыми продуктами, сухим обезжиренным молоком.
36. Технология приготовления блюд с добавлением продуктов переработки сои.
37. Технология приготовления блюд, обогащенных пищевыми волокнами.
38. Технология приготовления блюд с добавлением гематогена.
39. Технология приготовления отваров, настоев, чая из лекарственного сырья. Лечебные бальзамы. Ассортимент.
40. Особенности приготовления блюд в детском диетическом питании.
41. Технология приготовления блюд специального назначения. Ассортимент.
42. Использование пектинсодержащих продуктов в диетическом и лечебно-профилактическом питании.
43. Технология приготовления блюд с добавлением пшеничных отрубей. Ассортимент.
44. Технология приготовления блюд с добавлением метилцеллюлозы. Ассортимент.
45. Протертые супы: супы-пюре, супы-кремы. Ассортимент, технология приготовления.
46. Технология приготовления слизистых супов. Ассортимент.
47. Прозрачные супы. Технология приготовления. Виды оттяжек.
48. Технология приготовления соусов на растительном масле, маринадов, майонеза, заправок.
49. Применение механических и химических методов щажения при производстве блюд из мяса в диетическом питании.
50. Технология приготовления блюд из котлетной и кнельной массы из птицы. Ассортимент.
51. Рекомендации по применению блюд из овощей в диетическом питании.
52. Рекомендации по применению блюд из яиц в диетическом питании.
53. Технология приготовления желированных сладких блюд. Ассортимент.
54. Использование заменителей сахара при производстве сладких блюд и напитков.
55. Технология приготовления мучных изделий пониженной калорийности. Ассортимент.
56. Технология приготовления блюд с боенской кровью.
57. Технология приготовления блюд с молочно-белковыми продуктами, сухим обезжиренным мо-

локом.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН

ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

58. Технология приготовления блюд с добавлением продуктов переработки сои.

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

59. Технология приготовления блюд, обогащенных пищевыми волокнами.

60. Технология приготовления блюд с добавлением гематогена.

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

61. Технология приготовления отваров, настоев, чая из лекарственного сырья. Лечебные бальзамы. Ассортимент.
62. Особенности приготовления блюд в детском диетическом питании.
63. Технология приготовления блюд специального назначения. Ассортимент.
64. Использование пектинсодержащих продуктов в диетическом и лечебно-профилактическом питании.
65. Технология приготовления блюд с добавлением пшеничных отрубей. Ассортимент.
66. Технология приготовления блюд с добавлением метилцеллюлозы. Ассортимент.

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если демонстрирует глубокие знания программного материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал; свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если демонстрирует достаточные знания программного материала; грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если не знает значительной части программного материала; допускает грубые ошибки при изложении программного материала.

2. Описание шкалы оценивания

Промежуточная аттестация в форме экзамена предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры и оценивается 40 баллами из 100.

Минимальное количество баллов, необходимое для допуска к экзамену, составляет 33 балла. Положительный ответ студента на экзамене оценивается рейтинговыми баллами в диапазоне от **20** до **40** ($20 \leq S_{\text{экз}} \leq 40$), оценка **меньше 20** баллов считается неудовлетворительной.

Шкала соответствия рейтингового балла экзамена 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
35 – 40	Отлично
28 – 34	Хорошо
20 – 27	Удовлетворительно

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура проведения экзамена осуществляется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования в СКФУ.

В экзаменационный билет включаются 3 теоретических вопроса. Вопросы, предназначенные для повышенного уровня, расширяют основные, базовые знания при изучении специальных видов питания и направлены на достижение

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

полнительное, самостоятельное развитие студентов в области организации питания различных предприятий общественного питания.

Для подготовки по билету отводится 15 мин.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами, сборниками рецептур.

№ п/п	Фамилия, имя студента	Вид работы						Итог
		Знание термино логии курса дисципли ны	Раскр ытие пробл емы, темы	Ясность, четкость, логичнос ть, научност ь изложен ия	Обоснова нность излагаемо й позиции, ответа	Самостоят ельность в формулир овке позиции	Правильнос ть ответов на задаваемые вопросы	
1								
2								
...								

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022