

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 11:19:08

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой ТППиТ

_____ Е.Н.Холодова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

По дисциплине

Направление подготовки

Направленность (профиль)

Квалификация выпускника

Форма обучения

Год начала обучения

Изучается в 7 семестре

Технология и организация диетического питания

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология и организация ресторанного дела

Бакалавр

заочная

2021

Предисловие

1. Назначение фонда оценочных средств текущей аттестации заключается в оценивании успеваемости бакалавров по дисциплине «Технология и организация диетического питания» со стороны преподавателя в течение 7 семестра и получение баллов по итогам отработки изученного материала. 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. Фонд оценочных средств текущего контроля и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Технология и организация диетического питания» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
3. Разработчик(и) Холодова Екатерина Николаевна, зав. кафедрой технологии продуктов питания и товароведения, кан.техн.наук
4. ФОС рассмотрен и утвержден на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения
5. ФОС согласован с выпускающей кафедрой технологии продуктов питания и товароведения
6. Проведена экспертиза ФОС. Члены экспертной группы, проводившие внутреннюю экспертизу:

Председатель Семенова Е.А., декан ШКГ, канд.техн.наук

Лимарева Н.С., доцент кафедры ТППиТ, канд.техн.наук

Щедрина Т.В., доцент кафедры ТППиТ, канд.техн.наук.

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 может быть использован для учебного процесса.

7. Срок действия ФОС _____

**Паспорт фонда оценочных средств
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации**

По дисциплине Технология и организация диетического питания

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения заочная

Год начала обучения 2021

Изучается в 7 семестре

Код оцениваемой компетенции (или её части)	Модуль, раздел, тема (в соответствии с Программой)	Тип контроля	Вид контроля	Компонент фонда оценочных средств	Количество заданий для каждого уровня, шт.	
					Базовый	Повышенный
ПК-4, ПК-5	1-4	Текущий	Устный	Вопросы для собеседования	38	35
	1-4	Промежуточный (экзамен)	Устный	Вопросы к экзамену	48	27

Составитель _____ Е.Н.Холодова
(подпись)

«___» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ:
Зав. кафедрой ТППиТ
_____ Е.Н. Холодова
«___» _____ 20__ г.

Вопросы для собеседования

по дисциплине **Технология и организация диетического питания**

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 овощей 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 и санитарно-гигиенические 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 заболеваний.
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.

1. Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он знает, умеет и владеет навыками: обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлением ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; организации документооборота по производству на предприятии пита-

ния; использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он на достаточно хорошем уровне знает, умеет, владеет навыками: обработки и анализа информации из различных источников и баз данных; организации документооборота по производству на предприятии питания.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он знает, умеет и владеет навыками, но допускает неточности в обработке и анализе информации из различных источников и баз данных; в организации документооборота по производству на предприятии питания.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он знает, умеет и владеет минимальными навыками в обработке и анализе информации из различных источников и баз данных; в организации документооборота по производству на предприятии питания.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины, хорошо ориентируется в терминологии специальных видов питания.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки, не ориентируется в терминах, не раскрывает поставленный перед ним вопрос.

2. Описание шкалы оценивания при собеседовании со студентом:

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:

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				
	4				

Составитель _____ Е.Н.Холодова
(подпись)

«____» _____ 202__ г.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ:
Зав. кафедрой ТППиТ
_____ Е.Н. Холодова
«____» _____ 202__ г.

Вопросы к экзамену
по дисциплине **Технология и организация диетического питания**

Базовый уровень

Вопросы для проверки уровня обученности

Знать

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.
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.

Уметь

1. Обозначить значение питания в лечении и профилактике заболеваний.
2. Применять приемы кулинарной обработки в диетической кулинарии.
3. Применять особенности в приготовления блюд в диетическом питании.
4. Усвоить 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. Приготовить щи, борщи, рассольники. Технология приготовления, ассортимент.
8. Приготовить молочные супы. Технология приготовления, ассортимент.
9. Приготовить холодные супы, сладкие супы. Ассортимент, технология приготовления.
10. Усвоить особенности приготовления полуфабрикатов для соусов в диетическом питании.
11. Составить ТТК и приготовить на соусы на бульонах, отварах.
12. Составить ТТК и приготовить красный основной соус и его производных.
13. Составить ТТК и приготовить белый основной соус и его производных.
14. Составить ТТК соусов на сметане, на молоке. Ассортимент.
15. Составить ТТК соусов на сливочном масле. Требования к качеству.
16. Составить ТТК сладких соусов. Ассортимент.
17. Подбирать соусы к блюдам. Норма отпуска соусов к блюдам.
18. Составить ТТК на салатов из свежих овощей и плодов. Ассортимент.
19. Составить ТТК насалатов из отварных овощей. Ассортимент.
20. Составить ТТК холодных закусок и блюд из рыбы и продуктов морского промысла.
21. Составить ТТК холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов.
22. Составить ТТК бутербродов. Технология приготовления, сроки реализации.
23. Составить ТТК на блюда 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. Ассорти-

мент.

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.

Владеть

1. Приемами кулинарной обработки, применяемые в диетической кулинарии.
2. Особенности приготовления блюд в диетическом питании.
3. Значением супов в диетическом питании. Классификация супов.
4. Особенности технологии приготовления бульонов, отваров в диетическом питании.
5. Особенности технологии приготовления заправочных супов в диетическом питании.
6. Технологией приготовления, ассортиментом (Щи, борщи, рассольники)
7. Технологией приготовления, ассортиментом (Молочные супы).
8. Технология приготовления Холодные супы, сладкие супы. Ассортимент.
9. Технологией приготовления полуфабрикатов для соусов в диетическом питании.
10. Технология приготовления соусов на бульонах, отварах.
11. Технология приготовления красного основного соуса и его производных.
12. Технология приготовления белого основного соуса и его производных.
13. Технология приготовления соусов на сметане, на молоке. Ассортимент.
14. Технология приготовления соусов на сливочном масле. Требования к качеству.
15. Технология приготовления сладких соусов. Ассортимент.
16. Правила подбора соусов к блюдам. Норма отпуска соусов к блюдам.
17. Технология приготовления салатов из свежих овощей и плодов. Ассортимент.
18. Технология приготовления салатов из отварных овощей. Ассортимент.
19. Технология приготовления холодных закусок и блюд из рыбы и продуктов морского промысла.
20. Технология приготовления холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов.
21. Классификация бутербродов. Технология приготовления, сроки реализации.
22. Технология приготовления блюд из отварной и припущенной рыбы. Ассортимент.
23. Технология приготовления блюд из жареной и тушеной рыбы. Ассортимент.

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

Повышенный уровень Вопросы для проверки уровня обученности

Знать

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 заменителей сахара при производстве сладких блюд и напитков.
11. Технология приготовления мучных изделий пониженной калорийности. Ассортимент.
12. Технология приготовления блюд с боенской кровью.
13. Технология приготовления блюд с молочно-белковыми продуктами, сухим обезжиренным молоком.

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.

Уметь

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 заменителей сахара при производстве сладких блюд и напитков.
11. Технология приготовления мучных изделий пониженной калорийности. Ассортимент.
12. Технология приготовления блюд с говяжьей кровью.
13. Технология приготовления блюд с молочно-белковыми продуктами, сухим обезжиренным молоком.
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.

Владеть

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 заменителей сахара при производстве сладких блюд и напитков.
11. Технология приготовления мучных изделий пониженной калорийности. Ассортимент.
12. Технология приготовления блюд с говяжьей кровью.
13. Технология приготовления блюд с молочно-белковыми продуктами, сухим обезжиренным молоком.
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.

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он знает, умеет и владеет навыками: обработки и анализа информации из различных источников и баз данных, представлением ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий; организации документооборота по производству на предприятии питания; использования нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он на достаточно хорошем уровне знает, умеет, владеет навыками: обработки и анализа информации из различных источников и баз данных; организации документооборота по производству на предприятии питания.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он знает, умеет и владеет навыками, но допускает неточности в обработке и анализе информации из различных источников и баз данных; в организации документооборота по производству на предприятии питания.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он знает, умеет и владеет минимальными навыками в обработке и анализе информации из различных источников и баз данных; в организации документооборота по производству на предприятии питания.

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 базового уровня, являются основными теоретическими положениями для успешного изучения дисциплины. Вопросы, предназначенные для повышенного уровня, расширяют основные, базовые знания при изучении специальных видов питания и направлены на дополнительное, 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.

Составитель _____ Е.Н.Холодова
(подпись)

«___» _____ 202__ г.