Мироненко Татьяна Николаевна

ГБПОУ РО "Каменский техникум строительства и автосервиса"

Преподаватель спецдисциплин

**Комплект оценочных средств**

**для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации**

в форме дифференцированного зачета

по дисциплине ОП.12. Лечебное и функциональное питание

в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП)

по специальности СПО

260807 Технология продукции общественного питания

Комплект оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по дисциплине ОП.12. Лечебное и функциональное питание разработан в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО 260807 Технология продукции общественного питания (приказ Минобрнауки РФ от 22 июня 2010 года № 675. Зарегистрировано в Минюсте РФ 11 августа 2010 г № 18123), рабочей программы учебной дисциплины ОП.12. Лечебное и функциональное питание (утв. замдиректора по НМР Москаленко Н.В.), Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов (утв. приказом директора ГБОУ СПО РО «КТСиА» № 222 от 23 сентября 2011 г. с изменениями внесенными пр.№ 156 от 25 июня 2012 г. и пр. № 233/1 от 26 сентября 2012 г.).

## I. Паспорт комплекта оценочных средств

**1.1. Область применения комплекта оценочных средств**

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины ОП.12. Лечебное и функциональное питание

**1.2. Сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Результаты освоения**  (объекты оценивания) | **Основные показатели оценки результата и их критерии** | **Тип задания** | **Форма аттестации**  **(в соответствии с учебным планом/КТП)** |
| Умение рассчитывать энергетическую ценность диетических блюд и блюд лечебного питания | Расчет энергетической ценности диетических блюд и блюд лечебного питания | Устный опрос  Карточки-задания | Текущий контроль |
| Умение составлять рационы питания для различных категорий потребителей | Составление рационов питания для различных категорий потребителей | Устный опрос  Карточки-задания | Текущий контроль  Практическое занятие №1,2 |
| Умение составлять рационы питания для различных диет с учетом классификации заболеваний | Составление рационов питания для различных диет с учетом классификации заболеваний | Устный опрос  Карточки-задания | Текущий контроль  Практическое занятие №1,2,5 |
| Знание назначения лечебного и лечебно-профилактического питания | Перечисление назначения лечебного и лечебно-профилактического питания | Устный опрос  Тестовый опрос | Текущий контроль  Дифференцированный зачет |
| Знание требований лечебно-профилактического питания | Изложение требований лечебно-профилактического питания | Устный опрос  Тестовый опрос | Текущий контроль  Дифференцированный зачет |
| Знание методов щажения при лечебном питании | Указание методов щажения при лечебном питании | Устный опрос | Текущий контроль  Дифференцированный зачет |
| Знание понятий рациона питания | Формулирование понятий рациона питания | Устный опрос | Текущий контроль |
| Знание суточной нормы потребности человека в питательных веществах | Указание суточной нормы потребности человека в питательных веществах | Устный опрос  Карточки-задания | Текущий контроль  Практическое занятие №5 |
| Знание норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения | Перечисление норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения | Устный опрос | Текущий контроль  Дифференцированный зачет |
| Знание режимов питания различных групп населения | Перечисление режимов питания  различных групп населения | Устный опрос | Текущий контроль  Практическое занятие № 1,5  Дифференцированный зачет |
| Знание методики составления рационов питания для диетического и функционального питания | Указание методик составления рационов питания для диетического и функционального питания | Устный опрос  Карточки-задания | Текущий контроль  Практическое занятие № 1 |
| Знание состава, физиологического значения, энергетической и пищевой ценность различных продуктов питания | Перечисление состава, физиологического е значения, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания | Устный опрос | Текущий контроль  Дифференцированный зачет |
| Знание ассортимента, товароведной характеристики и требований к качеству различных видов пищевого сырья и продуктов | Перечисление ассортимента, товароведной характеристики и требований к качеству различных видов пищевого сырья и продуктов | Устный опрос | Текущий контроль  Дифференцированный зачет |
| Знание температурного режима и правил приготовления различных видов блюд диетического и лечебного питания (холодных блюд и закусок, первых блюд, вторых горячих мясных и рыбных блюд, сладких блюд и напитков) | Указание температурного режима и правил приготовления различных видов блюд диетического и лечебного питания (холодных блюд и закусок, первых блюд, вторых горячих мясных и рыбных блюд, сладких блюд и напитков); | Устный опрос  Карточки-задания | Текущий контроль  Дифференцированный зачет |
| Знание видов технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых для приготовления различных видов блюд диетического и функционального питания, правила их безопасного использования | Указание видов технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых для приготовления различных видов блюд диетического и функционального питания, правила их безопасного использования; | Устный опрос  Карточки-задания | Текущий контроль  Дифференцированный зачет |
| Знание правил проведения бракеража готовой продукции | Формулирование правил проведения бракеража готовой продукции | Устный опрос  Карточки-задания | Текущий контроль |
| Знание правил хранения, сроков реализации и требований к качеству готовых блюд диетического и функционального питания | Перечисление правил хранения, сроков реализации и требований к качеству готовых блюд диетического и функционального питания | Устный опрос | Текущий контроль  Дифференцированный зачет |

# 

# 2. Комплект оценочных средств

**2.1.Задания для проведения текущего контроля:**

**Раздел 1. Лечебное питание**

**Тема 1.1. Основы лечебного питания**

**Устный опрос:**

1.Дайте определение лечебному диетическому питанию.

2. какие цели преследует диетическое питание, для чего его назначают?

3. Перечислите основные способы тепловой обработки блюд для лечебного питания.

4. Назовите санитарные требования, предъявляемые к продуктам для лечебного питания.

5. Дайте характеристику диете №1, её назначению, режиму питания для данной диеты.

6. Дайте характеристику диете №2, её назначению, режиму питания для данной диеты.

7. Дайте характеристику диете №3, её назначению, режиму питания для данной диеты.

8. Дайте характеристику диете №4, её назначению, режиму питания для данной диеты.

9. Дайте характеристику диете №5, её назначению, режиму питания для данной диеты.

10. Дайте характеристику диете №6, её назначению, режиму питания для данной диеты.

11. Дайте характеристику диете №7, её назначению, режиму питания для данной диеты.

12. Дайте характеристику диете №8, её назначению, режиму питания для данной диеты.

13. Дайте характеристику диете №9, её назначению, режиму питания для данной диеты.

14. Дайте характеристику диете №10, её назначению, режиму питания для данной диеты.

15. Дайте характеристику диете №11, её назначению, режиму питания для данной диеты.

16. Дайте характеристику диете №13, её назначению, режиму питания для данной диеты.

17. Дайте характеристику диете №14, её назначению, режиму питания для данной диеты.

18. Дайте характеристику диете №15, её назначению, режиму питания для данной диеты.

19. Дайте определение лечебно – профилактическому питанию

20.Сколько существует рационов ЛПП.

21. Каким группам работников не назначают ЛПП?

**Самостоятельная работа обучающихся:**

- подготовка доклада на тему: «Лечебное питание ».

- написание реферата на тему: «Модные диеты ».

**Тема 1.2. Организация процесса приготовления блюд лечебного питания**

**Устный опрос:**

1.Перечислите требования к технологическому процессу приготовления блюд лечебного питания.

2.Перечислите оборудование, инструменты и инвентарь для приготовления блюд лечебного питания.

3.Расскажите технологию приготовления первых, вторых горячих, холодных, сладких блюд и напитков для диеты №1.

4. Расскажите технологию приготовления первых, вторых горячих, холодных, сладких блюд и напитков для диеты №2.

5. Расскажите технологию приготовления первых, вторых горячих, холодных, сладких блюд и напитков для диеты №3.

6. Расскажите технологию приготовления первых, вторых горячих, холодных, сладких блюд и напитков для диеты №4.

7.Расскажите технологию приготовления первых, вторых горячих, холодных, сладких блюд и напитков для диеты №5.

8. Расскажите технологию приготовления первых, вторых горячих, холодных, сладких блюд и напитков для диеты №6.

9. Расскажите технологию приготовления первых, вторых горячих, холодных, сладких блюд и напитков для диеты №7.

10. Расскажите технологию приготовления первых, вторых горячих, холодных, сладких блюд и напитков для диеты №8.

11. Расскажите технологию приготовления первых, вторых горячих, холодных, сладких блюд и напитков для диеты №9.

12. Расскажите технологию приготовления первых, вторых горячих, холодных, сладких блюд и напитков для диеты №10.

13. Расскажите технологию приготовления первых, вторых горячих, холодных, сладких блюд и напитков для диеты №11.

14. Расскажите технологию приготовления первых, вторых горячих, холодных, сладких блюд и напитков для диеты №13.

15. Расскажите технологию приготовления первых, вторых горячих, холодных, сладких блюд и напитков для диеты №14.

16. Расскажите технологию приготовления первых, вторых горячих, холодных, сладких блюд и напитков для диеты №15.

17. Перечислите требования к качеству, условия и сроки хранения готовых блюд.

18. Дайте определение санаторно-курортному лечению.

19. Где организовывают санаторно-курортное питание? И кому?

20.Какие цели преследует санаторно-курортное питание?

**Критерии оценивания ответа (Приложение № 1)**

**Практическое занятие №1 (Приложение 2)**

Составление дневного меню питания в зависимости от нумерации диеты.

**Практическое занятие № 2 (Приложение 3)**

Составление технологических схем приготовления первых и вторых горячих блюд лечебного питания.

**Практическое занятие № 3 ( Приложение 4)**

Составление технологических схем приготовления холодных, сладких блюд и напитков лечебного питания.

**Практическое занятие № 4 (Приложение 5)**

Составление раскладки дневного меню питания

**Самостоятельная работа обучающихся:**

- составление альбома или электронной презентации «Холодные блюда диетического питания».

- составление альбома или электронной презентации «Первые блюда диетического питания».

- составление альбома или электронной презентации «Вторые горячие блюда диетического питания».

- составление альбома или электронной презентации «Сладкие блюда и напитки диетического питания».

**Раздел 2. Функциональное питание различных возрастных групп.**

**Тема 2.1. Особенности питания детей и подростков.**

**Устный опрос:**

1.Назовите возрастные категории детей и подростков.

2.Какие возрастные особенности питания детей и подростков существуют? От чего они зависят?

3.Перечислите санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и подростков.

4.Какие режимы питания детей и подростков существуют?

**Самостоятельная работа обучающихся:**

- подготовка сообщения на тему: «Школьное питание»;

- подготовка сообщения на тему: «Питание детей и подростков в детских оздоровительных учреждениях в летний период».

**Тема 2.2. Особенности питания пожилых людей**

**Устный опрос:**

1. Перечислите возрастные категории пожилых и старых людей.

2. Назовите особенности питания людей пожилого и старого возраста.

3. Какие продукт необходимо включать в рацион пожилых и старых людей?

4. Какие продукты не рекомендуют людям пожилого и старого возраста?

5. Какой режим питания рекомендуют людям пожилого и старого возраста?

6. Перечислите варианты диет с повышенным содержанием белка (высокобелковая диета).

7. Перечислите варианты диет с пониженным содержанием белка (низкобелковая диета).

8. Назовите варианты диеты с пониженной калорийностью (низкокалорийная диета).

**Критерии оценивания ответа (Приложение № 1)**

**Тема 2.3.** **Особенности питания различных категорий населения.**

**Устный опрос:**

1.Перечислите основные принципы питания беременных и кормящих женщин.

2. Назовите особенности питания спортсменов.

3. Какие дополнительные продукты необходимо принимать при повышенных физических нагрузках?

4. Как необходимо питаться людям умственного труда?

5. Какие существуют проблемы питания студентов?

6. Как необходимо разнообразить питание студентов во время повышенных умственных нагрузок?

7. Какие продукты позволяют стимулировать умственную деятельность?

**Практическое занятие № 5. (Приложение 6)**

Работа с таблицами для расчета норм физиологической потребности основных пищевых веществ для детей и подростков.

## 2.2. Задания для проведения Диффиринцированного зачета:

## 2.2.1. ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДИФФИРИНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА:

1. Дайте определение лечебному питанию, его назначению , основам и принципам.
2. Перечислите основные способы тепловой обработки продуктов для приготовления блюд лечебного питания .
3. Назовите способы щажения в лечебном питании и дайте им определение.
4. Дайте характеристику диете №1, её назначению. Опишите технологию приготовления 2-х блюд для данного вида диеты.
5. Дайте характеристику диете №2, её назначению. Опишите технологию приготовления 2-х блюд для данного вида диеты.
6. Дайте характеристику диете №3, её назначению. Опишите технологию приготовления 2-х блюд для данного вида диеты.
7. Дайте характеристику диете №4 её назначению. Опишите технологию приготовления 2-х блюд для данного вида диеты.
8. Дайте характеристику диете №5, её назначению. Опишите технологию приготовления 2-х блюд для данного вида диеты.
9. Дайте характеристику диете № 6, её назначению. Опишите технологию приготовления 2-х блюд для данного вида диеты.
10. Дайте характеристику диете № 7, её назначению. Опишите технологию приготовления 2-х блюд для данного вида диеты.
11. Дайте характеристику диете № 8 её назначению. Опишите технологию приготовления 2-х блюд для данного вида диеты.
12. Дайте характеристику диете № 9, её назначению. Опишите технологию приготовления 2-х блюд для данного вида диеты.
13. Дайте характеристику диете № 11, её назначению. Опишите технологию приготовления 2-х блюд для данного вида диеты.
14. Дайте характеристику диете № 14, её назначению. Опишите технологию приготовления 2-х блюд для данного вида диеты.
15. Дайте определение лечебно-профилактическому питанию. Назовите основные принципы его организации.
16. Перечислите рационы питания и категории работников к ним относящиеся.
17. Укажите возрастные особенности и нормы питания детей и подростков.
18. Перечислите санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и подростков.
19. Укажите возрастные особенности и нормы питания пожилых людей.
20. Назовите основные принципы питания беременных и кормящих женщин.
21. Перечислите основные принципы радиозащитного питания.
22. Перечислите основные принципы спортивного питания.
23. Назовите основные проблемы школьного питания.
24. Дайте определение санаторно-курортному лечению и перечислите принципы его организации.
25. Перечислите основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании: молоко и молочные продукты.
26. Перечислите основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании: мясо и мясопродукты.
27. Перечислите основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании: рыба и морепродукты.
28. Перечислите основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании: мука, отруби, хлеб.
29. Перечислите основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании: овощи, фрукты, ягоды.
30. Перечислите основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании: крупы и макаронные изделия.
31. Перечислите основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании: жировые продукты.
32. Назовите основные санитарно-гигиенические требования к сырью, кулинарной обработке пищевых продуктов и отпуску готовой пищи.
33. Назовите основные принципы контроля качества готовой продукции и изделий лечебного питания.
34. Дайте определение геронтологии, гериатрии, геродиететики. Перечислите основные принципы питания пожилых и старых людей.
35. Дайте описание процессу приготовления блюд низкобелковой диеты.
36. Перечислите продукты, способствующие обогащению блюд лечебного питания питательными веществами.
37. Перечислите установленный возрастной порог для детей и подростков, пожилых и старых людей.
38. Назовите основные санитарно-гигиенические требования к сырью, кулинарной обработке пищевых продуктов и отпуску готовой пищи.

## 2.3. Пакет экзаменатора

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА** | | |
| **Задание:**   1. Дайте определение лечебному питанию, его назначению, основам и принципам. 2. Перечислите основные способы тепловой обработки продуктов для приготовления блюд лечебного питания . 3. Назовите способы щажения в лечебном питании и дайте им определение. 4. Дайте характеристику диете №1, её назначению. Опишите технологию приготовления 2-х блюд для данного вида диеты. 5. Дайте характеристику диете №2, её назначению. Опишите технологию приготовления 2-х блюд для данного вида диеты. 6. Дайте характеристику диете №3, её назначению. Опишите технологию приготовления 2-х блюд для данного вида диеты. 7. Дайте характеристику диете №4 её назначению. Опишите технологию приготовления 2-х блюд для данного вида диеты. 8. Дайте характеристику диете №5, её назначению. Опишите технологию приготовления 2-х блюд для данного вида диеты. 9. Дайте характеристику диете № 6, её назначению. Опишите технологию приготовления 2-х блюд для данного вида диеты. 10. Дайте характеристику диете № 7, её назначению. Опишите технологию приготовления 2-х блюд для данного вида диеты. 11. Дайте характеристику диете № 8 её назначению. Опишите технологию приготовления 2-х блюд для данного вида диеты. 12. Дайте характеристику диете № 9, её назначению. Опишите технологию приготовления 2-х блюд для данного вида диеты. 13. Дайте характеристику диете № 11, её назначению. Опишите технологию приготовления 2-х блюд для данного вида диеты. 14. Дайте характеристику диете № 14, её назначению. Опишите технологию приготовления 2-х блюд для данного вида диеты. 15. Дайте определение лечебно-профилактическому питанию. Назовите основные принципы его организации. 16. Перечислите рационы питания и категории работников к ним относящиеся. 17. Укажите возрастные особенности и нормы питания детей и подростков. 18. Перечислите санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке блюд и режиму питания детей и подростков. 19. Укажите возрастные особенности и нормы питания пожилых людей. 20. Назовите основные принципы питания беременных и кормящих женщин. 21. Перечислите основные принципы радиозащитного питания. 22. Перечислите основные принципы спортивного питания. 23. Назовите основные проблемы школьного питания. 24. Дайте определение санаторно-курортному лечению и перечислите принципы его организации. 25. Перечислите основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании: молоко и молочные продукты. 26. Перечислите основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании: мясо и мясопродукты. 27. Перечислите основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании: рыба и морепродукты. 28. Перечислите основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании: мука, отруби, хлеб. 29. Перечислите основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании: овощи, фрукты, ягоды. 30. Перечислите основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании: крупы и макаронные изделия. 31. Перечислите основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании: жировые продукты. 32. Назовите основные санитарно-гигиенические требования к сырью, кулинарной обработке пищевых продуктов и отпуску готовой пищи. 33. Назовите основные принципы контроля качества готовой продукции и изделий лечебного питания. 34. Дайте определение геронтологии, гериатрии, геродиететики. Перечислите основные принципы питания пожилых и старых людей. 35. Дайте описание процессу приготовления блюд низкобелковой диеты. 36. Перечислите продукты, способствующие обогащению блюд лечебного питания питательными веществами. 37. Перечислите установленный возрастной порог для детей и подростков, пожилых и старых людей. 38. Назовите основные санитарно-гигиенические требования к сырью, кулинарной обработке пищевых продуктов и отпуску готовой пищи. | | |
| **Результаты освоения**  (знания) | **Результаты освоения**  (умения) | **Критерии оценки результата** |
| Знание назначения лечебного и лечебно-профилактического питания |  | Изложение принципов назначения лечебного и лечебно-профилактического питания |
| Знание требований лечебно-профилактического питания |  | Перечисление требований лечебно-профилактического питания |
| Знание методов щажения при лечебном питании |  | Изложение методов щажения при лечебном питании |
| Знание понятий рационов питания |  | Определение понятий рационов питания |
| Знание суточной нормы потребности человека в питательных веществах |  | Расчет энергетической ценности блюд по данному химическому составу ценности продуктов согласно методики расчета. |
| Знание норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения; | Умение составлять рационы питания для различных категорий потребителей | Перечисление норм и принципов рационального сбалансированного питания для различных групп населения; |
| Знание режимов питания различных групп населения |  | Определение режимов питания различных групп населения |
| Знание методик составления рационов питания для диетического и функционального питания | Умение составлять рационы питания для различных диет с учетом классификации заболеваний | Изложение методик составления рационов питания для диетического и функционального питания |
| Знание состава, физиологического значения, энергетической и пищевой ценности различных продуктов питания | Умение рассчитывать энергетическую ценность диетических блюд и блюд лечебного питания | Формулирование физиологического значения, энергетической и пищевой ценности продуктов питания для организма человека в зависимости от его химического состава. |
| Знание ассортимента, товароведной характеристики и требований к качеству различных видов пищевого сырья и продуктов |  | Перечисление видов товаров определенной группы, классификация группы товаров;  перечисление наименований и сортов, требований к качеству используемых продуктов. |
| Знание температурного режима и правил приготовления различных видов блюд диетического и лечебного питания (холодных блюд и закусок, первых блюд, вторых горячих мясных и рыбных блюд, сладких блюд и напитков) |  | Определение температурных режимов и правил приготовления различных видов блюд диетического и лечебного питания (холодных блюд и закусок, первых блюд, вторых горячих мясных и рыбных блюд, сладких блюд и напитков) согласно ОСТ и ТУ. |
| Знание видов технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых для приготовления различных видов блюд диетического и функционального питания, правила их безопасного использования |  | Перечисление видов технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых для приготовления различных видов блюд диетического и функционального питания, правила их безопасного использования; |
| Знание правил проведения бракеража готовой продукции |  | Изложение правил проведения бракеража готовой продукции |
| Знание правил хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд диетического и функционального питания |  | Определение правил хранения, сроков реализации и требований к качеству готовых блюд диетического и функционального питания в соответствии с требованиями ОСТ,ТУ. |
| Условия выполнения заданий Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, нормативная и т.п.) ГОСТ, ОСТ ТУ. | | |

**Приложение № 1**

**Критерии оценивания устного ответа:**

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

**Приложение 2**

**Практическое занятие №1**

1. *Тема*: Составление дневного меню питания в зависимости от нумерации диеты.
2. *Цель занятия*: совершенствовать знания о правилах составления дневного меню питания в зависимости от нумерации диеты, учиться применять знания на практике.
3. *Оборудование*: задания для практического занятия.
4. *Перед выполнением практического задания повторите тему*: Правила составления дневного меню питания в зависимости от нумерации диеты; характеристика диет, назначения, показания.
5. *Задание***:** составить дневное меню питания с учетом разрешенных блюд для диет:

1 вариант – №№ 1,2,3,4,5

2 вариант – №№ 6,7,8,9,10

3 вариант – №№ 11,13,14,15

1. *Порядок работы:*

* *Ознакомиться с темой и целью практического занятия.*
* *Повторить предложенную тему.*
* *Ознакомиться с текстом задания.*
* *Устно аргументировать варианты составленных меню дневного питания.*
* *При защите практической работы уметь ответить на вопросы.*

1. *Контрольные вопросы:*
2. Как составлялись дневные меню для диет в зависимости от нумерации диеты?
3. Как отражены в меню рекомендованные режимы питания?
4. Какие приемы пищи, кроме основных (завтрак, обед и ужин), могут быть использованы в составлении дневного меню питания?
5. Как распределяется дневная норма потребления пищи в зависимости от количества приемов пищи в сутки (в процентном соотношении)?

**Приложение 3**

**Практическое занятие № 2**

* 1. *Тема*: Составление технологических схем приготовления первых и вторых горячих блюд лечебного питания.
  2. *Цель занятия*: совершенствовать знания о технологии приготовления блюд лечебного питания, учиться применять знания на практике.
  3. *Оборудование*: задания для практического занятия.
  4. *Перед выполнением практического задания повторите тему*: Технология приготовления первых и вторых горячих блюд лечебного питания
  5. *Задание***:** составить технологические схемы приготовления первых и вторых горячих блюд для диет:

1 вариант – №№ 1,2,3,4,5

2 вариант – №№ 6,7,8,9,10

3 вариант – №№ 11,13,14,15

*6. Порядок работы:*

* *Ознакомиться с темой и целью практического занятия.*
* *Повторить предложенную тему.*
* *Ознакомиться с текстом задания.*
* *Устно аргументировать составленные схемы первых и вторых горячих блюд лечебного питания.*
* *При защите практической работы уметь ответить на вопросы.*

1. *Контрольные вопросы:*
   1. Как составлялись технологические схемы приготовления первых блюд лечебного питания в зависимости от нумерации диеты?
   2. Как составлялись схемы вторых горячих блюд лечебного питания с учетом приготовления гарниров и соусов?
   3. Какие способы тепловой обработки в основном применяют для приготовления блюд лечебного питания?
   4. Перечислите основные этапы механической кулинарной обработки продуктов.

**Приложение 4**

**Практическое занятие №3**

1. *Тема*: Составление технологических схем приготовления холодных, сладких блюд и напитков лечебного питания.
2. *Цель занятия*: совершенствовать знания о технологии приготовления блюд лечебного питания, учиться применять знания на практике.
3. *Оборудование*: задания для практического занятия.
4. *Перед выполнением практического задания повторите тему*: Технология приготовления холодных, сладких блюд и напитков лечебного питания.
5. *Задание***:** составить технологические схемы приготовления холодных, сладких блюд и напитков для диет:

1 вариант – №№ 1,2,3,4,5

2 вариант – №№ 6,7,8,9,10

3 вариант – №№ 11,13,14,15

1. *Порядок работы:*

*- Ознакомиться с темой и целью практического занятия.*

*- Повторить предложенную тему.*

*- Ознакомиться с текстом задания.*

*- Устно аргументировать составленные схемы холодных, сладких блюд и напитков лечебного питания.*

*- При защите практической работы уметь ответить на вопросы.*

1. *Контрольные вопросы:*
   1. Как составлялись технологические схемы приготовления холодных блюд лечебного питания в зависимости от нумерации диеты?
   2. Как составлялись схемы сладких блюд лечебного питания?
   3. Как составлялись схемы напитков для лечебного питания?
   4. Какие способы тепловой обработки в основном применяют для приготовления блюд лечебного питания?
   5. Перечислите основные этапы механической кулинарной обработки продуктов.

**Приложение 5**

**Практическое занятие № 4**

* + - 1. *Тема*: Составление раскладки дневного меню питания в зависимости от нумерации диеты.
      2. *Цель занятия*: совершенствовать знания о правилах составления расчета продуктов для дневного меню питания в зависимости от нумерации диеты; учиться применять знания на практике.
      3. *Оборудование*: задания для практического занятия, бланк раскладки.
      4. *Перед выполнением практического задания повторите тему*: Правила составления дневного меню питания в зависимости от нумерации диеты; характеристика диет, назначения, показания.
      5. *Задание***:** составить раскладку дневного меню питания с учетом режима питания и перечнем разрешенных блюд для диет (количество питающихся 100 человек):

1 вариант – №№ 1,2,3,4,5

2 вариант – №№ 6,7,8,9,10

3 вариант – №№ 11,13,14,15

*6. Порядок работы:*

* *Ознакомиться с темой и целью практического занятия.*
* *Повторить предложенную тему.*
* *Ознакомиться с текстом задания.*
* *Устно аргументировать расчет продуктов меню дневного питания в зависимости от нумерации диеты.*
* *При защите практической работы уметь ответить на вопросы.*

*7. Контрольные вопросы:*

1.Как составлялась раскладка в зависимости от количества питающихся человек?

2. Как производился расчет первых блюд исходя из выхода порции 350 г?

3. Как производился расчет гарниров исходя из выхода порции 100г?

4. Как производился расчет напитков исходя из выхода порции 200 г?

5. Как производиться расчет в колонке «Итого» после расчета продуктов для всех блюд в раскладке?

6. Каким документом оформляется заявка на получение продуктов со склада?

7. Как посчитать стоимость дневного меню?

8. Какие расчеты для этого необходимо произвести?

**Приложение 6**

**Практическое занятие № 5**

1. *Тема*: Работа с таблицами для расчета норм физиологической потребности основных питательных веществ для детей и подростков.
2. *Цель занятия*: совершенствовать знания о правилах составления дневного меню питания детей и подростков с учетом физиологических потребностей в основных питательных веществах для детей и подростков; учиться применять знания на практике.
3. *Оборудование*: задания для практического занятия, таблица потребления основных питательных веществ детей и подростков.
4. *Перед выполнением практического задания повторите тему*: Правила составления дневного меню питания с учетом норм физиологической питательных веществ для детей и подростков .
5. *Задание***:** составить меню дневного рациона питания с учетом норм физиологической потребности в питательных веществах для детей и подростков:

1 вариант – школьники младших классов (7-9 лет)

2 вариант – подростки старших классов (14-16 лет)

Произвести расчет калорийности 1-2 блюд.

*6. Порядок работы:*

* *Ознакомиться с темой и целью практического занятия.*
* *Повторить предложенную тему.*
* *Ознакомиться с текстом задания.*
* *Устно аргументировать составленное меню дневного питания в зависимости от варианта.*
* *При защите практической работы уметь ответить на вопросы.*

*7.Контрольные вопросы:*

1. Какое количество основных питательных веществ (белков, жиров, углеводов) необходимо детям и подросткам в разном возрасте?

2. Как составлялось меню дневного питания в зависимости от норм потребления?

3. Какие продукты содержат повышенное количество белков?

4. Какие продукты содержат повышенное количество жиров?

5.Какие продукты содержат повышенное количество углеводов?

6. Какие продукты содержат повышенное количество витаминов и минеральных веществ, необходимых в питании детей и подростков?