

**ФОНД  
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПРИЛОЖЕНИЕ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ  
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**«Технология продуктов диетического питания»**

Направление подготовки:

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

Профиль : **Технология продукции и организация ресторанного бизнеса**

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: заочная, очно-заочная

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

## 1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Коды компетенции	Наименование компетенции	Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ПООП (семестр)	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства сформированности компетенции
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	<b>Знает:</b> основные типы технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;	9-10	занятия лекционного и практического типа	Тест, коллоквиум, реферат, доклад с презентацией, деловая игра, круглый стол, экзамен
		<b>Умеет:</b> использовать научно-техническую информацию для анализа эффективности для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, анализировать, обобщать и воспринимать информацию, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	9-10	занятия лекционного и практического типа	Тест, коллоквиум, реферат, доклад с презентацией, деловая игра, круглый стол, экзамен
		<b>Владеет:</b> измерением основных параметров технологических процессов, свойствами сырья, полуфабрикатов и качеством готовой продукции, организацией и осуществлением технологического процесса производства продукции питания	9-10	занятия лекционного и практического типа	Тест, коллоквиум, реферат, доклад с презентацией, деловая игра, круглый стол, экзамен
ПК-4	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции диетического питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологий с учетом экологических последствий их применения	<b>Знает:</b> приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологий с учетом экологических последствий их применения	9-10	занятия лекционного и практического типа	Тест, коллоквиум, реферат, доклад с презентацией, деловая игра, круглый стол, экзамен

Компетенция ПК-1, ПК-4, также формируется в ходе освоения дисциплин: «Технология продукции общественного питания», «Кухни мира». Для изучения данной дисциплины студентам необходимо усвоить разделы базовых дисциплин, перечисленных выше.

**2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ  
КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ,  
ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ**

**Перечень оценочных средств**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование оценочного средства</b>	<b>Краткая характеристика оценочного средства</b>	<b>Представление оценочного средства в ФОС</b>
1	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
2	Коллоквиум (устный опрос)	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования педагогического работника с обучающимися	Вопросы по темам/разделам дисциплины, входный контроль
3	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
4	Круглый стол, Дискуссия	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.	Перечень тем, дискуссии
6	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Комплект вопросов для устного опроса студентов. Перечень вопросов к занятиям. Вопросы по темам/разделам дисциплины
7	Мастер-класс	Форма познания посредством активной деятельности обучающегося, решающего индивидуально и совместно поставленную перед ним задачу по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Перечень тем
8	Экзамен	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой устный ответ по вопросам, охватывающим все разделы (модули) дисциплины. Позволяет оценить уровень приобретенных знаний	Перечень вопросов к экзамену

**ПРОГРАММА ОЦЕНИВАНИЯ КОНТРОЛИРУЕМЫХ  
КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:  
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ДИЕТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ»**

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства**
1	<b>Раздел 1. Общие вопросы питания</b> Теория питания.Основная характеристика пищевых веществ в диетическом питании человека	ПК-1,ПК-4	Входной контроль Тест, собеседование
2	<b>Раздел 2.Основы диетического питания</b> Метаболизм основных пищевых веществ, их биологические функции в организме Роль отдельных пищевых веществ в профилактическом и лечебном питании. Особенности диет		Тест, круглый стол, собеседование коллоквиум
3	<b>Раздел 3. Характеристика основных пищевых продуктов, используемых в диетическом питании</b> Принципы создания продуктов общего и лечебно-профилактического назначения. Роль биологически активных веществ в диетическом питании.		Собеседование, контрольная, тест
4	<b>Раздел 4. Особенности технологии приготовления диетического питания</b> Технология приготовления блюд в диетическом питании. Роль сырья и его компонентов в профилактическом, лечебном и диетическом питании.		Реферат, собеседование, мастер-класс, контрольная работа
5	<b>Раздел 5. Особенности технологии приготовления геродиетического питания и при лечении различных заболеваний</b> Технология продуктов геродиетического питания.		реферат, доклад с презентацией Контрольная работа, тест, коллоквиум

**ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ**

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		Ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	Пороговый уровень (удовлетворительно)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
8 семестр	экзамен				
ПК-1	<b>Знает:</b> технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой диетической продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Обучающийся не знает основные типы технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой диетической продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; плохо ориентируется в терминологии, допускает существенные ошибки.	Обучающийся имеет знания только основных технических средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой диетической продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Обучающийся твердо и полно знает материал дисциплины, владеет дополнительными знаниями, обладает глубоким пониманием материала дисциплины, четко и логически стройно излагает его, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.
	<b>Умеет:</b> использовать научно-техническую информацию для анализа эффективности способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства диетической продукции питания.	Не умеет использовать научно -техническую информацию для анализа эффективности использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства диетической продукции питания.	В целом успешное, но не системное умение использовать научно-техническую информацию для анализа эффективности технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой диетической продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; допускает не существенные ошибки, выполняет самостоятельную работу; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено.	Обучающийся грамотно и по существу излагает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Логически, грамотно и точно излагает материал дисциплины, интерпретируя его самостоятельно, способен самостоятельно анализировать и делать выводы; решать практические задачи повышенной сложности, не предусмотренные программой дисциплины.
	<b>Владеет:</b> способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических	Обучающийся не владеет методами способностью использовать технические	В целом успешное, но не системное владение техническими средствами для измерения	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или	Успешное и системное владение способностью осуществлять: технические средства для измерения

	процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства диетической продукции питания	средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства диетической продукции питания; допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено.	основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства диетической продукции питания, выполняет самостоятельную работу; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено.	сопровождающееся отдельными ошибками	основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.
ПК-4	<b>Знает:</b> и определяет приоритеты в сфере производства диетической продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологий с учетом экологических последствий их применения	Обучающийся не знает приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства диетической продукции питания; выбирать технические средства и технологий с учетом экологических последствий их применения; плохо ориентируется в терминологии, допускает существенные ошибки.	Обучающийся имеет знания при разработке новых технологических процессов производства диетической продукции питания; выбирать технические средства и технологий с учетом экологических последствий их применения, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Обучающийся твёрдо и полно знает материал дисциплины, владеет дополнительными знаниями, обладает глубоким пониманием материала дисциплины, четко и логически стройно излагает его, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.
	<b>Умеет:</b> использовать научно-техническую информацию для анализа эффективности и определяет приоритеты в сфере производства диетической продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и	Не умеет использовать научно -техническую информацию для анализа эффективности использования и определяет приоритеты в сфере производства диетической продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых	В целом успешное, но не системное умение использовать научно-техническую информацию для анализа эффективности и определяет приоритеты в сфере производства диетической продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических	Обучающийся грамотно и по существу излагает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Логически, грамотно и точно излагает материал дисциплины, интерпретируя его самостоятельно, способен самостоятельно анализировать и делать выводы; решать практические задачи повышенной сложности, не предусмотренные программой дисциплины.

	технологий с учетом экологических последствий их применения	технологических процессов производства диетической продукции питания; выбирать технические средства и технологий с учетом экологических последствий их применения; допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено.	процессов производства диетической продукции питания; выбирать технические средства и технологий с учетом экологических последствий их применения, выполняет самостоятельную работу; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено.		
	<b>Владеет:</b> способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию и определяет приоритеты в сфере производства диетической продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологий с учетом экологических последствий их применения.	Обучающийся не владеет методами разработки мероприятия по совершенствованию и определяет приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного решения при разработке новых технологических процессов производства диетической продукции питания; выбирать технические средства и технологий с учетом экологических последствий их применения; допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено.	В целом успешное, но не системное владение технологиями: мероприятия по совершенствованию и определяет приоритеты в сфере производства диетической продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологий с учетом экологических последствий их применения; допускает не существенные ошибки, выполняет самостоятельную работу; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию и определяет приоритеты в сфере производства диетической продукции питания, обосновывать принятие конкретного решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологий с учетом экологических последствий их применения.	Успешное и системное владение способностью осуществлять: способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию и определяет приоритеты в сфере производства диетической продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологий с учетом экологических последствий их применения.



### **3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Контрольные вопросы промежуточной аттестации (по итогам изучения раздела)**

##### **Вопросы коллоквиумов**

1. Гигиенические требования, предъявляемые к качеству и безопасности диетических кондитерских изделий (СанПиН 2.3.2. 560 - 96). 35
2. Приоритетные направления по созданию новых видов кондитерских изделий для детского и диетического питания.
3. Кондитерские изделия для детского питания.
4. Специфические и принципиальные особенности кондитерских изделий детского ассортимента.
5. Кондитерские изделия для детей, обогащенные бифидобактериями.  
. Кондитерские изделия, обогащенные водо- и жирорастворимыми препаратами  $\beta$ -каротина. Ассортимент изделий с  $\beta$ -каротином.
7. Витаминизированные кондитерские изделия.
8. Кондитерские изделия для диабетиков. Ассортимент. Новые виды сырья.
9. Сахарозаменители, применяемые в производстве диетических изделий.
10. Подсластители, применяемые в производстве диетических изделий. Характеристика. Ассортимент изделий на подсластителях.
11. Использование соевых продуктов при производстве диетических кондитерских изделий.
12. Диетические кондитерские изделия для людей с заболеваниями сердечно-сосудистой системы.
13. Диетические изделия, обогащенные пищевыми волокнами. Классификация, свойства пищевых волокон.
14. Кондитерские изделия, обогащенные йодом. Суточная потребность. Роль йода в организме человека.
15. Диетические кондитерские изделия, обогащенные кальцием. Норма потребления. Роль кальция в организме человека.
16. Кондитерские изделия, с повышенной и пониженной энергетической ценностью.
17. Лекарственные кондитерские изделия. Их влияние на организм человека.
18. Диетические кондитерские изделия, обогащенные пектином.
19. Диетические кондитерские изделия с пониженным содержанием натрия.
20. Кондитерские изделия для спортсменов и специального назначения с повышенной пищевой ценностью. Вопросы для самоконтроля знаний студентов по технологии диетических макаронных изделий
21. Основные виды сырья, используемые при производстве диетических макаронных изделий.
22. Требования, предъявляемые к качеству муки, используемые при производстве диетических макаронных изделий.
23. Пищевые добавки, используемые в макаронном производстве.
24. Правила приемки, хранения и подготовки к пуску в производство муки и добавок
25. Диетические макаронные изделия и их роль в лечебном и профилактическом питании.
26. Белковые обогатители при производстве макаронных изделий, их оптимальные дозировки.

##### **3.1.1.Входной контроль**

1. Кулинарные полуфабрикаты

2. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания
3. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов
4. Нормативные документы технологического процесса предприятий общественного питания
5. Контроль качества и управление качеством продукции общественного питания
6. Критерии качества продукции и пищевая ценность продукции
7. Безопасность продукции
8. Классификация супов
9. Предварительная тепловая обработка отдельных компонентов для супов
10. Ассортимент и особенности приготовления заправочных супов
11. Ассортимент и особенности приготовления соусов
12. Продукции общественного питания из картофеля, овощей, плодов, ягод и грибов
13. Продукция из круп, бобовых к макаронным изделиям
14. Продукция общественного питания из мяса и мясопродуктов
15. Продукция общественного питания из мяса птицы
16. Продукция общественного питания из рыбы, нерыбных морепродуктов и речных раков
17. Продукция общественного питания из яиц, яичных продуктов и творога
18. Холодные закуски
19. Классификация сладких блюд
20. Классификация напитков
21. Продукция общественного питания из муки
22. Продукция общественного питания из быстрозамороженных и консервированных пищевых продуктов
23. Кулинарная продукция для детского, диетического и других видов специального питания

### **3.2. Темы рефератов (эссе, докладов, сообщений)**

- Современные подходы в создании продуктов питания нового поколения.
- Основы технологии безмембранного осмоса.
- Основы мембранных технологий.
- Пищевые добавки белковой природы.
- Технологические основы использования биомассы микроорганизмов в продуктах питания нового поколения.
- Технологические основы производства сублимированных продуктов
- Технологические основы производства пробиотических продуктов.
- Технологические основы производства продуктов эубиотиков.
- Технологические основы производства гелеобразных продуктов.
- Технологические основы производства соков.
- Сравнительный анализ женского молока с молоком сельскохозяйственных животных.
- Перспективы использования микроорганизмов в технологии продуктов питания.
- Использование отбеливателей, полирующих веществ и растворителей в технологии продуктов питания.
- Формы связи воды в продуктах питания.
- Новые формы эмульгаторов
- Классификация, назначения и требования, предъявляемые к продуктам специального назначения (диетическим, лечебным для детей, подростков, спортсменов).
- Теоретические и практические аспекты диетического и лечебно-профилактического питания.

Характеристика основных диет: стандартная, щадящая, разгрузочная.  
Принципы лечебно – профилактического питания: для лиц работающих на химических производствах; со специальными топливами; радиоактивными веществами; в различных климатогеографических условиях.  
Особенности питания детей, школьников, подростков и спортсменов.  
Технология и организация услуг питания в гостиничном и туристическом комплексах.  
Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации.  
Основы государственной политики в области здорового питания.  
Особенности технологии приготовления хлебобулочных изделий для лечебного питания.  
Особенности технологии приготовления хлебобулочных изделий для профилактического питания.  
Классификация диетических хлебобулочных изделий  
Функциональное назначение диетических хлебобулочных изделий.  
Функциональные добавки, используемые для придания хлебобулочным изделиям лечебных и профилактических свойств, дозы и способы их введения  
Организация производства диетических макаронных изделий с повышенным содержанием белка.  
Организация производства диетических макаронных изделий с повышенным содержанием пищевых волокон.  
Организация производства диетических макаронных изделий с повышенным содержанием минеральных веществ и витаминов.  
Организация производства диетических макаронных изделий безбелковых.  
Организация производства диетических макаронных изделий безглютеновых.  
Особенности диетического питания при различных видах заболеваний: печени, кишечника, желудка.  
Особенности диетического питания при различных видах заболеваний: почек, сахарного диабета, ожирения.  
Особенности диетической технологии: холодных закусок, супов и напитков.  
Особенности диетической технологии: вторых блюд из мяса, рыбы и овощей.

### **3.3. Тематика самостоятельной работы**

Особенности приготовления холодных блюд и особенности приготовления супов (слизистых, пюреобразных, молочных, вегетарианских, на бульоне, прозрачные, супы на рыбном бульоне, ягодные и фруктовые супы, щи зеленые).  
Особенности приготовления блюд из мяса и птицы.  
Приготовление диетических блюд и гарниров из овощей, круп и макаронных изделий.  
Приготовление блюд из творога, яиц, блюд из теста, сладких блюд и напитков, соусов.  
Использование соевых продуктов при производстве диетических макаронных изделий.  
Использование растительных добавок при выработке макаронных изделий.  
Повышение витаминной ценности макаронных изделий.  
Охарактеризуйте макаронные изделия повышенной пищевой ценности и специального назначения, выпускаемые промышленностью.  
Диетические макаронные изделия для детского питания, их состав, свойства.  
Характеристика безбелковых и крахмальных макаронных изделий. Их назначение и особенности технологии изготовления.  
Диетические макаронные изделия с повышенным содержанием пищевых волокон.  
Технологическая схема макаронных изделий быстрого приготовления. Рецептуры и технологические режимы.  
Производство сырых макаронных изделий длительного хранения.  
Концепция государственной политики в области здорового питания.  
Классификация диетических хлебобулочных изделий.  
Хлебобулочные изделия с биологически активными добавками. Характеристика.  
Особенности технологии.

Хлебобулочные изделия с повышенным содержанием пищевых волокон, предназначенные для профилактического питания. Характеристика. Особенности технологии.

Характеристика диетических хлебобулочных изделий, предназначенных для лечебного питания.

Характеристика диетических хлебобулочных изделий, предназначенных для профилактического питания.

Функциональные свойства диетических хлебобулочных изделий.

### 3.4. Комплект практических заданий для текущего контроля

#### **Практическое занятие. Расчет энергетической ценности блюд.**

**Цель работы:** знать энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; уметь рассчитывать энергетическую ценность блюд.

**Практические задания** 1) Рассчитать калорийность блюда «Рыба жареная в тесте» и заполнить таблицу 1. рассчитать энергетическую ценность белков, жиров, углеводов в 100 г продукта по формулам:

1.  $E_{\text{белков}} = \text{белок (г)} \times 4 \text{ ккал}$
2.  $E_{\text{жиров}} = \text{жиры (г)} \times 9 \text{ ккал}$
3.  $E_{\text{углеводов}} = \text{углеводы (г)} \times 3,75 \text{ ккал}$

▪ рассчитать энергетическую ценность белков в продуктах, входящих в состав блюда «Рыба жареная в тесте» (столбец 1 таблицы). Для этого необходимо число, рассчитанное по формуле 1 умножить на массу продукта (столбец 2) и полученное произведение разделить на 100. Результат записать в таблицу (столбец 4).

▪ Рассчитать энергетическую ценность жиров в продуктах, входящих в состав блюда «Рыба жареная в тесте» (столбец 1). Для этого необходимо число, рассчитанное по формуле 2 умножить на массу продукта (столбец 2) и полученное произведение разделить на 100. Результат записать в таблицу (столбец 6).

▪ Рассчитать энергетическую ценность углеводов в продуктах, входящих в состав блюда «Рыба жареная в тесте» (столбец 1). Для этого необходимо число, рассчитанное по формуле 3 умножить на массу продукта (столбец 2) и полученное произведение разделить на 100. Результат записать в таблицу (столбец 8).

▪ Рассчитать энергетическую ценность белков блюда «Рыба жареная в тесте». Для этого необходимо сложить все полученные результаты в столбце. Результат записать в строку «Итого».

▪ Рассчитать калорийность готового блюда. Для этого необходимо сложить все полученные результаты в строке «Итого» (столбцы 4, 6, 8).

Таблица 1 - Рецепт и химический состав продуктов блюда «Рыба в тесте жареная»

Продукты	Кол-во (г)	Белки		Жиры		Углеводы	
		в 100г продукта	в блюде (ккал)	в 100г продукта	в блюде (ккал)	в 100г продукта	в блюде (ккал)
1	2	3	4	5	6	7	8
Треска	92	16,0		0,6		-	
Масло растительное	5	-		99,9		-	
Мука пш.	40	10,6		1,3		67,6	
молоко	40	2,8		3,2		4,7	
яйцо	40	12,7		11,5		0,7	
<b>Итого:</b>							

2) Рассчитать калорийность блюда «Жаркое куриное с грибами»

Таблица 2 - Рецепт и химический состав продуктов блюда «Жаркое куриное с грибами»

Продукты	Кол-во(г)	Белки		жиры		углеводы	
		в 100 г продукта	в блюде (ккал)	в 100 г продукта	в блюде (ккал)	в 100г продукта	в блюде (ккал)
Курица	125	18,2		18,4		0,7	
Грибы	50	3,2		0,7		1,6	
Масло растительное	40	10,6		1,3		67,6	
Сметана	50	2,4		30,0		3,1	
Лук репчатый	30	1,4		-		9,0	
<b>Итого:</b>							

**Контрольные вопросы:**

1. Какие основные процессы обмена веществ в организме?
2. Назовите энергетическую ценность основных пищевых веществ.
3. Какова роль белков, жиров, углеводов в питании человека?
4. Чем определяется качество пищевого белка?
5. Назовите нормы потребления основных пищевых веществ.

**Практическое занятие.**

**Разработка рационов и приготовление блюд для специальных диет**

Составление суточного рациона питания

**Обучающийся должен - знать:**

- суточный расход энергии;
- понятие рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- методику составления рационов питания;
- **уметь** составлять рационы питания.

**Цели работы:**

- образовательные: приобрести навыки составления суточного рациона питания в зависимости от норм физиологических потребностей;
- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- воспитательные: воспитать ответственность, трудолюбие, аккуратность.

**Общие теоретические сведения:**

Рациональное питание – своевременное и правильно организованное обеспечение организма оптимальным количеством пищи, включающей энергию и пищевые вещества в необходимом количестве и в правильном соотношении.

4 принципа рационального питания:

1. С пищей должно поступать столько энергии, сколько организм расходует на все процессы жизнедеятельности.
2. Пища должна содержать пищевые вещества в достаточном кол-ве и определенном соотношении.
3. Необходимо соблюдать режим питания.
4. Пища должна быть обработана соответствующим образом с целью сохранения пищевой ценности.

Принципы составления суточного рациона питания. Продукты животного происхождения следует планировать на первую половину дня, молочно-растительные – на вторую. Жиры необходимы такие, которые обеспечат организм жирорастворимыми витаминами, жирными кислотами (сливочное, растительное масло, сметана, молоко). Энергетическая ценность суточного рациона должна обеспечиваться в основном углеводами растительной пищи. В меню завтрака включают блюда, содержащие мясо,

рыбу, крупы, овощи, жиры. Его можно делать дробленным (1 и 2 завтрака) ,уменьшая объем пищи и улучшая ее усвоение. В завтрак обязательно должны входить горячие напитки, улучшающие секреци. Желудочного сока. На обед рекомендуют овощные или острые закуски, возбуждающие аппетит, супы, блюда из мяса, рыбы, круп, макаронные изделий. Завершать обед следует сладкими блюдами (кисель, желе, мусс), котрые уменьшают выделение пищеварительных соков и дают ощущение сытости. На полдник и ужин подают легкоперевариваемые молочно-растительные блюда (каши, пудинги, салаты, запеканки). При составлении меню необходимо учитывать время года.

### **Практические задания**

**1.** Распределить суточный рацион для мужчины 25 лет – оператора ПК, при четырёхразовом питании (завтрак, обед, полдник, ужин).

Таблица №1 - Калорийность готовых блюд и продуктов

№ п/п	Продукты	Состав продуктов		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
1	Сыр	3,5	4,5	-
2	Яйцо	12,7	11,5	11,9
3	Сахар	0,1	-	15,0
4	Капуста	1,9	2,2	8,5
5	Томаты	1,1	0,2	3,8
6	Сметана	1,2	15,0	1,5
7	Говядина	7,7	12,1	4,6
8	Хлеб	4,5	1,2	37,1
9	Крупа рисовая	3,9	10,8	22,0
10	Сок апельсиновый	-	-	25,0
11	Творог	28	23,8	29,5
12	Кофейный напиток	1,3	1,4	18,4
13	Молоко	4,8	2,4	15,6
14	Мука	3,6	4,6	11,9
15	Кефир	2,8	3,2	4,1
16	Джем ягодный	1,6	0,6	24,9
17	Печень	20,7	11,0	33,2
18	Сухофрукты	0,5	-	30,2
19	Огурец	0,8	0,1	2,6
20	Куриная ножка жареная	18,2	25,4	0,7
21	Картофель	2,0	0,4	16,3
22	Рыба	15,0	10,4	20,2
23	Свекла	1,0	5,0	4,2
24	Какао-порошок	3,0	3,2	22,8
25	Мука	3,6	4,6	11,9

**2.** Распределить суточный рацион для женщины 30 лет – продавца промышленных товаров, при четырёхразовом питании (завтрак, обед, полдник, ужин).

Таблица № 2 - Калорийность готовых блюд и продуктов

№ п/п	Продукты	Состав продуктов		
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
1	Сыр	3,5	4,5	-
2	Яйцо	12,7	11,5	11,9
3	Сахар	0,1	-	15,0
4	Капуста	1,9	2,2	8,5
5	Томаты	1,1	0,2	3,8
6	Сметана	1,2	15,0	1,5
7	Говядина	7,7	12,1	4,6
8	Хлеб	4,5	1,2	37,1
9	Крупа рисовая	3,9	10,8	22,0
10	Сок апельсиновый	-	-	25,0
11	Творог	28	23,8	29,5
12	Кофейный напиток	1,3	1,4	18,4
13	Молоко	4,8	2,4	15,6
14	Мука	3,6	4,6	11,9
15	Кефир	2,8	3,2	4,1
16	Джем ягодный	1,6	0,6	24,9
17	Печень	20,7	11,0	33,2

18	Сухофрукты	0,5	-	30,2
19	Огурец	0,8	0,1	2,6
20	Куриная ножка жареная	18,2	25,4	0,7
21	Картофель	2,0	0,4	16,3
22	Рыба	15,0	10,4	20,2
23	Свекла	1,0	5,0	4,2
24	Какао-порошок	3,0	3,2	22,8
25	Мука	3,6	4,6	11,9

Таблица 3 Физиологические нормы питания

Для взрослых	Рекомендуемое содержание Б,Ж,У в суточных рационах питания и их калорийность			
	Калорийность, ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
<b>Первая группа</b>				
мужчины	3000	102	97	410
женщины	2700	92	87	369
<b>Вторая группа</b>				
мужчины	3500	120	113	478
женщины	3200	109	103	437
<b>Третья группа</b>				
мужчины	4000	137	129	546
женщины	3600	124	116	492
<b>Четвёртая группа</b>				
мужчины	4500	154	145	615
<b>Возраст детей</b>				
1-2	1400	48	48	185
3-6	1900	65	65	251
7-10	2400	82	82	317
11-14	3000	102	102	398
15-17	3300	113	106	451

Оформить результат работы.

### Контрольные вопросы:

1. Назовите принципы составления меню суточных рационов.
2. Каким должно быть сочетание продуктов в рационе питания, чтобы обеспечить кислотно-щелочное равновесие в организме?
3. Каковы принципы рационального сбалансированного питания?
4. Что такое суточный расход энергии?

### **Практическое занятие. Определение среднесуточной потребности разных групп людей в энергии и ее пищевых источниках**

#### **Контрольные вопросы**

1. От каких факторов зависит потребность организма человека в пище?
2. Какое значение имеет соотношение источников энергии в питании человека?
3. Какими биологическими свойствами каждой группы пищевых веществ обусловлена их дифференциация в суточном рационе человека?
4. Как следует распределять пищу в течение суток? И почему?
5. Что определяет пищевую ценность продуктов питания и их биол. ценность?
6. Почему важно учитывать количество белков животного и жиров растительного происхождения в суточном рационе человека?
7. Почему в рационе должно соблюдаться определенное соотношение усвояемых и неусвояемых углеводов?
8. Почему надо соблюдать определенное соотношение Са и Р в блюдах и продуктах рациона человека?

**Задание 1.** Рассчитать потребность в белках, жирах и углеводах (в г и в %) при суточных энергозатратах в:

- 1 вариант 2800 ккал;
- 2 вариант 1800 ккал;

- 3 вариант 3050 ккал;
- 4 вариант 2050 ккал;
- 5 вариант 4200 ккал;
- 6 вариант 3200 ккал;
- 7 вариант 1950 ккал;
- 8 вариант 3000 ккал;
- 9 вариант 2650 ккал;
- 10 вариант 3300 ккал;
- 11 вариант 3950 ккал;
- 12 вариант 1850 ккал.

Результаты расчетов занести в таблицу 3. С помощью справочной таблицы 4 указать группу труда, пол, возраст, согласно заданным суточным энергозатратам.

При решении задач можно воспользоваться следующей формулой:

$$ЭцПв = \frac{ЭцР * Пв}{100}, \text{ где}$$

*ЭцПв* – энергетическая ценность за счет пищевого вещества, ккал;

*ЭцР* – энергетическая ценность суточного рациона или суточные энергозатраты, ккал;

*Пв* – часть энергетической потребности организма, в %;

100 – энергетическая ценность суточного рациона ЭцР в %.

Таблица 2 - Энергетическая ценность за счет пищевых веществ

Группа труда	Белки, %	Жиры, %	Углеводы, %
1 группа - работники преимущественно умственного труда	13	33	54
2 группа - работника, занятые легким физическим трудом	12	33	55
3 группа - работники среднего по тяжести труда	12	33	55
4 группа - работники тяжелого физического труда	11	33	56
5 группа - работники, занятые особо тяжелым трудом (только мужчины)	11	33	56

Таблица 3 - Расчет белков, жиров и углеводов при заданной величине суточных энергозатрат человека

№ варианта	Энергозатраты, ккал (100%)	Белки, %, г	Жиры, %, г	Углеводы, %, г	Группы труда, пол., возраст

Таблица 4 – Суточные потребности в основных пищевых веществах и калориях взрослого трудоспособного населения

Группа интенсивности труда	Возраст, лет	Мужчины					Женщины				
		Белки, г		Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	Белки, г		Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
		Всего	В том числе животного происхождения				Всего	В том числе животного происхождения			
1	18-29	72	40	81	350	2450	61	34	67	289	2000
	30-39	68	37	77	335	2300	59	33	63	274	1900
	40-59	65	36	70	303	2100	58	32	60	257	1800
2	18-29	80	44	93	411	2800	66	36	73	318	2200
	20-39	77	42	88	387	2650	65	36	72	311	2150
	40-59	72	40	83	366	2500	63	35	70	305	2100
3	18-29	94	52	110	484	3300	76	42	87	378	2600
	20-39	89	49	105	462	3150	74	41	85	372	2650
	40-59	84	40	98	432	2950	72	40	83	366	2500
4	18-29	108	59	128	566	3850	87	48	102	462	3050
	20-39	102	56	120	528	3600	84	46	98	432	2950
	40-59	96	53	113	499	3400	82	45	95	417	2850
5	18-29	117	64	154	586	4200					
	20-39	111	61	144	550	3950					
	40-59	104	57	137	524	3750					



**Задание 2.** Рассчитать по формуле сбалансированного питания (см. справочный материал 1) содержание *животных белков и растительных жиров*, а также *энергетическую ценность* рациона. С помощью справочной таблицы 4 указать группу труда, пол и возраст, согласно рассчитанной суточной ценности рациона, имеющего следующие количества белков, жиров и углеводов:

Вариант	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г
1	79	88	304
2	98	107	323
3	119	126	387
4	81	90	306
5	100	108	324
6	129	158	579
7	120	128	396
8	83	92	308
9	114	121	369
10	118	125	384
11	125	149	472
12	88	97	313

Справочный материал 1:

*Сбалансированность пищевых веществ:*

Белки животные : белки растительные – 55% : 45%;

Жиры животные : жиры растительные – 70% : 30%;

Крахмал : сахара : клетчатка – 70-75% : 20-25% : 5-10%;

Кальций : магний : фосфор – 1 : 0,5 : 1,5.

Результаты расчетов занести в таблицу 5

Таблица № 3 - Энергетическая ценность рациона

Вариант №	Содержание животных белков, в г	Содержание растительных жиров, в г	Энергетическая ценность рациона	Группы труда, пол., возраст

**Практическое занятие. Разработка рецептур и технологии продуктов лечебно-профилактического значения. Составление суточного рациона питания для взрослого трудоспособного человека**

**Контрольные вопросы**

1. Какие блюда из мяса целесообразно включать в меню завтрака?
2. Если планируется блюдо из рубленного мяса, то нужно ли добавлять в меню другие источники биологически ценных белков и почему?
3. Какие источники легкоусвояемых углеводов целесообразно использовать для подслащивания напитков?
4. Какие растительные продукты следует включать в меню в качестве источников балластных веществ?
5. Какие блюда могут быть источниками благоприятного соотношения кальция и фосфора?
6. Перечислите блюда, которые могут служить источниками жирорастворимых витаминов (провитаминов).
7. Какие блюда содержат источники магния в количествах, обеспечивающих благоприятным соотношением этого минерального элемента с кальцием?
8. Если энергетическая ценность суточного рациона оказалась избыточной, какие блюда или продукты следует заменить?
9. Если после расчета состава блюд суточного рациона оказалось, что он содержит недостаточное количество рибофлавина, то какие продукты следует использовать для коррекции этой погрешности?

При составлении суточного рациона для взрослого человека необходимо учитывать суточные энергозатраты и физиологическую потребность в пищевых веществах. Кроме того, следует соблюдать требование сбалансированности в отношении белков, жиров и углеводов для обеспечения организма всеми необходимыми веществами (аминокислотами, ненасыщенными жирными кислотами, витаминами, минеральными веществами).

При составлении суточного рациона питания принимаются во внимание рекомендации в отношении его режима: оптимальное число приемов пищи, время приемов пищи, интервалы между приемами. Большое значение имеет разнообразие продуктов и блюд, используемых в рационе питания.

Прежде чем приступить к фактическому расчету пищевого рациона, необходимо составить теоретический расчет его химического состава и калорийности, т.е. рассчитать количество белков, жиров, углеводов и калорийность для человека определенного пола, возраста, профессии, исходя из его физических потребностей, согласно справочного материала 2 и таблицы 4.

## Справочный материал 2:

### *Перечень основных профессий, относящихся к различным группам интенсивности труда:*

**1 группа** - работники преимущественно умственного труда: руководители предприятий и организаций, инженерно-технические работники, труд которых не требует существенной физической активности; медицинские работники, кроме врачей-хирургов, медсестер, санитарок; педагоги, воспитатели, кроме спортивных; работники науки, литературы, печати, культурно-просветительные работники, работники планирования и учета, секретари и делопроизводители; работники различных категорий, труд которых связан со значительным нервным напряжением (работники пультов управления, диспетчеры и т.д.).

**2 группа** - работники, занятые легким физическим трудом: инженерно-технические работники, труд которых связан с некоторыми физическими усилиями; работники, занятые на автоматизированных процессах; работники радиоэлектронной промышленности; швейники; агрономы; зоотехники; ветеринарные работники; медсестры; санитарки; продавцы промышленных товаров; работники сферы обслуживания; работники часовой промышленности; работники связи и телеграфа; инструкторы и преподаватели физкультуры и спорта, тренеры.

**3 группа** - работники среднего по тяжести труда: станочники (занятые в металлообработке и деревообработке), слесари, наладчики, настройщики, врачи-хирурги, химики, текстильщики, обувщики, водители различного вида транспорта, работники пищевой промышленности, работники коммунально-бытового обслуживания и общественного питания, продавцы продовольственных товаров; бригадиры тракторных и полеводческих бригад; железнодорожники, водники, работники авто- и электротранспорта; машинисты подъемно-транспортного оборудования; полиграфисты.

**4 группа** - работники тяжелого физического труда: строительные рабочие, основная масса сельскохозяйственных рабочих и механизаторов; горнорабочие на поверхностных работах; работник нефтяной и газовой промышленности; металлурги и литейщики, кроме лиц, отнесенных к 5 группе; работники целлюлозно-бумажной промышленности и деревообрабатывающих производств; стропальщики, такелажники; плотники; работники промышленности строительных материалов, кроме лиц, отнесенных к 5 группе. **5 группа** - работники, занятые особо тяжелым трудом (только мужчины): горнорабочие, занятые непосредственно на подземных работах, сталевары, вальщики леса и рабочие на разделке древесины, каменщики, бетонщики, землекопы, грузчики, труд которых не механизирован; работники, занятые в производстве строительных материалов, труд которых не механизирован.

**Пример:**

Женщина-бухгалтер 30 лет: суточная энергетическая потребность – 1900 ккал (1 профес. группа), содержание белков составит: 59 г, в том числе животного происхождения – 33 г, жиров – 63 г, растительного происхождения (см. справочный материал 1) – 19 г, углеводов – 274 г. Далее необходимо эти показатели распределить по приемам пищи, где распределение для взрослого трудоспособного населения будет следующим: завтрак -- 25%, обед – 40%, полдник – 15%, ужин – 20%.

Теоретический расчет необходимо оформить в виде таблицы 6.

Таблица №6 - Теоретический расчет рациона для \_\_\_\_\_

(указать профессию, пол, возраст согласно варианту задания)

Прием пищи	Кол-во, %	Белки, г		Жиры, г		Угле-воды, г	Калорий-ность, ккал
		всего	в т.ч. животного происхождения	всего	в т.ч. растительного происхождения		
Завтрак	25						
Обед	40						
Полдник	15						
Ужин	20						
<b>Всего:</b>	<b>100</b>	<b>59</b>	<b>33</b>	<b>63</b>	<b>19</b>	<b>274</b>	<b>1900</b>

Составленное меню оформляют в виде таблицы 7. Полученные цифры из таблицы 7 должны быть близки к теоретическим данным (таблица 6), разница их может составлять: для белков и жиров  $\pm 5$  г, для углеводов  $\pm 10$  г, для калорийности – 25 ккал. Если полученные данные будут значительно отличаться от данных теоретического расчета, следует пересмотреть составленное меню, добавить или исключить из него какие – либо блюда.

Таблица 7 Химический состав и калорийность фактического рациона для \_\_\_\_\_

(указать пол, возраст, группу интенсивности труда, согласно варианту задания)

Приемы пищи	Меню-раскладка блюда, изделия, продукта	Вес, нетто	Химический состав				Углево-ды, г	Кало-рий-ность, ккал
			Белки, г		Жиры, г			
			всего	в т.ч. живот.	всего	в т.ч. растит.		
Завтрак	2-е блюдо							
	Напиток							
	Хлеб							
Всего за завтрак								
Обед	Закуска							
	1-е блюдо							
	2-е блюдо							
	Сладкое блюдо							
	Хлеб							
Всего за обед								
Полдник	Изделия							
	Напиток							
Всего за полдник								
Ужин	2-е блюдо							
	Напиток							
	Хлеб							
Всего за ужин								

После составления меню необходимо рассчитывать фактический химический состав пищевого рациона. Анализ составленного суточного рациона питания по сравнению с физиологическими рекомендациями (теоретический расчет) необходимо занести в таблицы 8, 9.

Таблица 8 - Количественная сторона составленного рациона для \_\_\_\_\_

(указать пол, возраст, группу интенсивности труда, согласно варианту задания)

Наименование пищевых веществ, калорийность	Физиологическая рекомендация	По составленному рациону
Калорийность, ккал		
Белки, г		
Жиры, г		
Углевод, г		

Таблица 9 - Сбалансированность рациона для \_\_\_\_\_

(указать пол, возраст, группу интенсивности труда, согласно варианту задания)

Сбалансированность рациона	Физиологические рекомендации	По составленному рациону
Соотношение между белками, жирами, углеводами	1 : 1,2 : 4,6	
Квота в рационе белков, жиров, углеводов	Б – 12% Ж – 33% У – 55%	
Содержание животного белка	55%	
Содержание растительного жира	30%	

Далее, необходимо дать письменное заключение о соответствии (или несоответствии) физическим потребностям в пищевых веществах и калориях для \_\_\_\_\_ (указать пол, возраст, группу интенсивности труда, согласно варианту задания). Отметить, является ли данный рацион сбалансированным (несбалансированным) и имеет ли высокую (низкую) пищевую и биологическую ценность.

#### **Варианты задания:**

- 1 вариант - мужчина-продавец 35 лет;
- 2 вариант - мужчина-горнорабочий 42 лет;
- 3 вариант - женщина-текстильщица 25 лет;
- 4 вариант - женщина-бухгалтер 48 лет;
- 5 вариант - женщина - официантка 25 лет;
- 6 вариант - мужчина-грузчик 38 лет;
- 7 вариант - мужчина 42 лет, занятый умственным трудом;
- 8 вариант - мужчина-химик 28 лет;
- 9 вариант - мужчина-станочник 45 лет;
- 10 вариант - женщина-хирург 30 лет;
- 11 вариант - женщина-почтальон 38 лет;
- 12 вариант - мужчина-механизатор 25 лет.

#### **Практическое занятие.**

##### **Изучение диет и диетических блюд**

Диетическое питание рассматривается как важный фактор оздоровления, обеспечения хорошего самочувствия и работоспособности людей с различными хроническими заболеваниями и предупреждает обострение и развитие новых заболеваний.

Значение диетического питания в современных условиях очень актуально. Статистические данные свидетельствуют о большом количестве больных людей, особенно сердечно-сосудистыми и желудочно-кишечными заболеваниями.

Диетическое питание должно в обязательном порядке, наравне с лечебными средствами, использоваться для лечения острых и хронических заболеваний, применяться для лечебных, лечебно-профилактических столовых и в домашних условиях.

В нашей стране применяется групповая номерная система назначения лечебного питания. Основные диеты обозначаются соответствующими номерами с 1 по 15. Наиболее распространенными диетами являются 1, 2, 5, 7, 8, 9, 10, 15.

Задание 1. В таблице 1 (графе 7) укажите номера лечебных диет, в которые можно включать представленные продукты и блюда. При ответе используйте справочным материалом 3 (таблицы 2, 3).

Таблица 1 - Продукты и блюда для диетпитания

Наименование блюд	Энергетическая ценность, ккал	Масса блюда, г	Содержание, г			Номера диет
			белков	жиров	углеводов	
1	2	3	4	5	6	7
Икра свекольная	129	100	1,3	7,4	13,1	
Икра морковная	123	100	2,2	7,5	11,5	
Паштет рыбный (ледяная раба)	245	100	13,8	20,5	1,1	
Борщ (из свежей капусты)	166	500	3,0	8,0	19,5	
Суп с крупой (рисовой) и томатом	232	500	3,5	8,0	34,0	
Суп молочный с крупой (манной)	364	500	13,2	15,6	43,0	
Суфле из моркови и творогом	288	230	14,9	16,2	19,6	
Вареники ленивые отварные (с маслом)	392	180	23,7	20,9	27,1	
Кнели рыбные припущенные (из трески)	95	100	14,7	1,6	5,9	
Биточки рубленые припущенные (из кур)	193	100	18,1	8,9	10,6	
Каша вязкая (рисовая)	105	100	1,5	3,8	15,9	
Каша вязкая («Геркулес»)	111	100	2,8	5,0	13,3	
Каша вязкая (гречневая)	192	100	5,7	5,2	29,7	
Макаронные изделия отварные	142	100	4,1	4,0	21,6	
Пюре картофельное	112	100	2,1	4,5	15,4	
Пюре из свеклы	82	100	1,6	3,7	10,9	
Капуста, тушенная с яблоками	78	100	2,1	3,8	9,1	
Соус белый	60	100	1,7	4,2	3,5	
Соус молочный	116	100	3,3	7,3	9,1	
Соус молочный с томатом	119	100	3,4	7,3	9,6	
Соус сметанный	157	100	1,9	14,1	5,0	
Кисель из шиповника	71	100	0,1	-	17,9	

### Справочный материал 3

Таблица 2- Применяемые виды кулинарной обработки и запрещаемые продукты и блюда для отдельных диет

Диеты	Виды кулинарной обработки	Запрещенные продукты, блюда
Диета № 1	Пищу готовят преимущественно протертую, сваренную, в запеченном виде	Мясные, рыбные, крепкие овощные и грибные отвары; говядина выше средней упитанности, гусь, утка, колбасы, осетрина, килька, шпроты, икра китовая; шпинат, капуста белокочанная, репа, брюква, овощи сырые; пшено; изделия из сдобного теста, пироги, черный хлеб; мороженное, очень холодные напитки; жареное мясо и рыба, острые закуски; кислые фрукты и ягоды
Диета №2	Пищу готовят преимущественно в измельченном или протертом виде	Очень горячие и очень холодные блюда и напитки; соленья, копчения, маринады острые соусы и приправы; сало, жирное мясо и рыба; закусочные консервы; цельное молоко, сливки
Диета №5	Пищу готовят в варенном (в воде или на пару) или запеченном виде (запекают изделия после их отваривания)	Субпродукты; жареные блюда; бульоны из мяса, рыбы, грибов; горох, чечевица; холодные напитки со льдом; щавель, репа, брюква, чеснок, лук, редис; маринованные консервы; бобовые; изделия из слоеного и сдобного теста; шоколад, кремовые изделия; мороженное, чай, кофе, какао
Диета №7	Пищу готовят без соли. Мясо и рыбу готовят в вареном виде или с последующим обжариванием	Острые блюда; рыбные бульоны и соусы; жирные и соленые блюда; мясные и рыбные консервы; сыры, животные и кулинарные жиры; бобовые, чай, какао и минеральные воды; хлеб обычной выпечки, шпинат
Диета №8	Блюда готовят варенные; для сладких блюд и напитков используют заменители сахара	Жирные сорта мяса, гусь, утка, ветчина, сосиски, варенные и копченые колбасы; консервы, жирные сорта рыбы; манная и овсяная крупы, мучные и макаронные изделия; бобовые; соки, чай, шоколад
Диета №9	Блюда готовят преимущественно в вареном или запеченном виде, исключают жаренные блюда	Жирные сорта мяса, рыбы; соленые сыры сладкие твороженные сырки, сливки; сало свиное и кулинарные жиры; изделия из сдобного и слоеного теста; мясные, грибные и рыбные отвары; продукты, содержащие сахар; соки, соленые и маринованные овощи
Диета №10	Все блюда готовят без соли. Блюда из мяса запекают или обжаривают после отваривания	Жирные сорта мяса и рыбы, субпродукты консервы; колбасные изделия; икра рыба; соленые сыры; животные и кулинарные жиры; бобовые; блины, оладьи, маринованные овощи; шпинат, редька, мясные, рыбные и грибные бульоны; крепкий чай, кофе натуральный, какао, газированные напитки, плоды с грубой клетчаткой; шоколад
Диета №15	Кулинарная обработка продуктов	Жирные сорта мяса, утка, гусь; говяжий, бараний, свиной и

	обычная	кулинарный жир, перец и горчица - ограничены
--	---------	--

Таблица 3 - Суточная потребность в пищевых веществах и энергии для отдельных диет по данным Института питания РАМН

№ диеты	Суточная потребность, г			
	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность, ккал
1	100	100	400-500	3000-3200
2	90-100	90-100	400-500	3000-3200
5	100-120	80-100	450-500	3200-3500
7	80	80-90	400-500	2700-3000
8	110-130	65-80	100-200	1600-1900
9	100-110	70-75	300-320	2400-2500
10	80-90	70-75	350-400	2600-2800
15	100	100	400	3000

**Контрольные вопросы**

1. Какие продукты и блюда должны быть исключены из диеты № 1?
2. Какие продукты и блюда нужно включать в рацион больных, нуждающихся в диете № 2?
3. Каким должен быть режим питания при заболеваниях печени и желчных путей?
4. Какие продукты следует исключить или ограничить для больных, нуждающихся в диете № 5?
5. Какие продукты нужно ограничить при сахарном диабете?
6. Какие виды продуктов должны быть ограничены в рационе людей с ожирением и почему?
7. Какие виды тепловой обработки предпочтительно использовать при изготовлении блюд и изделий для диет №№ 7,8,10?
8. Как можно имитировать вкус пищи в ограничительных диетах?

**Практическое занятие. Технология приготовления диетических холодных блюд и закусок. Приготовление блюд для лечебного питания.**

**Приготовить:** салат бессолевой, суп овсяный протертый, бефстроганов из отварного мяса и биточки мясные с творогом.

**Салат бессолевой, из белокочанной капусты с морковью и яблоками (№ 17) (диеты № 5, 7/10)**

Капусту обработать, нашинковать тонкой соломкой, утрамбовать деревянным пестиком и оставить на 30 мин. Яблоки очистить от семян, нашинковать. Яблоки и капусту перемешать, заправить сахаром, лимонной кислотой и сметаной, выложить в салатник в виде невысокой горки.

Капуста 50/40, морковь 63/50, яблоки 29/25, сметана 20, сахар 10, лимонная кислота (2%-ный раствор) 5. Выход 150.

Требования к качеству. Вкус салата кисло-сладкий, консистенция слегка хрустящая, салат сочный, форма нарезки капусты и яблок равномерная.

**Молочный суп овсяный протертый (№ 105) (диеты № 1, 2, 5, 7/10)**

Овсяную крупу перебрать, промыть, крупу «Геркулес» засыпать в кипящую воду и разварить до полного размягчения, периодически помешивая. Сваренную крупу протереть вместе с отваром, довести до кипения, добавить кипящее молоко, проварить. Готовый суп заправить солью и сахаром, охладить до температуры 60—65 °С. Приготовить лезон, заправить им готовый суп.

При отпуске в суп положить сливочное масло и размешать до полного эмульгирования.

Овсяная крупа 50, молоко 300, сахар 1, соль 1,5, яйца (желтки) /5 шт., масло сливочное 8. Выход 400.

Требования к качеству. Вкус супа умеренно соленый присущий входящим в него продуктам. Цвет белый с желтоватым оттенком, консистенция однородная, напоминающая жидкую сметану.

### **Бефстроганов из отварного мяса (№ 158) (диеты №1,5, 7/10)**

Куски мяса обмыть, зачистить от грубых пленок, залить холодной водой, довести до кипения и варить без соли до готовности, добавив морковь, петрушку и репчатый лук за 30 мин до окончания варки.

Морковь протереть. Приготовить сметанный соус на воде или овощном отваре. Муку прогреть, растереть с маслом, развести водой или овощным отваром, соединить с прокипяченной сметаной, добавить соль, проварить 3—5 мин. На диету № 7/10 к сметанному соусу можно добавить лук вываренный, а затем пассерованный на масле.

Мясо нарезать соломкой, соединить с протертой морковью, залить сметанным соусом и прокипятить. Для диеты № 7/10 вареное мясо можно обжарить.

Приготовить розовое пюре. Картофель очистить, сварить в подсоленной воде, а морковь, нарезанную дольками, припустить в сотейнике с маслом и молоком. Овощи протереть, заправить растопленным маслом и выбить, постепенно вливая горячее молоко.

На подогретую тарелку положить горкой пюре, за-гофрировать его ложкой, а рядом уложить бефстроганов.

Говядина 1-го сорта 164/121, морковь 36/28, петрушка 3/2, лук репчатый 4/3, соль 1. Соус сметанный: масло сливочное 5, мука 5, отвар или вода 60, сметана 50. Гарнир (розовое пюре): картофель 130/89, морковь 34/27, молоко 27, масло сливочное 3, соль 1. Выход 75/100/150.

Требования к качеству. Вкус и запах вареного мяса и сметаны. Цвет мяса серый, соуса — розовый, пюре -светло-оранжевый. Мясо мягкое, соус не растекается, пюре пышное, без комочков.

Биточки мясные с творогом и тушеной капустой (№ 226) (диеты № 2, 9). Мясо обмыть, зачистить, дважды пропустить через мясорубку, соединить с протертым творогом, добавить масло, соль, хорошо выбить и ввести взбитые яйца. Массу разделить на биточки по 2 шт. на порцию и, не панируя, обжарить основным способом; довести до готовности в жарочном шкафу.

Приготовить гарнир. Обработать и нашинковать капусту, положить в кастрюлю, добавить сливочное масло, прогреть. Приготовить молочный соус, ввести в капусту и тушить ее до готовности. Заправить по вкусу солью и сахарным песком.

Для диеты № 9 сахарный песок заменить ксилитом или сорбитом.

На подогретую тарелку положить тушеную капусту, а сбоку, чуть прикрывая гарнир, — биточки. Биточки полить маслом.

Говядина 103/76, творог 30, масло сливочное 5+5, яйца 1 шт., соль 1, масло топленое 5. Гарнир (№ 513): капуста 180/144, масло сливочное 5, молоко 30, мука пшеничная 3, сахар 1,5, соль 1,5. Выход 100/150/5.

Требования к качеству. Вкус и запах мяса и капусты. Цвет биточков на поверхности коричневый, на разрезе сероватый. Капуста зеленовато-сероватая. Биточки сочные, корочка негрубая. Капуста мягкая, хорошо заправленная.

Последовательность операций. Обработать мясо, поставить варить; перебрать, промыть и поставить варить овсяную крупу; обработать овощи, припустить морковь; приготовить массу для биточков; поставить тушить капусту; приготовить молочный и сметанный соусы; заправить соусом капусту; поставить варить картофель; нашинковать капусту для салата; нарезать вареное мясо, приготовить бефстроганов; протереть овсяную крупу, сварить суп; приготовить лезон; приготовить розовое пюре; заправить суп; подготовить посуду для отпуска блюд.

Ответить на вопросы для самопроверки.

### **Контрольные вопросы**

1. Назовите специальные кулинарные приемы, применяемые в лечебном питании.

2. Расскажите, как обеспечить механическое, химическое, термическое щажение при изготовлении блюд для лечебного питания.
3. Что является жидкой основой для супов на диеты 1 и 2?
4. Объясните, почему для диет 1, 5, 7/10 мясо для вторых блюд следует предварительно отварить.
5. Расскажите об особенностях приготовления соуса для бефстроганов.
6. Расскажите об особенностях варки мяса для вторых блюд в лечебном питании.
7. Объясните, почему для диеты 9 хлеб в котлетной массе заменяют творогом.
8. Какие гарниры рекомендуются к биточкам мясным с творогом для диеты № 2?
9. Расскажите об особенностях приготовления блюд из мяса для диеты № 7/10.
10. Назовите ассортимент супов для диет № 5, 7/10.
11. Назовите ассортимент холодных блюд и закусок для диет № 1, 2.

**Практическое занятие. Технология приготовления блюд из мяса для детского, диетического и лечебно-профилактического питания**

**Цель работы:** получить практические навыки в технологии приготовления блюд:

- говядина, тушенная с черносливом (рецептура № 388)
- говядина или телятина, запеченные в молочном соусе (рецептура № 419)
- суфле из кур и цыплят бройлеров (рецептура № 436)
- кнели из кур (рецептура № 437)

Освоить правила порционирования, подачи блюд из мяса и птицы; правила органолептической оценки блюд.

**Задачи:**

- приготовить:

- говядина, тушенная с черносливом;
- говядина или телятина, запеченные в молочном соусе;
- суфле из кур и цыплят бройлеров;
- кнели из кур.

- определить: продолжительность технологического процесса приготовления каждого блюда; потери при тепловой обработке (в %)

Таблица 1. Рецепт гoвядины, тушеной с черносливом № 388

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Диеты № 8, 9, 15		
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части)	170	125
Масло топленое	7	7
Лук репчатый	18	15
Морковь	11	9
Томатное пюре	12	12
Петрушка (корень)	5	4
Чернослив	15	11
Масса тушеного мяса	-	75
Масса соуса с овощами и черносливом	-	75
Гарнир <sup>2</sup> № 447, 450, 453-455, 457, 458, 471, 482	-	150
Выход	-	300

ПРИМЕЧАНИЕ: <sup>1</sup> Масса чернослива с удаленной косточкой.

<sup>2</sup> При диетах № 8, 9 не используют № 447, 450, 453-455.

Таблица 2. Рецепт гoвядины или телятины, запеченной в молочном соусе № 419

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Диеты № 2, 5, 10, 15		
Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части, лопаточная и подлопаточная части)	164	121
	177	117



или телятина (лопаточная часть)	-	75
Масса отварной говядины, телятины	-	155
Гарнир № 450, 453	-	100
Соус № 529	4,3	4
Сыр	-	333
Масса полуфабриката	2	2
Масло сливочное (на смазку)	-	-
Выход	-	290

Таблица 3. Рецепттура соуса молочного (для запекания овощей, мяса, рыбы) № 529

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Диеты № 1, 2, 5, 7, 8, 9, 10, 15		
Молоко	100	100
Мука пшеничная	8	8
Масло сливочное	8	8
Выход	-	100

Таблица 4. Рецепттура картофеля отварного № 450

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Диеты № 1, 2, 5, 7, 10, 15		
Картофель	205	153
или картофель молодой	198	158
Масса картофеля отварного	-	149
Масло сливочное	7	7
или масло растительное	7	7
Выход	-	155

### Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы и кролика

#### Ассортимент:

- птица или кролик отварные с гарниром;
- котлеты натуральные из филе птицы или кролика (припущенные);
- котлеты из филе птицы, фаршированные соусом молочным с яйцом (припущенные);
- птица или кролик жареные;
- котлеты натуральные из филе птицы жареные;
- котлеты, биточки рубленые из птицы, кролика;
- биточки рубленые из птицы, кролика (припущенные);
- фрикадельки из кур или бройлеров-цыплят;
- зразы из кур, бройлеров-цыплят с омлетом и овощами;
- суфле из кур или бройлеров-цыплят;
- суфле из кур или бройлеров-цыплят с цветной капустой;
- суфле из кур или бройлеров-цыплят с рисом;
- кнели из кур, бройлеров-цыплят;
- кнели из кур, бройлеров-цыплят с рисом;
- пюре из кур или бройлеров-цыплят.

Таблица 5. Рецепттура суфле из кур или бройлеров-цыплят с рисом № 436

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Диеты № 1, 2, 5		
Курица	286	75 <sup>1</sup>
или бройлер-цыпленок	271	75 <sup>1</sup>
Крупа рисовая	7	7
<b>Масса вязкой рисовой каши</b>	-	30
Яйца	3/10 шт.	12
Масло сливочное	5	5
Сыр	3,3	3
<b>Масса полуфабриката</b>	-	120
<b>Масса готового суфле</b>	-	110

Гарнир № 463-466	-	150
Масло сливочное	5	5
Выход	-	265

ПРИМЕЧАНИЕ: <sup>1</sup> Отварная мякоть без кожи

Таблица 6. Рецепттура кнели из кур, бройлеров-цыплят № 437

Наименование сырья	Брутто, г	Нетто, г
Диеты № 1, 2, 5, 7		
Курица <sup>1</sup>	211	76
или бройлер-цыпленок <sup>1</sup>	245	76
Хлеб пшеничный	8	8
Молоко или вода	20	20
Яйца	¼ шт.	10
Масло сливочное	3	3
<b>Масса полуфабриката</b>	-	107
<b>Масса готовых кнелей</b>	-	80
Гарнир № 441, 447, 453, 463	-	150
Масло сливочное	5	5
или соус № 526, 527	-	50
Выход: с маслом	-	235
с соусом	-	280

ПРИМЕЧАНИЕ: <sup>1</sup> Мякоть без кожи

### Последовательность выполнения работы

● Произвести холодную обработку картофеля, моркови, лука репчатого и корня петрушки.

● Произвести холодную обработку мяса.

● Промыть рис и чернослив, обработать яйца.

● Поставить варить мясо.

● Поставить варить курицу, залить ее горячей водой, для суфле замочить пшеничный хлеб в молоке.

● Отварить картофель.

● Морковь, корень петрушки и лук репчатый нарезать; лук бланшировать и пассеровать с добавлением томатного пюре.

● Для молочного соуса муку подсушить без изменения цвета и растереть со сливочным маслом, затем развести горячим молоком и варить при слабом кипении 7-10 мин, добавить сахар, соль, процедить и довести до кипения.

● Для говядины, тушенной с черносливом мясо нарезать на порционные куски, посыпать солью, обжарить, добавить пассерованные овощи и тушить при слабом кипении 40-45 мин, затем добавить чернослив и тушить еще 20 мин.

● Для говядины, запеченной в молочном соусе в смазанную емкость налить немного и выложить кусочки отварного мяса; вокруг мяса уложить кружочки отварного картофеля, залить молочным соусом, посыпать тертым сыром и запечь в жарочном шкафу.

● Для кнелей снять мякоть кур без кожи, нарезать, пропустить через мясорубку, соединить с замоченным в молоке хлебом и повторно пропустить через мясорубку.

● Подготовить массу для кнелей, поставить в холодильник.

● Сварить вязкую рисовую кашу для суфле, охладить.

● Охладить отварную курицу, снять кожу, нарезать, на куски, соединить с вязкой рисовой кашей, измельчить дважды на мясорубке.

● Взбить белки яиц для суфле.

● Массу для кнелей порционировать, взвесить, разложить в формочки и поставить в пароконвектомат на 25 минут.

● Подготовить массу для суфле, порционировать, взвесить, разложить в порционные формочки и поставить в пароконвектомат на 20 минут.

● Определить массу готовых изделий; % потерь при тепловой обработке.

● Оформить блюда и произвести органолептическую оценку. Говядина, тушенная с черносливом, говядина, запеченная в молочном соусе, кнели из кур, суфле из кур,

взвешивают, порционируют и раскладывают в тарелки. Оценку качества блюд произвести по 5-балльной системе, данные проставить в таблице с указанием причин снижения баллов.

### **Контрольные вопросы**

1. Какие режимы тепловой обработки используют при приготовлении блюд из мяса.
2. Ассортимент отварных блюд из мяса. Условия и сроки реализации.
3. Ассортимент тушеных блюд из мяса. Условия и сроки реализации.
4. Для каких диет рекомендуют блюда из тушеного и запеченного мяса.
5. Ассортимент запеченных блюд из мяса. Условия и сроки реализации.
6. Значение в детском, диетическом и лечебно-профилактическом питании блюд из сельскохозяйственной птицы и кролика.
7. Рекомендации по использованию блюд из сельскохозяйственной птицы и кролика в диетическом, детском питании.
8. Подготовка птицы, кролика к тепловой обработке (или холодная обработка).
9. Ассортимент блюд из птицы и кролика. Условия и сроки реализации.
10. Отличие в технологии приготовления кнелей, суфле из сельскохозяйственной птицы, кролика.

### ***Практическое занятие.***

#### **Изучение правил проведения бракеража**

**Цель работы:** научиться проводить бракераж готовых блюд – вторых блюд из рыбы и гарниров, соусов

#### **Ход работы**

**1. Определить температуру** блюда при отпуске: погрузить термометр в центр основного изделия и гарнира.

Температура вторых блюд при отпуске должна быть не менее 65°C.

#### **2. Провести органолептическую оценку блюда**

1. проверить выход блюд, подготовленных к раздаче
2. Дать оценку внешнего вида, цвета и консистенции основного продукта (рыбы):
  - а) правильность нарезки кусков, их формы,
  - б) отметить наличие кусков, нарезанных вдоль волокон или сильно деформированных,
  - в) состояние панировки (плотность прилегания, равномерность поджаривания, трещины на поверхности),
  - с) соответствие вида обработки принятому в калькуляции (филе с кожей и реберными костями, филе с кожей и без костей и др.).

**3. Определить готовность и консистенцию** рыбы проколом поварской иглой: она должна легко входить в толщину продукта.

**4. Оценить цвет на поверхности,** сделать вывод о правильности обжаривания или хранения готового продукта.

Отсутствие корочки у жареных изделий, серая увлажненная поверхность свидетельствует о том, что они доводились до готовности под крышкой; заветренная темная поверхность отварных мясопродуктов – о том, что после варки их хранили без бульона.

**5. Оценить цвет на разрезе и сделать вывод о готовности** продукта.

**6. Оценить консистенцию** изделий из рубленой рыба - должна быть рыхлой, сочной, слегка упругой.

Мажущая консистенция указывает на использование свежего хлеба или завышенное количество его.

**7. Оценить по этим же показателям** остальные части блюда (гарнир, соус),

**8. Прodeгустивать** блюдо.

9. При бракераже овощных гарниров (блюд) оценить качество очистки овощей и картофеля, тщательность удаления темных пятен и загнивших мест, правильную и аккуратную нарезку их; у жареных овощей, кроме того, - на наличие или отсутствие сильно подгорелых, а у тушеных – разварившихся и потерявших форму кусочков. Готовность их определяют раздавливанием, разжевыванием или разрезанием. Консистенция овощей должна быть мягкой и сочной.

10. При бракераже крупяных и мучных блюд (гарниров) оценить консистенцию каш, макаронных изделий, бобовых. В рассыпчатых кашах, используемых часто как гарнир, хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга.

11. проверить присутствие в каше необрушенных зерен, посторонних примесей, комков - распределить кашу тонким слоем по тарелке.

12. Оценить качество сваренных макаронных изделий – должны быть мягкие, не склеенные, легко отделяющиеся друг от друга, свисают с ребра вилки или ножа.

Для котлет и биточков из круп обязательным является сохранение формы при жарке; для всех крупяных и макаронных изделий – отсутствие затхлости, горечи, кислого привкуса и запаха.

13. Оценить качество соуса: цвет, консистенцию и вкус.

- Определить консистенцию соусов, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входит наполнитель (пассерованный лук, коренья, огурцы и др.), его отделить и проверить состав, форму нарезки, консистенцию,

- продегустировать соус, отметить степень однородности его жидкой части и особенно степень выраженного вкуса и аромата.

14. Проверить массу гарнира: отобрать с раздачи при отпуске потребителю и взвесить.

15. Выставить оценку блюдам в зависимости от этих показателей: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценку «отлично» получают блюда (изделия), приготовленные в строгом соответствии с рецептурой и утвержденной технологией. По внешнему виду, вкусу, запаху, цвету и консистенции они соответствуют установленным для них показателям и требованиям.

Оценку «хорошо» дают блюдам, приготовленным с соблюдением рецептуры, с отличными вкусовыми показателями, но имеющим, например, нарушения в форме нарезки, недостаточно румяную корочку, а также недостаточно посоленным или пересоленным и т. п.

Оценку «удовлетворительно» присваивают блюдам и кулинарным изделиям, пригодным для продажи без переработки, но имеющим незначительные недостатки.

Оценку «неудовлетворительно» присваивают блюдам и кулинарным изделиям, имеющим значительные недостатки: наличие постороннего вкуса и запаха; пересоленным, излишне кислым, горьким, острым, утратившим свою форму, подгоревшим, с признаками порчи, недоеваренным, недожаренным. Эти блюда отправляют на доработку или бракуют, оформляя соответствующим актом.

#### В рабочей тетради оформить результаты оценки блюда в виде таблицы

Наименование блюда	Температура, вес	Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах	Оценка блюда

16. Сделать заключение о качестве блюда.

*Практическое занятие.*

**Особенности технологии приготовления диетического питания**

*Практическое занятие.*

**Технология приготовления диетических холодных блюд и закусок**

**Цель работы:**изучить особенности и виды технологии приготовления диетического питания

Соус — сложная приправа. Вкус соуса зависит от добавленных в него сахара, специй, пряностей и приправ. Использование ароматических приправ, специй в лечебной кулинарии ограничивается, а на отдельных диетах (№ 1, 4, 5) исключается. Это обязывает особо внимательно относиться к приготовлению соусов. Соусы нужно готовить в маленьких кастрюлях, сотейниках или эмалированных сковородах на слабом огне, непрерывно помешивая или взбивая. Хранить соусы до подачи следует на водяной бане при закрытой крышке. Соль в соусы рекомендуется вводить в количестве 1%, в молочные 0,8% к массе соуса. Цель занятия: освоить технологию приготовления рекомендуемых соусов, нормы рецептур, режим варки, правила хранения; изучить требования к качеству соусов, их кулинарное назначение; ознакомиться с ролью соусов в питании; освоить бракераж. Приготовить: соус молочный с морковью (581), соус сметанный с яблоками (589), соус красный кисло-сладкий вегетарианский (567), соус маринад (609). Посуда, инвентарь: кастрюли емкостью 0,5 л — 5 шт., глубокая сковорода с ручкой — 1, сковородки порционные — 2, терка, деревянная лопаточка, цедилка, шумовка, марля, ножи тройка, сита круглое и конусное, соусники — 4, ложки столовые и чайные.

**Соус молочный с морковью (диеты № 2, 5, 7/10)** Молоко 75, сливочное масло 5, пшеничная мука 5, вода 10, морковь 19, соль 0,8, шиповник 3, яйцо 1/5 шт. Выход 100. Муку слегка подсушить, растереть с маслом, постепенно ввести горячее молоко и, выбивая веселкой, кипятить 5 мин. В готовый соус добавить вареную протертую морковь и довести до кипения. Соус снять с огня и заправить желтком, смешанным с настоем шиповника. Для приготовления настоя шиповника последний промыть, мелко нарезать, залить кипятком, добавить лимонную цедру и при закрытой крышке кипятить 10 мин. Отвар настоять 2—3 ч и ввести в него сахар. Витаминизировать молочный соус можно томатным соком или томатом-пастой (томат-пасту разводят водой, проваривают в течение 10 мин на слабом огне и соединяют с молочным соусом). Требования к качеству. Внешний вид — однородная масса. Цвет: соуса с томатом — бело-розовый, с морковью — слегка оранжевый. Вкус — нежный, с явно выраженным привкусом молока и наполнителей. Консистенция — жидкой сметаны.

**Соус сметанный с яблоками (диеты № 2, 5, 7/10)** Сметана 37,5, сливочное масло 3,5, пшеничная мука 3,5, вода или овощной отвар 37,5, соль 0,8, яблоки 43. Выход 100. Муку смешать со сливочным маслом (4 г), развести горячим овощным отваром, проварить 10—15 мин, добавить кипящую сметану, очищенные и мелко нарезанные яблоки и на слабом огне проварить 10—15 мин, затем снять с огня и заправить сливочным маслом. Для отвара можно использовать очистки от яблок. Требования к качеству. Внешний вид — однородная масса без комочков заварившейся муки; в соусе равномерно распределены нарезанные яблоки. Цвет: соуса — белый, яблок — желтоватый. Вкус — нежный, слегка кисловатый. Консистенция — жидкой сметаны.

**Соус красный кисло-сладкий вегетарианский (диеты № 5, 7/10)** Красный соус на отваре 85, чернослив 12, изюм без косточек 4, 2%-ный раствор лимонной кислоты 5, сливочное масло 5. Выход 100. Для овощного отвара: капуста 3,1, морковь 1,3, лук-порей 2,5, лук репчатый 1,2, петрушка 2, вода 112. Выход 100. Для красного соуса: мука 5, топленое масло 2,5, томат-паста 5, морковь 10, сахар 1, овощной отвар 100. Муку подсушить в жарочном шкафу до светло-коричневого цвета. Морковь промыть, очистить, натереть на терке и пассеровать на масле, затем добавить томат-пасту и продолжить пассерование еще 10 мин. Остывшую муку развести овощным отваром с температурой 50° С и размешать венчиком до получения однородной массы. Смесь соединить с пассерованной морковью, томатом и проварить в течение 40—50 мин. Довести до вкуса сахаром, солью и процедить. Сухофрукты промыть, у чернослива удалить косточки, затем все нашинковать и припустить с водой в течение 7—10 мин. Подготовленные сухофрукты положить в соус, добавить лимонную кислоту, довести до кипения и заправить

маслом. Требования к качеству. Внешний вид — масса без комочков заварившейся муки с кусочками изюма и чернослива. Цвет — красно-коричневый. Вкус — кисло-сладкий с запахом чернослива. Консистенция — сметаны средней густоты.

**Соус маринад (диета № 7/10)** Сахар 3, морковь 62,5, репчатый лук 23,8, томат-паста 7, растительное масло 10, вода 20, 2%-ный раствор лимонной кислоты 30. Выход 100. Морковь очистить, промыть, нарезать соломкой, спассеровать до полной готовности на растительном масле, добавить нашинкованный вываренный лук, разведенную водой томат-пасту и продолжить пассерование еще 7—10 мин. В подготовленные овощи добавить воду, раствор лимонной кислоты, сахар, соль и довести до кипения. Требования к качеству. Внешний вид — жидкая масса с равномерно нарезанными овощами. Цвет — красно-оранжевый. Вкус, запах — кисловатый с ароматом пассерованной моркови. Консистенция — полужидкая. Последовательность операций. Подготовить шиповник и поставить варить. Провести первичную обработку овощей и распределить их по назначению. Овощи нарезать для маринада. Поставить варить овощной отвар. Яблоки очистить и из очистков сварить отвар. Яблоки нарезать и залить водой с добавлением лимонной кислоты. Снять шиповник и оставить для настаивания на 2—3 ч. Распределить муку для соусов, отварить лук. Вскипятить молоко. Замочить сухофрукты. Протереть морковь и спассеровать ее с томатом. Подготовить, мучную пассеровку для соусов молочного, сметанного, кисло-сладкого. Приготовить маринад и охладить. Приготовить основные соусы: молочный, сметанный, красный. Соединить соусы с компонентами и проварить. Оформить тетрадь. Готовые соусы заправить и поставить на мармит. Подготовить соусы к дегустации.

#### **Контрольные вопросы**

1. Знать тему «Холодные блюда и закуски».
2. Изучить технологию приготовления блюд и рассчитать сырье на 2 порции следующих блюд: мясной сыр (47), фрикадельки заливные (46), рыбный паштет (42), салат из моркови с курагой (7), салат из капусты со сметаной (14).
3. Ознакомиться с требованиями к качеству перечисленных блюд с последующей записью в бракеражный журнал.
4. Изучить особенности подачи блюд и использование их на различных диетах.
5. Составить технологическую схему «Рыбный паштет».
6. Записать последовательность выполнения работы

#### **Практическое занятие.**

##### **Технология приготовления диетических супов**

**Цель занятия:** повторить, каково значение супов в питании; изучить технологию приготовления диетических супов, их рецептуры, правила подачи, требования к качеству, лечебное назначение; ознакомиться с рациональной организацией рабочего места, условиями хранения супов до раздачи. Приготовить: молочный суп с куриным пюре (103), суп-пюре из картофеля (102/91), суп из простокваши (113), суп из черники со сливками (122). Посуда и инвентарь: кастрюли емкостью 2 л, кастрюли емкостью 1 л (в том числе одна эмалированная), кастрюли емкостью 0,5—2 л (для супа из черники), глубокая сковорода с ручкой, две миски, два сита (частое и редкое), цедилка, веничек, чумичка, шумовка, деревянная лопаточка, поварская тройка, поварская вилка, желобковый нож — 1, деревянный пестик или скалка — 1, тарелки глубокие, мелкие, пирожковые, тарелки полупорционные, столовые приборы, чашки чайные или стаканы; столовая посуда берется по количеству членов бригады.

**Молочный суп с куриным пюре (диеты № 1, 2, 5, 7/10)** Куры 88, рис 40, масло сливочное 10, молоко 70, яичные желтки 1/5, соль 1, вода 300. Выход 400. Рис тщательно перебрать, промыть и отварить до полной готовности, затем процедить и протереть. Куриное пюре соединить с протертым рисом, отваром и развести до нужной консистенции горячим молоком. Суп довести до кипения, удалить пену, снять с огня и заправить яично-

молочной смесью и сливочным маслом. Для получения куриного пюре курицу следует обработать, отварить, снять кожу, отделить мякоть от костей и грубых сухожилий и трижды измельчить на мясорубке с частой решеткой. В полученный фарш добавить немного кипяченой воды и растереть. Требования к качеству. Внешний вид — однородная масса из протертого риса и куриного пюре. Цвет — светло-серый с желтоватым оттенком. Вкус, запах — слабосоленый с ароматом вареной курицы. Консистенция — густых сливок.

**Суп-пюре из картофеля (диеты № 1, 2, 5, 7/10)** Картофель 160, масло сливочное 10, мука пшеничная 4, соль 1,5, сметана или сливки 20, овощной отвар 250. Для отвара: капуста белокочанная 8, морковь 4, лук репчатый 3, лук-порей 6, петрушка 5, вода 280. Выход 250. Для приготовления отвара овощи очистить, промыть, нарезать произвольно, положить в кастрюлю, залить горячей водой, быстро довести до кипения и варить на слабом огне 30—40 мин при закрытой крышке. Отвару дать отстояться 10—15 мин и процедить (для приготовления овощного отвара могут быть использованы отходы овощей: хорошо промытые и зачищенные листья капусты, кочерыжки, кусочки моркови, стебли петрушки). Картофель сварить отдельно, процедить и горячим протереть, затем развести кипящим овощным отваром, добавить белый соус, приготовленный на овощном отваре, и довести до кипения, после чего процедить и вновь довести до кипения. Заправить суп сметаной или кипячеными сливками и кусочком сливочного масла. Требования к качеству. Внешний вид — однородная масса без комочков заварившейся муки и картофеля. Цвет — светло-желтый. Вкус — отварного картофеля и овощей, слабосоленый. Консистенция — жидкой сметаны.

**Суп из простокваши (диеты № 2, 5, 7/10)** Простокваша 175, рис 20, яйца 1/5 шт., мука пшеничная 5, лук репчатый 23,8, масло сливочное 10, зелень 5,5. Выход 400 Простоквашу разбавить кипяченой и охлажденной водой (1:2). Муку смешать с яйцом, в полученную смесь постепенно влить разбавленную водой простоквашу и довести на слабом огне до кипения. Перед окончанием варки ввести отдельно отваренные лук, рис и заправить сливочным маслом. Требования к качеству. Внешний вид — хорошо набухшие зерна риса, мелко нарезанный лук, на поверхности тонкий слой сливочного масла. Цвет — белый. Вкус — слегка кисловатый. Консистенция — жидкого соуса; зерна крупы и лук мягкие.

**Суп из черники со сливками (диеты № 2, 5, 7/10)** Черника свежая 102 или сушеная 50, картофельный крахмал 5, сахар 20, сливки 30, вода 350, лимонная кислота 0,02. Выход 400 Чернику промыть, залить холодной водой, добавить лимонную кислоту, закрыть крышкой и варить на слабом огне 25—30 мин. Затем отвар процедить, ввести сахар, нагреть до кипения, при помешивании ввести разведенный холодной водой крахмал, вновь довести до кипения, охладить и заправить кипячеными сливками. Требования к качеству. Внешний вид — однородная масса без комков заварившегося крахмала. Цвет: из свежей черники — лиловый, из сушеной — темно-коричневый. Вкус, запах — кисло-сладкий с ароматом черники. Консистенция — жидкого киселя. Последовательность операций. Обработать курицу и поставить варить. Обработать овощи и поставить варить. Картофель сварить отдельно. Рис перебрать, промыть и сварить отдельно для молочного супа и супа из простокваши. Вскипятить молоко. Поставить варить чернику. Приготовить сухую мучную пассеровку. Процедить овощи. Приготовить белый соус на овощном отваре. Процедить картофель и протереть горячим. У отварной курицы отделить мякоть и приготовить пюре. Протереть рис для супа. Соединить продукты для супов, довести до вкуса. Заправить супы и провести бракераж. Поставить супы на мармиты. Оформить работу.

#### **Контрольные вопросы**

1. Повторить технологию приготовления соусов для диетического питания.
2. Выписать продукты для приготовления следующих соусов с выходом каждого из них 200 г: молочный с морковью (581), сметанный с яблоками (589), красный кисло-сладкий вегетарианский (567), маринад (609).

3. Изучить лечебное назначение и требования к качеству перечисленных соусов с последующей записью в бракеражный журнал.

4. Составить технологическую схему: «Соус сметанный с яблоками».

### 3.5. Тестовые задания

**1. Назовите витамины, относящиеся к группе биофлавоноидов:**

а) витамин Р (дигидроверцитин); в) витамин ДЗ (Кальциферол); б) витамин В2 (Рибофлавин); г) витамин А (Ретинол ацетон).

**2. Оптимальная доза пектина в условиях радиоактивного загрязнения:**

а) 15 – 16 г; в) 20 – 21 г; б) 17 – 18 г; г) 10 – 12 г;

**3. В сочетании с чем пектины продлевают действие лекарственных препаратов, применяемых при лечении сахарного диабета:**

а) с цедрой цитрусовых; в) с пищевыми волокнами; б) с антибиотиками; г) с витаминами;

**4. Продукт «Биоэлиминатор» разработан для людей:**

а) с заболеваниями сердечно-сосудистой системы; б) проживающих в зоне повышенной радиации; в) страдающих сахарным диабетом; г) с нарушением функции щитовидной железы.

**5. Печень с Са С1 и КС1 рекомендовано людям:**

а) страдающим почечной недостаточностью; б) с заболеваниями сердечно-сосудистой системы; в) с заболеванием желудочно – кишечного тракта; г) страдающим сахарным диабетом.

**6. Добавки растительного происхождения и композиционные смеси используют:**

а) для снижения энергетической ценности б) для снижения биологической ценности в) для увеличения пищевых волокон г) для увеличения содержания белков

**7. Каково соотношение нетрадиционных видов муки (бобовых, маша и урда) к массе пшеничной муки в производстве бисквита:** а) 30% в) 10-12% б) 35% г) 50%

**8. В качестве нетрадиционного сырья для приготовления диетических сырцовых пряников используют** а) нутовую муку в) пищевые волокна сахарной свеклы б) нутовое молоко г) пищевые волокна какао – бобов

**9. При внесении данных веществ продлевается концентрация внимания:** а) экстракта гуарана в) белка б) растительных эссенций г) полисолодового экстракта

**10. Суточная потребность в йоде у взрослых людей составляет:** а) 100 – 150 мкг в) 250 – 300 мкг б) 150 – 200 мкг г) 250 – 280 мкг

**11. К нарушению обмена веществ, связанного с хрупкостью костей скелета, приводит:** а) дефицит йода; в) дефицит серосодержащих аминокислот; б) дефицит кальция; г) неправильный обмен холестерина; Суточная норма потребления пищевых волокон составляет: а) 100 мкг в) 150 мкг б) 21 г г) 30 г

**12. Цитрусовый пектин в приготовлении мармеладных изделий заменяют:**

а) микрокристаллической целлюлозой; в) порошком яичной скорлупы; б) белком; г) порошком сухой ламинарии;

**13. Вафли, обогащенные пищевыми волокнами характеризуются:**

а) повышенным содержанием белков и пониженным содержанием углеводов; б) пониженным содержанием минеральных веществ; в) повышенным содержанием углеводов; г) повышенным содержанием пищевых волокон и пониженным содержанием сахара.

**14. Для людей с заболеваниями сердечно – сосудистой системы разработаны:**

а) изделия с продуктами переработки сои; б) изделия, обогащенные йодом; в) изделия с повышенной энергетической ценностью; г) изделия, обогащенные минеральными веществами.

**15. Продукты переработки сои обладают следующими свойствами:**

а) антиатеросклеротическое действие; б) снижают уровень атерогенных липидов; в) корректируют метаболические нарушения липидного и углеводного обмена. г) способны



выводить из организма человека соли тяжелых металлов.

**16. Процессом в организме человека, приводящим к нарушению обмена холестерина, является:** а) дефицит серосодержащих аминокислот; б) дефицит незаменимых жирных кислот; в) употребление жирных животных продуктов; г) дефицит витаминов, минеральных веществ; д) дефицит потребления белков и жиров.

**17. Полностью сбалансированными в продуктах переработки сои являются** а) жиры по содержанию насыщенных жирных кислот; б) легкоусвояемые углеводы; в) белки по аминокислотному составу; г) витамины группы В.

**18. Компонентом продуктов переработки сои, объясняющих их высокую биологическую ценность, является высокое содержание:** а) лизина в) казеина б) коллагена г) пектина

**19. Сахарный диабет – это заболевание, связанное с нарушением:** а) обмена всех пищевых веществ г) выведения холестерина из организма б) обмена глюкозы д) водно-солевого баланса в организме в) витаминного обмена

**20. Из натуральных сахарозаменителей для людей, больных сахарным диабетом, используют для производства изделий:** а) ксилит в) глюкозу д) сахарозу б) сорбит г) фруктозу

**21. Дневная норма потребления ксилита и сорбита составляет не более:** а) 50г в) 60г д) 80г б) 100г г) 40г

**22. Сахарозаменители, не оказывающие влияние на состояние зубов, это:** а) сахароза в) ксилит д) фруктоза б) мальтоза г) сорбит

**23. Укажите коэффициент сладости у сорбита по отношению к сахарозе:** а) 0,85 в) 1 д) 350 б) 0,6 г) 1,2

**24. Для специализированного детского питания применяются пищевые продукты, обогащенные:** а) бифидобактериями; г) пищевыми волокнами; б) белками, витаминами; д) минеральными веществами; в) жирами, углеводами;

**25. Лактулоза – это производная следующего сахара:** а) мальтозы; в) глюкозы; б) лактозы; г) фруктозы;

**26. Препарат «Ветерон К» является провитамином витамина:** а) А в) В1 д) С б) В г) РР

**27. Какие мучные кондитерские изделия вырабатываются на зерновой основе:** 23 а) печенье «Шустрик» в) торт «Ромео» б) печенье «Растворимое печенье» г) печенье «Принц»

**28. За счет чего достигается высокая пищевая ценность мучных кондитерских изделий на зерновой основе:** а) минеральные вещества; в) пищевые волокна; б) витамины; г) бифидобактерии. **29. Побочным продуктом пивоваренного производства, представляющим собой дешевый источник белка и клетчатки, являются:** а) молочная сыворотка в) пивная дробина б) целлюлоза г) лактоза

**30. Источником балластных веществ являются:** а) пивная дробина в) фракции масляных семян б) цельные зерна г) ржаные отруби

**31. В каком продукте содержится наибольшее количество клетчатки:** а) капуста в) картофель б) яблоки г) пшеничные отруби

**32. В качестве заменителя яичного белка используется:** а) молочный белок в) казеин б) сыворотка г) казеинат натрия

**33. Яблочные хлопья, применяемые для повышения биологической активности мучных кондитерских изделий, имеют цвет:** а) серый в) белый, б) нейтральный г) зеленый

**34. К изделиям специального назначения относятся:** а) кондитерские изделия для детей; б) кондитерские изделия для спортсменов; в) кондитерские изделия – витаминные препараты; г) диетические кондитерские изделия; д) диетические кондитерские изделия для шахтеров.

**35. В соответствии с Сан Пин 2.3.2.1078 – 01 к сахарным диетическим**

кондитерским изделиям предъявляют требования по следующим показателям: 24 а) свинец, мышьяк, афлатоксин В1; б) стронций, цезий, афлатоксин В1, дезоксиниваленол, ртуть; в) мышьяк, кадмий, ртуть, свинец; г) мышьяк, кадмий, ртуть, свинец, цезий, стронций, афлатоксин В1 ; д) афлатоксин В1 , свинец, кадмий, ртуть, стронций.

36. Сопоставьте для сахарных кондитерских изделий показатель и допустимые уровни его содержания: 1 свинец а) не более 0,1мг/кг 2 Мышьяк б) не более 0,01мг/кг 3 Ртуть в) не более 1 мг/кг 4 Кадмий

37. По микробиологическим показателям в Диетических Кондитерских Изделиях контролируют в соответствии с Сан Пин 2.3.2.1078 – 01. а) дрожжи в) сычужный фермент б) патогенные микроорганизмы г) плесени

38. В соответствии с Сан Пин 2.3.2.1078 – 01 допустимый уровень содержания стронция для сахарных кондитерских изделий составляет мг/кг не более: а) 30 б)50 в) 100 г) 160 д)200

39. Укажите ГОСТ Р «Изделия макаронные. Общие технические условия» А) ГОСТ Р 51865-2002 Б) ГОСТ Р 52000-2002 25 В) ГОСТ Р 52377-2005 Г) ГОСТ Р 52378-2005 Д) ГОСТ Р 52810-2007 40. Макароны группы В изготовлены из? А) Муки мягкой стекловидной пшеницы Б) Муки макаронной второго сорта В) Муки хлебопекарной

41. Макароны, тип, подтип и вид которых формируется путем продавливания через матрицу по способу формования, относятся к? А) Штампованным Б) Прессованным В) Резанным 42. Содержание белка в макаронных изделиях составляет? А) 10% Б) 5% В) 30%

43. Укажите, какие макаронные изделия богаты пищевыми волокнами. А) Зерновые Б) Яичные В) Молочные Г) Шпинатные

44. Расположите в правильной последовательности этапы производства макаронных изделий. А) прием и хранение сырья Б) замес и вакуумирование теста В) подготовка сырья к производству Г) прессование теста Д) Стабилизация и охлаждение высушенных изделий Е) дозирование сырья Ж) хранение упакованных изделий З) формование полуфабрикатов и разделка отформованных изделий И) сушка изделий К) отбраковка и упаковка готовых изделий

45. Выберите из приведенных ниже операции, которые используются при подготовке сырья к производству. А) Прессование Б) Смешивание В) Просеивание

46. Укажите длительность замеса макаронного теста. А) От 1 до 2 минут Б) От 3 до 20 минут В) От 20 до 30 минут

47. Выберите из приведенных ниже технологические операции, применяемые при разделке полуфабриката макаронных изделий. А) Прессование Б) Резка В) Уплотнение Г) Обдувка 27 Д) Раскладка

48. Выберите из приведенных ниже сушилки коротких макаронных изделий. А) Ленточные Б) Шкафные В) Барабанные Г) Туннельные

49. Выберите из приведенных ниже сушилки длинных макаронных изделий. А) Ленточные Б) Шкафные В) Барабанные Г) Туннельные

50. Укажите, в каком технологическом оборудовании проходит стабилизация длинных макаронных изделий. А) В бункерах стабилизаторах Б) На стабилизационных столах В) В накопителях стабилизаторах Г) На нижних лентах сушилки

51. Что является основным сырьем для производства макаронных изделий?

А) Яйцо Б) Вода В) Молоко

52. Какие показатели качества муки будут оказывать влияние на цвет макаронных изделий? А) Количество клейковины Б) Способность муки к потемнению В) Кислотность Г) Зольность

53. Какое дополнительное сырье применяется при изготовлении макаронных изделий по ГОСТ Р 51865-2002? А) Цельное яйцо Б) Творог В) Сухая молочная сыворотка

- 54. При изготовлении макаронных изделий из муки с содержанием клейковины выше 38% применяют? А) Холодный замес Б) Теплый замес В) Горячий замес**
- 55. При изготовлении макаронных изделий из муки со слабой клейковиной применяют? А) Мягкий замес Б) Средний замес В) Твердый замес**
- 56. При изготовлении макаронных изделий из муки с низким содержанием клейковины температура воды, идущей на замес теста должна быть? А) До 30 С Б) 45 С В) Выше 60 С**
- 57. Горячий замес теста применяют при переработке муки? А) Склонной к потемнению Б) При низком содержании клейковины В) При использовании валки муки Г) При высоком содержании клейковины Д) При слабой клейковине Е) При сильной клейковине**
- 58. Шероховатая поверхность у макаронных изделий появляется из-за? А) Способности муки к потемнению Б) Отсутствия обработки формующей поверхности матрицы фторопластом В) Наличия в муке темных вкраплений Г) Очень сухого теста**
- 59. Низкое давление вакуума приводит к ? А) Потемнению изделий Б) Появлению белых вкраплений В) Растрескиванию изделий**
- 60. Каковы действия технолога или оператора, если после тробатто или предварительной сушки идет потемнение изделий? А) Повысить влажность и температуру в сушилке Б) Снизить влажность и температуру в сушилке В) Повысить влажность и снизить температуру в сушилке**
- 61. При достижении изделиями влажности 18-16% сушку изделий проводят? А) При высокой относительной влажности Б) При высокой температуре В) При низкой температуре 30 Г) При низкой относительной влажности**
- 62. Появление трещин в изделиях в процессе сушки происходит из-за? А) Высокой температуры и низкой относительной влажности Б) Обдува холодным воздухом В) Высокой температуры сушки**
- 63. Растрескивание изделий в процессе хранения происходит из-за? А) Отсутствия стабилизации Б) Сверхвысокой температурной сушки В) При неправильной стабилизации изделий**
- 64. В процессе стабилизации изделий после высокотемпературной сушки происходит? А) Перераспределение влаги по всей толщине изделий Б) Удаление влаги из изделий В) Охлаждение изделий**
- 65. Стабилизация макаронных изделий после высокотемпературной и сверхвысокотемпературной сушки проходит? А) В условиях равновесной влажности изделий Б) При температуре 25 0 С и относительной влажности воздуха 65-70% В) При температуре 40 0 С и относительной влажности воздуха 55-60%**
- 66. Влажность макаронных изделий после предварительной сушилки должна составлять ? А) 13% Б) 20% В) 27%**
- 67. Какой процент влаги должен уходить из макаронных изделий после тробатто? А) 10% Б) 1% В) 5%**
- 68. Какой влажности должны быть изделия после окончательной сушки при высокотемпературной сушке? А) 14,5% Б) 12,8% В) 10% Г) 13%**
- 69. Какие этапы включает сушка длиннорезанных изделий? А) Окончательная сушка Б) Предварительная сушка В) Предварительная подсушка Г) Стабилизация Д) Отволаживание**
- 70. Условия хранения макаронных изделий? А) Температура воздуха – 45 °С, относительная влажность воздуха – 85% Б) Температура воздуха – 25 °С, относительная влажность воздуха – 85% В) Температура воздуха – 25 °С, относительная влажность воздуха – 70% Г) Температура воздуха – 45 °С, относительная влажность воздуха – 75%**
- 71. Укажите ГОСТ Р «Изделия макаронные. Общие технические условия» А) ГОСТ Р 51865-2002 Б) ГОСТ Р 52000-2002 В) ГОСТ Р 52377-2005 Г) ГОСТ Р 52378-2005 Д) ГОСТ Р 52810-2007**
- 72. Макароны группы В изготовлены из? А) Муки мягкой стекловидной пшеницы Б) Муки макаронной второго сорта В) Муки**

хлебопекарной

**73. Макароны изделия, тип, подтип и вид которых формируется путем продавливания через матрицу по способу формования, относятся к?** А) Штампованным Б) Прессованным В) Резанным

**74. Содержание белка в макаронных изделиях составляет?** А) 10% Б) 5% В) 30%

**75. Кислотность томатных макаронных изделий должна быть не более?** А) 2 град Б) 4 град В) 10 град Г) 20 град

**76. К безвозвратным потерям относят** А) Распыл при выбое мешков Б) Смет с пола В) Заплесневелый полуфабрикат Г) Потери теста при чистке матриц.

**77. С какой периодичностью определяют качество дополнительного сырья?** А) в каждой партии. Б) по мере необходимости. В) каждую смену

**78. С какой периодичностью определяется качество макаронных изделий?** А) в каждой партии. Б) по мере необходимости. В) каждую смену

**79. С какой периодичностью определяется качество основного сырья?** А) в каждой партии. Б) по мере необходимости. В) каждую смену

**80. С какой периодичностью определяется качество теста?** А) в каждой партии. Б) по мере необходимости. В) каждую смену  
Вопросы для самоконтроля знаний студентов по технологии диетических хлебобулочных изд

### 3.6. Творческое задание

#### Задача №1

**Указать диету по приведенным данным:**

#### Диета №

Назначается при хроническом нефрите с выраженной почечной недостаточностью.

**Виды тепловой обработки:** все блюда готовятся без соли; используются отваривание, запекание, легкое обжаривание.

**Рекомендуемые блюда и продукты :** супы овощные, а также с крупами,; молоко, сливки, кефир, сметана, сливочное и растительное масло; крупы и макаронные изделия без ограничений (кроме бобовых); свежие фрукты и овощи; петрушка, укроп, сушеные фрукты, компоты, кисели, желе, сахар, мед, несоленый хлеб, оладьи и блины на дрожжах и без соли, напитки, слабый чай с лимоном, соки фруктов и ягод, томатный, отвар шиповника, овощи, картофель и свежие овощи в виде различных блюд, вываренный и обжаренный лук - в блюда, овощные салаты и винегреты с растительным маслом.

#### Перечислить:

**Запрещенные блюда и продукты \_\_\_\_\_ :**

**Режим питания \_\_\_\_\_ :**

#### Задача №2

**Указать диету по приведенным данным:**

Назначается При острых заболеваниях кишечника, сопровождающихся поносами. А также показана при обострении хронических заболеваний кишечника.

#### Перечислить:

**Виды тепловой обработки \_\_\_\_\_ :**

**Виды щажения \_\_\_\_\_ .**

**Рекомендуемые блюда и продукты:**

**Режим питания:** дробный прием пищи 5—6 раз в день.

**Запрещенные блюда и продукты:** молоко, сливки, бобовые и макаронные, сахаристые и кондитерские изделия, закуски, консервы, пряности и копчености, соленые продукты, овощи и фрукты, черный хлеб, жирные сорта мяса и рыбы, газированные напитки, холодные блюда,

#### Задача №3

**Указать диету по приведенным данным:**

**№Диеты \_\_\_\_\_**

Назначается при остром гепатите и холецистите, обострение хронического гепатита, холецистита и желчнокаменной болезни, цирроз печени.

**Рекомендуемые продукты:** хлеб пшеничный из муки высшего и I сорта подсушенный, вчерашней выпечки; супы вегетарианские с протертыми овощами, супы-пюре, кремы, молочные супы пополам с водой; мясо, птица: нежирные сорта говядины, курица, индейка, кролик в отварном, паровом виде, изделия из котлетной массы (суфле, кнели, пюре); рыба: нежирные сорта в отварном виде куском или изделия из котлетной массы; яйца: белковые омлеты паровые и запеченные; крупы: каши на молоке пополам с водой из манной крупы, риса протертые, из гречневой крупы, гречневой муки; овощи в отварном виде, протертые; фрукты, ягоды спелые, мягкие, сладкие в сыром и протертом виде; напитки: чай с лимоном, молоком, сладкие фруктовые и ягодные соки

**Перечислить:**

**Виды щажения:**

**Запрещенные продукты:**

**Режим питания:** дробный прием пищи 5—6 раз в день.

**Задача №4**

**Указать диету по приведенным данным:**

**№ Диеты \_\_\_\_\_**

назначается при запорах, различного происхождения, геморрое, трещинах прямой кишки.

**Перечислить:**

**Виды щажения:**

**Рекомендуемые продукты:**

**Запрещенные продукты:** хлеб и мучные изделия из муки высших сортов, сдобное тесто, протертые каши, кисели, какао, шоколад, крепкий чай и кофе, грибы, лук, чеснок, редька, редис, репа, кулинарные жиры, бараний, говяжий и свиной жир; жирные и острые блюда, копчености; мед, варенье, мармелад, пастила, молочная карамель; острые и жирные соусы, хрен, горчица, перец

**Режим питания:** дробный прием пищи 5—6 раз в день.

**Задача №5**

**Указать диету по приведенным данным:**

**№ Диеты \_\_\_\_\_**

Назначается при туберкулезе легких, костей, лимфатических узлов при затихании обострения; понижение общего питания и реактивности организма в период реконвалесценции после инфекционных болезней, травм и операций; анемии (с ограничением жира).

**Перечислить:**

**Виды тепловой обработки:**

**Рекомендуемые продукты:**

**Запрещенные продукты:** жирные торты, пирожные с кремом, мясные (бараний, говяжий) жиры.

**Режим питания:** дробный прием пищи 5 раз в день.

**Задача №6**

**Указать диету по приведенным данным:**

**Диета № \_\_\_\_\_**

Назначается при острых инфекционных заболеваниях ангины; после операций на мягких тканях, костях, щитовидной железе.

**Виды щажения:** химической щажение (варка на воде или на пару), механическое щажение.

**Указать**

**Режим питания:**

**Запрещенные продукты**

**Рекомендуемые продукты:** хлеб пшеничный вчерашний или подсушенный, несдобные сухари, сухое печенье, бисквит, блюда из нежирных сортов в мелкорубленном виде — паровые из говядины и курицы, отварные из телятины, кроликов, цыплят, заливное протертое мясо, нежирная куском или в рубленном виде, отварная, паровая, заливная, всмятку, паровой омлет, простокваша, ацидофилин, кефир, творог не кислый в протертом сыром и запеченном виде, нежирная сметана и молоко в блюдах, сыр неострый тертый.: каши на воде пополам с молоком, пудинги из манной крупы, риса, молотой гречневой крупы и геркулеса, некрепкие мясной и рыбный бульоны, овощные навары с разрешенными протертыми овощами, крупами (манной, рисовой, овсяной), вермишелью, лапшой, молочные (при переносимости), фрукты и ягоды в протертом виде, печеные яблоки, протертые компоты, кисели, желе, муссы, самбуки, кремы; сахар, мед, варенье, мармелад, пастила, чай, кофе, какао на воде с молоком (при переносимости), фруктовые и овощные соки, отвар шиповника.

#### **Задача №7**

**Указать диету по приведенным данным:**

#### **Диета №**

Назначается при **заболевании сердечно-сосудистой системы** в стадии компенсации или при нерезко выраженной недостаточности кровообращения (I-II А степени).

#### **Перечислить:**

#### **Виды щажения:**

#### **Рекомендуемые продукты:**

**Запрещенные продукты:** Свежий хлеб, сдобное и слоеное тесто, блины, жирные сорта, утка, гусь, колбасные изделия, копчености, консервы, соленые сыры, мясные и кулинарные жиры, бобовые (горох, фасоль), квашеные, соленые, маринованные, редька, редис, шпинат, щавель, грибы, мясные, рыбные и грибные бульоны; с бобовыми плоды с грубой клетчаткой, ягоды с грубыми зёрнами, шоколад, пирожные, на мясном, рыбном и грибном отварах, перец, хрен, горчица, крепкий чай, натуральный кофе, какао, газированные напитки.

**Режим питания:** дробный прием пищи 5 раз в день.

#### **Задача №8**

**Указать диету по приведенным данным:**

#### **Диета №**

Назначается при легкой и средней степени тяжести сахарного диабета в качестве пробной диеты больным с нормальным или слегка избыточной массой тела, не получающим инсулин или получающим его в небольших дозах.

#### **Виды щажения:** механическое и химическое

**Рекомендуемые продукты:** хлеб ржаной, пшеничный 2-го сорта, белково-пшеничный, белково-отрубной, супы из некрепких нежирных бульонах (мясном, грибном, рыбном), с картофелем, овощами фрикадельками, борщ, щи, свекольник, окрошка; нежирное мясо, кролик, куры отварные или тушеные, рыба нежирная преимущественно в отварном или запеченном виде, яйца в вареном или жареном виде (2шт. в день); молоко, кефир, простокваша, нежирный творог, несоленый и нежирный сыр,); сливочное и растительное масло; каши из гречневой, перловой, ячневой, пшенной и овсяной круп; капуста, салат, тыква, кабачки, огурцы, помидоры, баклажаны; ограниченно картофель, морковь, свекла, зеленый горошек; кисло-сладкие фрукты и ягоды в любом виде; чай, компоты, кофе, какао с молоком без сахара, отвар шиповника, томатный сок, соки любых несладких свежих фруктов и ягод.

#### **Перечислить**

#### **Запрещенные продукты:**

#### **Режим питания:**

#### **Задача №9**

**Указать диету по приведенным данным:**

Диета № \_\_\_\_\_

Назначается при язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки в период выздоровления после резкого обострения и при нерезком обострении; нерезком обострении хронического гастрита с сохраненной или повышенной секрецией; острым гастрит в период выздоровления.

**Виды щажения:**

**Рекомендуемые продукты:** супы из протертых овощей на морковном, картофельном отваре, молочные супы из протертых или хорошо разваренных круп (геркулес, манная, рис и др.), вермишели с добавлением протертых овощей, молочные супы-пюре из овощей; суп, хлеб пшеничный из муки высшего и 1-го сорта вчерашней выпечки или подсушенный; сухой бисквит, печенье сухое, 1-2 раза в неделю хорошо выпеченные несдобные булочки, мясо и птица (нежирные, без сухожилий, фасций, кожи у птиц), паровые и отварные блюда из говядины, молодой нежирной баранины и обрезной свинины, кур, кнели, суфле, пюре, зразы; бефстроганов из вареного мяса, рыба нежирные виды без кожи, куском или в виде котлетной массы, молоко, сливки, некислые кефир, простокваша, ацидофилин, яйца (всмятку, паровой омлет), крупы манная, рис, гречневая, овсяная, картофель, морковь, свекла, цветная капуста, меренги, снежки, сливочный крем, молочный кисель. Сахар, мед, некислое варенье, зефир, пастила. Некрепкий чай, чай с молоком, сливками, слабые какао и кофе с молоком. Сладкие соки из фруктов и ягод. Отвар шиповника

**Перечислить:**

**Запрещенные продукты:**

**Режим питания:** дробный прием пищи 5-6 раз в день.

**Задача 10**

**Указать диету по приведенным данным**

Диета №

Назначается при острых и хронических заболеваниях кишечника в период обострения, а также в сочетании с заболеваниями желудка, печени, желчевыводящих путей, поджелудочной железы.

**Виды щажения:** температурное, механическое и химическое.

**Рекомендуемые продукты:** хлеб пшеничный из муки высшего или I сорта вчерашней выпечки или подсушенный; супы на слабом мясном, рыбном бульоне и овощном отваре с хорошо разваренной и протертой крупой или мелко нашинкованными и хорошо разваренными овощами, а также фрикадельками, кнелями; мясо, курица, индейка в рубленом виде паровые или отварные; рыба – нежирные сорта куском, рубленая, отварная или паровая; молочные продукты – молоко, сливки, сметана, добавляемые в блюдо, кефир, ацидофилин, простокваша, везеприготовленный творог; яйца – 1-2 яйца в день в виде омлета или всмятку; крупы различные в виде хорошо разваренных каш, на воде или с добавлением 1/3 молока; овощи – картофель, морковь, цветная капуста вареные и протертые; фрукты спелые и сладкие сорта ягод без кожуры; соусы на слабом мясном, рыбном бульоне, молочные; напитки – чай, кофе, какао на воде или молоке.

**Перечислить:**

**Запрещенные продукты:**

**Режим питания:**

**Задача №11**

**Указать диету по приведенным данным:**

Диета №

Назначается при заболевании сердечно-сосудистой системы с резко выраженной недостаточностью кровообращения (IIБ—III стадии).

**Перечислить**

**Виды щажения:**

**Рекомендуемые продукты:**

**Запрещенные продукты:** хлеб и печенье обычной выпечки, жирные и жилистые баранина, гусь, утка, колбасы, копчености, консервы, нежирная рыба, цельное молоко (если не вызывает метеоризма), сыр, мясные и кулинарные жиры, перловая, пшено, макароны, бобовые, овощи: квашеные, соленые, маринованные; ягоды и фрукты с грубой клетчаткой, виноград, изюм, шоколад, изделия с кремом, крепкий чай, натуральный кофе, какао, виноградный сок, газированные напитки, минеральные воды, богатые натрием.

**Режим питания:**

**Задача №12**

**Указать диету по приведенным данным:**

Диета №

Назначается при ожирении (основная диета).

**Виды щажения:**

**Рекомендуемые продукты:** хлеб ржаной, пшеничный из муки грубого помола, (в диетах № 8а и 8о хлеб исключается); супы преимущественно на овощном отваре, допускается на слабом мясном, рыбном или грибном бульоне, но не чаще 3 раз в неделю; мясо и птица нежирных сортов в отварном, запеченном или тушеном виде, говяжьих сардельки, заливное; нежирные виды рыбы в отварном, запеченном, фаршированном и заливном виде, морепродукты (креветки, морская капуста и др.); яйца вареные и в виде омлеты; творог, сыр нежирных видов и сортов; сливочное и растительное масло ограничено; с ограничением можно использовать гречневую, ячневую и перловую крупы в виде рассыпчатых каш; овощи и фрукты используются широко (картофель ограниченно), почти во всех видах (кроме маринованных и солёных), частично обязательно сырыми; кисло-сладкие ягоды, желе, компоты с использованием ксилита или сорбита вместо сахара; чай, кофе некрепкий, кофе с молоком без сахара.

**Перечислить**

**Запрещенные продукты:**

**Режим питания:**

Задача №13

**Указать диету по приведенным данным:**

Диета №

Назначается при **остром нефрите** в период выздоровления (с 3-4-й недели лечения), **хроническом нефрите** вне обострения и недостаточности почек.

**Виды щажения:** механическое и химическое.

**Рекомендуемые продукты:** вегетарианские с овощами, крупой, картофелем; фруктовые, ограничено – молочные, , хлеб и мучные изделия: бессолевой хлеб, блинчики, оладьи на дрожжах и без соли. мясо и птица, нежирные говядина, телятина, мясная и обрезная свинина, баранина, кролик, курица, индейка, рыба, нежирная, молоко, сливки, кисломолочные напитки, творог и творожные блюда с морковью, яблоками, рисом; сметана, яйца, различная крупа (в частности, саго, рис, кукурузная, перловая) и макаронные изделия в любом приготовлении, чай, некрепкий кофе, соки фруктовые и овощные. Отвар шиповника.

**Указать**

**Запрещенные продукты:**

**Режим питания:**

Задача №14

**Указать диету по приведенным данным:**

Диета №

Назначается при различных заболеваниях, не требующие специальных лечебных диет и без нарушений состояния пищеварительной системы. Это переходная к обычному питанию диета в период выздоровления и после пользования лечебными диетами.

**Виды щажения:**

**Рекомендуемые продукты:** Хлеб пшеничный и ржаной, мучные изделия. Борщ, щи,



свекольник, рассольник; молочные овощные и крупяные супы на мясном, рыбном бульонах, отваре грибов и овощей; фруктовые. Мясные и рыбные блюда различного кулинарного приготовления; сосиски, сардельки, вареные колбасы. Молоко и молочные продукты в натуральном виде и в блюдах. Обязательное включение кисломолочных продуктов. Яйца в отварном виде и в блюдах. Блюда из различной крупы, макаронных изделий, бобовых. Овощи и фрукты в сыром виде и после тепловой обработки. Зелень. Фруктовые и овощные соки, отвар шиповника и пшеничных отрубей. Чай, кофе, какао. Масло сливочное, коровье, топленое, растительные масла; ограниченно - маргарины.

#### **Указать**

**Запрещенные продукты:**

**Режим питания:** 4 раза в день.

Задача №15

**Указать диету по приведенным данным:**

Диета №

Назначается при резком обострение язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки в первые 6-8 дней лечения; резком обострение хронического гастрита в первые дни лечения; острым гастрите на 2-4-й день лечения.

**Рекомендуемые продукты:** супы слизистые из манной, овсяной, рисовой, перловой круп с добавлением яично-молочной смеси, сливок, сливочного масла; хлеб и мучные изделия, нежирная говядина, телятина, кролик, курица, индейка, рыба, паровое суфле 1 раз в день (вместо мяса) из нежирных видов рыб, отваренных без кожи; молоко, сливки, паровое суфле из свежеприготовленного протертого творога, яйца, плоды, сладкие блюда и сладости. Кисели и желе из сладких яблок и фруктов. Сахар, мед. Молочный кисель, некрепкий чай с молоком или сливками, соки из свежих фруктов и ягод, разведенные водой с сахаром, отвар шиповника, жиры свежее сливочное и рафинированные растительные масла добавляют в готовые блюда.

#### **Перечислить**

Виды щажения:

Запрещенные продукты:

Режим питания:

### **3.7. Вопросы контрольных работ**

#### **Вариант 1**

1. Функциональные свойства молока и молочных продуктов, их роль в детском, диетическом и лечебно-профилактическом питании.
2. Характеристика диеты № 1, 2.

#### **Вариант 2**

1. Характеристика лечебно-профилактического рациона № 1.
2. Основные требования к технологии производства блюд детского питания.

#### **Вариант 3**

1. Белип, характеристика, ассортимент блюд из белипа. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
2. Характеристика диеты № 5.

#### **Вариант 4**

1. Принципы диетического питания.
2. Требования к технологии производства супов детского питания. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

#### **Вариант 5**

1. Функциональные свойства мяса, мясопродуктов, их роль в питании, требования к технологии производства блюд детского, диетического, лечебно-профилактического питания.
2. Характеристика лечебно-профилактического рациона № 2а.

#### **Вариант 6**

1. Требования к технологии производства холодных закусок диетического, детского питания.

2. Характеристика лечебно-профилактического рациона № 4б.

#### **Вариант 7**

1. Общие рекомендации к технологии производства блюд диетического питания.

2. Характеристика лечебно-профилактического рациона № 2.

#### **Вариант 8**

1. Функциональные свойства яичных продуктов, их роль в питании и рекомендации для диетического, детского и лечебно-профилактического питания.

2. Характеристика лечебно-профилактического рациона № 3.

#### **Вариант 9**

1. Функциональные свойства сахаристых веществ, их роль в питании, применение в детском, диетическом и лечебно-профилактическом питании.

2. Характеристика диеты № 9.

#### **Вариант 10**

1. Технология производства блюд из мяса и мясопродуктов для детского питания. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

2. Характеристика лечебно-профилактического рациона № 4.

#### **Вариант 11**

1. Функциональные свойства круп и макаронных изделий, их роль в питании, использовании в производстве блюд детского, диетического и лечебно-профилактического питания.

2. Особенности лечебно-профилактического питания (ЛПП).

#### **Вариант 12**

1. Медико-биологические аспекты детского питания.

2. Использование сахарозаменителей в диетическом, лечебно-профилактическом питании.

#### **Вариант 13**

1. Технология производства блюд из яиц и творога для детского и диетического питания. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

2. Комплекс мероприятий, предотвращающих профессиональные заболевания.

#### **Вариант 14**

1. Основы технологии приготовления блюд лечебно-профилактического питания.

2. Функциональные свойства рыбы, нерыбного водного сырья, их роль в питании, требования к технологии производства блюд детского, диетического питания.

#### **Вариант 15**

1. Функциональные свойства белков и липидов в процессах детоксикации промышленных ядов.

2. Технология производства блюд из птицы для детского, диетического и лечебно-профилактического питания. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

#### **Вариант 16**

1. Технология производства блюд из рубленой и котлетной массы (мясо, птица) для детского, диетического питания. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

2. Функциональные свойства витаминов в процессах детоксикации промышленных ядов.

#### **Вариант 17**

1. Технология производства мучных блюд для детского, диетического и лечебно-профилактического питания. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

2. Функциональные свойства углеводов и минеральных веществ в процессах детоксикации промышленных ядов.

#### **Вариант 18**

1. Технология производства сладких блюд детского, диетического и лечебно-профилактического питания. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
2. Лечебно-профилактическое питание при вредных условиях труда.

#### **Вариант 19**

1. Технология производства супов диетического питания. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
2. Лечебно-профилактическое питание при особо вредных условиях труда.

#### **Вариант 20**

1. Медико-биологические аспекты лечебно-профилактического питания.
2. Характеристика диеты № 10.

#### **Вариант 21**

1. Функциональные свойства овощей и плодов и их роль в диетическом и лечебно-профилактическом питании. Производство блюд из овощей. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
2. Характеристика диеты № 8.

#### **Вариант 22**

1. Медико-биологические аспекты диетического (лечебного) питания.
2. Характеристика лечебно-профилактического рациона № 5.

#### **Вариант 23**

1. Технология производства блюд из круп и бобовых детского, диетического и лечебно-профилактического питания. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
2. Характеристика диеты при заболеваниях почек.

#### **Вариант 24**

1. Характеристика функциональных свойств пищевых продуктов.
2. Технология производства блюд из субпродуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

#### **Вариант 25**

1. Технология производства напитков детского, диетического и лечебно-профилактического питания. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
2. Функциональные свойства жировых продуктов, их роль в детском, диетическом и лечебно-профилактическом питании.

### **3.8. Вопросы итоговой аттестации – экзамену**

1. Требования, предъявляемые к продуктам специального, диетического питания.
2. Назначения и общие рекомендации по диетическому питанию.
3. Основные принципы диетотерапии.
4. Характеристика основных видов диет.
5. Особенности диетического питания при заболеваниях желудка.
6. Особенности диетического питания при заболеваниях кишечника.
7. Особенности диетического питания при заболеваниях печени.
8. Особенности диетического питания при заболеваниях почек.
9. Особенности диетического питания при сахарном диабете, кожных заболеваниях.
10. Особенности диетического питания при ожирении.
11. Особенности диетического питания при истощении и малокровии.
12. Особенности диетического питания при болезни сердца.
13. Особенности диетического питания после болезни.
14. Особенности технологии приготовления блюд для различных диет.
15. Ассортимент блюд диетического и лечебного питания.
16. Оценка качества и первичная обработка продуктов.

17. Особенности приготовления холодных блюд и закусок для диетич. питания.
18. Особенности приготовления супов.
19. Особенности технологии диетических блюд из мяса и птицы.
20. Особенности технологии диетических блюд из рыбы.
21. Особенности технологии диетических блюд и гарниров из овощей.
22. Особенности технологии диетических блюд и гарниров из куры и макаронных изд.
23. Особенности технологии диетических блюд из творога и яиц.
24. Особенности технологии диетических блюд из теста.
25. Особенности технологии диетических сладких блюд и напитков.
26. Особенности технологии диетических соусов.
27. Использование дрожжей в лечебном и диетическом питании.
28. Особенности приготовления диетических блюд с добавлением отрубей, кальцинированного творога.
29. Витаминные напитки лечебные напитки из овощей и дикорастущих растений.
30. Продукты специального назначения: с пониженным содержанием поваренной соли; белково-минеральные; высокодисперсные эмульгированные смеси; витаминизированные; обогащенные минеральными веществами и пищевыми волокнами.
31. Специализированные продукты для спортсменов. Особенности питания.
32. Особенности питания детей, школьников и подростков.
33. Особенности лечебно-профилактического питания для лиц, испытывающих на себе воздействие вредных производств и неблагоприятных нервно-эмоциональных и эколого - климатических факторов.
34. Особенности организации диетического питания в гостиничных и туристических комплексах.
35. Особенности технологии и режима питания для людей в пожилом и преклонном возрасте.
36. Особенности составления меню в диетическом питании. Режим питания.
37. Принципы составления меню для диетического (лечебного) питания.
38. Требования к безопасности, сроки хранения и реализации продукции диетического питания.
39. Применения минеральной воды в диетическом питании, как средство повышения диетотерапии.
40. Особенности организации технологического процесса при приготовлении диетических блюд.
41. Технологические методы, обеспечивающие механическое щажение желудочно-кишечного тракта
42. Технологические методы, обеспечивающие химическое щажение желудочно-кишечного тракта.
43. Обогащение рациона дополнительными пищевыми добавками.
44. Санитарно-гигиенические требования к сырью, кулинарной обработке продуктов и готовой пищи.
45. Контроль качества готовых блюд и кулинарных изделий.
46. Правила составления семидневного меню для диетического питания.
47. Организация санитарно-просветительной работы на предприятиях общественного питания.
48. Медицинское обслуживание и контроль за организацией диетического питания в системе общественного питания.
49. Санитарно-технические устройства и оборудование диетических столовых и предприятий диетического питания.
50. Основные руководящие документы при организации диетического питания
51. Требования, предъявляемые к продуктам специального, диетического питания.
52. Назначения и общие рекомендации по диетическому питанию.

53. Основные принципы диетотерапии.
54. Характеристика основных видов диет.
55. Особенности технологии приготовления блюд для различных диет.
56. Ассортимент блюд диетического и лечебного питания.
57. Оценка качества и первичная обработка продуктов.
58. Продукты специального назначения: с пониженным содержанием поваренной соли; белково-минеральные; высокодисперсные эмульгированные смеси; витаминизированные; обогащенные минеральными веществами и пищевыми волокнами
59. Организация контроля технологического процесса диетического питания на предприятиях питания,
60. Как проводят входной контроль качества сырья и материалов и производственный контроль полуфабрикатов и продукции диетического питания
61. Перечислите основные мероприятия по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой диетической продукции на предприятиях питания
62. Как проводят контроль за соблюдением технологического процесса производства диетической продукции питания
63. Перечислите новые виды сырья в высокотехнологическом производстве диетического питания
64. Как осуществляется проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции диетического питания
65. Как осуществляется технический контроль и управление качеством производства продукции диетического питания

#### 4.МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

##### ОЦЕНКА ОТВЕТОВ НА ВОПРОСЫ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ

**Ожидаемые результаты:**

- умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников;
- умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать практический материал для иллюстраций теоретических положений;
- умения ясно, четко, логично и грамотно излагать собственные размышления, делать умозаключения и выводы;

**Критерии оценки**

- полнота и правильность ответов на вопросы;
- глубина, прочность, систематичность знаний;
- степень понимания студентом учебного материала;
- демонстрация владения учебным материалом по теме;
- рациональность используемых подходов;
- проявленное отношение к определенным объектам, ситуациям;
- владение терминологией.

**Максимальный балл (100 % от балла за конкретное задание согласно рейтинг - плана дисциплины, утвержденного на учебный семестр текущего учебного года) обучающийся получает, если его работа соответствует всем критериям:**

Дает полные и правильные ответы на поставленные вопросы; показывает глубокие, прочные, систематические знания; полностью понимает учебный материал; демонстрирует владение учебным материалом по теме; рационально использует подходы к решению проблемы, задачи; проявляет отношение к определенным объектам, ситуациям; владеет терминологией.

**Средний балл (50 % от балла за конкретное задание согласно рейтинг -плана дисциплины, утвержденного на учебный семестр текущего учебного года) обучающийся получает, если его работа частично соответствует всем критериям или полностью соответствует некоторым критериям:**

Дает полные и правильные ответы на поставленные вопросы; показывает глубокие, прочные, систематические знания; полностью понимает учебный материал; демонстрирует владение учебным материалом по теме; рационально использует подходы к решению проблемы, задачи; проявляет отношение к определенным объектам, ситуациям; владеет терминологией.

**Баллы не ставятся, если:**

обучающийся не ответил ни на один вопрос входного контроля, отсутствуют качества, указанные выше для получения более высоких оценок

**Критерии рейтинговых оценок по курсу «Технология продуктов диетического питания»:**

Экзаменационная оценка	Рейтинговая оценка успеваемости
Отлично	80-100 баллов
Хорошо	60-79 баллов
Удовлетворительно	45-59 баллов
Неудовлетворительно	менее 45 баллов

##### Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов, не более				
	Текущий контроль	Рубежный контроль	Итоговый контроль	Сумма баллов	Поощрительные баллы
экзамен	50	30	20	100	10

##### ОЦЕНИВАНИЕ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ НА ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЯХ

**Ожидаемый результат:**

Демонстрация **знания** материала дисциплины в запланированном объеме, обучающийся понимает его суть;

**Умения** грамотно и по существу излагать материал, не допускать существенных

неточностей в ответе, самостоятельно анализировать и делать выводы; решать практические задачи;

**Владение** материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не исказившие содержание ответа на вопросы.

**Критерии оценки:**

активное участие в процессе практического занятия,  
самостоятельность выполнения анализов,  
свободное владение материалом,  
полные и аргументированные ответы на вопросы,  
твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы,

полностью выполненная самостоятельная работа по теме занятия.

**Пороги оценок:**

**1 балл** - активное участие в процессе практического занятия, самостоятельность выполнения задания, свободное владение материалом, полные и аргументированные ответы на вопросы, твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы, полностью выполненная самостоятельная работа по теме занятия.

**0,5 баллов** - недостаточно полное раскрытие некоторых вопросов темы, незначительные ошибки при выполнении задания, меньшая активность на занятии, неполное знание дополнительной литературы.

**0 баллов** - пассивность на практическом занятии, частая неготовность при ответах на вопросы, отсутствие качеств, указанных выше для получения более высоких оценок.

### **ОЦЕНИВАНИЕ КОЛЛОКВИУМА:**

**Ожидаемый результат:**

**Демонстрация знания** материала дисциплины в запланированном объёме, обучающийся понимает его суть;

**Умения** грамотно и по существу излагать материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос решать практические задачи;

**Владение** материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не исказившие содержание ответа на вопросы.

**Критерии оценки:**

- **оценка «отлично»** выставляется студенту, если студент усвоил в полном объеме программный материал. Сформулировал основные показатели, владеет материалом практического курса. Умеет увязать теорию с практикой. Без терминов ответ также выделяется использованием терминологии.

- **оценка «хорошо»** выставляется студенту, если он полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой. Изложил материал грамотным языком, владеет терминологией. Владеет материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не исказившие содержание ответа на вопросы.

- **оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту, если студент хорошо владеет материалом в объеме учебника, знает основные теоретические положения. Выполнил текущие задания, лабораторные работы и может их объяснить. При ответе допустил несущественные ошибки и неточности, нарушения логической последовательности изложения материала, недостаточную аргументацию теоретических положений.

- **оценка «неудовлетворительно»** выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного программного материала. Студент не владеет материалом из практического курса. Объем знаний недостаточен для профессиональной деятельности.

### **ОЦЕНИВАНИЕ ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИМСЯ ЭССЕ, ДОКЛАДОВ, РЕФЕРАТОВ**

**Ожидаемые результаты:**

- умение извлекать и использовать основную (важную) информацию из заданных теоретических источников;

- способность саморазвития;

- умение систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из теоретических источников.

- **Критерии оценки эссе, докладов, рефератов:**

- 1) наличие логической структуры построения текста (вступление с постановкой проблемы; основная часть, разделенная по основным идеям; заключение с выводами, полученными в результате рассуждения);

- 2) наличие четко определенной личной позиции по теме эссе, доклада, реферата;

- 3) адекватность аргументов при обосновании личной позиции;

- 4) стиль изложения (использование профессиональных терминов, цитат, стилистическое построение фраз);

- 5) эстетическое оформление работы (аккуратность, форматирование текста, выделение)

- **Пороги оценок:**

- **2 балла** - работа отвечает всем критериям оценки

- **1 балл** – если работа соответствует не менее трем вышеперечисленным критериям.

- **0** - если работа соответствует менее трем критериям.

## **ОЦЕНИВАНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ РЕШЕНИЯ ЗАДАЧ**

-

- **Ожидаемые результаты:**

- **Знает:**

- назначение оборудование, кухонного инвентаря, посуды, размещение и планирование помещений ресторана

- **Умеет:**

- логически мыслить, применять знания для решения задач, связанных с оснащением ресторанов;

- правильно использовать специальные термины и понятия;

- организовывать процесс производства и подачи блюд

- **Критерии оценки:**

- 1) соответствие правильным ответам;

- 2) наличие навыков самостоятельной работы;

- 3) способность использовать полученные знания при решении конкретных ситуаций и поставленных задач.

- **Пороги оценок:**

- **9-10 баллов соответствует высокому уровню**, решение выполнено в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Студент работал самостоятельно, показал необходимые теоретические знания, практические умения и навыки. Задача оформлена аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.

- **7-8 баллов соответствует продвинутому уровню**, решение выполнено самостоятельно. Допущены неточности и/или неправильные ответы.

- **5-6 баллов соответствует пороговому уровню**, решение выполнено с превышением отведенного времени. Студент показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднения при решении заданий. Допущены неточности и/или неправильные ответы.

- **Менее 5 баллов соответствует низкому уровню**, решение выполнено с превышением отведенного времени, нарушена самостоятельность подготовки, студент показывает низкое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений. Допущены неправильные ответы.

- **0 баллов соответствует низкому уровню**, решение выполнено не верно.

-



## ОЦЕНИВАНИЕ КАЧЕСТВА ОТВЕТОВ НА ВОПРОСЫ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ:

- **Ожидаемые результаты:**
- -умение правильно использовать специальные термины и понятия в рамках определенного направления индустрии общественного питания;
- -умение обобщать теоретический материал
- **Критерии оценки:**
- -соответствие предполагаемым ответам;
- -продемонстрирована способность анализировать и обобщать информацию.
- **Пороги оценок:**
- **3 балла** - полные и правильные ответы на все поставленные теоретические вопросы, корректная формулировка понятий и категорий.
- **2 балла** - недостаточно полные и правильные ответы, несущественные ошибки в формулировке категорий и понятий, небольшие шероховатости в аргументации.
- **1 балл** - ответы включают материалы, в целом правильно отражающие понимание студентом выносимых на контрольную работу тем курса, допускаются неточности в раскрытии части категорий, неправильные ответы на 1 -2 вопроса.
- **0 баллов** - неправильные ответы на 3 и более вопросов, большое количество существенных ошибок.