

Приложение 1 к РПД

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Дагестанский государственный аграрный университет имени
М.М.Джамбулатова»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология специальных видов питания»

Кафедра:	товароведения, технологии продуктов и общественного питания
Направление подготовки	19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
Направленность (профиль)	«Технология и организация ресторанного дела»
Квалификация	бакалавр
Форма обучения:	очная

Махачкала, 2026 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 3DD1CBB4E0B557048CF85BF588D45CAA
Владелец: Кутаев Шихрагим Кутаевич
Действителен: с 21.08.2025 до 14.11.2026

1. Область применения

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью программы дисциплины при реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ВО) по специальности: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17.08.2020 г. №1047).

Оценочные фонды разрабатываются для проведения оценки степени соответствия фактических результатов обучения при изучении дисциплины запланированным результатам обучения, соотнесенных с установленными в программе индикаторами достижения компетенций, а также сформированности компетенций, установленных программой бакалавриата.

Целью ФОС является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям федерального государственного образовательного стандарта ФГОС ВО по ОП.

ФОС предназначен для решения задач контроля достижения целей реализации ОП ВО и обеспечения соответствия результатов обучения области, сфере, объектам профессиональной деятельности, области знаний и типам задач профессиональной деятельности.

1.1. Общая трудоемкость дисциплины для студентов заочной форм обучения составляет 8 зачетных единиц (288 академических часов).

Вид учебной работы	Всего часов	Курс (семестр)
		4(7)
Общая трудоемкость: часы	288	288
зачетные единицы	8	8
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	90 (20)*	90 (20)*
Лекции	36(10)*	36 (10)*
Практические занятия (ПЗ)	54 (10)*	54(10)*
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:	162	162
подготовка к практическим занятиям	54	54
самостоятельное изучение тем	54	54
реферат	54	54
Промежуточная аттестация, экзамен	36	36
		экзамен

1.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатель и	Критерии оценивания			
	Шкала по традиционной пятибалльной системе			
	допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)

ПК-1 - Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-1 ПК-1 - Контролирует технологические параметры, режимы и соблюдение правильной эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Знания	Фрагментарные знания нормативной документации определяющей стандарты свойств сырья и полуфабрикатов влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; способов определения и анализа свойств сырья.	Неполные знания нормативной документации определяющей стандарты свойств сырья и полуфабрикатов влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; способов определения и анализа свойств сырья.	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания нормативной документации определяющей стандарты свойств сырья и полуфабрикатов влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; способов определения и анализа свойств сырья.	Сформированные систематические знания нормативной документации определяющей стандарты свойств сырья и полуфабрикатов влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства; способов определения и анализа свойств сырья.
--------	---	--	---	--

<i>Умения</i>	Фрагментарное умение применять нормативную базу и способы определения и анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства.	Несистематическое применение нормативной базы и способов определения и анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение применять нормативную базу и способы определения и анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства.	Сформированное умение применять нормативную базу и способы определения и анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства.
<i>Навыки</i>	Отсутствие навыков владения методиками определения и применения способов анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства.	Фрагментарное владение методиками определения и применения способов анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства.	В целом успешное, но несистематическое владение методиками определения и применения способов анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции,	Успешное и систематическое владение методиками определения и применения способов анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции,

			ресурсосбережени е, эффективность и надежность процессов производства.	процесса и качество готовой продукции, ресурсосбере жение, эффективност ь и надежность процессов производства.
--	--	--	---	---

ПК-1 - Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ИД-2 ПК-1 - Использует методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

<i>Знания</i>	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно- корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект.	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект.	Облада ет полнот ой знаний и системны м взглядом на изучаемы й объект.
<i>Умения</i>	Фрагментарное умение определения и анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства.	Разработанная технологическая схема обеспечивает производство продукции. Технологические режимы частично подобраны, имеются неточности в технологической схеме, некоторые вопросы раскрыты не развернуто.	Разработанная технологическая схема обеспечивает производство продукции. Подобраны и описаны все технологические режимы. Оперативная модель полностью соответствует технологической схеме. Раскрыты все системы и	Разработанная технологическ а я схема обеспечивает оптимальные режимы производство продукции. Оперативная модель является рациональной и полностью соответствует технологическ о й схеме. Все

			подсистемы.	системы и подсистемы раскрыты развернуто.
<i>Навыки</i>	Отсутствие навыков производства продукции пищевых производств, подбора технологических режимов и разработки технологической схемы производства продукции ПОП.	Наличие навыков (с небольшими пробелами) производства продукции пищевых производств, подбора технологических режимов и разработки технологической схемы производства продукции ПОП.	Наличие навыков производства продукции пищевых производств, подбора оптимальных технологических режимов производства продукции ПОП.	Наличие навыков разработки технологической схемы, которая обеспечивает оптимальные режимы производство продукции. Оперативная модель является рациональной и полностью соответствует технологической схеме.
ПК-1 - Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов ИД-3 ПК-1 - Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции.				
<i>Знания</i>	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект.	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект.	Обладает полнотой знаний и системным взглядом на изучаемый объект.

	некоторые из которых может связывать междусобой)			
<i>Умения</i>	Фрагментарное умение определения и анализа свойств сырья и полуфабрикатов, влияющих на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства.	Разработанная технологическая схема обеспечивает производство продукции. Технологические режимы частично подобраны, имеются неточности в технологической схеме, некоторые вопросы раскрыты не развернуто.	Разработанная технологическая схема обеспечивает производство продукции. Подобраны и описаны все технологические режимы. Оперативная модель полностью соответствует технологической схеме. Раскрыты все системы и подсистемы.	Разработанная технологическая схема обеспечивает оптимальные режимы производства продукции. Оперативная модель является рациональной и полностью соответствует технологической схеме. Все системы и подсистемы раскрыты развернуто.
<i>Навыки</i>	Отсутствие навыков производства продукции пищевых производств, подбора технологических режимов и разработки технологической схемы производства продукции ПОП.	Наличие навыков (с небольшими пробелами) производства продукции пищевых производств, подбора технологических режимов и разработки технологической схемы производства продукции ПОП.	Наличие навыков производства продукции пищевых производств, подбора оптимальных технологических режимов производства продукции ПОП.	Наличие навыков разработки технологической схемы, которая обеспечивает оптимальные режимы производства продукции. Оперативная модель является рациональной и полностью соответствует технологической схеме.

2. Оценочные средства (контрольно-измерительные материалы для оценивания), необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Разделы/Темы	Индекс контролируемой компетенции	Оценочное средство	Форма контроля
Раздел I. Основные и специальные виды питания.	ИД-1ПК -1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Тест по разделу 1. Реферат	Письменно
Современные теории и концепции питания.	ИД-1ПК -1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Виды питания.	ИД-1ПК -1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Лечебное и диетическое питание	ИД-1ПК -1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Общие требования к организации лечебного и лечебно-профилактического питания	ИД-1ПК -1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Характеристика основного варианта стандартной диеты	ИД-1ПК -1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Характеристика варианта диеты с механическим и химическим щажением	ИД-1ПК -1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Характеристика варианта диеты с механическим и химическим щажением	ИД-1ПК -1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Характеристика диет с пониженной и повышенной калорийностью	ИД-1ПК -1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Характеристика специальных и	ИД-1ПК -1	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос

разгрузочных диет	ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1		Письменная работа
Раздел 2 технология приготовления блюд для специальных групп питающихся.	ИД-1ПК -1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Тест по разделу 2. Реферат	Письменно
Общие требования к построению лечебных рационов	ИД-1ПК -1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Теоретические основы технологии изготовления диетических блюд	ИД-1ПК -1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Технология производства диетических холодных блюд и закусок	ИД-1ПК -1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Технология производства диетических супов	ИД-1ПК -1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Технология производства диетических блюд И изделий из овощей, круп и макаронных изделий	ИД-1ПК -1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Технология производства диетических блюд из рыбы	ИД-1ПК -1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Технология производства диетических блюд из мяса и птицы	ИД-1ПК -1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Технология производства диетических сладких блюд	ИД-1ПК -1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа
Технология производства диетических напитков	ИД-1ПК -1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1	Контрольная работа по теме работы	Устный опрос Письменная работа

2.1. Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости.

Оценивание обучающегося на занятиях осуществляется в соответствии с локальным актом университета (положением), регламентирующим проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся и организации учебного процесса.

2.1.1. Вопросы для контрольной работы

Раздел 1. Основные и специальные виды питания.

Тема: Современные теории и концепции питания.

1. Сущность классической теории. В чем заключается основной постулат академика А.А. Покровского о балансе энергии? Как звучит формула: «Приток веществ должен точно соответствовать их расходу»? 2 источника
2. Механизм усвоения пищи согласно теории. Почему классическая концепция рассматривает желудочно-кишечный тракт исключительно как полую трубку для расщепления пищи на мономеры с последующим всасыванием?
3. Классификация компонентов пищи. На какие группы делилась пища в рамках этой теории (нутриенты, балластные вещества, токсины)? Почему пищевые волокна долгое время считались бесполезными или даже вредными?
4. Критика классического подхода. Почему сегодня признается, что простое соответствие прихода и расхода калорий не гарантирует здоровья организма без учета качества этих калорий?
5. Революция Александра Уголева. Что такое «эндоэкология» человека? Раскройте роль симбиотической микрофлоры кишечника, которую впервые детально описал ученый.
6. Балластные вещества. Как изменилось отношение к пищевым волокнам (клетчатке) после открытия роли микробиома? Почему они стали считаться незаменимыми компонентами пищи?
7. Элементное питание. Что это такое и почему, согласно теории адекватного питания, введение смеси аминокислот и глюкозы напрямую в кровь (парентерально) не может полностью заменить естественный прием пищи?
8. Гормональная система кишечника. Какой вклад внесла эта теория в понимание того, что кишечник является крупнейшим эндокринным органом?
9. Функциональное питание (Япония). Дайте определение. Чем функциональные продукты отличаются от обычных обогащенных продуктов? Приведите примеры ингредиентов (пробиотики, пребиотики, фитостеролы).
10. Нутригеномика и нутригенетика. В чем разница между этими направлениями? Как генетические тесты позволяют составить индивидуальный рацион, исключая непереносимость лактозы или глутена?
11. Метаболомика. Как анализ метаболитов в крови позволяет оценить реальное состояние обмена веществ конкретного пациента здесь и сейчас, корректируя диету быстрее, чем по биохимии крови?

Тема: Виды питания.

1. Рациональное питание. Определение понятия для здорового человека. Каковы основные принципы: умеренность, сбалансированность, разнообразие и режим приема пищи?
2. Оптимальное питание. В чем отличие оптимального питания от рационального? Почему оптимальное питание всегда индивидуализировано под конкретного человека с учетом его генотипа и образа жизни?
3. Лечебное (диетическое) питание. Сущность метода диетотерапии. Классификация диетических столов (система Певзнера). Место применения — стационары или домашние условия.

4. Лечебно-профилактическое питание (ЛПП). Для какой категории граждан оно предназначено? Назначение ЛПП №1–5 (питание работающих во вредных условиях труда, например, при контакте с радиацией или тяжелыми металлами).
5. Профилактическое питание. Рационы для населения, проживающего в зонах экологического неблагополучия или техногенных катастроф.
6. Специализированное питание. Приведите примеры: спортивное питание, питание военнослужащих, бортовое питание, питание в чрезвычайных ситуациях.
7. Функциональное питание. Что такое функциональные ингредиенты (бифидобактерии, олигосахариды, антиоксиданты)? Примеры продуктов повседневного спроса, обогащенных данными компонентами.
8. Нетрадиционное (альтернативное) питание. Краткая характеристика вегетарианства, веганства, сыроедения. Риски возникновения дефицитных состояний при длительном применении таких систем без коррекции рациона.
9. Естественное энтеральное питание. Обычный прием пищи через рот. Требования к консистенции блюд при различных патологиях жевательного аппарата.
10. Искусственное энтеральное питание. Зондовое питание (назогастральный зонд, гастростома). Какие требования предъявляются к химическому составу смесей для зондового кормления?
11. Парентеральное питание. Суть метода (внутривенное введение нутриентов в обход ЖКТ). В каких клинических случаях назначается полное парентеральное питание и почему это считается крайней мерой?

Тема: Лечебное и диетическое питание

1. Определение и задачи. Что такое диетотерапия? Каковы ее основные цели: компенсация недостающих нутриентов, коррекция метаболических нарушений, восстановление иммунитета?
2. Основные принципы построения диеты. Раскройте суть механического, химического и термического щажения. Приведите примеры продуктов-«щадителей» и «раздражителей».
3. Режим питания. Почему при заболеваниях ЖКТ рекомендуется дробный прием пищи (5–6 раз в день)? Как распределяется калорийность рациона по приемам пищи?
4. Температурный режим. Какова оптимальная температура подачи горячих и холодных блюд в лечебном питании и почему недопустимы экстремальные температуры?
5. Диета № 0. Назначение, характеристика и перечень разрешенных продуктов (хирургические столы). Технология приготовления слизистых отваров из круп.
6. Диета № 1 (язвенная болезнь, гастрит с повышенной секрецией). Особенности кулинарной обработки: исключение экстрактивных веществ бульонов, использование сливочного масла вместо растительного для пассерования.
7. Технология кнелей и фрикаделек. В чем отличие технологии приготовления мясных кнелей (диетический стол № 1б) от обычных котлет (тройное прокручивание мяса, добавление взбитого белка)?
8. Диета № 2 (гастрит с пониженной секрецией). Механическое щажение умеренное, но химическое стимулирование. Какие продукты используются для стимуляции желудочной секреции?
9. Диета № 4 (острые энтероколиты). Максимальное ограничение клетчатки. Почему исключаются цельное молоко и черный хлеб? Технология приготовления «слизистых супов».
10. Диета № 5 (заболевания печени и желчных путей). Ограничение жиров, особенно тугоплавких (бараний, свиной). Почему овощи не пассеруются, а закладываются в супы сырыми или слегка припущенными?
11. Особенности диеты № 5п (при панкреатите). Исключение сырых овощей и фруктов даже в период ремиссии. Высокое содержание белков животного происхождения.

Тема: Общие требования к организации лечебного и лечебно-профилактического питания

1. Основной документ. Какой нормативный акт является базовым для организации лечебного питания в медицинских учреждениях РФ на сегодняшний день? Какова роль последних изменений (Приказ от 19.02.2024 № 70н)? 2 источника
2. Совет по лечебному питанию. При каком количестве коек в учреждении создается Совет по лечебному питанию? Назовите обязательные должности в составе Совета и его главную задачу. 2 источника
3. Врач-диетолог. Перечните основные должностные обязанности врача-диетолога (контроль закладки продуктов, снятие пробы, анализ эффективности диетотерапии, консультирование врачей отделений). 2 источника
4. Медицинская сестра диетическая. В чем заключается ее работа под руководством врача-диетолога? Кто несет ответственность за допуск персонала пищеблока к работе при отсутствии у них медосмотра? 2 источника
5. Общее руководство. Кто осуществляет общее руководство организацией лечебного питания в ЛПУ и кто является непосредственным ответственным лицом согласно должностной инструкции? 2 источника
6. Номенклатура диет. На какие системы делятся диеты в современных ЛПУ взамен старой номерной системы (№ 1–15)? Что такое система стандартных диет? 2 источника
7. Индивидуализация рациона. Какими способами осуществляется коррекция химического состава стандартной диеты конкретного пациента (использование СБКС — смесей белковых композитных сухих, изменение буфетных продуктов)? 2 источника
8. Меню-раскладка. Опишите процесс составления документа «Меню-раскладка» (форма № 44-МЗ). Кто участвует в его составлении и утверждении?
9. Контроль закладок. В чьем присутствии должна производиться закладка продуктов в котел на пищеблоке? Как фиксируется вес порционных блюд перед выдачей в отделения (допустимые отклонения веса)?
10. Суточная проба. Для чего она оставляется, какой объем должен составлять каждый образец блюда и каковы условия её хранения?
11. Режим питания. Сколько приемов пищи должно быть организовано минимум во всех ЛПУ? Для каких категорий больных применяется более частое питание (до 6 раз)? 2 источника
12. Транспортировка пищи. Какие требования предъявляются к транспорту и таре для доставки готовых блюд из центрального пищеблока в отделения больницы? Можно ли использовать этот транспорт для других целей?
13. Буфетные отделения. Каким санитарно-техническим оборудованием должны быть обеспечены буфетные в отделениях (ванны, кипятильники, моющие средства)?
14. Раздача пищи. Кем может осуществляться раздача готовой пищи больным? Требования к спецодежде персонала, осуществляющего раздачу.
15. Домашние передачи. Как регулируется передача продуктов от родственников пациентам? Кто определяет перечень разрешенных продуктов и где они должны храниться?

Тема: Характеристика основного варианта стандартной диеты

1. Определение. Что такое Основной вариант стандартной диеты (ОВД)? Как расшифровывается данная аббревиатура? 2 источника
2. Исторический контекст. Какие номерные диеты по М.И. Певзнеру (№ 1–15) были объединены в современную систему ОВД после реформы 2003 года?
3. Показания к назначению. При каких заболеваниях и состояниях назначается ОВД? Почему она считается универсальной для стационаров? 2 источника

4. Варианты ОВД. Перечислите подвиды ОВД с индексами (ОВД1, ОВД2, ОВД5, ОВД10). Чем они отличаются друг от друга при сохранении общей физиологической нормы нутриентов?
5. Суточная калорийность. Укажите диапазон энергетической ценности рациона ОВД для поддержания веса. Как меняется калорийность при использовании этой диеты для снижения массы тела?
6. Нормы БЖУ. Приведите средние суточные нормы потребления белков, жиров и углеводов по диете ОВД. Каково рекомендуемое соотношение животных и растительных белков/жиров?
7. Витамины и минералы. За счет каких групп продуктов обеспечивается высокая витаминизация данной диеты согласно её характеристике?
8. Ограничение соли. Каков норматив потребления поваренной соли в сутки при соблюдении ОВД?
9. Свободная жидкость. Какой объем жидкости рекомендуется потреблять пациенту на диете ОВД?
10. Способы приготовления. Какие методы термической обработки разрешены при приготовлении блюд ОВД? Почему исключается жарка?
11. Исключаемые вещества. Какие экстрактивные вещества ограничиваются в рационе и каким образом их удаляют из мяса и рыбы перед приготовлением?
12. Режим питания. Сколько приемов пищи предусмотрено в сутки? Как распределяется нагрузка на ЖКТ при таком режиме?
13. Температура блюд. Какова должна быть температура горячих и холодных блюд при подаче пациенту во избежание раздражения слизистой желудка?

Тема: Характеристика варианта диеты с механическим и химическим щажением

1. Дайте определение диете с механическим и химическим щажением (ЩД). Какова её основная физиологическая цель?
2. При каких заболеваниях и состояниях назначается данный вариант диеты? Назовите не менее трех показаний?
3. В чем принципиальное отличие ЩД от Основного варианта стандартной диеты (ОВД)?
4. Что подразумевается под термином «механическое щажение»? Какие физические свойства блюд должны быть изменены?
5. Приведите примеры продуктов, которые полностью исключаются из рациона из-за высокого содержания грубой клетчатки (механических раздражителей).
6. Каким образом достигается механическое щажение мясных и рыбных блюд в данной диете?
7. Что такое «химическое щажение»? Перечислите основные группы химических раздражителей, подлежащих ограничению или исключению?

Тема: Характеристика варианта диеты с механическим и химическим щажением

1. Почему при назначении ЩД категорически запрещены мясные, рыбные и грибные бульоны (отвары)?
2. Какой способ тепловой обработки является приоритетным для соблюдения химического щажения и почему?
3. Каков рекомендуемый режим питания (кратность приемов пищи) для пациентов на диете ЩД? Обоснуйте необходимость такого режима.
4. Укажите допустимый температурный диапазон горячих и холодных блюд при диете с щажением?.

5. . Опишите требования к внешнему виду и вкусу блюд диеты ЩД ?
6. Составьте упрощенную технологическую схему приготовления «Супа слизистого рисового» для диеты ЩД.

Тема: Характеристика специальных и разгрузочных диет

1. Дайте определение специальным диетам в рамках современной номенклатуры лечебных рационов. Чем они отличаются от основных вариантов стандартных диет (ОВД, ЩД)?
2. Перечислите основные группы специальных диет, применяемых в ЛПУ наряду со стандартными.
3. Какова цель назначения высококалорийных и высокобелковых диет (ВКД/ВБД)? Приведите примеры заболеваний
4. В чем заключается особенность низкобелковой диеты (НБД)? Почему её назначают при хронической болезни почек?
5. Что такое разгрузочные диеты? Укажите их главную физиологическую цель и среднюю калорийность рациона.
6. При каких заболеваниях целесообразно назначение творожного разгрузочного дня? Опишите его химический эффект.
7. Для чего назначается «калиевая диета»? Какие продукты являются основой этого специального рациона?
8. Почему разгрузочные диеты считаются неполноценными по химическому составу? Как часто их можно назначать здоровому человеку или пациенту в стационаре?
9. Пациенту после операции на органах ЖКТ назначена хирургическая диета № 0-а. Охарактеризуйте её консистенцию и перечень разрешенных продуктов

Раздел 2. Технология приготовления блюд для специальных групп питающихся.

Тема: Общие требования к построению лечебных рационов

1. Сформулируйте главный принцип соответствия в диетотерапии. Как он соотносится с понятием «физиологическая потребность организма»?
2. Перечислите три основных направления современной диетотерапии (по характеру воздействия на болезнь).
3. Почему длительное строгое щажение (механическое или химическое) может быть вредным для пациента? Какой принцип должен применить врач при улучшении состояния?
4. От каких факторов зависит расчет энергетической ценности (калорийности) лечебного рациона помимо диагноза?
5. Каково рекомендуемое процентное соотношение белков, жиров и углеводов (БЖУ) в стандартной калорийности лечебного рациона (около 2200–2400 ккал)?
6. Обоснуйте необходимость дробного режима питания (4–6 раз в день) при заболеваниях желудочно-кишечного тракта.
7. Какова роль белка в процессах репарации (восстановления) тканей? Почему его дефицит опасен даже при кратковременном соблюдении строгой диеты?
8. Что подразумевается под термином «химическое щажение»? Приведите примеры продуктов-раздражителей, подлежащих исключению.
9. Какие требования предъявляются к температуре горячих и холодных блюд в лечебном питании и почему?

10. В чем заключается гигиеническое требование к разнообразию семидневного меню? Почему нельзя повторять одни и те же блюда ежедневно, даже если они соответствуют диете?
11. Как решается проблема дефицита микронутриентов при длительном ограничении определенных групп продуктов (например, фруктов при диабете или соли при гипертонии)?
12. Назовите основное правило замены продуктов в лечебном рационе («сквозные блюда»).

Тема: Теоретические основы технологии изготовления диетических блюд

1. В чем заключается принципиальное отличие целей кулинарной обработки продуктов в общественном питании общего типа от целей обработки сырья в лечебном питании?
2. Объясните понятие «химическое щажение». Какие группы веществ, содержащихся в продуктах, подлежат ограничению или исключению при построении рациона, и какова их химическая природа (экстрактивные вещества, пуриновые основания, эфирные масла)?
3. Как теория сбалансированного питания трансформируется в теорию адекватного питания применительно к больным с патологией желудочно-кишечного тракта? Роль балластных веществ.
4. Опишите механизм влияния температуры подачи блюда на секреторную функцию желудка. Почему в диетпитании регламентируется диапазон температур горячих (не выше 60–65°C) и холодных (не ниже 15°C) блюд?
5. Сравните эффективность различных способов первичной обработки овощей (мытьё в проточной воде, замачивание, бланширование) с точки зрения удаления радионуклидов, нитратов и снижения микробной обсемененности.
6. Теоретические основы процесса диффузии при варке мяса: почему первый бульон при приготовлении большинства диет (№ 1, № 4, № 5) подлежит сливанию? Какие конкретно химические соединения переходят в отвар?
7. Как изменение агрегатного состояния белка (денатурация и коагуляция) при разных способах тепловой обработки влияет на его усвояемость организмом больного человека?
8. Обоснуйте необходимость использования специализированного оборудования (протирочных машин, пароварок, мармитов) в технологическом процессе производства диетических блюд по сравнению с традиционными методами нарезки и жарки.
9. Гидротермическая обработка (варка): сравните потери водорастворимых витаминов (B₁, C) при варке основным способом, припускании и варке на пару. Какой метод является наиболее щадящим с точки зрения термолабильных нутриентов?
10. Теория образования румяной корочки (реакция Майяра). Почему данный процесс считается недопустимым при изготовлении блюд для диет, требующих химического щажения слизистой оболочки ЖКТ?
11. Особенности структурообразования в диетических мучных изделиях (клецки, кнели). Какую роль играют взбитые яичные белки и слизистые отвары круп в формировании консистенции, обеспечивающей механическое щажение?
12. Технология приготовления слизистых супов: физико-химические изменения крахмала и растительной слизи при длительной гидротермической обработке овса или риса. Какое терапевтическое действие оказывает полученная коллоидная система?
13. Специфика тепловой обработки творога в диетпитании (приготовление пудингов и суфле). Цель введения заваривания крупой (манной) перед смешиванием с творогом.

Тема: Технология производства диетических холодных блюд и закусок

1. Каковы основные технологические требования к консистенции салатов и винегретов, назначаемых по диете № 2 (гастрит с пониженной секреторией), и какие методы механической обработки овощей используются для её достижения?

2. Обоснуйте необходимость исключения или строгого ограничения использования майонеза промышленного производства в диетическом питании; предложите альтернативные варианты заправок на основе растительных масел и объясните их влияние на химический состав блюда.
3. Опишите технологию приготовления заливных блюд (рыбных или мясных) для диеты № 0 или диеты при язвенной болезни: как достигается прозрачность бульона и почему использование желатина предпочтительнее крепкого костного отвара в данных рационах?
4. В чем заключается специфика первичной обработки сырых овощей для закусок в рамках механического щажения (диеты № 1, № 4)? Почему для этих столов запрещена шинковка соломкой и допускается только мелкая нарезка кубиком или протирание?
5. Проанализируйте процесс диффузии соли при посоле сельди специального (диетического) маринования: как снизить содержание хлорида натрия в готовом продукте до допустимых норм (5–6 г в сутки на весь рацион)?
6. Технология паштетов из печени для лечебного питания: сравните процессы обжаривания печени (для общего стола) и припускания/варки (для диетического). Как эти способы термообработки влияют на содержание холестерина и экстрактивных веществ в конечном продукте?
7. Какова роль липотропных факторов (метионина, лецитина) в технологии закусок из творога для диет № 5 и № 8? Какие дополнительные ингредиенты вводятся в рецептуру для повышения биологической ценности без увеличения калорийности?
8. Объясните физико-химический механизм процесса «массового отделения» сока из свежих овощей (огурцов, капусты) после их измельчения и посолки. Какие технологические приемы позволяют минимизировать потерю витаминов и минеральных веществ при этом процессе?
9. Требования к санитарному режиму при производстве холодных блюд: почему сроки реализации диетических закусок (особенно с добавлением яиц и масла) строго ограничены даже при хранении в охлажденном состоянии?
10. Особенности оформления и подачи холодных закусок для пациентов с постельным режимом: как форма нарезки и температура тарелки влияют на органолептическое восприятие пищи больным человеком?
11. Технология соусов на уксусной основе (заправки для салатов): почему концентрация уксусной кислоты в диетпитании не должна превышать 3%, и какие заменители уксуса можно использовать для придания кислого вкуса?
12. Использование растительного сырья (морская капуста, топинамбур) в диетических закусках: особенности их предварительной кулинарной обработки для удаления излишней горечи или жесткости перед включением в салаты.

Тема: Технология производства диетических супов

1. · Какова физиологическая роль слизистых отваров из круп (риса, овса, перловки) в диетотерапии заболеваний желудка и кишечника? Опишите физико-химические процессы, происходящие с крахмалом и растительной слизью при их длительной гидротермической обработке.
2. · Объясните технологическую необходимость сливания первого бульона при варке мясных и костных супов для диет № 1, № 4 и № 5. Какие конкретные химические соединения (экстрактивные вещества, пуриновые основания) удаляются с этой водой?
3. · Сравните технологию приготовления прозрачных супов (бульонов) для общего стола и для диетического питания. Почему в лечебной кулинарии не допускается использование отяжки из икры или мяса для осветления бульона?
4. · В чем заключается особенность пассерования овощей для заправочных супов диеты № 2 (гастрит с пониженной секрецией)? Почему в данном случае допускается легкая обжарка томатов и корней, в то время как для диеты № 5 она категорически запрещена?

5. · Опишите механизм действия клейстеризованного крахмала на моторику кишечника в протертых супах-пюре. Как степень измельчения продукта влияет на скорость эвакуации пищи из желудка?
6. · Особенности технологии молочных супов: почему для предотвращения сворачивания казеина при кипячении рекомендуется предварительно проваривать макаронные изделия или крупы в воде до полуготовности перед добавлением молока?
7. · Приготовление борщей и щей для диетического питания: какие изменения вносятся в классическую рецептуру свеклы и капусты для обеспечения химического щажения слизистой оболочки желудка (исключение уксуса, сокращение времени тушения)?
8. · Теоретические основы использования загустителей (мука, крахмал) в соусах для супов: сравните процесс белой и красной пассеровки муки с точки зрения сохранения амилалитической активности ферментов и органолептических показателей.
9. · Каковы требования к температуре подачи горячих супов в лечебном питании? Обоснуйте, почему употребление слишком горячей пищи недопустимо даже при соблюдении всех правил механической обработки ингредиентов.
10. · Технология производства сладких супов на основе отвара из сухофруктов: опишите процесс диффузии растворимых веществ и способы минимизации потерь витамина С и минеральных солей при варке.
11. · Специфика приготовления рыбных супов (ухи) для диетстолов: выбор сортов рыбы (тощие vs жирные), технология удаления экстрактивных веществ из головизны и костей, правила введения яично-молочной смеси (льезона).
12. · Использование смесей белковых композитных сухих (СБКС) в технологии диетических супов: на каком этапе технологического процесса и каким образом они вводятся в блюдо для обогащения его аминокислотным составом без изменения органолептики?

Тема: Технология производства диетических блюд и изделий из овощей, круп и макаронных изделий

1. Какова роль растительной клетчатки в организме человека и почему при назначении диет № 1 и № 4 возникает необходимость её максимального удаления или изменения консистенции овощных блюд до пюреобразного состояния?
2. Опишите физико-химические процессы клейстеризации крахмала при варке вязких каш для диеты № 1. Почему для этих целей предпочтительно использовать рисовую, овсяную или манную крупу, а не гречневую?
3. В чем заключается технологическая разница между приготовлением рассыпчатых и протертых каш? Как изменение соотношения воды и крупы влияет на степень денатурации белков и конечную консистенцию блюда?
4. Обоснуйте необходимость двукратной тепловой обработки свеклы (варка в кожуре, затем припускание с кислотой) в рецептуре винегретов для диетического питания. Как это предотвращает потерю окраски и обеспечивает химическое щажение?
5. Технология приготовления картофельного пюре: сравните влияние механического воздействия (протирание через сито vs использование блендера на высоких оборотах) на вязкость и клейстеризацию крахмала. Какой метод является более щадящим для слизистой ЖКТ?
6. Особенности технологии запеканок из овощей и круп (например, морковная или рисовая): какую функцию выполняет введение взбитых яичных белков в массу перед запеканием и как это соотносится с требованиями к диете № 5?
7. Приготовление котлет и биточков из овощей (морковные, капустные): объясните механизм связывания влаги манной крупой внутри фарша. Почему панировка в муке для данных изделий часто заменяется смазыванием сметаной перед запеканием?

8. Сравните процесс гидротермической обработки зеленого горошка и стручковой фасоли при сохранении их цвета. Какое значение имеет pH среды (добавление соды или кислоты) для сохранения хлорофилла и витаминов группы В?
9. Макароны изделия в лечебном питании: какие требования предъявляются к степени готовности («аль денте» vs полная проваренность) в зависимости от назначенного диетстола и почему?
10. Технология молочного супа с вермишелью: опишите проблему выпадения осадка (сыворок) при кипячении молока с макаронными изделиями и способы её предотвращения.
11. Использование комбинированных гарниров (овощи + крупы): теоретическое обоснование сочетаемости продуктов для обеспечения оптимального аминокислотного состава белка в рамках вегетарианских дней диетотерапии.
12. Проанализируйте потери водорастворимых витаминов (С, группа В) при различных способах варки овощей для гарниров: погружение в холодную воду, закладку в кипяток и варку на пару. Укажите наиболее рациональный метод для диетпитания.

Тема: Технология производства диетических блюд из рыбы

1. Каковы основные требования к сортам рыбы, используемой в лечебном питании (диеты № 1, № 5), и почему предпочтение отдается тощим и умеренно жирным породам (треска, хек, судак, минтай)?
2. Объясните биохимический процесс размягчения коллагена соединительной ткани рыб при тепловой обработке. Почему время варки или припускания рыбы значительно меньше, чем время обработки мяса убойных животных?
3. Сравните технологические процессы жарки рыбы основным способом (во фритюре или на сковороде) и приготовления рыбы отварной/припущенной. Какие химические соединения образуются при жарке, делающие этот метод неприемлемым для химического щажения?
4. Опишите технологию приготовления кнелей и суфле из рыбы: какова роль взбитых яичных белков в формировании структуры фарша и обеспечении механического щажения слизистой оболочки желудка?
5. В чем заключается особенность первичной обработки осетровых пород рыб для диетических блюд (ошпаривание звеньев)? Какое вещество удаляется с поверхности кожи и почему оно считается трудноперевариваемым?
6. Теоретические основы удаления экстрактивных веществ из головизны и костей при варке рыбных бульонов. Почему прозрачные рыбные бульоны редко используются в чистом виде в диете № 0 или № 1, уступая место слизистым крупяным отварам?
7. Технология приготовления паровых биточков из рубленой рыбы: обоснуйте необходимость использования хлеба пшеничного черствого, замоченного в воде или молоке, вместо муки или манной крупы.
8. Как влияет кислотная среда (добавление лимонного сока или уксуса) на денатурацию мышечных белков рыбы во время маринования перед припусканием? Допустимо ли это для диеты № 1?
9. Специфика приготовления заливной рыбы на овощном отваре: сравните желирующую способность каррагинана (если используется добавка) и натурального желатина из рыбьей чешуи/кожи с классическим костным желатином.
10. Особенности технологии запекания рыбы под соусом (сметанным, бешамель): какую функцию выполняет соус в защите нежной мышечной ткани от пересушивания при длительной тепловой обработке в шкафу?
11. Проанализируйте потери минеральных веществ (йод, фосфор) и ненасыщенных жирных кислот при различных способах тепловой обработки рыбы. Какой метод является наиболее щадящим для сохранения биологической ценности липидов?

12. Правила отпуска диетических рыбных блюд: почему температура подачи горячих блюд из рыбы не должна превышать 60–65°C, а холодных закусок — быть ниже 15°C, и как это связано с органолептикой продукта?

Тема: Технология производства диетических блюд из мяса и птицы

1. · Каковы требования к сортам мяса и категориям упитанности птицы, используемым в лечебном питании? Почему для диеты № 5 (заболевания печени) категорически запрещена свинина и баранина, а предпочтение отдается говядине, телятине и курам II категории?
2. · Объясните биохимическую причину жесткости мяса старых животных. Опишите технологические приемы ускорения гидролиза коллагена при варке или тушении без использования агрессивных маринадов.
3. · Сравните процесс экстракции азотистых веществ при первичной закладке мяса в холодную воду (для бульонов) и в кипящую воду (для вторых блюд). Какой метод обеспечивает максимальное удаление экстрактивных веществ, необходимых для химического щажения (диеты № 1, № 4)?
4. · Технология приготовления мясного пюре для строгих диет: опишите двойную стадию тепловой обработки (варка куском → протиравание/вторичное прогревание с соусом бешамель). Какую роль играет соус в удержании влаги и защите белков от пересушивания?
5. · Особенности технологии рубленых изделий (кнели, фрикадельки, суфле): почему фарш для этих изделий подвергается «выбиванию» и интенсивному вымешиванию, и как это влияет на денатурацию миозина и структуру готового продукта?
6. · В чем заключается технологическая разница между жаркой котлет основным способом и их запеканием в жарочном шкафу (после предварительного обжаривания)? Обоснуйте преимущество запекания для диетического питания.
7. · Специфика тепловой обработки субпродуктов (печень, язык) в лечебной кулинарии. Почему печень для диеты № 5 рекомендуется только отваривать или готовить на пару, исключая обжаривание даже после бланширования?
8. · Технологические особенности обработки птицы: необходимость удаления кожи перед приготовлением. Как кожа влияет на химический состав блюда (содержание холестерина и жира) и его перевариваемость?
9. · Использование яично-масляных смесей (льезон, сливочное масло) при подаче отварного мяса: объясните механизм эмульгирования и защиты поверхности мяса от заветривания.
10. · Приготовление бефстроганов для диеты № 2: обоснуйте использование томатного сока вместо пассерованного томата и сметанного соуса вместо мучной жировой пассеровки.
11. · Технология голубцов и фаршированных перцев в диетическом исполнении: сравните классический способ обжаривания полуфабрикатов перед тушением и закладывание их в сыром виде сразу в соус. Как это изменяет калорийность и содержание продуктов неполного расщепления жиров?
12. · Проанализируйте потери витаминов группы В при варке мяса. Куда переходит основная часть тиамина и рибофлавина, и каким образом этот факт используется для повышения пищевой ценности рациона больного?

Тема: Технология производства диетических сладких блюд

1. · Какова роль гидроколлоидов (крахмала, агара, желатина, альгината натрия) в формировании структуры диетических киселей и желе? Сравните температуру плавления агар-агара и желатина.
2. · Объясните физико-химический процесс инверсии сахарозы при варке киселей на ягодной основе с добавлением лимонной кислоты. Почему это важно для предотвращения кристаллизации?

3. · Технология приготовления муссов: опишите механизм образования пенной структуры за счет введения взбитых яичных белков или фруктово-ягодного пюре. Какую роль играет кислота в стабилизации белковой пены?
4. · Особенности использования заменителей сахара (ксилит, сорбит, стевия) в диете № 9. Как их гигроскопичность и температура карамелизации отличаются от сахарозы, и как это влияет на органолептику печенья или желе?
5. · Приготовление самбуков из яблок или абрикосов: объясните технологию взбивания охлажденного пюре с сырым яичным белком. Какие изменения происходят с растительными пектинами при нагревании и последующем охлаждении массы?
6. · В чем заключается технологическая разница между приготовлением компотов из сухофруктов I и II способами (с настаиванием и без)? Какой метод позволяет максимально сохранить витамин С и вкусоароматические вещества?
7. · Использование модифицированных крахмалов в производстве инстант-киселей. Опишите преимущества экструзионного крахмала перед нативным картофельным или кукурузным с точки зрения скорости заваривания и прозрачности.
8. · Специфика технологии молочных желе и пудингов: почему кипячение молочно-желатиновой смеси недопустимо и приводит к потере желирующих свойств?
9. · Обоснование необходимости протирания фруктов для диеты № 1 и № 2 даже при наличии мягкой клетчатки (например, бананы или спелые груши). Роль консистенции в механическом щажении.
10. · Теоретические основы процесса синерезиса (отделение влаги) в желированных блюдах. Какие технологические факторы (концентрация сахара, вид загустителя, pH среды) замедляют этот процесс при хранении мармелада или желе?
11. · Особенности использования меда в диетическом питании: при какой температуре разрушаются ферменты диастазы и бактерицидные вещества в меде, делая его просто подсластителем?
12. · Технология соусов к сладким блюдам (фруктовые подливы): сравните способы загущения выпариванием (редукция) и введение крахмального клейстера. Какой метод предпочтителен для сохранения цвета ягод?

Тема: Технология производства диетических напитков

1. · Какова роль пектиновых веществ, содержащихся в плодах, при производстве диетических соков с мякотью? Опишите механизм их взаимодействия с водой и влияние на консистенцию напитка.
2. · Объясните физико-химический процесс экстракции водорастворимых витаминов (С, группы В) и минеральных солей при приготовлении настоев из шиповника. Почему для сохранения аскорбиновой кислоты рекомендуется использовать воду температурой не выше 80°C?
3. · Сравните технологию приготовления компотов I и II способами (с варкой сиропа и закладкой фруктов vs закладка продуктов в кипящую воду). Какой метод обеспечивает лучшую сохранность формы плодов и почему?
4. · Особенности технологии производства киселей из ягод с высоким содержанием кислот (смородина, клюква). Как крахмал взаимодействует с поликислотами и как предотвратить синерезис (расслоение) готового продукта?
5. · Использование сахарозаменителей (ксилит, сорбит, аспартам) в напитках для диеты № 9. Как отсутствие процесса карамелизации у заменителей сахара влияет на цвет и вкус горячих напитков (чай, кофе)?
6. · Теоретические основы желирования молочного киселя: объясните механизм образования структуры при использовании кукурузного крахмала высокой вязкости и цельного молока.

7. · Технология производства лечебных отваров (например, рисового или овсяного): опишите изменения, происходящие с белками и углеводами зерна при длительном вываривании, приводящие к образованию слизистого отвара.
8. · В чем заключается технологическая особенность приготовления какао на молоке для диетического питания? Почему порошок необходимо предварительно смешивать с небольшим количеством жидкости перед завариванием основной массой?
9. · Проанализируйте потери танинов и эфирных масел при кипячении чая. Почему для лечебного питания допускается только однократное заваривание чайного листа горячей водой (85–95°C) без повторного использования заварки?
10. · Специфика производства соевого молока и напитков на его основе: какие антипитательные вещества (ингибиторы трипсина) разрушаются при тепловой обработке и как это влияет на усвояемость белка?
11. · Технология газированных напитков в условиях пищеблока: химическая реакция взаимодействия соды и лимонной кислоты. Почему такие напитки ограничиваются в диетпитании (особенно при заболеваниях ЖКТ)?
12. · Правила хранения свежеприготовленных витаминных напитков (морковный, свекольный соки). Объясните процессы окисления каротиноидов и антоцианов под действием света и кислорода воздуха.

2.1.2. Тесты для текущего контроля знаний студентов (с ключом ответов)

Тестовые вопросы и задания для проведения текущей и промежуточной аттестации включает 20 заданий: задания с единственным вариантом ответа (40%), с множественным выбором (20%), с развернутым ответом (20%), на установление соответствия (20%).

Тесты к дисциплине «Технология специальных видов питания»

Раздел1.

Что является главной целью диетического питания? а) Максимальное насыщение организма калориями б) Воздействие на механизмы развития заболевания через восстановление нарушенного обмена веществ в) Исключение из рациона всех животных белков *Ответ: б*

2. Какое заболевание требует назначения диеты с резким ограничением поваренной соли (стол №7 по Певзнеру)? а) Сахарный диабет б) Язвенная болезнь желудка в) Острый нефрит и хроническая почечная недостаточность *Ответ: в*

3. Какой способ тепловой обработки наиболее предпочтителен для диетических блюд (лечебные столы), так как обеспечивает максимальное сохранение пищевых веществ? а) Жарка во фритюре б) Варка основным способом в) Приготовление на пару или припускание *Ответ: в*

4. Что означает принцип «механического щажения» в технологии спецпитания? а) Использование только жидких блюд б) Исключение продуктов с грубой клетчаткой, измельчение ингредиентов, использование пюреобразных консистенций в) Отказ от использования специй *Ответ: б*

5. Для какой группы заболеваний назначается высокобелковая диета? а) Ожирение тяжелой степени б) Туберкулез легких, истощение после операций, ожоговая болезнь в) Подагра *Ответ: б*

Блок 2. Технология приготовления блюд специального назначения

6. Чем заменяют пшеничную муку высшего сорта при приготовлении мучных изделий для больных целиакией (непереносимость глютена)? а) Кукурузным или рисовым крахмалом, гречневой мукой б) Ржаной мукой в) Манной крупой *Ответ: а*

7. Почему для язвенников (диета №1) овощи не пассеруют, а закладывают в супы в отварном виде? а) Чтобы уменьшить калорийность блюда б) Чтобы исключить экстрактивные вещества и эфирные масла, раздражающие слизистую желудка в) Потому что пассерованные овощи дольше варятся *Ответ: б*

8. Какое молоко используется для приготовления каш детям ясельного возраста? а) Цельное сырое молоко б) Молоко, разбавленное водой 1:1 в) Цельное молоко, доведенное до кипения и процеженное (или стерилизованное/ультрапастеризованное) *Ответ: в*

9. В чем заключается особенность приготовления белковых омлетов (для диетических столов №5, 5п)? а) Используются только яичные белки без желтков б) Омлет жарится на большом количестве сливочного масла в) Добавляется двойной объем молока *Ответ: а*

10. Какой загуститель чаще всего используется в киселях для детского и диетического питания вместо крахмала для снижения углеводной нагрузки? а) Желатин б) Мука пшеничная в) Пектин или модифицированный крахмал *Ответ: в*

Раздел 2.

11. Какова температура подачи горячих первых блюд в детском и школьном питании? а) Не ниже 75 °С б) Не ниже 45–50 °С в) Комнатная температура *Ответ: б*

12. Какие продукты категорически запрещены в производстве школьного питания согласно современным санитарным нормам (СанПиН)? а) Филе трески и минтая б) Грибы непромышленного производства, уксус, горчица, хрен, острые соусы, кетчуп, майонез в) Макароны группы А *Ответ: б*

13. Что такое «триптофановая проба», применяемая в лабораторном контроле мясного сырья для спецпитания? а) Определение свежести мяса б) Выявление наличия посторонних примесей в) Метод выявления мяса больных животных (нарушение обмена веществ) *Ответ: в*

14. Как часто должна проводиться витаминизация третьих блюд (компотов, киселей) в дошкольных образовательных учреждениях? а) Ежедневно или через день б) Один раз в неделю в) Только в зимний период *Ответ: а*

15. Пациенту назначена бессолевая диета. Масса сырого продукта — 200 г. Потери массы при тепловой обработке составляют 35%. Какова масса готового продукта? а) 130 г б) 165 г в) 70 г (*Расчет: $200 - (200 * 0,35) = 200 - 70 = 130$*) *Ответ: а*

16. Рассчитайте количество отходов при холодной обработке 10 кг моркови молодой урожая текущего года, если норма отходов составляет 20%. а) 2 кг б) 1,5 кг в) 2,5 кг (*Расчет: $10 * 0,20 = 2$*) *Ответ: а*

Ключи к ответам:

1 — б; 2 — в; 3 — в; 4 — б; 5 — б; 6 — а; 7 — б; 8 — в; 9 — а; 10 — в; 11 — б; 12 — б; 13 — в; 14 — а; 15 — а; 16 — а.

2.1.3 Тематика рефератов

1. Развитие государственной политики в области здорового питания населения РФ. Анализ реализации стратегии до 2035 года.
2. Современные направления в развитии принципов специализированного питания: персонификация и нутригеномика.
3. Принципы создания пищевых продуктов с заданными свойствами (функциональные продукты).
4. Методологические подходы к проектированию рецептур специализированных продуктов питания.
5. Комплексная оценка качества и безопасности продуктов специального назначения.
6. Технология и организация питания в дошкольных образовательных учреждениях (ДОУ): требования СанПиН и особенности меню.
7. Особенности технологии приготовления блюд для школьного питания (с учетом новых требований ФЗ №273 и санитарных норм).
8. Питание детей и подростков как приоритетная государственная задача: профилактика алиментарно-зависимых заболеваний.
9. Технология кулинарной продукции для геродиетического питания (для пожилых людей): принципы мягкого химического и механического щажения.
10. Специфика питания беременных женщин и кормящих матерей: микронутриентная поддержка.
11. Научно-практические аспекты разработки продуктов для больных сахарным диабетом (использование сахарозаменителей и подсластителей).
12. Технология производства безглютеновых продуктов питания для больных целиакией.
13. Диета при сердечно-сосудистых заболеваниях: технология снижения содержания натрия и животных жиров.
14. Организация питания при заболеваниях желудочно-кишечного тракта (столы №1, №2, №4, №5 по Певзнеру).
15. Низкобелковые диеты при хронической почечной недостаточности: использование аналогов белковых продуктов.
16. Применение криотехнологий в производстве специализированных замороженных полуфабрикатов для диетпитания.
17. Технология и организация бортового питания (авиационного): физика процесса, стандартизация и упаковка.
18. Научно-практические аспекты разработки продуктов питания для спортсменов (высокобелковое питание, изотоники, гейнеры).
19. Разработка рационов для экстремальных условий: питание военнослужащих и спасателей МЧС.
20. Космическое питание: эволюция технологий от туб до сублимации.
21. Использование белков животного и растительного происхождения в производстве специализированных продуктов (изолятов соевого белка, казеинатов).
22. Современные способы упаковки специализированных продуктов (вакуумирование, модифицированная газовая среда) для продления сроков годности.

23. Высокотехнологичные производства спецпитания: экструзия, ультразвуковая обработка, ферментативная модификация сырья.
24. Применение комбинированных белковых продуктов и их аналогов в массовом питании.
25. Научно-практические аспекты применения различных видов сушки (лиофильной, распылительной) в технологии функциональных напитков

2.2. Промежуточная аттестация

Форма промежуточной аттестации: экзамен:

4 курс - Экзамен.

На промежуточной аттестации обучающийся оценивается оценкой. Результат обучения по дисциплине считается достигнутым при получении обучающимся оценки - «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по каждому из контрольных мероприятий, относящихся к данному результату обучения.

Вопросы к экзамену

1. Теория сбалансированного питания (А.А. Покровский) и её ограничения: переход к теории адекватного питания (А.М. Уголев).
2. · Роль симбиотической микрофлоры кишечника в метаболизме нутриентов и формировании иммунного ответа.
3. · Классификация специальных видов питания по целевому назначению и контингенту потребителей.
4. · Система стандартных диет РФ: нормативно-правовое обоснование (Приказ Минздрава № 330).
5. · Основной вариант стандартной диеты (ОВД): химический состав, показания, отличия от рационального питания.
6. · Диета с механическим щажением (ЩД): технологические приемы измельчения и протираания продуктов.
7. · Диета с химическим щажением: методы удаления экстрактивных веществ из мяса и рыбы (варка «вторым бульоном»).
8. · Термическое щажение: физиологическое влияние температуры подачи блюд на секреторную функцию ЖКТ.
9. · Вариант высокобелковой диеты (ВБД): источники липотропных факторов при заболеваниях печени.
10. · Низкобелковая диета (НБД): принципы построения рациона при хронической почечной недостаточности.
11. · Технология приготовления рубленых изделий диетического назначения (кнели, суфле): роль фосфатидов яичного желтка в эмульгировании.
12. · Механизм связывания влаги альбумином при производстве мясных и рыбных кнелей.
13. · Производство слизистых отваров: условия экстракции бета-глюканов из овса и их обволакивающее действие.
14. · Технология соусов для щадящих диет: использование крахмала вместо жировой пассеровки муки (принцип «белого соуса»).
15. · Особенности технологии супов-пюре: процесс гомогенизации и предотвращение синерезиса.
16. · Диетотерапия сахарного диабета: расчет хлебных единиц и гликемического индекса продуктов.

17. · Технология использования сахарозаменителей (ксилит, сорбит, стевия) в горячих напитках и выпечке.
18. · Аглютеновое питание: характеристика безглютенового сырья (псиллиум, камедь рожкового дерева).
19. · Проблема кросс-контаминации глютенем на промышленном предприятии: меры контроля.
20. · Технология кулинарной обработки океанической рыбы: удаление тиаминазы и триметиламинооксида.
21. · Специфика тепловой обработки овощей, богатых эфирными маслами (редька, лук), для химического щажения.
22. · Физико-химические изменения липидов при жарке во фритюре: образование акролеина как противопоказание для диетпитания.
23. · Лечебно-профилактическое питание (ЛПП): рационы для работающих в условиях радиационного воздействия.
24. · Выдача пектиновых добавок и кисломолочных напитков работникам химических производств.
25. · Энтеральное зондовое питание: классификация полимерных и олигомерных смесей.
26. · Парентеральное питание: расчет осмолярности растворов аминокислот и глюкозы.
27. · Контроль качества спецпитания: методика отбора суточных проб готовой пищи в ЛПУ.
28. · Технологические потери витамина С при варке овощей: сравнительный анализ закладок в холодную и горячую воду.
29. · Влияние рН среды на стабильность каротиноидов при приготовлении морковных соков.
30. · Принципы конструирования семидневного сводного меню-требования: исключение повторяемости белковых компонентов.
31. · Бортовое питание: промышленная стерилизация автоклавированием и упаковка в МГС.
32. · Сублимационная сушка продуктов для космонавтов и спецконтингента: сохранение нативной структуры белков.
33. · Геродиететика: изменение биодоступности кальция у пожилых людей, технология обогащения продуктов.
34. · Питание беременных и кормящих: коррекция рационов по содержанию фолиевой кислоты и железа.
35. · Нутригеномика: теоретические основы создания персонифицированных рационов.
36. · Функциональное питание: пребиотики (инулин, олигофруктоза) как стимуляторы роста бифидофлоры.
37. · Использование текстурированного соевого белка (ТПБ) в мясорастительных рубленых изделиях.
38. · Технология энпитов: производство высокобелковых концентратов для реанимации.
39. · Специальные рационы при ожоговой болезни: коррекция гиперметаболизма.
40. · Теория «зигзагообразного питания»: физиологическое обоснование циклического изменения калорийности.
41. · Бессолевое питание: использование заменителей соли на основе солей калия.
42. · Низкокалорийная диета (НКД): замена насыщенных жирных кислот полиненасыщенными.
43. · Технология производства СБКС (смесей белковых композитных сухих): получение гидролизатов.
44. · Санитарно-гигиенические риски при производстве диетических кондитерских изделий длительного хранения.
45. · Методика расчета энергетической ценности блюда с учетом потерь при холодной обработке и тепловой уварке.
46. · Влияние степени измельчения фарша на перевариваемость белков мяса ферментами ЖКТ.
47. · Технология молочных супов: предотвращение сворачивания казеина при кипячении.
48. · Использование гидроколлоидов (агар-агар, желатин) в десертных смесях: температура плавления геля.
49. · Инверсия сахарозы под действием кислот ягод: предотвращение кристаллизации в киселях.

50. · Технология осветления бульонов для спецпитания: физические методы (оттяжка обезжиренным мясом).
51. · Особенности работы пароконвектомата в режиме «пар» для сохранения водорастворимых витаминов.
52. · Окисление полиненасыщенных жирных кислот: роль антиоксидантов в рецептурах рыбных блюд.
53. · Разработка технологических карт для индивидуальных диет (на примере целиакии).
54. · Организация системы ХАССП (НАССР) в цехе лечебного питания.
55. · Методы пастеризации порционного молока для детского и диетического питания.
56. · Ферментативное размягчение мяса (протеазы папаина/бромелаина) в диетстолах при патологии жевательного аппарата.
57. · Технология получения безглютенового хлеба на заквасках высокой кислотности.
58. · Влияние режимов охлаждения готовых блюд на развитие *Bacillus cereus* в крупяных гарнирах.
59. · Расчет норм отходов и потерь массы специфического сырья (субпродукты, птица II категории) для спецрационов.
60. · Современные тенденции развития индустрии специализированного питания

2.3. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Технология специальных видов питания» проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающимся.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций для устного опроса:

- **оценка «отлично»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание по дисциплине демонстрируются на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Обучающийся владеет терминологией, способен приводить примеры, высказывает свою точку зрения с опорой на знания и опыт;

- **оценка «хорошо»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные признаки, причинноследственные связи. Ответ логичен, выстроен, но совершены единичные ошибки. Не в полной мере владеет знаниями по всей дисциплине. Даны ответы на дополнительные, поясняющие вопросы;

- **оценка «удовлетворительно»:** ответ на вопрос не полный, с ошибками. Обучающийся путается в деталях, с затруднением пользуется профессиональной терминологией. Есть замечания к построению ответа, к логике и последовательности изложения. Не отвечает на дополнительные вопросы;

- **оценка «неудовлетворительно»:** ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу, присутствует фрагментарность, нелогичность изложения. Обучающийся не осознает связь обсуждаемого вопроса с другими объектами дисциплины, речь неграмотная, не используется профессиональная терминология. Ответы на дополнительные вопросы не даны или неверные.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при написании контрольной работы:

Оценка «отлично» - выставляется студенту, показавшему всесторонние систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике. Но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала. Но при этом он владеет основным и понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при решении задач:

Оценка «отлично»- задача решена полностью, с соблюдением последовательности, все расчёты и выводы верны.

Оценка «хорошо»- решение в целом верное, но есть небольшие недочёты (например, одна вычислительная ошибка или не хватает пояснений).

Оценка «удовлетворительно» - задача решена частично, но объём выполненной части позволяет получить правильные результаты и выводы.

Оценка «неудовлетворительно»- решение частично, с большим количеством вычислительных ошибок, выводы неверны или отсутствуют.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при написании реферата:

Реферат должен иметь структуру: титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение (выводы), список литературы. Преподаватель может выдвинуть свои требования оформления. Материал излагают последовательно, своими словами. При цитировании обязательны ссылки на источники.

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если: работа написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, точка зрения обучающегося обоснованна, в работе присутствуют ссылки на источники и литературу. Обучающийся в работе выдвигает новые идеи и трактовки, демонстрирует способность анализировать материал.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если: работа студента написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснованна, в работе присутствуют ссылки на источники и литературу. Среди недочётов могут быть: неточности в изложении материала; отсутствие логической последовательности в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он выполнил задание, однако тему осветил лишь частично, допустил фактические ошибки в содержании реферата, не продемонстрировал способность к научному анализу, не высказывал в работе своего мнения, допустил ошибки в логическом обосновании своего ответа.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы, задание выполнено формально, обучающийся ответил на заданный вопрос, но при этом не ссылаясь на источники и литературу, не трактовал их, не высказывал своего мнения, не проявил способность к анализу, то есть в целом цель реферата не достигнута.

Оценка не выставляется обучающемуся, если реферат им не представлен.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения экзамена:

- **оценка «отлично»:** обучающийся дал полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявил совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыл основные положения темы. В ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений. Обучающийся подкрепляет теоретический ответ практическими примерами. Ответ сформулирован научным языком, обоснована авторская позиция обучающегося. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа или с помощью «наводящих» вопросов преподавателя. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень владения компетенцией(-ями);

- **оценка «хорошо»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявлено умение выделять существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, но есть недочеты в формулировании понятий. При ответах на дополнительные вопросы допущены незначительные ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень владения компетенцией(-ями);

- **оценка «удовлетворительно»:** обучающимся дан неполный ответ на вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, явлений, нарушена логика ответа, не сделаны выводы. Речевое оформление требует коррекции. Обучающийся испытывает затруднение при ответе на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень владения компетенцией(-ями);

- **оценки «неудовлетворительно»:** обучающийся испытывает значительные трудности в ответе на вопрос, допускает существенные ошибки, не владеет терминологией, не знает основных понятий, не может ответить на «наводящие» вопросы преподавателя. Обучающимся продемонстрирован низкий уровень владения компетенцией(-ями).

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при выполнении теста:

№ задания	Элемент содержания (Раздел/тема)	Тип задания	Максимальный балл за задание
1		задание с единственным вариантом ответа	
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9		задание с множественным выбором	
10			
11			
12			
13		задания с развернутым ответом	

14			
15			
16			
17		задание на установление соответствия	
18			
19			
20			
	Максимальный балл		
Соответствие оценок и требований к результатам аттестации		Оценка «отлично»	85-100%
		Оценка «хорошо»	70-84%
		Оценка «удовлетворительно»	56-69%
		Оценка «неудовлетворительно»	менее 56%

Министерство сельского хозяйства РФ
Департамент образования и кадровой политики
ФГБОУ ВО
«Дагестанский государственный аграрный университет
имени М.М. Джамбулатова»
Факультет _____

КАФЕДРА _____
Дисциплина « _____ »
Направление подготовки _____
Профиль « _____ »

Экзаменационный билет № 30

- 1.
- 2.
- 3.

Билет составил (а) _____ / _____
Билеты утверждены на заседании кафедры _____,
от _____ протокол № _____
Зав. кафедрой _____ / _____