

**Министерство образования Красноярского края
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Техникум горных разработок имени В.П. Астафьева»**

<p>Рекомендовано: Методическим объединением общепрофессионального, профессионального циклов</p> <p> Т.А. Громыко/ «10» 06 20 20 г.</p>	<p>Согласовано: Организация (предприятие) <u>ИИ «Варшава»</u></p> <p>Руководитель:  «10» 06 20 20 г.</p>	<p>Утверждаю: Директор КГБПОУ «Техникум горных разработок имени В.П. Астафьева» Для документов /Л.В. Данилович/ «25» 06 20 20 г.</p>
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для дифференцированного зачета

ОП.10 Основы диетического питания

Наименование дисциплины

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Код, название профессии

Разработчик: Громыко Татьяна Анатольевна

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность.

Ирша 2020 г.

Согласовано:

Руководитель Методического
Объединения

_____/_____
«__» _____ 20__ г.

Организация-разработчик: краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение «Техникум горных
разработок имени В.П.Астафьева»

Разработчик: Громыко Татьяна Анатольевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО – ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ	4
1.1. Комплект контрольно – измерительных материалов по дисциплине	4
1.2. Формы контроля и оценивания элементов учебной дисциплины	4
1.3. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке на дифференцированном зачете.	4
2. Оценка освоения учебной дисциплины ОП.10 Основы диетического питания	8
3. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины ОП.10 Основы диетического питания	9
4. Печатные издания	31

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО – ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

1.1. Комплект контрольно – измерительных материалов по дисциплине

Фонд оценочных средств является частью учебно – методического обеспечения образовательной программы в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

Результатом освоения учебной дисциплины: ОП.10 Основы диетического питания является готовность обучающегося к итоговой аттестации по дисциплине в форме дифференцированного зачета.

Формой аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет.

1.2. Формы контроля и оценивания элементов учебной дисциплины

Элемент дисциплины	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
ОП.10 Основы диетического питания	Дифференцированный зачет	Тестирование, ЛПЗ, индивидуальные задания, самостоятельная работа

1.3. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке на дифференцированном зачете.

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих знаний и умений:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;
- обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ;

- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;
- проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные понятия и термины микробиологии;
- основные группы микроорганизмов,
- микробиологию основных пищевых продуктов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- правила личной гигиены работников организации питания;
- классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
- правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;
- пищевые вещества и их значение для организма человека;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- новые процессы обмена веществ в организме;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;
- усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
- нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;
- назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;
- методики составления рационов питания

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента
ВД3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК3.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента
ПК3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

2. Оценка освоения учебной дисциплины ОП.10 Основы диетического питания

Основной целью оценки учебной деятельности является оценка умений и знаний. Оценка осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

- контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся.

Промежуточная аттестация обучающихся по учебной дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

Дифференцированный зачет может проводится в виде теста, защиты рефератов, презентаций.

**3. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины
ОП.10 Основы диетического питания**

**Задание для дифференцированного зачета
1 вариант**

Ф.И.О. _____

Группа № _____ **курс** _____

1. Диета №12 назначается при:

- (верно) заболеваниях ЦНС
- заболеваниях крови

2. Диета №11 назначается больным:

- (верно) туберкулезом
- инфекционными заболеваниями

3. Вес Нетто продуктов составляет:

- (верно) вес после холодной обработки
- вес без холодной обработки

4. Производственный контроль на пищеблоке проводит:

- (верно) диетсестра
- шеф-повар
- работник Роспотребнадзора

5. Ежедневное меню раскладка составляется:

- (верно) диетсестрой
- (верно) шеф-поваром
- администрацией
- кладовщиком

6. Ежедневная меню раскладка должна быть подписана:

- (верно) главным врачом
- бухгалтером
- дежурным врачом

7. Органолептическая оценка готовой пищи - это пробы на :

- (верно) вкус

- вложение продуктов
- микробную обсемененность в ЛПУ

8. Температура подачи первого блюда должна быть:

- (верно) не ниже 65 градусов
- не ниже 45 градусов

9. Принцип диетотерапии при заболеваниях Ж.К.Т:

- (верно) дробное питание
- (верно) малый объем порций
- горячее питание
- холодное питание

10. Бракераж готовой продукции на пищеблоке проводится:

- (верно) бракеражной комиссией
- бухгалтером по питанию
- старшими медсестрами

11. За проведением проф. Мед. Осмотров на пищеблоке следит:

- (верно) диетсестра
- шеф-повар

12. Принципы работы на пищеблоке ЛПУ по санитарно-эпидемиологическим правилам:

- (верно) поточность производства
- (верно) соблюдение санитарно-эпидемиологического режима
- правильное составление документации

13. Главное в концепции сбалансированного питания А.А. Покровского:

- (верно) поступление в организм всех пищевых нутриентов в определенном соотношении
- больше белка и витаминов

14. Нутриентами в диетологии называют:

- (верно) все пищевые вещества
- пищевые продукты

15. В обязанности шеф –повара входит:

- (верно) приготовление пищи по составленным документам
- (верно) получение продуктов на складе
- ведение документации на складе

- составление карточек-раскладок
- 16. Карточки-раскладки на пищеблоке:**
- составляет диет-сестра
 - составляет шеф повар
 - (верно) берутся из специальных сборников
- 17. Состав карточки-раскладки:**
- (верно) нельзя менять
 - можно менять
- 18. При поступлении продукта на склад пищеблока его должны сопровождать:**
- сертификат соответствия
 - (верно) удостоверение качества
 - (верно) накладная
- 19. Документ сопровождающий мясо:**
- (верно) ветеринарная справка по форме №4
 - ветеринарная справка по форме №5
- 20. Категории мяса говядины рекомендованные для питания больных:**
- (верно) I и II категории
 - тощее
- 21. Журнал фиксирующий наличие гнойничковых заболеваний у работников пищеблока:**
- С-витаминизации
 - (верно) «Здоровье»
- 22. Средняя температура в холодильных камерах на пищеблоке (в градусах):**
- (верно) +2 +6
 - -1 -10
- 23. Сметана закладывается в первое блюдо за:**
- (верно) 10 мин до окончания варки
 - 1 час до окончания варки
- 24. Вода на химический анализ на пищеблоке берется:**
- 1 раз в 6 мес
 - 1 раз в 3 мес
 - (верно) 1 раз в год

25. Разведения хлорсодержащих препаратов на пищеблоке:

- (верно) 0,6%
- (верно) 0,15%
- (верно) 0,2%

26. Журнал С-витаминизации на пищеблоке ведет:

- (верно) диетсестра
- шеф-повар

27. Ежедневная потребность в аскорбиновой кислоте взрослого человека составляет:

- 100мг
- (верно) 80мг

28. За кладовую суточного запаса продуктов отвечает:

- (верно) шеф-повар
- кладовщик
- диетсестра

29. Производственный журнал на пищеблоке ведет:

- (верно) шеф-повар
- кладовщик
- диетсестра

30. Срок хранения рыбы мороженной при температуре +2 + 6 на пищеблоке составляет:

- 3-е суток
- (верно) 48 часов
- 72 часа

31. Продукты содержащие наибольшее количество витамина С:

- (верно) зеленый перец
- (верно) черная смородина
- (верно) зелень: укроп петрушка и т.п

32. Основными признаками порчи рыбы охлажденной является:

- (верно) легкое отделение мяса от кости
- (верно) положительные пробы «на нож»
- ослизненная поверхность

33. В состав бракеражной комиссии входит:

- (верно) дежурный врач

- кладовщик
- старшие медсестры

34. При добавлении пищевой соды для лучшего разваривания супов из бобовых происходит:

- (верно) разрушение витаминов группы В
- разрушение минералов
- горький привкус

35. Аскорбиновая кислота разрушается при:

- (верно) t 100 градусов
- t 90 градусов
- t 60 градусов

36. Тара для готовой пищи должна быть:

- эмалированной
- изготовлена из пищевого алюминия
- (верно) изготовлена из пищевого железа

37. В обязанности санитарок-буфетчиц входит:

- (верно) разогрев остывших блюд
- (верно) приготовление не сложных блюд чай, кофе
- приготовление супов

38. Приказы Министерства Здравоохранения РФ по лечебному питанию отмененные в 2003 году:

- (верно) №540
- (верно) №369
- №315

39. Приказ Министерства Здравоохранения РФ действующий в настоящее время:

- (верно) 330
- 714
- 345

40. Приказ Министерства Здравоохранения РФ действующий в настоящее время для детских стационаров и роддомов:

- (верно) №333
- №330
- №540

41. Вегетарианцы не использует в своем рационе:

- (верно) мясо, рыбу, кур
 - молочные продукты
 - растительные продукты
42. **В приказе Министерства Здравоохранения РФ №330 отменены:**
- (верно) 15 лечебных столов
 - 5 вариантов основных диет
 - должностные инструкции
43. **При заболеваниях ЖКТ с кровотечениями температура блюд должна быть:**
- (верно) ниже 45 градусов
 - 60 градусов
 - 80 градусов
44. **Продукты богатые пуринами:**
- (верно) отварное мясо
 - (верно) крепкий мясной бульон
 - овощной салат
45. **Виды растительного масла рекомендуемые при заболеваниях ЖКТ:**
- (верно) оливковое
 - (верно) льняное
 - подсолнечное
46. **Вид каши исключаемый из питания при заболеваниях кишечника:**
- манная молочная
 - овсяная молочная
 - (верно) кукурузная молочная
47. **Наибольшее содержание витаминов группы В в:**
- (верно) в мясе животных и кур
 - рыбе
 - (верно) бобовых
48. **При заболевании желудка с повышенной кислотностью рекомендуется минеральная вода:**
- (верно) щелочная
 - кислотная
49. **Смывы на иерсиниоз на пищеблоке берутся:**
- (верно) с грязных овощей и фруктов

- с готовой продукции
- с рук персонала

50. Пробы готовой продукции на бактериологическую обсемененность лучше брать с:

- рубленых продуктов
- гарниров
- (верно) порционных продуктов

**Задание для дифференцированного зачета
2 вариант**

Ф.И.О. _____

Группа № _____ **курс** _____

1. Готовность блюд из рыбы определяется по:

- времени готовки
- (верно) отсутствию розоватого цвета мяса у кости.

2. Готовые рубленые изделия из мяса на разрезе имеют:

- розовый цвет
- (верно) серый цвет

3. При заболеваниях ССС больному рекомендуются:

- блюда из мяса
- (верно) блюда из рыбы и птицы
- (верно) блюда из молока и молочных продуктов
- овощи и фрукты

4. Для обогащения витаминами крупяных каш рекомендуется варить их на:

- воде
- (верно) овощном отваре
- (верно) молоке

5. Срок хранения йодированной соли:

- (верно) 6 мес
- 1 мес
- 1 год

6. Са лучше усваивается из

- (верно) молочных продуктов
- мясных продуктов
- овощей и фруктов

7. Цвета растительных продуктов содержащих В – каротин:

- (верно) желтые
- зеленые
- синие
- (верно) красные

8. Выполнение натуральных норм подсчитывается:

- 1 раз в 10 дней
- (верно) 1 раз в месяц
- 1 раз в квартал

9. Продукт, содержащий большое количества йода:

- (верно) морская капуста
- морковь
- дыня

9. Наибольшее содержание калия в:

- (верно) сухофруктах
- свежих фруктах и овощах
- мясе и рыбе

11. Блюда из курицы охлажденной на пищеблоке должны подвергаться:

- (верно) двойной тепловой обработке
- одинарной тепловой обработке

12. Срок хранения мяса охлажденного на пищеблоке составляет:

- 10 суток
- (верно) 3-е суток
- 5-ро суток

13. Суточные пробы на пищеблоках хранятся:

- (верно) 48 часов
- 24 часа
- 72 часа

14. Нельзя готовить на пищеблоках ЛПУ:

- (верно) «макароны по флотски»
 - (верно) блинчики с начинкой
 - винегрет
- 15. Блюда из рыбы запеченной проходят тепловую обработку:**
- (верно) 25-30 мин при температуре 180 – 200 градусов
 - 1 час при температуре 100 – 180 градусов
 - 2 часа при температуре 200 градусов
- 16. Паровые блюда на пищеблоке можно готовить при наличии:**
- (верно) заводской пароварки
 - подручных приспособлений
- 17. При изменении выхода готовой продукции в карточках-раскладках нужно:**
- (верно) пересчитать все компоненты составив пропорцию
 - убрать или прибавить какой-то продукт
- 18. При разделки на порции курицы можно:**
- использовать разделочный инвентарь с маркировкой м.с и р.с
 - (верно) использовать разделочный инвентарь с маркировкой к.с
- 19. Для местной документации пищеблоков можно использовать:**
- (верно) только типографские бланки
 - произвольную форму документов
- 20. В приказе №330 Министерства здравоохранения РФ указаны:**
- (верно) 5 основных вариантов стандартных диет.
 - 10 основных вариантов стандартных диет.
 - 3 основных варианта стандартных диет.
- 21. Приказы и инструкции Министерства здравоохранения РФ относятся :**
- (верно) к официальной руководящей документации пищеблоков
 - к местной документации пищеблока
- 22. Проверка весов на пищеблоке должна проводиться:**
- (верно) 1 раз в 6 мес
 - 1 раз в год
 - 1 раз в 3 мес
- 23. Готовая пища может храниться во время раздачи на мармите:**
- (верно) 2 часа
 - 3 часа

- 6 часов

24. Для сохранения витаминов и минералов в свежих овощах и фруктах при варки их закладывают:

- в холодную среду
- в теплую среду
- (верно) в кипящую среду

25. Дефростация глубоко замороженных продуктов на пищеблоке происходит:

- у батареи
- у включенных плит
- (верно) при комнатной температуре в сыром цехе

26. Фактор способствующий быстрому прогорканию жиров:

- (верно) яркий свет
- высокая температура воздуха
- соприкосновение с воздухом

27. Соланин – содержится:

- во фруктовом соке
- (верно) позеленевшем картофеле
- в рыбе

28. Отравление рыбой опасны из-за:

- (верно) прогоркания в ней жиров
- (верно) разложения белка
- разрушения витаминов

29. Липотропные свойства продукта – это:

- (верно) расщепление жиров
- образование жиров

30. Приказ МЗ СССР об организации лечебного питания в лечебно – профилактических учреждениях:

- № 530 от -0-1984 г-
- (верно) № 330 от -0-2003 г-

31. Ответственность за организацию питания в ЛПУ несут:

- главный врач
- (верно) начмед
- лечащий врач

- (верно) врач – диетолог
- диет сестра

32. Инструкция по учету продуктов питания в ЛПУ утверждена приказом МЗ :

- №530 от -0-1984 г
- (верно) № 330 от -0-2003 г

33. Полная материальная ответственность за прием, хранение и отпуск продуктов питания в ЛПУ возлагается на:

- главного врача
- врача диетолога
- диетсестру
- (верно) заведующего складом (кладовщика)

34. За продукты питания, находящиеся на пищеблоке ЛПУ, полную материальную ответственность несут:

- главный врач
- врач – диетолог
- диетсестра
- (верно) кладовщик
- (верно) шеф – повар

35. Сведения о назначенных диетах палатная медсестра ежедневно вносит в:

- (верно) порционник
- меню – раскладку
- номенклатуру диет
- меню

36. Сведения о наличии больных, состоящих на питании на 9 часов утра, подаются диетсестре:

- (верно) старшими медсестрами отделений
- заведующими отделений
- главной медицинской сестрой

37. Основной документ для приготовления пищи на кухне и выдачи на отделения является:

- порционник отделения
- (верно) меню – раскладка
- заявка на питание

- ежедневное теню
- таблица химического состава блюд

38. Предварительную проверку качества продуктов питания производят при их приемке на склад:

- врач-диетолог
- (верно) Диетсестра
- (верно) зав-складом
- шеф – повар

39. Закладка продуктов питания в котел производится в присутствии:

- главной медсестры
- (верно) диетсестры или диетврача
- главного врача
- (верно) шеф- повара
- буфетчиц

40. Контроль соблюдения технологии приготовления диетических блюд осуществляют:

- врач-диетолог
- (верно) диетсестра
- (верно) зав-производством (шеф – повар)
- дежурный врач

41. Вес порций готовых блюд должен соответствовать нормам:

- закладки
- (верно) выхода готовой продукции

42. Получает и доставляет пищу для больных на отделения:

- старшая медсестра
- диетсестра пищеблока
- (верно) буфетчица
- дежурная медсестра
- санитарка

43. Раздача готовой пищи больным с момента ее приготовления должна быть не позднее:

- 1 часа
- (верно) 2 часов
- 3 часов

44. Температура горячих блюд при раздаче должна быть:

- 45 – 50° C
- (верно) 57 – 62° C
- 70- 90° C

45. Температура холодных блюд при раздаче :

- (верно) не ниже 15° C
- не выше 20° C
- не ниже 25° C

46. Вторые блюда и гарниры для питания больных при раздаче должны иметь температуру не ниже:

- + 40°
- + 50°
- + 55°
- (верно) + 65°
- + 75°

47. Перечень и количество продуктов для передачи по диетам утверждает :

- зав- отделением
- начмед
- (верно) совет по питанию
- врач-диетолог

48. Состав и количество пищевых продуктов, используемых течение суток – это:

- режим питания
- (верно) пищевой рацион
- физиологическая потребность
- диетотерапия

49. Режим питания здорового человека:

- шестиразовый
- (верно) четырехразовый
- трехразовый

50. Суточная потребность здорового человека в углеводах:

- (верно) 300 - 400 г-
- 400 - 500 г-

- 600 - 700 г-

**II Задание для дифференцированного зачета
3 вариант**

Ф.И.О. _____

Группа № _____ **курс** _____

1. ищевые рационы и режимы питания, специально составленные с лечебной и профилактической целью это:

- (верно) диета

- раскладка

- картотека блюд

- меню

- порционник

2. Основные лечебные диеты имеют номера:

- с 1 по 7

- с 1 по 10

- (верно) с 0 по 15

- с 0 по 20

3. В ЛПУ врач - диетолог составляет по основным диетам:

- (верно) 7-дневное плановое меню

- порционник

- меню - раскладку

- (верно) рекомендации по питанию

- заявку на продукты

4. Потребность в энергии у больных, находящихся на постельном режиме:

- (верно) снижается

- не изменяется

- повышается

5. Режимы питания во всех ЛПУ

- двухразовый

- трехразовый
- четырехразовый
- (верно) пятиразовый
- (верно) шести разовый

6. Диетический режим больного зависит от:

- состояния больного
- стадии заболевания
- (верно) характера и стадии заболевания
- состояния больного, характера и стадии болезни

7. Суточная потребность в воде здорового человека:

- (верно) 2,5 л
- 3,5 л
- 4,5 л-

8. Режим питания больного с язвенной болезнью:

- шестиразовый
- (верно) четырехразовый
- Двухразовый

9. Механическое щажение пищеварительного тракта достигается исключением из рациона:

- жареных блюд
- (верно) грубых продуктов
- продуктов, вызывающих усиление секреции

10. Больному с почечной недостаточностью рекомендуется в диете:

- (верно) уменьшение жидкости и белка
- увеличение жидкости и белка
- уменьшение белка, но увеличение жидкости
- увеличение белка, но уменьшение жидкости
- (верно) дробное питание малыми порциям

11. Парентеральное питание - это введение:

- пюреобразных и жидких блюд
- смесей определенного состава
- (верно) питательных веществ, минуя желудочно - кишечный тракт

12. Основные документы организации лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении:

- (верно) семидневное сводное меню
- (верно) картотека блюд
- (верно) сведения о наличии больных, состоящих на питании
- (верно) ведомость на выдачу продуктов

13. Картотеку блюд утверждают:

- (верно) диетолог
 - заведующий производством
 - заведующий пищеблоком
- (верно) главный врач
 - главный бухгалтер

14. Утверждает меню-раскладку в лечебно-профилактическом учреждении:

- диетолог
- заведующий производством
- заведующий пищеблоком
- (верно) главный врач
 - главный бухгалтер

15. За организацию лечебного питания в лечебно-профилактическом учреждении отвечает:

- заведующий отделением
- (верно) врач-диетолог
 - главврач
 - зам- главврача по лечебной работе
 - зам- главврача по административно-хозяйственной работе

16. Документы по организации лечебного питания, утверждаемый главным врачом ежедневно - это:

- (верно) картотека блюд
 - ведомость на выдачу продуктов
 - сведения о наличии больных
- (верно) меню-раскладка
 - требования по получению продуктов со склада на пищеблок

17. Председателем в Совете по лечебному питанию является:

- главврач
- (верно) диетолог

- зам- главврача по лечебной части
- зам- главврача по АХЧ
- шеф-повар

18.Контролирует работу пищеблока:

- дежурный врач
- (верно) врач-диетолог
- главврач
- лечащий врач
- зам- производством

19.Ответственным секретарем Совета по лечебному питанию является:

- зав- производством
- зав- пищеблоком
- диетолог
- главврач
- (верно) зам- главврача по лечебной работе

20.На пищеблоке меню-раскладку составляет:

- диетолог
- (верно) диетсестра
- повар
- зав-производством
- калькулятор

21.Закладка продуктов в котел производится в присутствии:

- (верно) зав- производством
- повара
- (верно) диетсестры
- (верно) дежурного врача
- главврача

22.За ведение бракеражного журнала несет ответственность:

- (верно) диетсестра
- диетолог
- дежурный врач
- зав-производством
- главврач

23. Ответственность за организацию лечебного питания в отделении несет:

- буфетчица
- (верно) старшая медсестра
- зав-отделением
- сестра-хозяйка
- лечащий врач

24. Ответственность за питание зондовых больных в отделении несет:

- (верно) лечащий врач
- старшая медсестра отделения
- постовая мед- сестра отделения
- буфетчица
- главврач

25. Питание постельных больных осуществляет:

- лечащий врач
- (верно) старшая медсестра
- постовая мед- сестра
- дежурный врач

26. Контроль за питанием постельного больного в отделении возлагается на:

- завотделением
- (верно) старшую медсестру
- постовую медсестру
- главврача
- дежурного врача

27. Диету больному при поступлении определяет:

- (верно) лечащий врач
- дежурный врач
- завприемным отделением
- главврач

28. Контроль за соблюдением работниками пищеблока санитарных правил осуществляют

- (верно) диетврач
- шеф-повар;

- (верно) диетсестра;
- главный врач;
- нач-мед-

29.Расщепление белков в желудочно-кишечном тракте включает следующие последовательные этапы:

- белки – глицерин – аминокислоты
- (верно) белки – аминокислоты – мочевины
- белки – полипептиды – пептиды – аминокислоты
- белки – пектины – аминокислоты
- белки-мочевина

30.Усиленное расщепление белков в организме происходит при:

- злокачественных новообразований;
- ожирении;
- (верно) ожоговой болезни;
- (верно) инфекционных заболеваниях
- (верно) голодании

31.Важнейшие свойства глюкозы:

- (верно) быстрое всасывание в кишечнике и ассимиляция в тканях
- (верно) способность служить легко утилизируемым источником энергии
- способность превращаться в лизин и другие незаменимые аминокислоты
- (верно) стимуляция секреции инсулина
- (верно) превращение в гликоген

32.Лактоза обладает всеми перечисленными способностями кроме:

- (верно) расщепления в кишечнике с образованием фруктозы
- расщепления в кишечнике с образованием галактозы;
- стимулирования всасывания кальция в кишечнике
- обеспечения благоприятной среды для роста бифидум-бактерий в кишечнике у
- способности вызывать диарею при избыточном потреблении

33.Расщепление крахмала происходит:

- в желудке

- (верно) в тонкой и 12-перстной кишке
- в толстой кишке
- (верно) в ротовой полости
- в тонкой кишке

34. Основной обмен повышен:

- (верно) при гипертиреозе
- (верно) у детей и подростков
- при гипотиреозе
- у лиц с избыточной массой тела

35. Принципы лечения язвенной болезни основан на всем перечисленном кроме:

- механического щажения рецепторов и слизистой гастро-дуоденальной области
- (верно) химической стимуляции рецепторов и слизистой гастро-дуоденальной области
- термического щажения рецепторов и слизистой гастро-дуоденальной области
- соблюдение ритмов приема пищи
- обеспечения больного полноценным сбалансированным питанием в соответствии с физическими потребностями организма и особенностями течения патологического процесса

36. При язвенной болезни запрещается употребление:

- мяса кролика
- мяса щуки
- (верно) крутых яиц
- молока
- манной каши

37. Продукты, являющиеся источником витамина С-

- (верно) Черная смородина
- Печень
- (верно) Шиповник
- Крупы

38. Творожные блюда являются источником:

- (верно) белка
- (верно) молочного жира

- углеводов
- хлорида натрия

39. Строго вегетарианский рацион вызывает в организме дефицит:

- (верно) животного белка
- растительного белка
- (верно) животного жира
- растительного жира

40. При язвенной болезни 12-перстной кишки пищу следует готовить:

- (верно) на пару
- жарить
- (верно) тушить
- запекать в духовом шкафу без предварительного отваривания
- принимать в сыром виде

41. В овощах и фруктах содержится мало:

- углеводов
- витаминов
- микроэлементов
- (верно) растительных жиров

42. При язвенной болезни, осложненной гастро-дуоденальным кровотечением необходимо:

- назначить диету Меленграхта
- (верно) не кормить
- провести поэтапную диетотерапию
- ограничений в питании не делать

43. При язвенной болезни, осложненной стенозом привратника:

- пища дается не протертая
- (верно) пища дается протертая
- питание разнообразное
- фактор протирания пищи не имеет значения
- (верно) дается только жидкая пища

44. Вариант набора блюд и продуктов, полностью отвечающих требованиям диеты I протертой, включает:

- салат овощной, слизистый овсяный суп, мясо отварное куском, каша

- сыр не острый тертый, суп слизистый гречневый, котлета мясная жаренная без панировки, каша рисовая протертая, компот процеженный
- (верно) мясной сырок, суп овсяный слизистый, суфле мясное паровое, пюре картофельное, яблочный мусс
- морковь тертая сырая, суп овощной протертый, курица отварная, рис протертый отварной, самбук
- сельдь нежирная вымоченная, суп протертый картофельный на курином бульоне, рулет мясной паровой, пюре морковно-свекольное из отварных овощей, снежки

45. Наибольшее количество клетчатки содержится в:

- (верно) в макаронах
- в печенье
- в малине
- в фасоли

46. При язвенной болезни не разрешается использовать:

- мясной бульон
- овощной отвар
- крупяной отвар
- слизистый отвар
- (верно) костный бульон

47. Основой противоязвенной диеты является:

- мясной бульон
- костный бульон
- молоко
- (верно) протертые каши
- кисло - молочные продукты

48. В противоязвенную диету можно включать:

- горох
- заводской творог
- неострый сыр
- (верно) мясной бульон
- соевые продукты

49. Функции врача-диетолога при организации питания больных:

- составление порционников
- (верно) контроль меню- раскладки

- (верно) снятие пробы
- (верно) консультация врачей отделений в вопросах лечебных диет
- (верно) контроль правильности составления и применения лечебных диет

50. Функции диетсестры при организации питания больных:

- (верно) составление порционииков
- (верно) снятие пробы
- (верно) осуществление контроля качества продуктов и их закладке
- (верно) контроль доставки готовой пищи в отделения

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

89% - 100% - «5»

75% - 88% - «4»

60% - 74% - «3»

Менее 60% - «2»

4. Печатные издания:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 512 с.
3. Лаушкина Т. А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: Учебник. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-240 с.
4. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023
<http://docs.cntd.ru/document/420304275>

Электронные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.- Режим доступа: <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776058.htm>
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с. - Режим доступа: <https://docplan.ru/Index/56/56009.htm>

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III,10с.- Режим доступа: <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776056.htm>
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с. - Режим доступа: <https://docplan.ru/Index/56/56023.htm>
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с. - Режим доступа: <http://files.stroyinf.ru/Index/57/57023.htm>
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11с.-Режимдоступа: <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776055.htm>
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с. - Режим доступа: <https://docplan.ru/Index2/1/4293776/4293776054.htm>
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с. - Режим доступа: <http://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293776/4293776052.htm>
9. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. Режим доступа: <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
10. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- Режим доступа: <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. - Режим доступа: <https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&documentId=57390>

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <http://files.stroyinf.ru/Data1/9/9747/>
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901806306>
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901802127>
15. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
16. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru

Дополнительные источники:

1. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: Учебник /З.П.Матюхина. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=355626>
4. Анфимова Н. А. Кулинария: Учебник для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2005. – 352 с.
5. Анфимова Н. А. Кулинария: Учебное пособие для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
6. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебник для НПО. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 304 с.
7. Бренц М.Я. Технология приготовления диетических блюд. – М.: Экономика, 1988. – 175 с.