

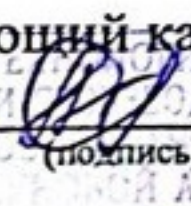
Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна  
Должность: Проректор по учебно-методической работе  
Дата подписания: 16.02.2025 14:27:33  
Уникальный программный ключ:  
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И  
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

**КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА  
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ имени Коршуновой А.Ф.**

**УТВЕРЖДАЮ**

**Заведующий кафедрой**  
  
**К.А. Антошина**  
(подпись)

« 26 » 02 2024 г.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б.1.В.ДВ.06.02 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО  
НАЗНАЧЕНИЯ**

19.03.04 Продукты питания животного происхождения

(код и наименование направления подготовки)

нет

(наименование профиля подготовки)

**Разработчик:**

ст.преп.  
(должность)

  
(подпись)

**В.П.Нетычук**

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры  
от « 26 » 02 2024 г., протокол № 14

Донецк 2024 г.

**Паспорт  
оценочных материалов по учебной дисциплине**

**Б.1.В.ДВ.06.02 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО  
НАЗНАЧЕНИЯ**

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	ПК-1. Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания и изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>Тема 1. Научное обоснование лечебного питания. Значение диетической терапии в лечении и профилактике заболеваний. Обеспечение нужд в питании больного организма. Принципы щажения</p> <p>Тема 2. Характеристика лечебных свойств продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>Тема 3. Выбор продуктов и способов их технологической и тепловой кулинарной обработки, Обоснование режима питания. Особенности приготовления блюд лечебного назначения.</p> <p>Тема 4. Характеристик специальных приёмов приготовления диетических блюд, разработка меню для предприятий диетического питания.</p> <p>Тема 5. Значение лечебно-профилактического питания в условиях затронутой экологической среды. Характеристика рационов лечебно-профилактического назначения. Выбор продуктов и технология производства блюд, яки оказывают содействие выводу вредных веществ и повышению защитных функций организма. Понятие функционального питания.</p> <p>Тема 6. Альтернативные виды питания, характеристика редуцированных диет, кембриджская диет, вегетарианство, его история и виды; сыроядение принципы раздельного питания.</p> <p>Тема 7. Научное обоснование организации питания детей разного возраста. Особенности питания детей и подростков в детских учреждениях (школах, интернатах, лагерях и др).</p>	

		Тема 8. Требования к приготовлению блюд для детей. Принципы взаимозаменяемости продуктов в детском питании, Организация диетического питания детей. Разработка рационов питания в общеобразовательных школах и интернатах.	
--	--	--	--

## Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

### Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
2	ПК-1. Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-1 <sup>пк-1</sup> Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции	Тема 1. Научное обоснование лечебного питания. Значение диетической терапии в лечении и профилактике заболеваний. Обеспечение нужд в питании большого организма. Принципы щажения Тема 2. Характеристика лечебных свойств продуктов животного и растительного происхождения. Тема 3. Выбор продуктов и способов их технологической и тепловой кулинарной обработки, Обоснование режима питания. Особенности приготовления блюд лечебного назначения. Тема 4. Характеристик специальных приёмов приготовления диетических блюд, разработка меню для	Тест, собеседование
ИД-2 <sup>пк-1</sup> Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции				
ИД-3 <sup>пк-1</sup> Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции				
ИД-4 <sup>пк-1</sup> Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов				

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируем ые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
			<p>предприятий диетического питания. Тема 5. Значение лечебно- профилактического питания в условиях загрязненной экологической среды. Характеристика рационов лечебно- профилактического назначения. Выбор продуктов и технология производства блюд, яки оказывают содействие выводу вредных веществ и повышению защитных функций организма. Понятие функционального питания. Тема 6. Альтернативные виды питания, характеристика редуцированных диет, кембриджская диет, вегетарианство, его история и виды; сыроедение принципы раздельного питания. Тема 7. Научное обоснование организации питания детей разного возраста. Особенности питания детей и подростков в детских учреждениях (школах, интернатах, лагерях и др). Тема 8. Требования к приготовлению блюд для детей. Принцип взаимозаменяемости продуктов в детском питании. Организация диетического питания детей. Разработка рационов питания в образовательных учреждениях.</p>	

### Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу собеседование

Шкала оценивания (интервал баллов) <sup>2</sup>	Критерии оценивания
5	Ответы на вопросы собеседования даны на высоком уровне (студент полно осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
3-4	Ответы на вопросы собеседования даны на среднем уровне (студент в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
1-2	Ответы на вопросы собеседования даны на низком уровне (студент допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом и т.п.)
0	Ответы на вопросы собеседования даны на неудовлетворительном уровне или не представлен (студент не готов, не выполнил задание и т.п.)

### Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу тест

Шкала оценивания (интервал баллов) <sup>2</sup>	Критерии оценивания
9-10	Ответы на тест даны на 90-100% вопросов
7,5-8,9	Ответы на тест даны на 75-89% вопросов
6-7,4	Ответы на тест даны на 60-74% вопросов
0-5,9	Ответы на тест даны на 0-59% вопросов

### Примерный перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Собеседование (устный или письменный опрос)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой учебной дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по учебной дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам учебной дисциплины
2	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
3	Контрольная работа (ТМК)	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или учебной дисциплине.	Комплект контрольных заданий по вариантам

### Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

При текущем модульном контроле проводится тестирование по темам.

Тестовые задания могут быть следующих типов: закрытого типа с выбором одного или нескольких правильных ответов, открытого типа (с указанием ответов), задания на установление соответствия, задания на установление правильной последовательности.

Тестовые задания должны отвечать следующим требованиям:

– в тексте задания должна быть устранена всякая двусмысленность или неясность формулировок;

– задание и варианты ответов должно иметь предельно простую синтаксическую конструкцию;

– не рекомендуется в формулировках заданий и вариантов ответов использование фраз и слов, допускающих оценочные суждения субъекта, например, «большой», «небольшой», «много», «мало», «меньше», «больше», «часто», «всегда», «редко», «никогда» и т.п.

– варианты ответов должны быть грамотно согласованы с содержательной частью задания, однообразны по содержанию и структуре;

– между вариантами ответов необходимы четкие различия, правильный ответ должен быть однозначен;

– число тестовых заданий с отрицанием должно быть минимальным, при этом частица «не» выделяется жирным шрифтом.

Студент получает оценки по 5-ти балльной шкале, которые потом интерполируются в баллы текущего модульного контроля в зависимости от максимально возможного по следующей таблице.

### Распределение баллов, которые получают обучающиеся

Текущее тестирование и самостоятельная работа								Максимальная сумма баллов
Смысловой модуль № 1		Смысловой модуль № 2		Смысловой модуль № 3		Смысловой модуль № 4		
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	100
5	15	5	15	5	15	5	35	

Примечание. T1, T2, ... T4 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Индивидуальные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины

#### Тематика рефератов.

1. Современные концепции в диетологии.
2. Использование минеральной воды в лечебном питании.
3. Дикорастущие травы как важный фактор лечебного питания.
4. Лечебные свойства овощей. Овощи - источник здоровья.
5. Лечение соками. Целебные свойства фруктов и ягод.
6. Целебные свойства фруктов и ягод.
7. Лечение соками.
8. Характеристика новых кисломолочных продуктов с функциональными свойствами.

9. Характеристика круп как лечебных продуктов.
10. Диетические хлебобулочные изделия.
11. Роль вкусовых добавок — специй, пряностей, приправ в диетическом питании. Заменители сахара, соли, уксус
12. Использование рыбы в диетическом и лечебно-профилактическом питании.
13. Лечебные свойства нерыбных морепродуктов.
14. Виды диетического мяса, их характеристика, использование в диетпитании.
15. Использование субпродуктов в лечебно-профилактическом питании.
16. Характеристика диетических видов птицы, особенности приготовления лечебно-профилактических блюд из нее.
17. Характеристика продуктов и блюд из мяса и птицы с функциональными свойствами.
18. Особенности приготовления диетических мучных блюд и кондитерских изделий.
19. Особенности приготовления лечебных продуктов и блюд с ралиопротекторными свойствами,
20. Особенности вегетарианства как альтернативного питания.
21. Концепция раздельного питания.

### **Тестовые задания**

1. Белков в продуктах, их аминокислотный состав, усвояемость?:
  - а) пищевая ценность;
  - б) энергетическая ценность;
  - в) биологическая ценность.
2. Количество полноценных белков, которые содержатся в коровьем молоке (%)
  - а) 3%
  - б) 2%;
  - в) 8%.
3. Из молочных продуктов при заболеваниях полости рта, пищевода, желудка с повышенной секрецией рекомендуют употреблять:
  - а) сухую белковую смесь
  - б) сливки;
  - в) молоко.
4. Из перечисленных продуктов действует лиотропно на организм:
  - а) сыр;
  - б) мясо говяжье;
  - в) фасоль.
5. Основным источником азотистых и без азотистых экстрактивных веществ является:
  - а) мясо говяжье;
  - б) луковые овощи;
  - в) картофель
6. Концентрат кровеобру:
  - а) вареные колбасы;
  - б) печень;
  - в) икра лососевых.
7. Из плодов при ожирении и диабете не рекомендуют:
  - а) яблоки;
  - б) персики;
  - в) бананы.
8. Из овощей при заболевании почек, печени сердечно - сосудистой системы рекомендуется:
  - а) морковь
  - б) шпун.
  - в) редис
9. Теобромин, который содержится в шоколаде, стимулирует:

- а) нервную и сердечную деятельность
  - б) деятельность поджелудочной железы
  - в) работу желчных путей
10. При заболевании кишечника из ассортимента кондитерских изделий рекомендуют:
- 2) мармелад;
  - б) шоколад;
  - в) джем;
10. Из плодов и бахчевых мочегонное действие имеют:
- а) абрикосы;
  - б) арбуз
  - в) дыня.
12. Яйца, которые поступили в реализацию не позднее 7 суток, называют:
- 2) свежими;
  - б) диетическими;
  - в) столовыми.
13. При острых засолениях желудочно-кишечного тракта, ожирении, сахарном диабете рекомендуют:
- 2) бананы;
  - б) виноград;
  - в) шиповник.
14. Кисломолочный напиток из верблюжьего молока, называют:
- а) кумыс;
  - б) йогурт
  - в) ара.
15. Какой компонент используют в блюде «Суфле из птицы»?:
- а) тугой молочный соус;
  - б) манная каша;
  - в) крахмал.
16. Какие из приведенных компонентов исключают из блюд при химическом ожоге :
- 2) эфирные масла;
  - б) экстрактивные вещества;
  - в) продукты термического окисления жиров.
17. Диета № 7 включает:
- а) ХС, эфирные соединения, экстрактивные вещества;
  - б) МС кислоты, меланоидины;
  - в) экстрактивные вещества, меланоидины, люстрины.
18. Оптимальные гарниры для жареных мясных блюд, это:
- а) каши отварные
  - б) овощи жареные;
  - в) овощи отварные.
19. Наполнители котлетной массы, это:
- А) мука
  - б) хлеб
20. Какие негативные процессы происходят при бурном кипении бульонов?:
- а) диффузия растворимых веществ;
  - б) денатурация белков;
  - в) эмульгирование жира
21. Что входит в рецептуру рубленого бифштекса:
- а) говядина, шпик, молоко или вода;
  - б) говядина, хлеб, вода;
  - в) свинина, хлеб, яйцо.
22. Полуфабрикаты, которые готовят из свинины:



- а) эскалоп, биточки по-киевски, шницель;
  - б) антрекот, лангет, зразы натуральные;
  - в) телятина духовая, крученики волынские.
23. Что относят к сильным возбудителям секреции желудка?
- 2) слизистые супы из крупы
  - б) отварные всмятку яйца;
  - в) Чёрный кофе.
24. Что относят к слабым возбудителям секреции желудка?
- а) ржаной хлеб;
  - б) пюре из отварных овощей;
  - в) мясные, рыбные, томатные соусы.
25. Какие блюда дольше перевариваются в желудке?
- а) редкие;
  - б) желе подобные;
  - в) запеченные с корочкой
26. Какие листы рекомендуют при обострении гастрита с повышенной секрецией?
- №1:
- б7
- №2
27. Какие диеты рекомендуют при гастрите со сниженной секрецией?
- №
- б)№7;
- №2
28. Какой продукт включают во все рациональные диеты при гастрите?
- а) яйцо:
  - б) молоко:
  - в) соки плодов и овощей.
29. Сколько рекомендовано приемов пищи при острых заболеваниях желудка?
- 2) 2-3 приема;
  - б) 5-6 приемов;
  - в) 3-5 приемов.
30. Какую диету назначают больным при изжоге?
- а) №1
  - б) №7
  - в) №2
31. Какие принципы жжения испил
- а) механический;
  - б) химический;
  - в) механический, химический, термический.
32. Какие органы поражает язвенная болезнь?
- а) печень;
  - б) желчный пузырь;
  - в) желудок и двенадцатиперстную кишку
33. Диета, какой группы применяется при язвенной болезни?
- а) №1
  - б) №5
  - в) №2
34. Какие интервалы времени между приемами пищи при диете № 17;
- а) 1-2 часа;
  - б) 3-4 часа;
  - в) 5-6 часов.
35. Какова цель диеты № 1

- а) возобновление функций желудочно-кишечного тракта;
  - б) возобновление слизистой оболочки желудка и двенадцатиперстной кишки;
  - в) нормализация моторики кишечника.
36. Продукты и блюда, усиливают перистальтику кишечника:
- а) слизистые супы;
  - б) отвары из черники;
  - в) грибы.
37. Продукты и блюда, которые уменьшают перистальтику кишечника:
- а) протертые каши;
  - б) сметана;
  - в) крошка.
38. Характерные признаки протекания энтероколитов:
- а) тошнота;
  - б) процессы брожения и гниения в кишечнике;
  - в) головокружение.
39. Усиление процессов брожения в кишечнике вызывают продукты богатые:
- а) белками;
  - б) жирами;
  - в) углеводами.
40. Какие виды жжения назначаются при энтероколитах?
- а) механические и химические;
  - б) химические и термические;
  - в) механические, химические, термические.
41. Какая диета назначается при энтероколитах?
- а) №1
  - б) №5
  - в) №2
42. При запорах назначают питание, стимулирующее какую функцию кишечника?
- а) движения;
  - б) секреторную;
  - в) всасывающую
43. Залечи диетотерапии при заболевании кишечника
- а) предупреждение нарушений жирового обмена;
  - б) возобновление функций желудочно-кишечного тракта;
  - в) стимулирование обновляющих процессов в слизистой оболочке кишечника.
44. Свежевыжатые соки рекомендуют пить:
- а) перед едой;
  - б) во время еды;
  - в) после еды.
45. Как влияют соки на аппетит:
- а) угнетают;
  - б) возбуждают;
  - в) не влияют.
46. Сок необходимо пить
- а) медленно, маленькими глотками;
  - б) быстро;
  - в) не имеет значения
47. Какой сок содержит больше углеводов?
- а) малиновый;
  - б) яблочный;
  - в) виноградный
48. Наибольшее количество витамина С содержит:

- з) яблочный сок;
  - б) сок из груш
  - в) апельсиновый сок
49. Наибольшее количество пектинов содержит:
- а) яблочный сок;
  - б) сок из груш
50. Наименьшее количество энергетической силы содержит
- а) грейпфрутовый сок;
  - б) персиковый сок;
  - в) виноградный сок.
51. В каком соке содержится наибольшее количество дубильных веществ?
- а) в яблочном;
  - б) в апельсиновом;
  - в) в черничном.
52. Лечебно-столовые минеральные воды применяются
- а) только по назначению врача;
  - б) как по назначению врача, так и как столовый напиток;
  - в) как столовый напиток
53. Минеральная вода, которая имеет общую минерализацию 1 г/л, относится
- а) лечебной воде;
  - б) столовой воде;
  - в) лечебно-столовой воде.
54. Минеральная вода, которая имеет общую минерализацию 8 г относ
- а) лечебной воде;
  - б) столовой воде;
  - в) лечебно-столовой воде;
55. Содержание углекислого газа в лечебных водах, которые принимают вовнутрь, составляет:
- а) не более 0,5;
  - б) 05
  - в) не меньше 0,57
56. В гидрокарбонатных водах преобладают анионы:
- а)  $\text{HCO}_3^-$
  - б)  $\text{SO}_4^{2-}$
  - в)  $\text{Cl}^-$
57. В «соленых» минеральных водах преобладают ионы:
- а) натрия и хлора;
  - б) натрия и гидрокарбонатных ионов;
  - в) магния и хлора.
58. Курс лечения минерал
- а) менее 3 недель
  - б) 3-6 недель.
  - в) 6-10 недель.
59. Выраженный мочегонный эффект имеют:
- а) слабо минерализованные воды;
  - б) средне минерализованные воды;
  - в) сильно минерализованные воды
60. Содержание органических веществ (гуминов, битумов) в минеральных водах больше чем 40 мг/л имеет:
- а) лечебное действие;
  - б) токсическое действие;
  - в) не имеет ни какого влияния

61. При хроническом гастрите с повышенной секрецией употребляют воды
- а) высокой минерализации;
  - б) средней минерализации;
  - в) малой минерализации.
62. Термальные воды имеют температуру:
- а) 21-35 °С;
  - б) 36-42 °С;
  - в) выше 42 °С.
63. Минеральные воды, которые относятся к сероводородным, должны иметь общий уровень сероводорода:
- а) меньше 5/5
  - б) 5-10;
  - в) больше 10 гл

### **Вопросы к зачету**

1. Основные принципы диетпитания.
2. Характеристика рационов лечебно-профилактического питания
3. Реализация требований к механическому, химическому и термическому жеванию.
- 4 Принципы раздельного питания.
5. Характеристика лечебно-профилактического питания. Особенности рациона лечебно-профилактического назначения
6. Характеристика диеты № 1. Рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки. Запрещенные продукты и изделия.
7. Характеристика диеты № 2. Рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки. Запрещенные продукты и изделия.
8. Характеристика диеты № 5, ее назначение, Рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки.
9. Особенности технологии приготовления блюд для диеты № 7.
10. Характеристика диеты № 8, ее назначение, Рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки, Запрещенные продукты и изделия.
11. Характеристика диеты № 9. ее назначение. Рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки. Запрещенные продукты и изделия.
12. Характеристика диеты № 10, ее назначение. Рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки, Запрещенные продукты и изделия.
13. Характеристика диеты № 15, ее назначение, Рекомендованные продукты и способы кулинарной обработки.
14. Организация лечебно-профилактического питания при повышенной радиации.
- 15, Характеристика разгрузочных и специальных диет.
16. Характеристика продуктов для функционального питания.
17. Характеристика вегетарианства,
18. Характеристика вегетарианства,
19. Характеристика теории сыроедения.
20. Организация диетического питания на предприятиях. Принципы составления меню.
21. Характеристика кембриджской диеты.
22. Роль жиров в диетпитании. Виды пищевых жиров рекомендованных и запрещенных в лечебном
23. Роль картофеля в лечебном питании. Ассортимент и технология приготовления блюд из картофеля, их назначения при диете.

24. Роль блюд из кабачков и тыквы в диетическом питании. Технология приготовления суфле из тыквы и яблок.
25. Роль блюд из капустных овощей в диетпитании, Ассортимент и технология блюд из разных видов капусты (капуста тушеная с сыром, пудинг из цветной капусты)
26. Роль моркови в лечебном питании. Ассортимент и технология диетических блюд из морков их назначение при диете
27. Особенности приготовления блюд из тушеных и запечек
28. Роль рыбы в диетпитании.
29. Технология приготовления блюда «паштет рыбный».
30. Особенности приготовления салатов и винегретов в диетпитании.
31. Роль морепродуктов в диетпитании. Способы кулинарной обработки.
32. Особенности приготовления диетических холодных блюд и закусок и рыбы.
33. Использование морских водорослей и экстрактов из них в лечебном профилактическом их овощей для разных диет.
34. Роль мяса и мясопродуктов в диетическом питании.
35. Ассортимент и технология приготовления диетических блюд из рубленого мяса. Подбор гарниров и соусов.
36. Роль субпродуктов в диетпитании. Особенности технологии приготовления диетических блюд из субпродуктов
37. Ассортимент и особенности технологий диетических блюд из птицы. Подбор гарниров и соусов для разных диет.
38. Ассортимент и технология приготовления мясных холодных блюд и закусок для диетпитания,
39. Новый вид кисломолочных продуктов для диетического питания
40. Ассортимент и особенности технологии приготовления холодных и сладких супов в диетпитании.
41. Ассортимент и технология приготовления соусов в диетпитании.
42. Особенности приготовления холодных соусов в диетическом питании, Особенности приготовления соусов молочных и сметанных в лечебном питании
43. Технология приготовления диетических холодных и сладких супов.
44. Технология приготовления супов пюре и супов кремов.
45. Особенности технологии приготовления блюд из круп в диетпитании.
46. Роль яиц в диетпитании, Способы кулинарной обработки для разных диет.
47. Использование молока и молочных продуктов в диетпитании.
48. Ассортимент и особенности приготовления диет блюд из сыра.
49. Вилы хлебобулочных изделий для диетического питания.
50. Особенности приготовления мучных печеных изделий для лечебного питания.
51. Роль напитков - чая, кофе, соков, вод в диетпитании
52. Сахар и его заменители, мел и кондитерские изделия в диетпитании.
53. Роль вкусовых продуктов: пряностей и специй в диетпитании.
54. Использование дикорастущего сырья в пищевых, лечебных и профилактических целях.