



Федеральное агентство по рыболовству  
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ  
Зам.начальника колледжа  
по учебно-методической работе  
М.С. Агеева

## ОП.12 ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ

Тестовые задания для специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
КИМ-43.02.15.ОП.12.ТЗ

РАЗРАБОТЧИК

Преподаватель колледжа Жукова Е.С.

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ  
МЕТОДИЧЕСКОЙ КОМИССИИ

Червяковская А.В.

ВЕРСИЯ

V.1

ДАТА ВЫПУСКА

2023

## Содержание

Особенности лечебного и профилактического питания; организация работы диетотделений; технологические методы обработки продуктов; санитарно-технические требования с сырьем, кулинарной обработке; технология приготовления блюд по различным диетам; особенности питания школьников; принципы составления школьного меню, технология приготовления блюд школьного питания.

Количество часов по дисциплине 39

### ПОКАЗАТЕЛИ ТЕСТА

Количество проверяемых дидактических единиц 7

Количество заданий в тесте 50

Ориентированное количество вариантов теста 25

### КОНТРОЛИРУЕМОЕ СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ И ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛИРУЕМЫХ УЧЕБНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ

Дидактические единицы	Курсант должен знать	Количество заданий
1.0. Особенности лечебного и профилактического питания, обусловленные требованиями диетотерапии. Организация работы диетотделений и диетических столовых.	<p><i>Знать:</i> основные положения нормативной и технологической документацией школьного питания и лечебного питания, учитывающие требования к диетотерапии</p> <p><i>Иметь представление:</i> о состоянии и перспективе развития сети диетических столовых системы общественного питания с продажей продуктов и кулинарных изделий диетического назначения через специализированные магазины ;</p> <p>о различие лечебного питания в стационарах лечебных учреждений от лечебно – профилактического питания, оказываемых предприятию диетического питания</p>	11
1.1. Технологические методы обработки продуктов в лечебной кулинарии. Обогащение рациона дополнительными пищевыми факторами.	<p><i>Знать:</i> классификацию, устройство, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования</p> <p><i>Иметь представление:</i> об энерго и ресурсосберегающих технологиях производства диетического и школьного питания</p>	9
1.2. Особенности подбора пищевых продуктов и технологии приготовления пищи для лечебных диет. Санитарно-технические требования к сырью, кулинарной обработке пищевых продуктов и отпуску готовой диетической пищи.	<p><i>Знать:</i> требования к качеству сырья и продуктов по ГОСТ с сертификатами</p> <p><i>Иметь представление:</i> об энерго и ресурсосберегающих технологиях производства диетического и школьного питания</p>	7

Дидактические единицы	Перечень контролируемых учебных элементов	Количество заданий
1.3.Технология приготовления супов, соусов, холодных блюд и закусок диетического питания.	<p><i>Иметь представление:</i> об энерго и ресурсосберегающих технологиях производства диетического и школьного питания</p> <p><i>Знать:</i> требования к качеству сырья и продуктов по ГОСТ с сертификатами</p>	7
1.4.Технология приготовления диетических вторых блюд, гарниров, напитков, сладких блюд, изделий из теста и блюд спецназначения.	<p><i>Иметь представление:</i> об общих положениях по технологии приготовления вторых блюд, гарниров, напитков, сладких блюд, изделий из теста и блюд спецназначения.</p> <p><i>Знать:</i> безопасные приемы технологии приготовления блюд</p> <p><i>Уметь:</i> составлять меню для диет №1, №2, №5, №7, №9, №10, №15 с учетом рациона лечебно профилактического питания;</p> <p>использовать нормативную, технологическую документацию, классификацию, устройство, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	7
2.1. Особенности питания школьников, принципы составления меню, разработка ассортимента блюд. Санитарно-технические требования к сырью, кулинарной обработки пищевых продуктов и отпуску готовой пищи.	<p><i>Знать:</i> основные положения нормативной и технологической документацией школьного питания и лечебного питания, учитывающие требования к диетотерапии</p> <p><i>Уметь:</i> составлять меню для диет №1, №2, №5, №7, №9, №10, №15 с учетом рациона лечебно профилактического питания;</p> <p>рационально и эффективно организовывать технологический процесс приготовления с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов применяемых в школьном, диетическом, лечебно – профилактическом питании</p>	5
2.2.Технология приготовления вторых блюд, гарниров, соусов, напитков, особенности оформления и подачи.	<p><i>Знать:</i> основные положения нормативной и технологической документацией школьного питания и лечебного питания, учитывающие требования к диетотерапии</p> <p><i>Уметь:</i> рационально и эффективно организовывать технологический процесс приготовления с применением специальных способов кулинарной обработки пищевых продуктов применяемых в школьном, диетическом, лечебно – профилактическом питании;</p> <p>обеспечивать рациональный подбор и правильную эксплуатацию технологического оборудования, специального инвентаря диетического назначения.</p>	4
<b>Итого</b>		<b>50</b>

## Тестовые задания

Вопрос	Дистракторы	Ответ
1.0. Особенности лечебного и профилактического питания, обусловленные требованиями диетотерапии. Организация работы диетотделений и диетических столовых		
1. Диетическое питание - это	питание по выбору	
	питание по специально разработанным рационам	V
	питание по рецепту врача	
	питание с учетом заболевания	
2. Диетическое питание организовывается	в домах отдыха, санаториях, столовых и профессионально -технических училищах и др.	V
	в санаториях	
	в лечебных учреждениях	
	в ПОП	
3. Разновидности диетического питания:	лечебное питание	
	лечебно-профилактическое питание	
	питание в диетстоловых	
	лечебное и лечебно-профилактическое питание	V
4. Лечебное питание необходимо	периодически всем больным людям	
	лицам, проходящим амбулаторный курс лечения или страдающим хроническими заболеваниями	V
	лицам, страдающим хроническими заболеваниями	
5. Диетическое питание предоставляется	не менее трех раз в сутки	
	не менее одного раза в сутки	
	в зависимости от ситуации	
	не менее двух раз в сутки	V
6. Лечебно-профилактическое питание организуется на предприятиях,	оказывающих вредное воздействие на здоровье людей	V
	находящихся в промышленной зоне	
	расположенных в жилой зоне	
	находящихся в собственности государства	
7. Перечень лиц, которым положено лечебно-профилактическое питание,	определяется отдельно для каждой отрасли промышленности	
	определяется отдельно для каждой профессии	
	определяется отдельно для каждой отрасли промышленности и для каждой профессии	V
	определяется врачом	
8. К диетическим столовым, где организуются лечебное питание,	предъявляют определенные требования	V
	предъявляют требования для ПОП	
	предъявляют разные требования	
	предъявляют требования для предприятий промышленности	
9. Основные принципы лечебного питания - это	соблюдение по возможности требований к рациональному питанию с учетом характера основного заболевания	
	соблюдение по возможности требований к рациональному питанию с учетом сопутствующих болезней	

	соблюдение по возможности требований к рациональному питанию с учетом характера основного заболевания и сопутствующих болезней, особенностей их течения	V
	соблюдение требований ПОП	
10. В основе лечебного питания -	сочетание методов щажения, разгрузки	
	сочетание различных методов	
	сочетание методов щажения, разгрузки и контрастных дней	V
	сочетание методов щажения	
11. В диетических предприятиях	штат имеет подготовку для всех ПОП	
	штат подбирается в зависимости от типа предприятия	
	штат должен иметь специальную подготовку	V
	штат подбирается по возрасту	
<b>1.1. Технологические методы обработки продуктов в лечебной кулинарии. Обогащение рациона дополнительными пищевыми факторами</b>		
.12. Какие способы тепловой обработки исключены в диетическом питании?	жаренье во фритюре	V
	тушение и запекание	
	варка в большом количестве жидкости	
	жарка основным способом	
13. С целью термического щажения температура горячих блюд должна быть	не выше 60 °С	V
	не выше 65 °С	
	не выше 70 °С	
	не выше 85 °С	
14. С целью термического щажения температура холодных блюд должна быть	не ниже 5 °С	
	не ниже 15 °С	V
	не ниже 10 °С	
	не ниже 25 °С	
15. Общие принципы лечебного питания в больнице, в санатории или в диетической столовой при промпредприятии	разные	
	индивидуальные	
	зависят от типа ПОП	
	зависят от типа заболевания	V
16. Степень механического воздействия пищи определяется	ее объемом, консистенцией	
	длительностью пребывания в желудке	
	ее объемом, консистенцией и длительностью пребывания в желудке	V
	поваром	
17. Химическое щажение достигается	подбором продуктов	
	подбором специальных кулинарных приемов	
	подбором продуктов и специальных кулинарных приемов	V
	исключением вредных продуктов	
18. Механическое щажение предусматривает	уменьшение объема каждого приема пищи	V
	уменьшение выборочно объема приема пищи	
	уменьшение приема пищи грубых продуктов	
	исключение растительной пищи	
19. Безбелковые продукты	не применяются в диетической терапии	
	применяются в диетической терапии для больных с хронической почечной недостаточностью	V
	применяются в диетической терапии для больных с хронической холециститом	

	запрещены при приготовлении блюд	
20. В рацион больных могут включать	блюда из сухого гематогена и дрожжей	
	блюда из сухого гематогена и дрожжей, блюда с добавлением отрубей и безбелковых продуктов, витаминные напитки	V
	витаминные напитки	
	блюда из всех продуктов	
1.2. Особенности подбора пищевых продуктов и технологии приготовления пищи для лечебных диет. Санитарно-технические требования к сырью, кулинарной обработки пищевых продуктов и отпуску готовой диетической пищи.		
21. В лечебном питании на первом месте стоит	козье молоко	
	кобылье молоко	
	буйволиное молоко	
	коровье молоко	V
22. Рациональным видом термической обработки свежего молока является	пастеризация	V
	стерилизация	
	кипячение	
	сбраживание	
23. В лечебном питании используют	нежирное мясо	V
	различные виды мяса	
	все внутренние органы	
	мясо говядины	
24. В лечебном питании используются преимущественно сорта рыб с содержанием	жира до 10% и рыбу средней жирности	
	жира до 4% и рыбу средней жирности	V
	жира до 15% и рыбу нежирную	
	небольшим жира	
25. Усвояемость всех составных частей хлеба лучше	при тонком помоле	V
	при среднем помоле	
	при грубом помоле	
	при смешанном помоле	
26. В лечебном питании маргарин	применяют в ограниченном количестве	V
	запрещен в применении	
	используют в зависимости от ситуации	
	разрешен в использовании	
27. Использование чая в лечебном питании определяется	содержанием кофеина	
	содержанием кофеина и дубильных веществ	V
	дубильных веществ	
	действием на нервную систему	
1.3. Технология приготовления супов, соусов, холодных блюд и закусок диетического питания.		
28. При каком заболевании назначается диета № 9	при заболевании печени	
	при заболевании сахарный диабет	V
	при заболевании хронического колита	
	при заболевании сердечно-сосудистой системы	
29. Диета № 1 назначается	при сердечно-сосудистой дистонии	
	при язвенной болезни желудка, хроническом гастрите	V
	при болях в позвоночнике	
	при заболевании печени	
30. Продукты, запрещенные в диетическом и школьном питании:	свежие овощи, фрукты, соки	
	баранина, копченые продукты, острые приправы, уксус	V
	мясо, сметана, яйца	

	сливочное масло и молоко	
31. Супы готовят для диетпитания	на мясном, рыбном бульоне	
	на мясном, рыбном, грибном бульоне и на овощном отваре, молоке, отваре из круп	V
	на овощном отваре	
	на молоке и отваре из круп	
32. Слизистые супы	не содержат экстрактивных веществ мяса, рыбы, грибов и овощей, а также растительную клетчатку	V
	не содержат экстрактивных веществ мяса, рыбы	
	не содержат растительную клетчатку	
	не содержат экстрактивных веществ грибов и овощей	
33. Крупу для слизистых супов варят	30 минут	
	1-3 часа	V
	4 часа	
	55 минут	
34. В лечебном питании не рекомендуют применять	натуральный винный уксус	
	уксусную эссенцию	V
	фруктовый уксус	
	яблочный уксус	
1.4. Технология приготовления диетических вторых блюд, гарниров, напитков, сладких блюд, изделий из теста и блюд спецназначения		
35. Соленая рыба в лечебных учреждениях	применяется	
	применяется широко	
	применяться не должна, кроме диет №15,11	V
	применяется на диеты №2,5,7,9,15	
36. Горячие блюда из печеного и жареного теста	не имеют широкого применения в лечебном питании	V
	применяются в лечебном питании	
	применяются при диетах №5	
	применяются при диетах №15	
37. В лечебном питании можно заправлять соусы	капустным, огуречным, яблочным и другими рассолами	V
	капустным рассолом	
	капустным, огуречным рассолом	
	капустным, огуречным, яблочным рассолами	
38. Особое значение имеет применение сладких блюд в меню	бессолевых диет	V
	солевых диет	
	при диете №2,9	
	при диете №15	
39. Капуста, баклажаны, кабачки, помидоры применяются в диетическом питании	из за высокого содержания углеводов	
	из за низкого содержания углеводов	V
	из за высокого содержания витаминов	
	из за вкусовых качеств	
40. Вторые блюда для диеты №1	готовят в отварном и протертом виде	V
	готовят в отварном виде	
	готовят в протертом виде	
	готовят жареными и вареными	
41. Вторые блюда для диеты №5	готовят в отварном и запеченном виде	V
	готовят только в отварном виде	
	готовят в отварном и жареном виде	
	готовят с различными видами тепловой обработки	



2.1. Особенности питания школьников, принципы составления меню, разработка ассортимента блюд. Санитарно-технические требования к сырью, кулинарной обработки пищевых продуктов и отпуску готовой пищи.		
42. При составлении рационов питания школьников	обращается внимание на обеспечение витаминного баланса	
	обращается внимание на обеспечение жирового баланса	
	обращается внимание на обеспечение энергетического баланса	V
	обращается внимание на обеспечение углеводами	
43. Потребность детского организма в воде	меньше, чем взрослого человека	
	одинакова по сравнению с взрослым человеком	
	незначительная	
	выше, чем взрослого человека	V
44. В школьных столовых к процессу приготовления применяют	строгие санитарные правила	V
	общие санитарные правила	
	правила для ПОП	
	санитарные правила для столовых	
45. Сметану используют	пастеризованную	
	заквашенную	
	кипяченную	V
	готовую	
46. При подборе блюд в рационе школьников учитывается	тип предприятия	
	расположение географическое	
	национальные особенности питания	
	несовместимость продуктов	V
2.2. Технология приготовления вторых блюд, гарниров, соусов, напитков школьного питания, особенности оформления и подачи		
47. Не рекомендуется при приготовлении супов использовать	костный бульон	V
	овощной отвар	
	мясной бульон	
	рыбный бульон	
48. Щи, борщи, рассольники в школьной столовой готовят	по обычной технологии с исключением перца, уксуса	V
	на растительном масле по обычной технологии	
	по спецтехнологии	
	на сливочном масле	
49. Блюда из рыбы готовят для школьного питания	с использованием филе с кожей без костей или рыбной рубки	V
	с использованием филе с кожей без костей или филе с кожей и костями	
	с использованием рыбной рубки	
	из разных полуфабрикатов	
50. При приготовлении блюд школьного питания для детей младшего школьного возраста	используют варку на пару и запекание в духовом шкафу с кратковременным обжариванием на плите	V
	используют варку на пару	
	используют варку на пару и жарку основным способом	
	используют припускание	