

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания,

Дата подписания: 13.11.2024 16:27:59 направленность (профиль) программы Технология и организация ресторанного бизнеса

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

Приложение 6 к основной профессиональной образовательной программе

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра торговли и общественного питания

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного бизнеса»

Уровень высшего образования *Бакалавриат*

Год начала подготовки 2023

Краснодар – 2022 г.

Составитель:

к.т.н., доцент, доцент кафедры торговли и общественного питания

Т.Б. Брикота

Оценочные материалы одобрены на заседании кафедры торговли и общественного питания,
протокол № 7 от 17.02.2022 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по дисциплине «Лечебно-профилактическое питание»
ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ ПО
ДИСЦИПЛИНЕ

Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Наименование контролируемых разделов и тем
ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.4. Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.4. 3-1. Знает методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания соответствии с технологическими инструкциями	Тема 1. Основные принципы лечебно-профилактического питания Тема 2. Питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта Тема 3. Питание при заболеваниях печени и поджелудочной железы Тема 4. Питание при заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ Тема 5. Питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы и почек Тема 6. Принципы организации и характеристика рационов лечебно-профилактического питания Тема 7. Технология блюд диетического питания
		ПК-1.4. У-1. Умеет проводить расчёты нормативов материальных затрат при проведении лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания	Тема 1. Основные принципы лечебно-профилактического питания Тема 2. Питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта Тема 3. Питание при заболеваниях печени и поджелудочной железы Тема 4. Питание при заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ Тема 5. Питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы и почек Тема 6. Принципы организации и характеристика рационов лечебно-профилактического питания Тема 7. Технология блюд диетического питания
ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1. Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1. 3-3. Знает методы исследования конъюнктуры рынка и услуг в области общественного питания и специализированных пищевых продуктов	Тема 1. Основные принципы лечебно-профилактического питания Тема 4. Питание при заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ Тема 5. Питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы и почек Тема 6. Принципы организации и характеристика рационов лечебно-профилактического питания
		ПК-3.1. У-3. Умеет применять методы обработки аналитических данных результатов влияния употребления специализированных пищевых продуктов на состояние здоровья потребителей	Тема 1. Основные принципы лечебно-профилактического питания Тема 4. Питание при заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ Тема 5. Питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы и почек Тема 6. Принципы организации и характеристика рационов лечебно-профилактического питания
ПК-3. Способен разра-	ПК-3.2. Подготавливает	ПК-3.2. 3-3. Знает принципы состав-	Тема 2. Питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта

<p>батывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <hr/> <p>ПК-3.2. У-3. Умеет осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Тема 3. Питание при заболеваниях печени и поджелудочной железы Тема 4. Питание при заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ Тема 5. Питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы и почек Тема 6. Принципы организации и характеристика рационов лечебно-профилактического питания Тема 7. Технология блюд диетического питания</p> <hr/> <p>Тема 2. Питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта Тема 3. Питание при заболеваниях печени и поджелудочной железы Тема 4. Питание при заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ Тема 5. Питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы и почек Тема 6. Принципы организации и характеристика рационов лечебно-профилактического питания Тема 7. Технология блюд диетического питания</p>
---	---	--	--

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Перечень учебных заданий на аудиторных занятиях

Вопросы для проведения опроса обучающихся

Тема 1. Основные принципы диетического питания

Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-3.1

1. Перечислите основные принципы лечебного питания.
2. Что Вам известно о таком понятии, как «тактика диетотерапии»?
3. Как осуществляется организация диетического питания в лечебно-профилактических учреждениях.
4. Как осуществляется организация лечебного питания?
5. Перечислите особенности организации диетического питания в санаторно-курортных учреждениях.
6. Как осуществляется организация диетического питания на промышленных предприятиях?
7. Характеристика основных лечебных диет.

Тема 2. Питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта

Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-3.2

1. Какие диеты рекомендуют при функциональной патологии желудка?
2. Перечислите причины возникновения острого гастрита.
3. Перечислите причины возникновения хронического гастрита.
4. Какие диеты рекомендуют при хроническом гастрите?
5. Причины возникновения язвенной болезни.
6. Какие диеты рекомендуют при язвенной болезни?
7. Как связаны заболевания кишок с характером питания?
8. Причины возникновения острого энтероколита.
9. Какие диеты рекомендуют при остром энтероколите?
10. Лечебное питание при хроническом энтерите.
11. Какую энергетическую ценность имеет энтеритная диета?
12. Диетические рекомендации при непереносимости сахаров.
13. Особенности диеты при глютеновой энтеропатии.
14. Причины возникновения запора.
15. Какие диеты рекомендуют при запоре?

Тема 3. Питание при заболеваниях печени и поджелудочной железы

Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-3.2

1. Какие диеты рекомендуют при болезнях печени и желчных путей а?
2. Перечислите причины возникновения острого гепатита.
3. Перечислите причины возникновения хронического гепатита.
4. Какие диеты рекомендуют при хроническом гепатите?
5. Причины возникновения цирроза печени.
6. Какие диеты рекомендуют при желчно-каменной болезни?
7. Какая проводится диетотерапия при болезнях поджелудочной железы?
8. Причины возникновения острого панкреатита.
9. Какие диеты рекомендуют при остром панкреатите?
10. Лечебное питание при хроническом панкреатите.

Тема 4. Питание при заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ

Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-3.1, ПК-3.2

1. Какие диеты рекомендуют при подагре?
2. Перечислите причины возникновения подагры.
3. Перечислите причины возникновения мочекишечного диатеза уратурия.
4. Какие диеты рекомендуют при мочекишечном диатезе уратурия?
5. Причины возникновения щавелевокишечного диатеза (оксалурия).
6. Какие диеты рекомендуют при щавелевокишечном диатезе (оксалурия)?
7. Какая проводится диетотерапия при фосфатурии?
8. Причины возникновения острого фосфатурии.

Тема 5. Питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы и почек

Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-3.1, ПК-3.2

1. Какие диеты рекомендуют при острой недостаточности почек?
2. Перечислите причины возникновения острой недостаточности почек.
3. Перечислите причины возникновения нефротического синдрома.
4. Какие диеты рекомендуют при хронической недостаточности почек?
5. Причины возникновения острого гломерулонефрита.
6. Причины возникновения хронического гломерулонефрита.
7. Какие диеты рекомендуют при щавелевокишечном диатезе (оксалурия)?
8. Какая проводится диетотерапия при пиелонефрите?
9. Причины возникновения пиелонефрита.

Тема 6. Принципы организации и характеристика рационов лечебно-профилактического питания

Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-3.1, ПК-3.2

1. Что включает в себя понятие «режим питания»?
2. От каких факторов зависит кратность приема пищи?
3. Какие факторы необходимо учитывать при составлении суточного рациона?
4. В каких случаях предусматривают второй завтрак и полдник?
5. Для каких блюд лечебно-профилактического питания предусмотрен выход на 1000 г готовой продукции?
6. Для каких блюд лечебно-профилактического питания предусмотрен выход в граммах на одну порцию?
7. Пищевая ценность блюда.
8. Энергетическая ценность блюда.
9. Сущность расчета химического состава блюд и кулинарной продукции.
10. Факторы, влияющие на усвоение белков, жиров и углеводов.

Тема 7. Технология блюд диетического питания

Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-3.2

1. Значения в диетическом питании блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к сырью.
2. Холодная обработка морепродуктов.
3. Тепловая обработка рыбы, морепродуктов. Правила и условия реализации.
4. Ассортимент, технология приготовления зраз рыбных.
5. Способы кулинарной обработки рыбы.
6. Какие морепродукты используют в диетическом, детском и лечебно-профилактическом питании, их значение?
7. Использование специй, соли, зелени в детском, диетическом и лечебно-профилактическом питании.

8. Чем отличаются изделия из натуральной рубленой массы от изделий из котлетной массы? Ассортимент изделий.
9. Технология приготовления запеченных блюд из рыбы и рыбной котлетной массы.
10. Технология приготовления суфле рыбного, кнелей рыбных.
11. Технология приготовления блюд из морепродуктов.
12. Использование гарниров в детском, диетическом и лечебно-профилактическом питании согласно рекомендациям.
13. Какие режимы тепловой обработки используют при приготовлении блюд из мяса.
14. Ассортимент отварных блюд из мяса. Условия и сроки реализации.
15. Ассортимент тушеных блюд из мяса. Условия и сроки реализации.
16. Для каких диет рекомендуются блюда из тушеного и запеченного мяса.
17. Ассортимент запеченных блюд из мяса. Условия и сроки реализации.
18. Значение в детском, диетическом и лечебно-профилактическом питании блюд из сельскохозяйственной птицы и кролика.
19. Рекомендации по использованию блюд из сельскохозяйственной птицы и кролика в диетическом, детском питании.
20. Подготовка птицы, кролика к тепловой обработке (или холодная обработка).
21. Ассортимент блюд из птицы и кролика. Условия и сроки реализации.
22. Отличие в технологии приготовления кнелей, суфле из сельскохозяйственной птицы, кролика.
23. Значение в диетическом и лечебно-профилактическом питании овощных супов. При каких диетах показаны овощные супы?
24. Ассортимент овощных супов и подготовка продуктов в соответствии технологии и назначения по диетам. Условия и сроки реализации.
25. Значение в диетическом и лечебно-профилактическом питании молочных супов. При каких диетах показаны молочные супы?
26. Ассортимент молочных супов и подготовка продуктов в соответствии технологии и назначения по диетам. Условия и сроки реализации.
27. Что является основой супов-пюре? Ассортимент супов-пюре.
28. Основные технологические приемы приготовления супов-пюре.
29. Технология приготовления льезона для супов-пюре.
30. С какой целью вводят в супы-пюре льезон? Правила введения льезона в супы.
31. Условия и сроки реализации супов-пюре.
32. Что является основой сладких супов? Ассортимент сладких супов.
33. Основные технологические приемы приготовления сладких супов.

Критерии оценки:

1 балл выставляется студенту, если он свободно отвечает на теоретические вопросы и показывает глубокие знания изученного материала,

0,7 балла выставляется студенту, если его ответы на теоретические вопросы не достаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

0,5 балла выставляется студенту, если он отвечает на 50% задаваемых вопросов и частично раскрывает содержание дополнительных вопросов,

0,2 балла выставляется студенту, если он теоретическое содержание курса освоил частично или отсутствует ориентация в излагаемом материале, нет ответов на задаваемые дополнительные вопросы.

Задания для текущего контроля

Темы для проведения групповой дискуссии

Тема 2. Питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта

Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-3.2

1. Функциональная патология желудка.
2. Острый гастрит.
3. Хронический гастрит.
4. Диетотерапия при болезнях кишок.
5. Острый энтероколит.
6. Хронический энтерит.
7. Непереносимость сахаров.
8. Глютенная энтеропатия.
9. Запор.

Тема 3. Питание при заболеваниях печени и поджелудочной железы

Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-3.2

1. Диетотерапия при болезнях печени и желчных путей.
2. Острый гепатит.
3. Хронический гепатит.
4. Цирроз печени.
5. Воспалительные поражения желчного пузыря и желчных путей.
6. Желчно-каменная болезнь.
7. Диетотерапия при болезнях поджелудочной железы.
8. Острый панкреатит.
9. Хронический панкреатит.

Тема 4. Питание при заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ

Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-3.1, ПК-3.2

1. Причины возникновения подагры.
2. Принципы питания при подагре.
3. Причины возникновения мочекишечного диатеза уратурии.
4. Принципы питания при мочекишечном диатезе уратурии.
5. Причины возникновения щавелевокислого диатеза (оксалурия).
6. Принципы питания при щавелевокислом диатезе (оксалурия).
7. Причины возникновения фосфатурии.
8. Принципы питания при фосфатурии.

Тема 5. Питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы и почек

Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-3.1, ПК-3.2

1. Причины возникновения острой недостаточности почек.
2. Принципы питания при острой недостаточности почек.
3. Причины возникновения хронической недостаточности почек.
4. Принципы питания при хронической недостаточности почек.
5. Причины возникновения нефротического синдрома.
6. Принципы питания при нефротическом синдроме.
7. Причины возникновения острого гломерулонефрита.
8. Принципы питания при остром гломерулонефрите.
9. Причины возникновения хронического гломерулонефрита.
10. Принципы питания при хроническом гломерулонефрите.
11. Причины возникновения пиелонефрита.

12. Принципы питания при пиелонефрите.

Тема 7. Технология блюд диетического питания

Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-3.2

1. Значение холодных закусок в диетическом питании.
2. Подготовка сырых, отварных овощей для холодных закусок.
3. Подготовка кальмаров, морской капусты для холодных закусок.
4. Какие заправки используют к диетическим холодным закускам?
5. Основные правила приготовления салатов и винегретов. Условия реализации.
6. Ассортимент салатов и винегретов.
7. Ассортимент холодных закусок из рыбы и рыбных гастрономических продуктов.
8. Подготовка свежей рыбы для холодных закусок.
9. Подготовка сельди для холодных закусок.
10. Ассортимент холодных закусок из мяса и субпродуктов.
11. Какие части туши говядины используют для приготовления холодных закусок?
12. Использование лука репчатого в технологии приготовления холодных закусок.
13. Какие овощи, рыбу не рекомендуют использовать в диетическом питании?

Дискуссионные вопросы к защите практической работы

«Технология приготовления блюд из яиц, творога для детского, диетического и лечебно-профилактического питания»

1. Значение блюд из яиц в диетическом, детском и лечебно-профилактическом питании. Применение меланжа, порошка.
2. Требования к обработке яиц.
3. Ассортимент и технология приготовления блюд из яиц.
4. Значение блюд из творога в детском, диетическом и лечебно-профилактическом питании.
5. Какие значения жирности и кислотности творога рекомендуются в диетическом, детском и лечебно-профилактическом питании?
6. Какие блюда готовятся из творога?
7. Технология приготовления горячих блюд из творога, ассортимент.
8. Отличительные особенности в технологии приготовления запеканок и пудингов, суфле и крема. Для каких диет рекомендуются?
9. С какой целью и какие наполнители включают в блюда из творога?
10. Ассортимент и технология приготовления омлетов.
11. Ассортимент запеченных и вареных на пару изделий из каш. Наполнители, рекомендуемые для этих изделий.
12. Какие каши по консистенции и для каких изделий рекомендуются.
13. Отличие запеканок, крупеников от пудингов. Условия и сроки реализации.
14. Значение в диетическом питании блюд из овощей и картофеля.
15. Основные технологические требования к холодной и тепловой обработке овощей и картофеля.
16. Ассортимент блюд из овощей и картофеля, рекомендации по использованию их в диетах.
17. Условия и сроки реализации блюд из овощей и картофеля.

Критерии оценки:

2,6 балл выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

2 балла выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

1,5 балла выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения, или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

1 балл ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

Кейсы

Тема 6. Принципы организации и характеристика рационов лечебно-профилактического питания

Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-3.1, ПК-3.2

Практическая работа «Принципы организации и характеристика рационов лечебно-профилактического питания» представляет собой решение комплексной ситуационной задачи по заданию преподавателя и предусматривает составление меню и расчет суточного рациона питания для людей, работающих в условиях возможного воздействия отрицательных факторов на организм человека следующего содержания:

- Организация питания рабочих основных профессий литейных цехов машиностроительной промышленности (мужчины);
- Организация питания рабочих, контактирующих в условиях производства с профессиональными химическими веществами (мужчины или женщины);
- Организация питания рабочих хромовых производств (мужчины или женщины);
- Организация питания рабочих, контактирующих с аминонитросоединениями свинца (мужчины или женщины);
- Организация питания рабочих фосфорных производств в условиях санатория-профилактория (мужчины или женщины);
- Организация питания рабочих, контактирующих с хромом и хромсодержащими соединениями (мужчины или женщины);
- Организация питания рабочих, контактирующих с неорганическими соединениями свинца (мужчины или женщины).

Для успешного решения ситуационной задачи студент должен знать:

- основные принципы рационального, сбалансированного питания людей, требующих профилактического питания;
- основные требования к разработке рационов питания взрослых людей;
- особенности профилактического питания;
- рационы профилактического питания;

уметь:

- пользоваться приказом «Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения РФ» № 5786-91;
- пользоваться сборником рецептур, блюд и кулинарных изделий и справочником «Химический состав российских пищевых продуктов».

При решении ситуационной задачи предусматривается составление пояснительной записки, которая должна включать титульный лист и следующие разделы:

Введение

1. Характеристика группы населения по интенсивности труда, для которой производится составление меню и расчет рациона.

2. Требования к питанию людей заданной группы (по заданию преподавателя)

3. Режим питания

4. Суточный рацион питания

5. Расчет суточного рациона по пищевым веществам и энергии

6. Оценка рациона относительно теории рационального, сбалансированного питания

7. Расчет сырьевой ведомости на 50 человек

Заключение

Список используемой литературы

Приложения

На титульном листе название ситуационной задачи корректируется с учетом варианта задания. Например, выдано задание: Разработать суточный рацион питания Рабочего литейного цеха машиностроительной промышленности (мужчина 45 лет) и оценить его с точки зрения теории рационального, сбалансированного питания.

Название темы ситуационной задачи следует записать:

«Составление меню и расчет суточного рациона рабочего литейного цеха машиностроительной промышленности (мужчина 45 лет) по пищевым веществам, энергии и оценка его относительно теории рационального, сбалансированного питания».

Пояснительная записка к ситуационной задаче оформляется в виде отчета на отдельных листах А4. Изложение материала должно быть лаконичным, иллюстрироваться схемами, таблицами, рисунками, формулами и сопровождаться ссылкой на литературные источники. Выполнение и оформление работы производится с учетом рекомендаций, указанных в Методическом пособии по выполнению лабораторно-практических работ с использованием инновационных технологий обучения и организации самостоятельной работы / М.В. Ксенз – Краснодар: Краснодарский филиал Российского экономического университета им. Г.В. Плеханова», 2019.- 65 с

Критерии оценки:

3 балла выставляется студенту, если задача решена правильно, дано развернутое пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания, свободно владеет научной терминологией. При разборе предложенной ситуации проявляет творческие способности, знание дополнительной литературы. Демонстрирует хорошие аналитические способности, способен при обосновании своего мнения свободно проводить аналогии между темами курса.

2 балла выставляется студенту, если задача решена правильно, дано пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания, свободно владеет научной терминологией. Демонстрирует хорошие аналитические способности, однако допускает некоторые неточности при оперировании научной терминологией.

1,5 балла выставляется студенту, если задача решена правильно, пояснение и обоснование сделанного заключения было дано при активной помощи преподавателя. Имеет ограниченные теоретические знания, допускает существенные ошибки при установлении логических взаимосвязей, допускает ошибки при использовании научной терминологии.

1 балл выставляется студенту, если задача решена неправильно, обсуждение и помощь преподавателя не привели к правильному заключению. Обнаруживает неспособность к построению самостоятельных заключений. Имеет слабые теоретические знания, не использует научную терминологию.

Тестовые задания

Тема 1. Основные принципы диетического питания

Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-3.1

1. Название укрупненного варианта диеты, которая заменяет диеты прежней номерной системы номеров 8а, 8б, 9а, 10с:

- а) Вариант диеты с пониженным количеством белка (НБД)
- б) Вариант диеты с пониженной калорийностью (низкокалорийная диета – НКД)
- в) Вариант диеты с механическим и химическим щажением (ЩД)
- г) Основной вариант стандартной диеты (ОВД)

2. Вариант диеты с пониженным количеством белка (НБД) заменяет следующие номерные диеты:

- а) Диеты 5 и 6
- б) Диеты 1 и 2
- в) Диеты 7б и 7а
- г) Диеты 10 и 11

3. Вариант диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета – ВБД) заменяет следующие номерные диеты:

- а) Диеты 9б и 10б
- б) Диеты 1 и 2
- в) Диеты 12 и 13
- г) Диеты 7 и 8

4. Что является одним из главных правил составления пищевого рациона:

- а) Разнообразии
- б) Соответствие индивидуальным особенностям человека;
- в) Соблюдение объема пищевых веществ
- г) Соблюдение кратности приемов пищи

5. Диета №8 характеризуется:

- а) Исключением соли
- б) Исключением молочных продуктов
- в) Уменьшением калорийности пищи
- г) Увеличением кратности приемов пищи

6. Вариант диеты с пониженной калорийностью (низкокалорийная диета – НКД) заменяет следующие номерные диеты:

- а) Диеты 10 и 11
- б) Диеты 6 и 7
- в) Диеты 8а и 8б
- г) Диеты 2 и 3

7. Набор продуктов, разрешенный к употреблению при диете №9:

- а) Виноградный сок, капуста
- б) Кабачки, минеральные воды, крупы
- в) Изюм, чернослив
- г) Молоко натуральное, арбуз

8. К важнейшим принципам питания лиц умственного труда не относится:
Снижение калорийности потребляемой пищи до уровня производимых энерге-

тических затрат

- а) Умеренное ограничение питания в течение многих лет, иногда в течение жизни
- б) Увеличение доли белков до 15% энергетической ценности рациона, в основном за счет белков животного происхождения
- в) Увеличение калорийности рациона в два раза выше уровня производимых энергетических затрат

9. Химический вид местного действия пищи:

- а) Определяется объемом, консистенцией, степенью измельчения, характером тепловой обработки, качественным составом пищи
- б) Обусловлено веществами, которые входят в состав продуктов или образуются при кулинарной обработке
- в) Проявляется при контакте пищи со слизистыми оболочками полости рта, пищевода и желудка
- г) Определяется качественным составом пищи

10. Сколько главных требований положено в основу теории сбалансированного питания:

- а) 1
- б) 5
- в) 3
- г) 7

11. Вариант диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая туберкулезная диета - ВБДт) заменяет следующую номерную диету:

- а) Диету 1
- б) Диету 11
- в) Диету 7
- г) Диету 5

12. Вариант диеты с механическим щажением (ЩД) заменяет следующие номерные диеты:

- а) Диеты 14 и 15
- б) Диеты 1б и 4б
- в) Диеты 2 и 5
- г) Диеты 8 и 9

13. Что подразумевают под понятием «болезнь цивилизации»:

- а) Избыток используемых пищевых веществ
- б) Недостаток используемых пищевых веществ
- в) Недостаток витаминов
- г) Недостаток белковых веществ

14. Название укрупненного варианта диеты, которая заменяет диеты прежней номерной системы номеров 1б, 4б, 4в, 5п:

- а) Вариант диеты с пониженным количеством белка (НБД)
- б) Вариант диеты с механическим и химическим щажением (ЩД)
- в) Вариант диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета – ВБД)
- г) Основной вариант стандартной диеты (ОВД)

15. Название укрупненного варианта диеты, которая заменяет диеты прежней номерной системы номеров 1,2,3,4,5,6,7 и 10:

- а) Вариант диеты с пониженным количеством белка (НБД)

- б) Вариант диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета – ВБД)
- в) Вариант диеты с механическим и химическим щажением (ЩД)
- г) Основной вариант стандартной диеты (ОВД)

16. Механический вид местного действия пищи:

- а) Определяется объемом, консистенцией, степенью измельчения, характером тепловой обработки, качественным составом пищи
- б) Обусловлен веществами, которые входят в состав продуктов или образуются при кулинарной обработке
- в) Проявляется при контакте пищи со слизистыми оболочками полости рта, пищевода и желудка
- г) Определяется качественным составом пищи

17. Температурный вид местного действия пищи:

- а) Определяется объемом, консистенцией, степенью измельчения, характером тепловой обработки
- б) Обусловлен веществами, которые входят в состав продуктов или образуются при кулинарной обработке
- в) Проявляется при контакте пищи со слизистыми оболочками полости рта, пищевода и желудка
- г) Определяется качественным составом пищи

18. К болезням с алиментарными факторами риска (массовые неинфекционные заболевания) не относят:

- а) Почечно- и мочекаменную болезни
- б) Сахарный диабет
- в) Атеросклероз
- г) Пищевые отравления

19. К болезням с алиментарными факторами передачи не относят:

- а) Почечно- и мочекаменную болезни
- б) Пищевые инфекции
- в) Пищевые отравления
- г) Паразитарные заболевания

20. Воздействие пищи на органы чувств (зрение, обоняние, вкус) и непосредственно на пищеварительный тракт (полость рта, желудок) – это:

- а) Местное воздействие
- б) Общее воздействие
- в) Внутреннее воздействие
- г) Последовательное воздействие

Критерии оценки:

3 балла выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

2 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

1,5 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

1 балл выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

Варианты контрольной работы для проведения текущего контроля №1

Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-3.1, ПК-3.2

Контрольная работа №1 проводится по темам: 1 «Основные принципы диетического питания», 2 «Питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта», 3 «Питание при заболеваниях печени и поджелудочной железы», 4 «Питание при заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ», 5 «Питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы и почек».

Вариант контрольной работы состоит из трех теоретических вопросов.

Вариант 1

1. Общие принципы диетического питания.
2. Продукты диетического питания.
3. Основные причины заболевания печени.

Вариант 2

1. Пути обеспечения ограниченных диет.
2. Номерная система диет по М.И. Певзнеру.
3. Основные причины заболеваний почек.

Вариант 3

1. Специализированные продукты диетического питания.
2. Основные причины заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.
3. Стандартная диета.

Вариант 4

1. Значение лечебного питания в комплексной терапии и профилактике заболеваний.
2. Диета с механическим и химическим щажением.
3. Основные принципы питания при заболеваниях сердечно-сосудистой системы и почек.

Вариант 5

1. Роль питания в профилактике некоторых распространенных болезней цивилизации (ожирение, кариес зубов).
2. Диета с повышенным количеством белка.
3. Технология приготовления блюд при заболеваниях желудочно-кишечного тракта.

Вариант 6

1. Виды местного и общего действия пищи.
2. Диета с пониженным количеством белка.
3. Технология приготовления блюд при заболеваниях печени и поджелудочной железы.

Вариант 7

1. Воздействие пищи на процессы обмена веществ в клетках, тканях и органах.
2. Диета с пониженной калорийностью.
3. Технология приготовления блюд при заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ.

Вариант 8

1. Диетические свойства различных продуктов и блюд.
2. Основные принципы питания при заболеваниях желудочно-кишечного тракта.
3. Технология приготовления блюд при заболеваниях сердечно-сосудистой системы.

Вариант 9

1. Методы щажения.
2. Основные принципы питания при заболеваниях печени и поджелудочной железы.
3. Технология приготовления блюд при заболеваниях почек.

Вариант 10

1. Методы тренировки, контрастных и разгрузочных диет.
2. Основные причины заболевания желудочно-кишечного тракта.

3. Основные принципы питания при заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ.

Критерии оценки:

7 баллов выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

6 баллов выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

5 баллов выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

4 балла выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Варианты контрольной работы для проведения текущего контроля №2

Индикатор достижения: ПК-1.4, ПК-3.1, ПК-3.2

Контрольная работа №2 проводится по темам: 6 «Принципы организации и характеристика рационов лечебно-профилактического питания», 7 «Технология блюд диетического питания».

Вариант контрольной работы состоит из двух теоретических вопросов.

Вариант 1

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

Вариант 2

1. Требования к технологии производства холодных закусок диетического, детского питания.
2. Характеристика лечебно-профилактического рациона № 4б.

Вариант 3

1. Общие рекомендации к технологии производства блюд диетического питания.
2. Характеристика лечебно-профилактического рациона № 2.

Вариант 4

1. Технология производства блюд из мяса и мясопродуктов для детского питания. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
2. Характеристика лечебно-профилактического рациона № 3.

Вариант 5

1. Использование сахарозаменителей в диетическом, лечебно-профилактическом питании.
2. Характеристика лечебно-профилактического рациона № 4.

Вариант 6

1. Технология производства блюд из яиц и творога для детского и диетического питания. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
2. Комплекс мероприятий, предотвращающих профессиональные заболевания.

Вариант 7

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

Вариант 8

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

Вариант 9

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

Вариант 10

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

Критерии оценки:

7 баллов выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

6 баллов выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

5 баллов выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

4 балла выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Задания для творческого рейтинга

Темы рефератов

Тема 1. Основные принципы диетического питания

Индикатор достижения: ПК-4.1, ПК-3.2

1. Роль питания в профилактике некоторых распространенных болезней цивилизации.
2. Диетические свойства различных продуктов питания.
3. Система диет в лечебном питании.

Тема 6. Принципы организации и характеристика рационов лечебно-профилактического питания

Индикатор достижения: ПК-4.1, ПК-3.2

1. Принципы лечебно – профилактического питания для лиц, работающих на химических производствах.
2. Принципы лечебно – профилактического питания для лиц, работающих со специальными топливами.
3. Принципы лечебно – профилактического питания для лиц, работающих с радиоактивными веществами.
4. Принципы лечебно – профилактического питания для лиц, работающих в различных климатогеографических условиях.

Критерии оценки:

10 баллов – выставляется студенту, если выполнены все требования к написанию реферата (презентации): обозначена проблема и обоснована ее актуальность, проведен анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, выполнена качественная презентация,

8 баллов – выставляется студенту, если основные требования к реферату (презентации): выполнены, но присутствуют недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объем реферата, имеются упущения в оформлении презентации,

6 баллов – выставляется студенту, если имеются существенные отклонения от требований к реферату (презентации). В частности, тема раскрыта частично, допущены ошибки и отсутствуют выводы.

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ ВО ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Структура зачетного задания

<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Максимальное количество баллов</i>
Вопрос 1. Питание при заболеваниях ЖКТ	15
Вопрос 2. Диетические блюда из овощей, особенности технологии приготовления	15
Тест. 1. При воздействии ртути на организм человека защитным эффектом не обладают: а) Соли магния б) Селен в) Железо г) Нитриты 2. Витамины в лечебно-профилактические рационы: а) Включаются при необходимости в зависимости от индивидуальных особенностей работника б) Включаются в составе пищевых продуктов в) Включаются в виде чистых препаратов г) Не включаются в рационы	10

Задания, включаемые в зачетный билет

1.	1. Вариант диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета – ВБД) заменяет следующие номерные диеты: а) Диеты 9б и 10б б) Диеты 1 и 2 в) Диеты 12 и 13 г) Диеты 7 и 8 2. Что является одним из главных правил составления пищевого рациона: а) Разнообразие б) Соответствие индивидуальным особенностям человека; в) Соблюдение объема пищевых веществ г) Соблюдение кратности приемов пищи
3.	1. Набор продуктов, разрешенный к употреблению при диете №9: а) Виноградный сок, капуста б) Кабачки, минеральные воды, крупы в) Изюм, чернослив г) Молоко натуральное, арбуз 2. К важнейшим принципам питания лиц умственного труда не относится: а) Снижение калорийности потребляемой пищи до уровня производимых энергетических затрат б) Умеренное ограничение питания в течение многих лет, иногда в течение жизни в) Увеличение доли белков до 15% энергетической ценности рациона, в основном за счет белков животного происхождения г) Увеличение калорийности рациона в два раза выше уровня производимых энергетических затрат
4.	1. Химический вид местного действия пищи: а) Определяется объемом, консистенцией, степенью измельчения, характером тепловой обработки, качественным составом пищи б) Обусловлено веществами, которые входят в состав продуктов или образуются при кулинарной обработке в) Проявляется при контакте пищи со слизистыми оболочками полости рта, пищевода и желудка г) Определяется качественным составом пищи 2. Сколько главных требований положено в основу теории сбалансированного питания: а) 1

	<ul style="list-style-type: none"> б) 5 в) 3 г) 7
5.	<p>1. Вариант диеты с механическим щажением (ЩД) заменяет следующие номерные диеты:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Диеты 14 и 15 б) Диеты 16 и 46 в) Диеты 2 и 5 г) Диеты 8 и 9 <p>2. Что подразумевают под понятием «болезнь цивилизации»:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Избыток используемых пищевых веществ б) Недостаток используемых пищевых веществ в) Недостаток витаминов г) Недостаток белковых веществ
6.	<p>1. Сколько законов положено в теорию рационального питания?</p> <ul style="list-style-type: none"> а) 2 б) 3 в) 4 г) 5 <p>2. Воздействие пищи на органы чувств (зрение, обоняние, вкус) и непосредственно на пищеварительный тракт (полость рта, желудок) – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Местное воздействие б) Общее воздействие в) Внутреннее воздействие г) Последовательное воздействие
7.	<p>1. Вид местного действия пищи, проявляющийся при контакте пищи со слизистыми оболочками полости рта, пищевода, желудка, называется:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Механическим б) Химическим в) Температурным г) Биологическим <p>2. Цели назначения варианта диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая туберкулезная диета – ВБДт):</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Обеспечение усиленного питания б) Обеспечение повышенной реактивности организма в) Обеспечение повышения сопротивляемости организма больного туберкулезом г) Уменьшение массы тела
8.	<p>1. Основной вариант стандартной диеты (ОВД) заменяет следующие номерные диеты:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Диету 7б б) Диету 1 в) Диету 2 г) Диету 10 <p>2. Цели назначения варианта диеты с пониженной калорийностью (низкокалорийная диета – НКД):</p> <ul style="list-style-type: none"> д) Предупреждение и устранение избыточного накопления жировой ткани в организме е) Нормализация белкового, водного, витаминного, жирового и холестерина обмена ж) Уменьшение массы тела з) Разгрузка сердечно-сосудистой системы
9.	<p>1. Согласно биологического действия пищи различают следующие разновидности питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Иррациональное б) Рациональное в) Превентивное г) Лечебно-профилактическое д) Диетическое <p>2. Характеристика норм питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Базируются на основных принципах рационального питания б) Являются средними величинами, отражающими потребности различных групп насе-

	<p>ления в нутриентах и энергии</p> <p>в) Являются научной базой для организации питания и контроля за ним в коллективах (лечебных, детских учреждениях и т.д.), разработки мер социальной защиты, обеспечивающих здоровье, планирование производства и потребления продуктов питания</p> <p>г) Необходимы для изучения и оценки состояния питания различных групп населения, при оценке индивидуального питания и обоснования рекомендаций по его коррекции</p> <p>д) Являются основой для альтернативных теорий питания</p>
10.	<p>1. Цели назначения варианта диеты с пониженным количеством белка (НБД):</p> <p>а) Максимальное щажение функции почек</p> <p>б) Разгрузка, белкового обмена, увеличение диуреза и улучшение выведения азотистых шлаков и недоокисленных продуктов обмена из организма</p> <p>в) Нормализация функций печени и желчного пузыря</p> <p>г) Создание благоприятных условий кровообращения</p> <p>2. Название укрупненного варианта диеты, которая заменяет диету прежней номерной системы номер 11:</p> <p>а) Вариант диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая туберкулезная диета – ВБДт)</p> <p>б) Вариант диеты с пониженной калорийностью (низкокалорийная диета – НКД)</p> <p>в) Вариант диеты с механическим и химическим щажением (ЩД)</p> <p>г) Основной вариант стандартной диеты (ОВД)</p>
11.	<p>1. В целях профилактики различных структурных изменений при повышенной секреции желудка не рекомендуется:</p> <p>а) Избегать больших перерывов в приеме пищи</p> <p>б) Избегать излишеств в питании</p> <p>в) Использовать щадящие способы тепловой обработки продуктов</p> <p>г) Употреблять сильные стимуляторы пищи (кофе, какао, газированные напитки)</p> <p>2. Если в основе гиперсекреции желудка лежит повышенная возбудимость вегетативной нервной системы, то рекомендуется ограничить количество:</p> <p>а) Углеводы</p> <p>б) Белки</p> <p>в) Жиры</p> <p>г) Витамины</p> <p>д) Минеральные вещества</p>
12.	<p>1. Диета № 2 рекомендуется при:</p> <p>а) Анемии</p> <p>б) Хронических гастритах и энтероколитах</p> <p>в) Мочекаменной болезни</p> <p>г) Хроническом нефрите</p> <p>2. Общее воздействие пищи на желудочно-кишечный тракт регулируется принципом:</p> <p>а) Установления 2-х разового питания</p> <p>б) Щажения</p> <p>в) Индивидуализации питания</p> <p>г) Сбалансированности питания</p>
13.	<p>1. При заболеваниях желчно-выводящих путей необходимо:</p> <p>а) Уменьшать энергетическую ценность рациона</p> <p>б) Ограничить поступление холестерина с пищей</p> <p>в) Употреблять достаточное количество жидкости</p> <p>г) Употреблять в достаточном количестве тугоплавкие жиры</p> <p>2. Цель назначения диеты № 8:</p> <p>а) Нормализация функции поджелудочной железы</p> <p>б) Нормализация двигательной функции кишечно-желудочного тракта</p> <p>в) Умеренное щажение функции почек</p> <p>г) Воздействие на обмен веществ для устранения избыточных отложений жира</p>
14.	<p>1. Цель назначения диеты № 8:</p> <p>а) Нормализация функции поджелудочной железы</p>

	<ul style="list-style-type: none"> б) Нормализация двигательной функции кишечно-желудочного тракта в) Умеренное щажение функции почек г) Воздействие на обмен веществ для устранения избыточных отложений жира <p>2. При заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ, рекомендуют ограничить потребление:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Белков б) Легкоусвояемых углеводов в) Легкоусвояемых жиров г) Соли
15.	<p>1. Для какой диеты пищу готовят без натрия хлорида (соли)?</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Диета № 7 б) Диета № 8 в) Диета № 9 г) Диета № 1 д) Диета № 5 <p>2. Для диеты № 10 исключены:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Молочные блюда б) Овощи в) Фрукты г) Свежий хлеб, изделия из сдобного и слоеного теста
16.	<p>1. Для диеты № 7 из молочных продуктов исключают:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Молоко и кисломолочные напитки б) Сливки и сметану в) Творог и творожные блюда с морковью, яблоками, рисом г) Сыры <p>2. Для диеты № 10 из яичных блюд не допускается включать в рацион:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Яйца, сваренные всмятку б) Паровые и запеченные омлеты в) Белковые омлеты г) Яйца, сваренные вкрутую и жареные
17.	<p>1. Для диеты № 10 соусы готовят на основе:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Овощного отвара б) Сметаны в) Молока г) Мясного бульона д) Рыбного бульона <p>2. При приготовлении блюд для диеты № 10 из жиров допускается использовать:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Несолёное сливочное и топленое масло б) Растительные масла в натуральном виде в) Мясные жиры г) Кулинарные жиры
18.	<p>1. Диоксины обладают свойствами:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Мутагенными б) Профилактическими в) Побочными г) Лечебными <p>2. При работах с соединениями фтора, хлора, при производстве удобрений рекомендуют рацион:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) № 1 б) № 2 в) № 3 г) № 2а
19.	<p>1. При работах с радиоактивными элементами рекомендуют рацион:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) № 5 б) № 1 в) № 4б г) № 3

	<p>2. Для работников, подвергающихся воздействию хрома и хромосодержащих соединений, предназначен рацион:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) № 4б б) № 5 в) № 2а г) № 4
20.	<p>1. Лечебно – профилактическое питание основывается на принципах:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Рационального питания б) Сбалансированного питания в) Диетического питания г) Превентивного питания д) Индустриального питания <p>2. Лечебно-профилактическое питание применяется в целях:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Снижения массы тела б) Выведения жидкости из организма в) Обогащения организма минеральными веществами г) Профилактики профессиональных заболеваний у рабочих с особо вредными условиями работы
21.	<p>1. Лечебно – профилактическое питание предназначено для:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Работников промышленных предприятий, работающих во вредных условиях труда б) Рабочих, имеющих признаки профессиональных заболеваний с целью предупреждения развития клинических признаков в) Здоровых людей трудоспособного возраста г) Здоровых или нездоровых детей школьного возраста <p>2. Лечебно-профилактическое питание должно:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Повышать защитные функции физиологических барьеров организма (кожа, слизистые ЖКТ, носоглотки и дыхательных путей) б) Стабилизировать процессы выведения из организма ксенобиотиков и неблагоприятных продуктов их обмена в) Повышать антиоксидантную функцию органов и систем – мишеней, на которые могут воздействовать вредные факторы г) Обогащать организм минеральными веществами
22.	<p>1. В рационах лечебно – профилактического питания для предупреждения задержки шлаков в организме:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Ограничивают поваренную соль б) Незначительно повышают содержание поваренной соли в) Увеличивают содержание сульфатов г) Увеличивают содержание железа в пище <p>2. Рацион №1 насыщен продуктами, содержащими:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Полиненасыщенные жирные кислоты б) Полноценные белки в) Липотропные вещества г) Витамины
23.	<p>1. Рацион №3 характеризуется высоким содержанием:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Полиненасыщенных жирных кислот б) Белка в) Липотропных веществ г) Пектина д) Витаминов <p>2. Углеводы в рационах лечебно-профилактического питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) Улучшают обезвреживающую, барьерную функцию печени, повышают устойчивость организма к токсическому действию ряда веществ б) Ослабляют обезвреживающую, барьерную функцию печени, повышают устойчивость организма к токсическому действию ряда веществ

	<p>в) Улучшают обезвреживающую, барьерную функцию печени, снижают устойчивость организма к токсическому действию ряда веществ</p> <p>г) Значительного влияния на метаболизм ксенобиотиков в организме не оказывают</p>
24.	<p>1. Важная роль в лечебно-профилактическом питании принадлежит:</p> <p>а) Белкам</p> <p>б) Витаминам</p> <p>в) Углеводам</p> <p>г) Нуклеиновым кислотам</p> <p>2. Нарушение соотношения крахмала и легкоусвояемых углеводов в рационах:</p> <p>а) Оказывает неблагоприятное действие на организм и тем самым может снижать устойчивость к действию вредных факторов</p> <p>б) Способствует накоплению ксенобиотиков и их метаболитов в организме</p> <p>в) Снижает усвояемость углеводов</p> <p>г) Снижает усвоение витаминов</p>
25.	<p>1. Избыток жиров, особенно тугоплавких, в рационах лечебно-профилактического питания:</p> <p>а) Улучшает общую устойчивость организма к действию вредных факторов и отягощает функции печени</p> <p>б) Ухудшает общую устойчивость организма к действию вредных факторов и отягощает функции печени</p> <p>в) Не оказывает значительного влияния на метаболизм ксенобиотиков в организме</p> <p>г) Оказывает значительное влияние на превращения белков в организме</p> <p>2. Лечебно-профилактические рационы выдаются:</p> <p>а) Перед началом работы</p> <p>б) После окончания работы</p> <p>в) В обеденный перерыв</p> <p>г) На дом</p>
26.	<p>1. Приём лечебно-профилактического рациона производится:</p> <p>а) На рабочем месте</p> <p>б) В диетической столовой (отделении)</p> <p>в) В домашних условиях</p> <p>г) В отделе «Кулинария»</p> <p>2. Показаниями к назначению рациона №4 лечебно-профилактического питания не являются:</p> <p>а) Работа с радионуклидами и источниками ионизирующих излучений;</p> <p>б) Производство неорганических кислот, щелочных металлов, соединений хлора и фтора;</p> <p>в) Работа в контакте с соединениями свинца.</p> <p>г) Производство углеводов, сероуглерода, тетраэтилсвинца, фосфорорганических соединений</p> <p>д) Работа с соединениями хрома и хромсодержащими соединениями;</p> <p>е) Производство бензола, соединений мышьяка, ртути, фосфора, а также – в условиях повышенного атмосферного давления</p>
27.	<p>1. При воздействии ртути на организм человека защитным эффектом не обладают:</p> <p>а) Соли магния</p> <p>б) Селен</p> <p>в) Железо</p> <p>г) Нитриты</p> <p>2. Витамины в лечебно-профилактические рационы:</p> <p>а) Включаются при необходимости в зависимости от индивидуальных особенностей работника</p> <p>б) Включаются в составе пищевых продуктов</p> <p>в) Включаются в виде чистых препаратов</p> <p>г) Не включаются в рационы</p>
28.	<p>1. Калий в пищевых рационах лечебно – профилактического питания не способствует:</p> <p>а) Выведению шлаков из организма</p> <p>б) Снижению воздействия радиоактивного стронция</p> <p>в) Улучшению процесса пищеварения</p>

	<p>г) Улучшению всасывания витаминов</p> <p>2. Полиненасыщенные жирные кислоты (ПНЖК) семейства омега-3 способствуют:</p> <p>а) Перистальтике кишечника</p> <p>б) Снижению концентрации в плазме крови триглицеридов, используемых для синтеза холестерина</p> <p>в) Активизации иммунитета</p> <p>г) Уменьшению вязкости крови</p> <p>д) Повышению пластичности кровеносных сосудов</p> <p>е) Нормализации жирового обмена</p>
29.	<p>1. Важнейшие причины витаминной недостаточности организма:</p> <p>а) Недостаточное поступление с пищей</p> <p>б) Нарушения ассимиляции витаминов</p> <p>в) Угнетение кишечной микрофлоры, продуцирующей некоторые витамины</p> <p>г) Повышенная потребность в витаминах</p> <p>д) Врожденные и генетически обусловленные нарушения обмена и функции витаминов</p> <p>е) Нарушение кислотно-щелочного равновесия в организме</p> <p>2. Показаниями к назначению рациона №2а лечебно-профилактического питания не являются:</p> <p>а) Работа с соединениями хрома и хромосодержащими соединениями</p> <p>б) Производство неорганических кислот, щелочных металлов, соединений хлора и фтора</p> <p>в) Производство углеводов, сероуглерода, тетраэтилсвинца, фосфорорганических соединений</p> <p>г) Работа с радионуклидами и источниками ионизирующих излучений</p> <p>д) Производство бензола, соединений мышьяка, ртути, фосфора, а также – в условиях повышенного атмосферного давления</p> <p>е) Работа в контакте с соединениями свинца</p>
30.	<p>1. Рационы лечебно-профилактического питания разрабатывают с целью предупреждения нарушений в организме человека, используя продукты питания, способные:</p> <p>а) Ускорять или замедлять действие ядов</p> <p>б) Повышать общую устойчивость организма</p> <p>в) Воздействовать на состояние наиболее поражаемых органов</p> <p>г) Компенсировать дополнительные затраты энергии, связанные с влиянием вредных производственных факторов</p> <p>д) Лечить пораженные органы больного человека</p> <p>2. Витамины в лечебно-профилактические рационы:</p> <p>а) Включаются по желанию работника</p> <p>б) Не включаются никогда</p> <p>в) Включаются в составе пищевых продуктов</p> <p>г) Включаются в виде чистых препаратов</p>
31.	<p>1. Тепловая обработка овощей при производстве блюд для диетического и лечебно-профилактического питания должна производиться:</p> <p>а) С соблюдением режимов, обеспечивающих сохранение их пищевой ценности</p> <p>б) В специализированном оборудовании</p> <p>в) В присутствии врача-диетолога</p> <p>г) В специализированных цехах</p> <p>2. Картофель, свеклу, морковь для салатов и винегретов при приготовлении блюд диетической и лечебно-профилактической направленности:</p> <p>а) Варят отдельно в очищенном нарезанном виде на пару</p> <p>б) Варят совместно в очищенном нарезанном виде на пару</p> <p>в) Варят совместно в очищенном нарезанном виде в воде</p> <p>а) Варят отдельно не очищенными в воде</p>
32.	<p>1. Реализация готовых блюд лечебно-профилактического питания осуществляется после разрешения:</p> <p>а) Бракеражной комиссией</p> <p>б) Заведующего производством</p>

	<p>в) Врача-диетолога г) Руководителя предприятия</p> <p>2. а качество готовых блюд лечебно-профилактического питания и соблюдение правил их отпуска несут ответственность:</p> <p>а) Заведующий производством и повара б) Только повара в) Врач-диетолог и руководитель предприятия г) Заведующий производством и официанты</p>
33.	<p>1. Важная роль в лечебно-профилактическом питании принадлежит:</p> <p>а) Белкам б) Витаминам в) Углеводам г) Нуклеиновым кислотам</p> <p>2. Нарушение соотношения крахмала и легкоусвояемых углеводов в рационах:</p> <p>д) Оказывает неблагоприятное действие на организм и тем самым может снижать устойчивость к действию вредных факторов е) Способствует накоплению ксенобиотиков и их метаболитов в организме ж) Снижает усвояемость углеводов</p> <p>Снижает усвоение витаминов</p>
34.	<p>1. Избыток жиров, особенно тугоплавких, в рационах лечебно-профилактического питания:</p> <p>д) Улучшает общую устойчивость организма к действию вредных факторов и отягощает функции печени е) Ухудшает общую устойчивость организма к действию вредных факторов и отягощает функции печени ж) Не оказывает значительного влияния на метаболизм ксенобиотиков в организме з) Оказывает значительное влияние на превращения белков в организме</p> <p>2. Лечебно-профилактические рационы выдаются:</p> <p>д) Перед началом работы е) После окончания работы ж) В обеденный перерыв</p> <p>На дом</p>
35.	<p>1. Для диеты № 10 соусы готовят на основе:</p> <p>е) Овощного отвара ж) Сметаны з) Молока и) Мясного бульона к) Рыбного бульона</p> <p>2. При приготовлении блюд для диеты № 10 из жиров допускается использовать:</p> <p>д) Несолёное сливочное и топленое масло е) Растительные масла в натуральном виде ж) Мясные жиры</p> <p>Кулинарные жиры</p>
36.	<p>1. Диоксины обладают свойствами:</p> <p>д) Мутагенными е) Профилактическими ж) Побочными з) Лечебными</p> <p>2. При работах с соединениями фтора, хлора, при производстве удобрений рекомендуют рацион:</p> <p>д) № 1 е) № 2 ж) № 3</p> <p>№ 2а</p>

Типовой перечень вопросов к зачету:

1. История развития науки о питании
2. Химический состав и энергетическая ценность стандартных диет

3. Роль питания в сохранении здоровья и в возникновении «болезней цивилизации»
4. Роль диетического питания в лечении различных заболеваний
5. Применение разгрузочных и специальных диет
6. Номерная система лечебного питания
7. Принципы диетического питания
8. Основы профилактики профессиональных заболеваний
9. Концепция государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации
10. Система диет по М.И. Певзнеру
11. Краткая характеристика лечебных свойств различных продуктов питания
12. Безвредность продуктов питания – важная проблема современности
13. Диета с пониженной калорийностью
14. Классификация вредных веществ пищи – природные компоненты пищи, вещества из окружающей среды
15. Методы тренировки, контрастных и разгрузочных диет
16. Лечебно-профилактическое питание при вредных условиях труда
17. Методы щажения, применяемые в диетическом питании
18. Механический метод щажения
19. Химический метод щажения
20. Термический метод щажения
21. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на функции желудка
22. Метод «зигзагов» в диетотерапии, применение контрастных дней
23. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на функции печени и желчного пузыря
24. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на функции тонкого и толстого кишечника
25. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на обмен веществ и кислотно-щелочное равновесие в организме
26. Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на состояние нервной и сердечно-сосудистой систем
27. Причины гастрита и язвенной болезни желудка и 12-перстной кишки
28. Назначение лечебно-профилактического питания, его роль в профилактике профессиональных заболеваний
29. Принципы лечебно-профилактического питания
30. Применение пищевых веществ с целью повышения защитных способностей организма при вредных воздействиях условий труда
31. Роль белка и отдельных аминокислот в защите организма от вредного воздействия чужеродных химических веществ
32. Пищевые вещества, применяемые для защиты печени и поддержания ее обезвреживающей функции
33. Лечебно-профилактическое питание при особо вредных условиях труда (Рацион №1)
34. Диетические свойства различных продуктов и блюд
35. Лечебно-профилактическое питание при особо вредных условиях труда (Рацион №2)
36. Лечебно-профилактическое питание при особо вредных условиях труда (Рацион №2а)
37. Продукты диетического питания
38. Лечебно-профилактическое питание при особо вредных условиях труда (Рацион №3)
39. Лечебно-профилактическое питание при особо вредных условиях труда (Рационы №4)
40. Лечебно-профилактическое питание при особо вредных условиях труда (Рацион №4а,4б)
41. Лечебно-профилактическое питание при особо вредных условиях труда (Рацион №5)
42. Питание при заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ
43. Правила выдачи рационов лечебно-профилактического питания
44. Диета с пониженным количеством белка
45. Обеспечение больного человека пищевыми веществами и энергией

46. Питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы
47. Питание при заболеваниях поджелудочной железы
48. Суть и принципы функционального питания
49. Лечебно-профилактическое питание при пищевой аллергии
50. Диета с повышенным количеством белка
51. Питание при заболеваниях печени
52. Профессиональные интоксикации
53. Классификация вредных веществ пищи – природные компоненты пищи, вещества из окружающей среды
54. Питание при заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ
55. Диета с механическим и химическим щажением
56. Роль режима питания для здоровья человека
57. Основная стандартная диета
58. Химический состав и энергетическая ценность стандартных диет
59. Питание при заболеваниях ЖКТ
60. Приведите основные правила выдачи лечебно-профилактического питания рабочим
61. Охарактеризуйте диеты по Певзнеру и показания к их применению
62. Укажите принцип формирования Новой номенклатуры диет
63. Перечислите требования, предъявляемые к построению диет
64. Укажите показания к назначению основного варианта стандартной диеты
65. Дайте определения видов питания и физиологических норм по группам
66. Назовите факторы риска влияющие на состояние здоровья
67. Назовите профилактические мероприятия, направленные на предупреждение главных, наиболее распространенных заболеваний
68. Охарактеризуйте принцип правильной кулинарной обработки
69. Технология приготовления диетических супов (слизистый суп, суп-пюре суп-крем)
70. Диетические блюда из мяса, особенности технологии приготовления
71. Диетические блюда из рыбы, особенности технологии приготовления
72. Диетические блюда из овощей, особенности технологии приготовления

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания

Шкала оценивания		Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
85 – 100 баллов	«зачтено»	ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.4. Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает верно и в полном объеме: методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания соответствии с технологическими инструкциями Умеет верно и в полном объеме: проводить расчёты нормативов материальных затрат при проведении лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания	Продвинутый
		ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1. Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает верно и в полном объеме: методы исследования конъюнктуры рынка и услуг в области общественного питания и специализированных пищевых продуктов Умеет верно и в полном объеме: применять методы обработки аналитических данных результатов влияния употребления специализированных пищевых продуктов на состояние здоровья потребителей	
			ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья,	Знает верно и в полном объеме: принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	

			материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Умеет верно и в полном объеме: осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
70 – 84 баллов	«зачтено»	ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.4. Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает с незначительными замечаниями: методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания соответствии с технологическими инструкциями Умеет с незначительными замечаниями: проводить расчёты нормативов материальных затрат при проведении лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания	Повышенный
		ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1. Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает с незначительными замечаниями: методы исследования конъюнктуры рынка и услуг в области общественного питания и специализированных пищевых продуктов Умеет с незначительными замечаниями: применять методы обработки аналитических данных результатов влияния употребления специализированных пищевых продуктов на состояние здоровья потребителей	

			<p>ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Знает с незначительными замечаниями: принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
50 – 69 баллов	«зачтено»	<p>ПК-1. Способен организовывать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-1.4. Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: проводить расчёты нормативов материальных затрат при проведении лабораторных исследований безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания</p>	Базовый
		<p>ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективно-</p>	<p>ПК-3.1. Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного</p>	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: методы исследования конъюнктуры рынка и услуг в области общественного пита-</p>	

		сти технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ния и специализированных пищевых продуктов Умеет на базовом уровне, с ошибками: применять методы обработки аналитических данных результатов влияния употребления специализированных пищевых продуктов на состояние здоровья потребителей	
			ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знает на базовом уровне, с ошибками: принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Умеет на базовом уровне, с ошибками: осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
менее 50 баллов	«не зачтено»	ПК-1. Способен организовать технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.4. Рассчитывает нормативы материальных затрат (норм расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не знает на базовом уровне: методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления, в том числе специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания соответствии с технологическими инструкциями Не умеет на базовом уровне: проводить расчёты нормативов материальных затрат при проведении лабораторных исследований безопасности и каче-	Компетенции не сформированы

				ства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов лечебно-профилактического питания	
		ПК-3. Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-3.1. Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>Не знает на базовом уровне: методы исследования конъюнктуры рынка и услуг в области общественного питания и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Не умеет на базовом уровне: применять методы обработки аналитических данных результатов влияния употребления специализированных пищевых продуктов на состояние здоровья потребителей</p>	
			ПК-3.2. Подготавливает предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<p>Не знает на базовом уровне: принципы составления технологических расчетов при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>Не умеет на базовом уровне: осуществлять составлять технологические расчеты при разработке новых видов пищевой продукции и кулинарных изделий общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	