

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 26.09.2024 09:21:17
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbd4be827768f6f1710bd17c9070c31fd1b6a6ac5a1f10c8e5f199



Приложение 6 к основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Технология и организация ресторанного дела»

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

Кафедра торговли и общественного питания

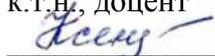
УТВЕРЖДЕНО

Протоколом заседания кафедры торговли и общественного питания от 28.03.2019 № 8
Зав КТП, к.э.н., доц.  С.Н. Диянова

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
Б1.Б.04 Современные системы и концепции питания
для студентов приема 2020 г.**

**Направление подготовки 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания**

**Направленность (профиль) программы
«Технология и организация ресторанного дела»**

Составитель:
к.т.н., доцент
 М.В. Ксенз

Краснодар
2019

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	3
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	3
3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	4
4. ПАСПОРТ ФОС ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «СОВРЕМЕННЫЕ СИСТЕМЫ И КОНЦЕПЦИИ ПИТАНИЯ».....	5
5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ	6
6. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	8
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	8
ПРИЛОЖЕНИЯ:	
1. Диагностическое (входное тестирование).....	10
2. Комплект тестовых заданий по дисциплине.....	16
3. Перечень вопросов, практических заданий к зачету.....	22
4. Комплект заданий для выполнения контрольной работы.....	26
5. Перечень тем для проведения форумов, дискуссий.....	29
6. Вопросы для собеседования.....	32
7. Темы рефератов.....	35
8. Комплект заданий для выполнения контрольной работы студентами заочной формы обучения.....	37
Лист регистрации изменений	41

1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Современные системы и концепции питания» является неотъемлемой частью нормативно-методического обеспечения системы оценки знаний и уровня сформированности компетенций обучающихся направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленности (профиля) программы «Технология и организация ресторанного дела» и обеспечивают качество образовательного процесса.

Фонд оценочных средств входит в состав ОПОП ВО, представляют собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения обучающихся установленных результатов обучения, указанных в рабочей программе учебной дисциплины.

Фонд оценочных средств по дисциплине используется при входном контроле уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по учебной дисциплине с учетом требований:

«Положения о текущем контроле, рубежном контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о разработке основных профессиональных образовательных программ подготовки бакалавров, специалистов и магистров в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Входной контроль уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины проводится с целью определения реального уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения следующих дисциплин «Технология продукции общественного питания», «Метрология, стандартизация и сертификация в ресторанном бизнесе», «Физиология питания», «Товароведение продовольственных товаров».

Виды оценочных средств по учебной дисциплине «Современные системы и концепции питания» соответствуют образовательным технологиям, представленным в рабочей программе учебной дисциплины, в Календарно-тематическом плане учебной дисциплины.

2 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Целью разработки фонда оценочных средств по учебной дисциплине «Современные системы и концепции питания» является установление соответствия знаний и уровня сформированности компетенций студента на данном этапе обучения требованиям рабочей программы учебной дисциплины.

Задачи, решаемые при помощи оценочных средств по учебной дисциплине:

- управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенций, определенных в ФГОС ВО по соответствующему направлению подготовки;
- управление достижением целей реализации ОПОП ВО, определенных в виде набора общекультурных (ОК), общепрофессиональных (ОПК), профессиональных (ПК) компетенций выпускников, указанных в ФГОС ВО;
- оценка достижений студентов в процессе изучения дисциплины;
- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс;
- изучение состояния в области здорового питания населения;
- изучение основных принципов государственной политики в области здорового питания;
- изучение основных принципов теорий античного, сбалансированного и адекватного питания, нетрадиционного и специализированного питания;
- изучение основных положений этих видов питания; изучение классификации и основных отличий существующих концепций питания.

3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Изучение учебной дисциплины «Современные системы и концепции питания» направлено на формирование следующих компетенций:

ОПК-1 - способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

ОПК-2 - способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

Основными этапами формирования данных компетенций при изучении учебной дисциплины являются последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) учебной дисциплины. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями.

Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций обучающимися.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины (таблица 1):

Таблица 1

Разделы (темы) дисциплины (модулей)	Формируемые компетенции (коды компетенций)	
	ОПК-1	ОПК-2
курс 3, семестр 5		
Тема 1 Предмет и задачи курса. Теории питания	+	+
Тема 2 Нетрадиционные виды питания	+	+
Тема 3 Религия и питание	+	+
Тема 4 Концепция здорового питания (позитивного, функционального). Функциональные ингредиенты. Критический анализ монопродуктовых и краткосрочных диет	+	+
Тема 5 Основы специального питания	+	+

4 ПАСПОРТ ФОС ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «СОВРЕМЕННЫЕ СИСТЕМЫ И КОНЦЕПЦИИ ПИТАНИЯ»

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Современные системы и концепции питания» включает контрольные материалы для проведения входного контроля уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, текущего контроля и промежуточной аттестации с указанием этапов формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы:

Контролируемые разделы, темы в соответствии с РПД	Формируемые компетенции	Оценочные средства		
		Тестовые задания, кол-во	Другие оценочные средства	
			Вид	Кол-во
Диагностическое тестирование (входной контроль)		40	-	-
Тема 1 Предмет и задачи курса. Теории питания	ОПК-1 ОПК-2	-	Вопросы для собеседования, перечень тем для форума, перечень тем для дискуссии, перечень тем рефератов	4
Тема 2 Нетрадиционные виды питания	ОПК-1 ОПК-2	-	Перечень тем для форума, перечень тем для дискуссии, перечень тем рефератов, комплект заданий для выполнения контрольной работы №1	4
Тема 3 Религия и питание	ОПК-1 ОПК-2	20	Вопросы для собеседования, перечень тем рефератов, тестовые задания	3
Тема 4 Концепция здорового питания (позитивного, функционального). Функциональные ингредиенты. Критический анализ монопродуктовых и краткосрочных диет	ОПК-1 ОПК-2	-	Перечень тем для дискуссии	1
Тема 5 Основы специального питания	ОПК-1 ОПК-2	20	Вопросы для собеседования, перечень тем рефератов, тестовые задания, комплект заданий для выполнения контрольной работы №2	4
Промежуточная аттестация	ОПК-1 ОПК-2		Вопросы и практические задания к зачету	1

Всего	ОПК-1 ОПК-2	80	6	17
-------	----------------	----	---	----

5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ

Контроль сформированности компетенции осуществляется с позиции оценивания составляющих ее частей по трёхкомпонентной структуре компетенции: знать, уметь, владеть и (или) иметь опыт деятельности.

Порядок оценки освоения обучающимися учебного материала определяется содержанием разделов (тем) дисциплины (см. Раздел II «Содержание дисциплины» РПД).

Оценивание компетенций в рамках изучения учебной дисциплины «Современные системы и концепции питания» осуществляется в форме текущего и промежуточного контроля.

В рамках текущего контроля оценивается отдельно взятая компетенция на основе продемонстрированного обучающимся уровня самостоятельности в применении полученных в ходе изучения учебной дисциплины знаний, умений и навыков. В ходе изучения данной дисциплины осваивается определенный этап формирования компетенции.

В рамках промежуточного контроля осуществляется оценка уровня обученности по учебной дисциплине на основе комплексного подхода к уровню сформированности всех компетенций, обязательных к формированию в процессе изучения дисциплины. При оценке обучаемого в процессе определения уровня освоения учебной дисциплины в качестве основного критерия выступает наличие сформированных у него компетенций по результатам освоения учебной дисциплины.

Для обучающихся очной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для обучающихся заочной формы обучения – двухбалльная (зачтено/не зачтено) система оценки знаний.

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания представлены в таблице 2:

Таблица 2

100-балльная система оценки	Оценка	Формируемые компетенции	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«зачтено»	ОПК-1	<p>Знает верно и в полном объеме: основные принципы и методы сбора, анализа и обработки информации применительно к системам и концепциям питания</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: использовать современные методы работы с информацией в процессе сбора, анализа, обработки и хранения</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: основными методами работы с научно-технической информацией в области питания, навыками оценки полученных результатов</p>
		ОПК-2	<p>Знает верно и в полном объеме: специфику технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: анализировать новые технологии производства продукции питания в рамках современных систем и концепций питания</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: методикой моделирования технологических процессов, направленных на формирование новых систем и концепций питания</p>

70 – 84 баллов	«зачтено»	ОПК-1	<p>Знает с незначительными замечаниями: основные принципы и методы сбора, анализа и обработки информации применительно к системам и концепциям питания</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: использовать современные методы работы с информацией в процессе сбора, анализа, обработки и хранения</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: основными методами работы с научно-технической информацией в области питания, навыками оценки полученных результатов</p>
		ОПК-2	<p>Знает с незначительными замечаниями: специфику технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p> <p>Умеет с незначительными замечаниями: анализировать новые технологии производства продукции питания в рамках современных систем и концепций питания</p> <p>Владеет навыками с незначительными замечаниями: методикой моделирования технологических процессов, направленных на формирование новых систем и концепций питания</p>
50 – 69 баллов	«зачтено»	ОПК-1	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: основные принципы и методы сбора, анализа и обработки информации применительно к системам и концепциям питания</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: использовать современные методы работы с информацией в процессе сбора, анализа, обработки и хранения</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: основными методами работы с научно-технической информацией в области питания, навыками оценки полученных результатов</p>
		ОПК-2	<p>Знает на базовом уровне, с ошибками: специфику технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p> <p>Умеет на базовом уровне, с ошибками: анализировать новые технологии производства продукции питания в рамках современных систем и концепций питания</p> <p>Владеет на базовом уровне, с ошибками: методикой моделирования технологических процессов, направленных на формирование новых систем и концепций питания</p>
менее 50 баллов	«не зачтено»	ОПК-1	<p>Не знает на базовом уровне: основные принципы и методы сбора, анализа и обработки информации применительно к системам и концепциям питания</p> <p>Не умеет на базовом уровне: использовать современные методы работы с информацией в процессе сбора, анализа, обработки и хранения</p> <p>Не владеет на базовом уровне: основными методами работы с научно-технической информацией в области питания, навыками оценки полученных результатов</p>
		ОПК-2	<p>Не знает на базовом уровне:</p>

			<p>специфику технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p> <p>Не умеет на базовом уровне: анализировать новые технологии производства продукции питания в рамках современных систем и концепций питания</p> <p>Не владеет на базовом уровне: методикой моделирования технологических процессов, направленных на формирование новых систем и концепций питания</p>
--	--	--	--

Фонды оценочных средств сформированы на бумажном и электронном носителях и хранятся на кафедре.

6 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Текущий контроль

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение периода теоретического обучения по всем видам аудиторных занятий и самостоятельной работы обучающегося в соответствии с утвержденным графиком учебного процесса.

(Типовые контрольные задания и иные оценочные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности представлены в Приложениях 2,4,5,6,7,8)

Промежуточная аттестация

Вопросы для проведения промежуточной аттестации соотносятся соответственно со знаниевыми компонентами, умениями, навыками, характеризующими этапы формирования компетенций в рамках изучаемой дисциплины. Перечень вопросов и практические задания к зачету представлены в Приложении 3)

7 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Оценка знаний, умений, навыков, и (или) опыта деятельности, характеризующая этапы формирования компетенций в результате освоения дисциплины проводится в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости обучающихся - текущая аттестация - проводится в течение семестра в ходе аудиторных и внеаудиторных занятий с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, совершенствованию методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

Контроль за выполнением обучающимися каждого вида работ проводится поэтапно и служит основанием для промежуточной аттестации по дисциплине. Все виды текущего контроля осуществляются в процессе контактной работы преподавателя с обучающимся.

Каждая форма контроля по дисциплине включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и практические задания,

выявляющие степень сформированности умений и навыков, характеризующие этапы формирования компетенций.

Процедура оценивания знаний, умений и (или) опыта деятельности, обучающихся основывается на следующих принципах:

1. Регулярность и периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Надежность, использование единообразных стандартов и критериев оценивания.
3. Справедливость – разные обучающиеся должны иметь равные возможности.
4. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.

5. Соблюдение последовательности проведения оценки: развитие компетенций идет по возрастанию - поэтапно, и оценочные средства на каждом этапе учитывают это развитие.

6. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков и дальнейшему развитию.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью определения соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС ВО. Промежуточная аттестация проводится после завершения изучения дисциплины в соответствии с рабочей программой. Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

Наименование оценочного средства	Характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства по дисциплине	Методы оценки результатов
1. Тест	Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента путем выбора им одного из нескольких вариантов ответов на поставленный вопрос. Возможно использование тестовых вопросов, предусматривающих ввод обучающимся короткого и однозначного ответа на поставленный вопрос.	Тестовое задание (Приложение 2, входной контроль), приложение 1)	экспертный
2. Собеседование	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя со студентами	Вопросы по темам дисциплины (Приложение 6)	экспертный
3. Дискуссия, форум	Процесс обсуждения спорных вопросов, проблем и оценка умения студентов аргументировать собственную точку зрения	Перечень дискуссионных тем для проведения занятия (Приложение 5)	экспертный
4. Контрольная работа	Средство для установления эффективности осуществления образовательной деятельности; тест, в котором измеряется уровень знаний, навыков, умений или физических возможностей.	Комплект разноуровневых задач и заданий (Приложения 4, 8)	экспертный
5. Реферат	Письменный доклад или выступление по выбранной теме, отличительной особенностью которого является сбор информации из нескольких источников и чётко структурированный на выходе материал	Тематика рефератов (Приложение 7)	экспертный
6. Зачет	Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента по выполнению лабораторных, расчетно-аналитических, расчетно-графических работ, усвоения учебного материала дисциплины в ходе практических, семинарских занятий, самостоятельной работы, прохождения учебной и производственной практики и	Вопросы и практические задания (задачи) к зачету (Приложение 3)	экспертный

	выполнения в процессе практик всех учебных заданий в соответствии с утвержденной программой		
--	--	--	--

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

Кафедра торговли и общественного питания

Комплект тестов (тестовых заданий) для диагностического тестирования по дисциплине «Современные системы и концепции питания» (входной контроль)

1. Укажите правильное соответствие между пигментами и окраской овощей, какие из них устойчивы к действию тепла? Почему добавление жира обязательно при тушении и припускании моркови?

- | | |
|--|----------------------------|
| 1. зеленая окраска | а. каротиноиды |
| 2. белая окраска | б. хлорофилл |
| 3. красно-фиолетовая окраска свеклы | в. флавонол |
| 4. желтая и оранжевая окраска | г. антоцианы |
| 5. красно-фиолетовая окраска ягод и плодов | д. бетанины и бетаксантины |

2. Укажите правильное соответствие между способом тепловой обработки и количеством воды из расчета на 1 кг овощей

- | | |
|----------------|----------------|
| 1. варка | а. 0,2 – 0,3 л |
| 2. припускание | б. 0,6 – 0,7 л |

3. Чем выше температура нагрева, тем

- а. больше потери массы и растворимых веществ
- б. меньше потери массы и растворимых веществ
- в. температура нагрева не оказывает влияние на изменение массы и потери растворимых веществ

4. Какова основная причина размягчения рыбы при тепловой обработке?

- а. переход коллагена в растворимый глютин
- б. потеря влаги и растворимых веществ
- в. денатурация белков
- г. вытапливание жира
- д. поглощение влаги коллагеном

5. Для приготовления блюд из отварного мяса из говядины используют:

- а. лопаточную и подлопаточную части, грудинку, покромку у туш 1 категории, боковой и наружный куски тазобедренной части
- б. вырезку, толстый и тонкий край
- в. все куски тазобедренной части
- г. мякоть шейной части, пашина, обрезки, покромка у туш 1 категории

6. Кулинарная продукция – это:

- а. изделия из теста заданной формы, с повышенным содержанием сахара и жира
- б. пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированных и оформленных
- в. совокупность блюд, кондитерских изделий и кулинарных полуфабрикатов
- г. нормированный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного выхода

7. Раскройте в правильной последовательности этапы технологического цикла производства:

- а. маркетинг,
- б. утилизация отходов,
- в. производство продукции,
- г. упаковка, транспортирование, хранение,
- д. реализация,
- е. контроль качества,
- ж. проектирование и разработка продукции,
- з. материально-техническое снабжение,
- и. планирование и разработка технологического процесса.

8. Какой вид меню составляется для определенной категории граждан или в зависимости от характера проводимого мероприятия?

- а. меню со свободным выбором блюд
- б. комплексное меню
- в. банкетное меню
- г. специальное меню

9. Принцип совместимости производства кулинарной продукции связан с:

- а. принципом взаимозаменяемости
- б. принципом безопасности
- в. принципом сбалансированности
- г. принципом рационального использования сырья и отходов
- д. принципом снижения потерь питательных веществ и принципом сокращения времени кулинарной обработки
- е. принципом наилучшего использования оборудования и принципом наилучшего использования энергии

10. Органолептическая оценка качества продукции включает:

- а. внешний вид продукции
- б. пищевую ценность кулинарной продукции
- в. консистенцию продукции
- г. соблюдение сроков реализации готовой продукции
- д. цвет и запах продукции
- е. компонентный состав продукции

11. Отличительной особенностью пряностей является:

- а. изменение цвета продукта;
- б. изменение вкуса и аромата;
- в. изменение консистенции.

12. Пряности обладают:

- а. биологической ценностью;
- б. энергетической ценностью;
- в. органолептической ценностью;
- г. физиологической ценностью.

13. Какой из свежих овощей наиболее богат витамином С?

- а. баклажаны
- б. морковь

- в. картофель
- г. огурцы

14. Виды повреждений свежих плодов и овощей:

- а. механические
- б. повреждения сельхозвредителями
- в. микробиологические
- г. физиологические
- д. физические

15. При оценке качества птицы определяют:

- а. качество обработки
- б. термическое состояние
- в. свежесть
- д. массу тушки
- е. вид разделки

16. Способ обработки птицы «потрошенная» включает

- а. удален кишечник
- б. удалены кишечник с клоакой, наполненный зоб, яйцевод
- в. удалены все внутренние органы, голова, шея, ноги, по заплюсневый сустав

17. Виды повреждений свежих плодов и овощей:

- а. механические
- б. повреждения сельхозвредителями
- в. микробиологические
- г. физиологические
- д. физические

18. Мясо сомнительной свежести имеет следующие характеристики:

- а. подсохшая поверхность, покрытая слизью туша, мышцы на разрезе влажные, липкие, красно-коричневые
- б. на поверхности туши корочка подсохшая, мышцы слегка влажные, красные, жир мягкий
- в. признаки начальной стадии порчи: поверхность увлажнена, слегка липкая, потемневшая

19. При экспертизе качества мяса определяют следующие физико-химические показатели качества мяса:

- а. количество летучих жирных кислот, продукты первичного распада белков в бульоне, микроскопический анализ
- б. состояние жира, состояние сухожилий, прозрачность и аромат бульона
- в. влажность, кислотность

20. При оценке качества птицы определяют:

- а. качество обработки
- б. термическое состояние
- в. свежесть
- д. массу тушки
- е. вид разделки

21. Заболевания, обусловленные селективным дефицитом пищеварительных ферментов:

- а. кишечные ферментопатии;
- б. пищевая аллергия;
- в. психогенная непереносимость пищи;
- г. пищевые инфекции.

22. К макронутриентам относят:

- а. белки;
- б. жиры;
- в. углеводы;
- г. витамины.

23. К нормальной кишечной микрофлоре относят:

1. кишечную палочку;
2. бифидобактерии;
3. лактобактерии;
4. дизентерийную палочку;
5. сальмонеллу.

24. Химическую обработку пищи осуществляют

1. слюна;
2. желудочный сок;
3. кровь;
4. желчь;
5. кишечный сок.

25. Перечислите причины витаминной недостаточности

1. прием антибиотиков;
2. заболевание ЖКТ;
3. рациональное питание;
4. курение, алкоголь;
5. одностороннее питание.

26. Источниками белка для организма человека являются:

1. рыба;
2. орехи;
3. зелень;
4. овощи;
5. мясо.

27. К защитным компонентам пищевых продуктов относятся

1. фитонциды
2. соланин
3. лектины

28. Вид местного действия пищи, определяющийся объемом, консистенцией, степенью измельчения, характером температурной обработки, качеством состава пищи, называется

1. механическим;
2. химическим;
3. температурным.

29. Процесс пищеварения начинается со следующего процесса

1. всасывания пищевых веществ;
2. размельчения пищи;
3. ферментативного расщепления пищевых веществ;
4. образования пищевого комка.

30. Механическая обработка пищи возможна, благодаря

1. измельчению пищи зубами;
2. перетиранию пищи стенками пищеварительной трубки;
3. смачивания слюной;
4. обволакивания слизию;
5. обработки пищеварительными ферментами.

31. Каких сфер деятельности в области стандартизации касается ИСО?

- а. стандартизации во всех областях
- б. стандартизации во всех областях, кроме электротехники и электроники
- в. стандартизации в пищевой промышленности

32. Что означает аббревиатура ИСО?

- а. Международная организация по стандартизации
- б. Межрегиональная организация по стандартизации
- в. Международная организация по сертификации

33. В каком году введена процедура обязательной сертификации в РФ?

- а. в 1985 г.
- б. в 1993 г.
- в. в 2001 г.

34. Кто имеет право быть разработчиком проектов технических регламентов?

- а. юридическое лицо
- б. физическое лицо
- в. любое лицо

35. Что является объектом стандартизации?

- а. продукция
- б. услуги
- в. процесс
- г. любые объекты

36. Какова аббревиатура в обозначении стандартов единой системы конструкторской документации?

- а. ГСС
- б. ЕСКД
- в. ГСИ
- г. ССБТ

37. Государственный метрологический контроль установлен в виде:

- а. утверждения типа средств измерений
- б. поверки средств измерений
- в. лицензирования деятельности юридических и физических лиц по изготовлению, ремонту, продаже и прокату средств измерений

38. Какие виды технических регламентов действуют в Российской Федерации?

- а. специальные
- б. общие
- в. общие и специальные

39. Что собой представляет средство измерений:

- а. техническое устройство
- б. радиолокационную станцию
- в. измерительные преобразователи

40. Каков принцип применения национальных стандартов?

- а. обязательный
- б. добровольный
- в. принудительный

Критерии оценки:

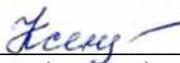
85-100 баллов (отлично) - 85-100 % правильных ответов.

70-84 баллов (хорошо) - 70-84 % правильных ответов.

50-69 баллов (удовлетворительно) - 50-69 % правильных ответов.

Менее 50 баллов (неудовлетворительно) - менее 50 % правильных ответов.

Составитель, к.т.н., доцент _____



(подпись)

М.В. Ксенз

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

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект тестов (тестовых заданий)
по дисциплине «Современные системы и концепции питания»**

Тема 3 Религия и питание

1.Тестовый вопрос 1:

Пост – это:

- а) голодание и отказ от определенных видов пищи в определенный промежуток времени;
- б) не голодание, а отказ от определенных видов пищи в определенный промежуток времени;
- в) употребление пищи в сыром виде.

2.Тестовый вопрос 2:

Пища мусульман должна быть:

- а) халяльной;
- б) кошерной (пригодной, подходящей).

3.Тестовый вопрос 3:

Можно ли назвать пост «диетой»?

- а) нет;
- б) да.

4.Тестовый вопрос 4:

Кошерное питание (питание иудеев) считается:

- а) нерациональным и нездоровым;
- б) рациональным и здоровым.

5.Тестовый вопрос 5:

В какой религии существует ритуал – махапрасад, когда пища готовится в храме и раздается всем поломникам?

- а) будизм;
- б) иудаизм;
- в) индуизм.

6.Тестовый вопрос 6:

Согласно системе питания Аюверды наиболее выраженным терапевтическим эффектом обладают продукты:

- а) со сладким вкусом;
- б) с кислым вкусом;
- в) с горьким вкусом;
- г) с соленым вкусом.

7.Тестовый вопрос 7:

Согласно системе питания Аюверды к продуктам, уравнивающим все жизненные принципы, относят:

- а) только продукты животного происхождения;
- б) томаты, коровье молоко, петрушку, сливочное масло, чернослив;
- в) томаты, материнское молоко, укроп, подсолнечное и кукурузное масло, чернослив;
- г) только продукты растительного происхождения.

8.Тестовый вопрос 8:

Йога пропагандирует:

- а) индустриальное питание;
- б) раздельное питания;
- в) лактовегетарианство.

9.Тестовый вопрос 9:

Пища иудеев должна быть:

- а) халяльной;
- б) кошерной (пригодной, подходящей).

10.Тестовый вопрос 10:

С позиции диетологии пост –это:

- а) отличная возможность разнообразить свой рацион новыми натуральными продуктами растительного происхождения и вкусными полезными блюдами;
- б) отличная возможность разнообразить свой рацион новыми натуральными продуктами животного происхождения и вкусными полезными блюдами.
- в) диета.

11.Тестовый вопрос 11:

В какой религии строго запрещено употребление мясных и молочных продуктов вместе:

- а) будизм;
- б) иудаизм;
- в) христианство.

12.Тестовый вопрос 12:

В какой религии пища предлагается сначала богам:

- а) будизм;
- б) иудаизм;
- в) индуизм.

13.Тестовый вопрос 13:

В какой религии шесть постов?

- а) будизм;
- б) иудаизм;
- в) индуизм.

14.Тестовый вопрос 14:

Питание по Аюверде позволяет:

- а) поддерживать оптимальный для человека вес и лечить многие заболевания;
- б) только лечить многие заболевание;
- в) только поддерживать оптимальный для человека вес.

15.Тестовый вопрос 15:

Согласно системе питания Аюверды пища с (со) _____ вкусом обладает очищающим эффектом:

- а) сладким;
- б) кислым;
- в) горьким;
- г) соленым.

16.Тестовый вопрос 16:

В рацион питания йога не разрешено (или разрешено в ничтожно малых количествах) включать:

- а) сахар;
- б) чеснок и лук;
- в) дрожжевые продукты, выпечка, кондитерские изделия;
- г) кисломолочные продукты.

17.Тестовый вопрос 17:

Пища иудеев должна быть:

- 1) Халяльной
- 2) Кошерной (пригодной, подходящей)
- 3) Химической
- 4) Биологической

18.Тестовый вопрос 18:

Православные посты привели к появлению множества блюд:

- 1) Из мяса и рыбы
- 2) Из круп и мяса
- 3) С добавлением сахара и пряностей
- 4) Из растительных продуктов и рыбы

19.Тестовый вопрос 19:

В рацион питания йога не разрешено (или разрешено в ничтожно малых количествах) включать:

- 1) Сахар
- 2) Чеснок и лук
- 3) Дрожжевые продукты, выпечка, кондитерские изделия
- 4) Кисломолочные продукты

20.Тестовый вопрос 20:

К методу «девяти форм пищевого поста» относят:

- 1) Питание зерном и злаками и отказ от мясной пищи (вегетарианство)
- 2) Питание овощами и травами (сыроедение)
- 3) Соблюдение строгой дисциплины в количестве и времени приёма пищи
- 4) Питание пищей, содержащей только углеводы

Тема 5 Основы специального питания**1.Тестовый вопрос 1:**

Основоположниками диетологии считают:

- а) Галена
- б) Цицерона
- в) Гиппократ
- г) Овидия

2.Тестовый вопрос 2:

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.

3.Тестовый вопрос 3:

Лечебно-профилактическое питание применяется в целях:

- 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.

4.Тестовый вопрос 4:

Лечебно – профилактическое питание предназначено для:

- 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.

5.Тестовый вопрос 5:

Лечебно-профилактическое питание должно:

- 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 антитоксическую функцию органов и систем – мишеней, на которые могут воздействовать вредные факторы.

6.Тестовый вопрос 6:

Наиболее предпочтительным способом кулинарной обработки пищевого сырья в условиях повышенного загрязнения окружающей среды радиоактивными веществами является:

- а) варка в воде;
- б) варка на пару;
- в) жарка во фритюре;
- г) жарка основным способом.

7.Тестовый вопрос 7:

Спортсмены употребляют в ___ раз (а) больше калорий:

- а) 1,5;
- б) 2;
- в) 4;
- г) 3.

8.Тестовый вопрос 8:

Принципы рационального питания спортсменов:

- а) рацион питания соответствует энергетическим затратам;
- б) питание должно быть сбалансированным;
- в) питание должно содержать только продукты животного происхождения;
- г) пища должна легко и хорошо усваиваться организмом.

9.Тестовый вопрос 9:

Слово диета переводится, как

- а) режим питания;
- б) рацион питания;
- в) образ жизни.

10.Тестовый вопрос 10:

В рационах лечебно – профилактического питания для предупреждения задержки шлаков в организме:

- а) ограничивают поваренную соль;
- б) незначительно повышают содержание поваренной соли;
- в) увеличивают содержания сульфатов.

11.Тестовый вопрос 11:

Механический 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

12.Тестовый вопрос 12:

Температурный 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

13.Тестовый вопрос 13:

Лечебно – профилактическое питание основывается на принципах:

а) рационального питания;

б) сбалансированности питания

в) диетического питания.

14.Тестовый вопрос 14:

Витамины включаются в лечебно-профилактические рационы:

а) при необходимости в зависимости от индивидуальных особенностей работника;

б) в составе пищевых продуктов;

в) в виде чистых препаратов.

15.Тестовый вопрос 15:

При радиозащитном питании в рацион следует употреблять:

а) витамины А и Е;

б) пищевые волокна;

в) уменьшенное количество жидкости;

г) зеленый чай.

16.Тестовый вопрос 16:

Для спортсменов соотношение белков, жиров, углеводов должно быть:

а) 1:2:4;

б) 1:1:4;

в) 1:3:4.

17.Тестовый вопрос 17:

Что является одним из главных правил составления пищевого рациона:

1) Разнообразие

2) Соответствие индивидуальным особенностям человека;

3) Соблюдение объема пищевых веществ

4) Соблюдение кратности приемов пищи

18.Тестовый вопрос 18:

170. Что подразумевают под понятием «болезнь цивилизации»:

1) Избыток используемых пищевых веществ

2) Недостаток используемых пищевых веществ

3) Недостаток витаминов

4) Недостаток белковых веществ

19.Тестовый вопрос 19:

Специальная диета типа Джиордано – Джиованетти показана людям:

1) С заболеваниями почек

2) С заболеваниями сердечно-сосудистой системы

3) С заболеваниями желудочно-кишечного тракта

4) С нарушенным обменом веществ

20.Тестовый вопрос 20:

Витамины в лечебно-профилактические рационы:

1) Включаются при необходимости в зависимости от индивидуальных особенностей работника

2) Включаются в составе пищевых продуктов

3) Включаются в виде чистых препаратов

4) Не включаются в рационы

Критерии оценки:

0,5 балла выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

0,3 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

0,2 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

0,1 балл выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

Составитель, к.т.н., доцент


(подпись)

М.В. Ксенз

Приложение 3

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

Кафедра торговли и общественного питания

Вопросы для подготовки к зачету по дисциплине «Современные системы и концепции питания»

Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»

Номер вопроса	Перечень вопросов к зачету
1.	В чем заключается критицизм концепции безуглеводного питания?
2.	В чем заключается критицизм концепции белкового питания?
3.	В чем заключается критицизм концепции дифференцированного питания?
4.	В чем заключается критицизм концепции раздельного питания?
5.	В чем заключается критицизм теории сбалансированного питания?
6.	Вегетарианство, религия и философия – что в них есть общего?
7.	Влияние православных постов на питание
8.	Влияние религий на питание различных народов (буддизм, даосизм, конфуцианство, синтоизм, зороастризм, даосизм, конфуцианство, индуизм, иудаизм, христианство и др.)
9.	Влияние функциональных продуктов питания на здоровье
10.	Голодание – плюсы и минусы
11.	Дайте определение понятиям «диета» и «система питания»; приведите примеры известных вам систем питания и дайте краткую характеристику одной из них
12.	Дайте характеристику вегетарианства и особенности его отдельных направлений
13.	Дать определение концепции белкового питания
14.	Дать характеристику концепции «мнимых» лекарств
15.	Дать характеристику концепции безуглеводного питания
16.	Дать характеристику концепции главного пищевого фактора
17.	Дать характеристику концепции дифференцированного питания
18.	Дать характеристику концепции дифференцированного питания
19.	Дать характеристику концепции индивидуального питания
20.	Дать характеристику концепции мегадоз аскорбиновой кислоты, предложенная Л. Полингом
21.	Дать характеристику концепции направленного (целевого) питания
22.	Дать характеристику концепции оптимального питания
23.	Дать характеристику концепции осознанного питания
24.	Дать характеристику концепции питания предков
25.	Дать характеристику концепции раздельного питания
26.	Дать характеристику мероприятий, направленных на совершенствование технологических процессов производства продукции питания различного назначения
27.	Дать характеристику питание в дзенмакробиотике

28.	Дать характеристику системе индустриального питания
29.	Дать характеристику системе питания по Ниши
30.	Дать характеристику теории адекватного питания
31.	Дать характеристику теории адекватного целебно-видового питания по Шаталовой
32.	Дать характеристику теории сбалансированного питания
33.	Для чего являются основой физиологические нормы питания?
34.	Зависимость от религиозных верований культуры, традиций и питания народов
35.	Значение питания в спорте
36.	История вегетарианства, как социального явления
37.	История происхождения концепции здорового (позитивного, функционального) питания
38.	Какие краткосрочные диеты Вы знаете и в чем их опасность?
39.	Какие монопродуктовые диеты Вы знаете и в чем их опасность?
40.	Какие монопродуктовые и краткосрочные диеты могут быть использованы в индустрии питания?
41.	Какие различия существуют между теориями сбалансированного и адекватного питания?
42.	Какой вклад внес в диететику Авиценна?
43.	Какой вклад внес в диететику Гален?
44.	Какую роль предприятия питания играют в поддержании здоровья нации?
45.	Кто является основоположником концепции безуглеводного питания?
46.	Кто является основоположником концепции белкового питания?
47.	Кто является основоположником концепции дифференцированного питания?
48.	Кто является основоположником концепции раздельного питания?
49.	Кто является основоположником теории адекватного питания?
50.	Кто является основоположником теории сбалансированного питания?
51.	Метод «девяти форм пищевого поста»
52.	На какие группы в Нормах распределяется взрослое трудоспособное население в зависимости от характера труда?
53.	На какие группы в Нормах распределяется детское население по возрасту?
54.	На каких принципах рационального питания базируются нормы питания, действующие в России?
55.	Назовите положительные стороны и ограничения концепции дифференцированного питания
56.	Назовите положительные стороны и ограничения концепции раздельного питания
57.	Основные виды функциональных ингредиентов, используемые на современном этапе развития (по теории Д. Поттера)
58.	Основные положения современной концепции радиозащитного питания
59.	Основные принципы теории адекватного питания
60.	Особенности хозяйственной деятельности предприятия питания, декларирующих себя, как вегетарианские
61.	Особое влияние церкви на питание народов, как неоспоримый и значительный факт
62.	От каких факторов зависит кратность приема пищи?
63.	Охарактеризовать возможные методики моделирования технологических

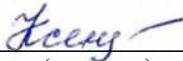
	процессов, направленных на формирование новых систем и концепций питания
64.	Охарактеризуйте основные признаки здорового питания
65.	Перечислите основные объективные причины общего ухудшения здоровья людей
66.	Перечислите принципы, на которых строятся альтернативные теории питания
67.	Питание в системе учения йоги
68.	Питание, как важнейший фактор предотвращения накопления радионуклидов в организме людей
69.	Пищевая ценность блюда
70.	Пищевые запреты и ограничения (посты), обычаи, традиции и другие предписания
71.	Потребительские свойства функциональных продуктов
72.	Почему Гипократа называют отцом диететики?
73.	Причины, побудительные мотивы для перехода на вегетарианство
74.	Причины, побудительные мотивы для перехода на дифференцированное питание
75.	Причины, побудительные мотивы для перехода на раздельное питание
76.	Провести сравнение известных современных концепций питания
77.	С учетом каких факторов разрабатываются Нормы питания?
78.	Система питания Аюрведы
79.	Спортивное питание
80.	Сущность расчета химического состава блюд и кулинарной продукции
81.	Факторы, влияющие на усвоение белков, жиров и углеводов
82.	Что включает в себя понятие «режим питания»?
83.	Что такое адекватный уровень потребления?
84.	Что такое верхний допустимый уровень потребления?
85.	Что такое рекомендуемые величины потребления пищевых веществ?
86.	Энергетическая ценность блюда

Практические задания (задачи) к зачету

Номер вопроса	Перечень практических заданий к зачету
1.	
2.	Дать рекомендации и привести примеры по питанию в разгрузочные дни.
3.	Рассчитать калорийность гречневой крупы (белки - 12,6 г, жиры – 3,1 г, углеводы – 60,7 г).
4.	Рассчитать калорийность грибов жареных (сушеных) (белки – 11,3 г, жиры – 24,4 г, углеводы – 1,2 г).
5.	Рассчитать калорийность зефира, глазированного шоколадом (белки – 2,2 г, жиры – 12,3 г, углеводы – 68,4 г).
6.	Рассчитать калорийность круассанов сливочных (белки – 8,2 г, жиры – 21,0 г, углеводы – 43,2 г).
7.	Рассчитать калорийность крупы рисовой (белки – 7,0 г, жиры – 1,0 г, углеводы – 74,0 г).
8.	Рассчитать калорийность кумквата (белки – 1,88 г, жиры – 0,86 г, углеводы – 9,4 г).
9.	Рассчитать калорийность личи (белки – 0,83 г, жиры – 0,44 г, углеводы – 15,23 г).
10.	Рассчитать калорийность меда пчелиного (белки – 0,8 г, жиры – 0 г, углеводы

	– 80,3 г).
11.	Рассчитать калорийность пампушек с чесноком (белки – 8,6 г, жиры – 3,3 г, углеводы – 58,8 г).
12.	Рассчитать калорийность пирога персикового (белки – 1,9 г, жиры – 10,0 г, углеводы – 32,1 г).
13.	Рассчитать калорийность постного печенья (белки - 8,6 г, жиры – 14,2 г, углеводы – 65,6 г).
14.	Рассчитать калорийность пшеничной крупы (белки – 11,2 г, жиры – 2,0 г, углеводы – 65,7 г).
15.	Рассчитать калорийность ржаных лепешек (белки -7,2 г, жиры – 1,4 г, углеводы – 44,7 г).
16.	Рассчитать калорийность риса дикого (черный, индийский) (белки – 14,73 г, жиры – 1,08 г, углеводы – 68,7 г).
17.	Рассчитать калорийность рисовой запеканки с творогом (белки – 5,1 г, жиры – 7,1 г, углеводы – 26,1 г).
18.	Рассчитать калорийность рисовой каши (белки – 2,4 г, жиры – 3,5 г, углеводы – 25,8 г).
19.	Рассчитать калорийность салата из огурцов и помидоров с добавлением сметаны (состав: огурцы – 50 г, помидоры – 50 г, сметана 15% - 1ст. л. или 17 г).
20.	Рассчитать калорийность салата из огурцов и помидоров с добавлением подсолнечного масла (состав: огурцы – 50 г, помидоры – 50 г, подсолнечное масло - 1ст. л. или 20 г).
21.	Рассчитать калорийность сметаны (белки -2,6 г, жиры – 15,0 г, углеводы – 3,6 г).
22.	Рассчитать калорийность спагетти со шпинатом, сухие (белки – 13,35 г, жиры – 1,57 г, углеводы – 64,21 г).
23.	Рассчитать калорийность трески запечённой (белки – 6,0 г, жиры – 3,7 г, углеводы – 8,0 г).
24.	Рассчитать калорийность щуки припущенной (белки – 19,6 г, жиры – 1,2 г, углеводы – 0 г).
25.	Рассчитать калорийность языка говяжьего отварного (белки – 24,0 г, жиры – 15,0 г, углеводы – 2,7 г).
26.	Рассчитать калорийность яичницы глазуньи (белки – 12,9 г, жиры – 20,9 г, углеводы – 0,9 г).
27.	Рассчитать калорийность яйца куриного вареного вкрутую (белки – 12,58 г, жиры – 10,61 г, углеводы – 1,12 г).
28.	Рассчитать калорийность яйца куриного жареного (белки – 13,61 г, жиры – 14,84 г, углеводы – 0,707 г).
29.	Рассчитать калорийность яйца куриного, пашот (белки – 12,51 г, жиры – 9,47 г, углеводы – 0,71 г).
30.	Составить общую схему рационального питания.
31.	Составить памятку для производственного и обслуживающего персонала о приготовлении блюд вегетарианской кухни.
32.	Составить памятку для производственного и обслуживающего персонала о приготовлении блюд по системе раздельного питания.
33.	Составить примерное меню вегетарианского предприятия общественного питания (ресторана или кафе).
34.	Составить примерное меню для диеты для больных сахарным диабетом 2 типа, легкой и средней тяжести, не получающих инсулина.
35.	Составить примерное меню для диеты при заболеваниях почек вне

	обострения.
36.	Составить примерное меню для диеты при ожирении как основном заболевании или сопутствующем при других болезнях, не требующих специальных диет.

Составитель, к.т.н., доцент _____  М.В. Ксенз
(подпись)

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

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект заданий для выполнения контрольной работы
по дисциплине «Современные системы и концепции питания»**

Контрольная работа №1 проводится по темам 1 «Предмет и задачи курса. Теории питания», 2 «Нетрадиционные виды питания».

Вариант контрольной работы состоит из трех теоретических вопросов.

Вариант 1

1. Дать определение понятиям диета и система питания; приведите примеры известных вам систем питания и дайте краткую характеристику одной из них.
2. Причины, побудительные мотивы для перехода на дифференцированного питания.
3. Почему Гиппократ называют отцом диететики?

Вариант 2

1. Дать характеристику концепции дифференцированного питания.
2. История вегетарианства, как социального явления.
3. Какой вклад внес в диететику Авиценна?

Вариант 3

1. Дать характеристику концепции оптимального питания.
2. Назвать положительные стороны и ограничения концепции дифференцированного питания.
3. Какой вклад внес в диететику Гален?

Вариант 4

1. Дать характеристику теории сбалансированного питания.
2. Причины, побудительные мотивы для перехода на вегетарианство.
3. На каких принципах рационального питания базируются нормы питания, действующие в России?

Вариант 5

1. Дать характеристику теории адекватного питания.
2. Особенности хозяйственной деятельности предприятия питания, декларирующих себя, как вегетарианские.
3. В чем заключается критицизм теории сбалансированного питания?

Вариант 6

1. Основные принципы теории адекватного питания.
2. Назвать положительные стороны и ограничения концепции раздельного питания.
3. Для чего являются основой физиологические нормы питания?

Вариант 7

1. Дать характеристику концепции индивидуального питания.
2. Причины, побудительные мотивы для перехода на раздельное питание.
3. Вегетарианство, религия и философия – что в них есть общего?

Вариант 8

1. Дать характеристику концепции дифференцированного питания.
2. Голодание – плюсы и минусы.

3. Какие различия существуют между теориями сбалансированного и адекватного питания?

Вариант 9

1. Дать характеристику вегетарианства и особенности его отдельных направлений.
2. Провести сравнение известных современных концепций питания.
3. Что такое рекомендуемые величины потребления пищевых веществ?

Вариант 10

1. Дать характеристику концепции питания предков.
2. Перечислить принципы, на которых строится альтернативные теории питания.
3. С учетом каких факторов разрабатываются Нормы питания?

Контрольная работа №2 проводится по темам 3 «Религия и питание», 4 «Концепция здорового питания (позитивного, функционального). Функциональные ингредиенты. Критический анализ монопродуктовых и краткосрочных диет», 5 «Основы специального питания».

Вариант контрольной работы состоит из трех теоретических вопросов.

Вариант 1

1. Пищевые запреты и ограничения (посты), обычаи, традиции и другие предписания.
2. Метод «девяти форм пищевого поста».
3. Энергетическая ценность блюда.

Вариант 2

1. Зависимость от религиозных верований культуры, традиций и питания народов.
2. Перечислите основные объективные причины общего ухудшения здоровья людей.
3. Сущность расчета химического состава блюд и кулинарной продукции.

Вариант 3

1. Влияние православных постов на питание.
2. Питание в системе учения йоги.
3. Пищевая ценность блюда.

Вариант 4

1. Особое влияние церкви на питание народов, как неоспоримый и значительный факт.
2. Основные виды функциональных ингредиентов, используемые на современном этапе развития (по теории Д. Поттера).
3. Спортивное питание.

Вариант 5

1. Влияние религий на питание различных народов (буддизм, даосизм, конфуцианство, синтоизм, зороастризм, даосизм, конфуцианство, индуизм, иудаизм, христианство и др.).
2. Потребительские свойства функциональных продуктов.
3. Питание, как важнейший фактор предотвращения накопления радионуклидов в организме людей.

Вариант 6

1. Система питания Аюрведы.
2. Охарактеризовать основные признаки здорового питания.
3. Значение питания в спорте.

Вариант 7

1. История происхождения концепции здорового (позитивного, функционального) питания.
2. Факторы, влияющие на усвоение белков, жиров и углеводов.
3. Что включает в себя понятие «режим питания»?

Вариант 8

1. Влияние функциональных продуктов питания на здоровье.
2. Основные положения современной концепции радиозащитного питания.
3. Какие краткосрочные диеты Вы знаете и в чем их опасность?

Вариант 9

1. Перечислить основные объективные причины общего ухудшения здоровья людей.
2. Какие монопродуктовые и краткосрочные диеты могут быть использованы в индустрии питания?
3. Влияние функциональных продуктов питания на здоровье.

Вариант 10

1. Потребительские свойства функциональных продуктов.
2. Какую роль предприятия питания играют в поддержании здоровья нации?
3. От каких факторов зависит кратность приема пищи?

Критерии оценки:

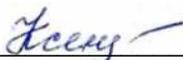
4,5 балла выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

3,5 балла 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,

3 балла 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,

2 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.

Составитель, к.т.н., доцент _____


(подпись)

М.В. Ксенз

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

Кафедра торговли и общественного питания

**Перечень вопросов для проведения форумов, дискуссий
по дисциплине «Современные системы и концепции питания»**

Тема 1 Предмет и задачи курса. Теории питания

Вопросы для обсуждения на форуме по теме «Вопросы питания в трудах древних»

1. Дайте определение понятиям диета и система питания; приведите примеры известных вам систем питания и дайте краткую характеристику одной из них.
2. Почему Гиппократ называют отцом диететики?
3. Какой вклад внес в диететику Авиценна?
4. Какой вклад внес в диететику Гален?

Вопросы для обсуждения в рамках дискуссии по теме «Теории питания»

1. Дать краткую характеристику теории сбалансированного питания.
2. Дать краткую характеристику теории адекватного питания.
3. Основные принципы теории адекватного питания.
4. Какие различия существуют между теориями сбалансированного и адекватного питания?
5. Кто является основоположником теории сбалансированного питания?
6. Кто является основоположником теории адекватного питания?
7. В чем заключается критицизм теории сбалансированного питания?

Вопросы для обсуждения в рамках дискуссии по теме «Физиологические нормы питания и уровни потребления пищевых и биологически активных веществ»

1. На каких принципах рационального питания базируются нормы питания, действующие в России?
2. Для чего являются основой физиологические нормы питания?
3. На какие группы в Нормах распределяется детское население по возрасту?
4. На какие группы в Нормах распределяется взрослое трудоспособное население в зависимости от характера труда?
5. С учетом каких факторов разрабатываются Нормы питания?
6. Что такое рекомендуемые величины потребления пищевых веществ?
7. Что такое адекватный уровень потребления?
8. Что такое верхний допустимый уровень потребления?

Вопросы для обсуждения в рамках дискуссии по теме «Современные концепции питания»

1. Дать характеристику концепции оптимального питания.
2. Дать характеристику концепции дифференцированного питания.
3. Дать характеристику концепции направленного (целевого) питания.
4. Дать характеристику концепции индивидуального питания.
5. Дать характеристику концепции осознанного питания.
6. Провести сравнение известных современных концепций питания.

Вопросы для обсуждения в рамках дискуссии по теме «Основные положения концепции дифференцированного питания»

1. Дать краткую характеристику концепции дифференцированного питания.
2. Кто является основоположником концепции дифференцированного питания?
3. В чем заключается критицизм концепции дифференцированного питания?
4. Причины, побудительные мотивы для перехода на дифференцированного питание.
5. Назовите положительные стороны и ограничения концепции дифференцированного питания.

Тема 2 Нетрадиционные виды питания

Вопросы для обсуждения в рамках дискуссии по теме «Основные положения концепции вегетарианства»

1. Дайте характеристику вегетарианства и особенности его отдельных направлений.
2. История вегетарианства, как социального явления.
3. Причины, побудительные мотивы для перехода на вегетарианство.
4. Вегетарианство, религия и философия – что в них есть общего?
5. Особенности хозяйственной деятельности предприятия питания, декларирующих себя, как вегетарианские.

Вопросы для обсуждения в рамках дискуссии по теме «Основные положения концепции раздельного питания»

1. Дать краткую характеристику концепции раздельного питания.
2. Кто является основоположником концепции раздельного питания?
3. В чем заключается критицизм концепции раздельного питания?
4. Причины, побудительные мотивы для перехода на раздельное питание.
5. Назовите положительные стороны и ограничения концепции раздельного питания.

Вопросы для обсуждения на форуме по теме «Основные положения концепций безуглеводного и белкового питания»

1. Дать краткую характеристику концепции безуглеводного питания.
2. Дать краткую концепции белкового питания.
3. Кто является основоположником концепции безуглеводного питания?
4. Кто является основоположником концепции белкового питания?
5. В чем заключается критицизм концепции безуглеводного питания?
6. В чем заключается критицизм концепции белкового питания?

Тема 4 Концепция здорового (позитивного, функционального) питания. Функциональные ингредиенты. Критический анализ монопродуктовых и краткосрочных диет

Вопросы для обсуждения в рамках дискуссии по теме «Концепция здорового питания (позитивного, функционального). Функциональные ингредиенты»

1. История происхождения концепция здорового (позитивного, функционального) питания.
2. Влияние функциональных продуктов питания на здоровье.
3. Потребительские свойства функциональных продуктов.
4. Основные виды функциональных ингредиентов, используемые на сегодняшнем этапе развития (по теории Д. Поттера).

Вопросы для обсуждения в рамках дискуссии по теме «Критический анализ монопродуктовых и краткосрочных диет»

1. Перечислите основные объективные причины общего ухудшения здоровья людей.
2. Какие краткосрочные диеты Вы знаете и в чем их опасность?
3. Какие монопродуктовые Вы знаете и в чем их опасность?
4. Охарактеризуйте основные признаки здорового питания.
4. Какие монопродуктовые и краткосрочные диеты могут быть использованы в индустрии питания?
5. Какую роль предприятия питания играют в поддержании здоровья нации?

Критерии оценки дискуссии, круглого стола и форума:

0,5 балла 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,

0,4 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,

0,3 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,

0,2 балла ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

Составитель, к.т.н., доцент _____ М.В. Ксенз
(подпись)

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

Кафедра торговли и общественного питания

**Вопросы для собеседования
по дисциплине «Современные системы и концепции питания»**

Тема 1 Предмет и задачи курса. Теории питания

1. Дать характеристику рациональному питанию.
2. Дать характеристику принципов рационального питания.
3. Дать характеристику физиологическим нормам питания.
4. Дать характеристику величин (норм) потребления пищевых и биологически активных веществ.
5. Что такое адекватный уровень потребления?
6. Что такое верхний допустимый уровень потребления?
7. Дать характеристику законам питания.
8. Дать характеристику античной теории питания.
9. Дать характеристику теории сбалансированного питания.
10. Дать характеристику теории адекватного питания.
11. Что представляет собой концепция дифференцированного питания?
12. Назовите основоположника концепции дифференцированного питания.
13. Положительные и отрицательные стороны и ограничения концепции дифференцированного питания.
14. Что представляет собой концепция оптимального питания?
15. Что представляет собой концепция дифференцированного питания?
16. Что представляет собой концепция направленного (целевого) питания?
17. Что представляет собой концепция индивидуального питания?
18. Что представляет собой концепция осознанного питания?

Тема 2 Нетрадиционные виды питания

1. Нетрадиционное питание.
2. Дать характеристику вегетарианству (сыроедение и сухоедение).
3. Дать характеристику концепции раздельного питания.
4. Дать характеристику концепции безуглеводного и белкового питания.
5. Дать характеристику концепции главного пищевого фактора.
6. Дать характеристику концепции мегадоз аскорбиновой кислоты, предложенная Л. Полингом.
7. Дать характеристику концепции питания предков.
8. Дать характеристику концепции «мнимых» лекарств.
9. Дать характеристику теории адекватного целебно-видового питания по Шаталовой.
10. Дать характеристику системе питания по Ниши.
11. Дать характеристику питанию в дзенмакробиотике.
12. Голодание – плюсы и минусы.
13. Перечислить принципы, на которых строятся альтернативные теории питания.
14. Дать характеристику системе индустриального питания.

Тема 3 Религия и питание

1. Пищевые запреты и ограничения (посты), обычаи, традиции и другие предписания.
2. Зависимость от религиозных верований культуры, традиций и питания народов.
3. Влияние православных постов на питание.
4. Особое влияние церкви на питание народов, как неоспоримый и значительный факт.
5. Влияние религий на питание различных народов (буддизм, даосизм, конфуцианство, синтоизм, зороастризм, даосизм, конфуцианство, индуизм, иудаизм, христианство и др.).
6. Метод «девяти форм пищевого поста».
7. Система питания Аюрведы.
8. Питание в системе учения йоги.

Тема 4 Концепция здорового (позитивного, функционального) питания. Функциональные ингредиенты. Критический анализ монопродуктовых и краткосрочных диет

1. История развития концепции здорового (позитивного, функционального).
2. Положительное влияние функциональных продуктов питания на здоровье человека.
3. Функциональные ингредиенты, классификация.
4. Представление о физиологическом воздействии основных видов функциональных ингредиентов.
5. Что такое функциональные продукты.
6. Дать характеристику групп продуктов функционального питания: зерновые завтраки, молочные продукты, жировые эмульсионные продукты и растительные масла, безалкогольные напитки.
7. Что такое функциональная пища.
8. Дать характеристику монопродуктовых и краткосрочных диет.

Тема 5 Основы специального питания

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.
11. Спортивное питание.
12. Значение питания в спорте заключается в нескольких аспектах.
13. Питание, как важнейший фактор предотвращения накопления радионуклидов в организме людей.
14. Основные положения современной концепции радиозащитного питания.

Критерии оценки:

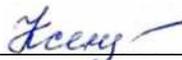
1,0 балл выставляется студенту, если он свободно отвечает на теоретические вопросы и показывает глубокие знания изученного материала,

0,8 баллов выставляется студенту, если его ответы на теоретические вопросы не достаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

0,5 баллов 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.

Составитель, к.т.н., доцент _____


(подпись)

М.В. Ксенз

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

Кафедра торговли и общественного питания

Темы рефератов

по дисциплине «Современные системы и концепции питания»

Тема 1 Предмет и задачи курса. Теории питания

1. Применение теорий сбалансированного и адекватного питания в индустрии питания.
2. Влияние изменений на рынке услуг индустрии питания на востребованность дополнительных услуг.
3. Корифеи древности о питании. Современная диететика и ее корни.
4. Ресторанный бизнес и системы питания: спрос рождает предложение.
5. Принципы выбора концепции питания.
6. Факторы, влияющие на выбор концепции питания, реализуемую в индустрии питания.
7. Научно-технический прогресс и инновации в индустрии питания, как источник проблем питания.

Тема 2 Нетрадиционные виды питания

1. Роль и значение углеводов в питании человека.
2. Роль и значение белков в питании человека.
3. Обзор вегетарианских предприятий питания мира.
4. Вегетарианские предприятия питания в моем родном городе.
5. Применение концепции раздельного питания в индустрии питания.
6. Создание предприятия быстрого питания с услугой раздельного питания.
7. Методики моделирования технологических процессов, направленных на формирование новых систем и концепций питания.

Тема 3 Религия и питание

1. Аюрведическая кулинарная практика.
2. Особенности питания в системе учения йоги.

**Тема 4 Концепция здорового (позитивного, функционального) питания.
Функциональные ингредиенты. Критический анализ монопродуктовых и
краткосрочных диет**

1. Пути и методы снижения риска набора избыточной массы тела.
2. Инновационные пути расширения ассортимента услуг в общественном питании.
3. Использование концепций и систем питания, как способ диверсификации бизнеса в общественном питании.

Тема 5 Основы специального питания

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:

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

0,7 балла – 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,

0,5 балла – выставляется студенту, если имеются существенные отклонения от требований к реферату (презентации). В частности, тема раскрыта частично, допущены ошибки и отсутствуют выводы.

Составитель, к.т.н., доцент _____



М.В. Ксенз

(подпись)

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

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект заданий для выполнения контрольной работы студентами
заочной формы обучения
по дисциплине «Современные системы и концепции питания»**

Вариант №1

1. Дать определение понятиям диета и система питания; приведите примеры известных вам систем питания и дайте краткую характеристику одной из них.
2. Положительные стороны и ограничения концепции дифференцированного питания.
3. В чем заключается критицизм концепции белкового питания?

Вариант №2

1. Дать характеристику концепции оптимального питания.
2. Положительные стороны и ограничения концепции раздельного питания.
3. Почему Гиппократ называют отцом диететики?

Вариант №3

1. Дать характеристику концепции дифференцированного питания.
2. Причины, побудительные мотивы для перехода на раздельное питание.
3. Какой вклад внес в диететику Авиценна?

Вариант №4

1. Дать характеристику концепции направленного (целевого) питания.
2. Перечислить принципы, на которых строятся альтернативные теории питания.
3. Какой вклад внес в диететику Гален?

Вариант №5

1. Дать характеристику концепции индивидуального питания.
2. Особенности хозяйственной деятельности предприятия питания, декларирующих себя, как вегетарианские.
3. Для чего являются основой физиологические нормы питания?

Вариант №6

1. Провести сравнение известных современных концепций питания.
2. Причины, побудительные мотивы для перехода на дифференцированного питания.
3. Кто является основоположником теории сбалансированного питания?

Вариант №7

1. История вегетарианства, как социального явления.
2. Дать характеристику концепции мегадоз аскорбиновой кислоты, предложенная Л. Полингом.
3. Кто является основоположником теории адекватного питания?

Вариант №8

1. Влияние православных постов на питание.
2. Дать характеристику вегетарианства и особенности его отдельных направлений.
3. На какие группы в Нормах распределяется детское население по возрасту?

Вариант №9

1. Охарактеризуйте основные признаки здорового питания.
2. Факторы, влияющие на усвоение белков, жиров и углеводов.

3. Какие различия существуют между теориями сбалансированного и адекватного питания?

Вариант №10

1. Дать характеристику теории сбалансированного питания.
2. Дать характеристику концепции главного пищевого фактора.
3. Питание, как важнейший фактор предотвращения накопления радионуклидов в организме людей.

Вариант №11

1. Дать краткую характеристику теории адекватного питания.
2. Голодание – плюсы и минусы.
3. Какую роль предприятия питания играют в поддержании здоровья нации?

Вариант №12

1. Основные принципы теории адекватного питания.
2. Зависимость от религиозных верований культуры, традиций и питания народов.
3. Какие монопродуктовые диеты Вы знаете и в чем их опасность?

Вариант №13

1. Влияние религий на питание различных народов (буддизм, даосизм, конфуцианство, синтоизм, зороастризм, даосизм, конфуцианство, индуизм, иудаизм, христианство и др.).
2. Значение питания в спорте.
3. Какие краткосрочные диеты Вы знаете и в чем их опасность?

Вариант №14

1. Система питания Аюрведы.
2. Основные объективные причины общего ухудшения здоровья людей.
3. Кто является основоположником концепции белкового питания?

Вариант №15

1. История происхождения концепция здорового (позитивного, функционального) питания.
2. Дать характеристику концепции питания предков.
3. От каких факторов зависит кратность приема пищи?

Вариант №16

1. Дать характеристику концепции дифференцированного питания.
2. Потребительские свойства функциональных продуктов.
3. Вегетарианство, религия и философия – что в них есть общего?

Вариант №17

1. Метод «девяти форм пищевого поста».
2. Дать характеристику теории адекватного целебно-видового питания по Шаталовой.
3. В чем заключается критицизм концепции раздельного питания?

Вариант №18

1. Дать характеристику концепции осознанного питания.
2. Особое влияние церкви на питание народов, как неоспоримый и значительный факт.
3. Какие монопродуктовые и краткосрочные диеты могут быть использованы в индустрии питания?

Вариант №19

1. Дайте характеристику вегетарианства и особенности его отдельных направлений.
2. Пищевые запреты и ограничения (посты), обычаи, традиции и другие предписания.
3. Что включает в себя понятие «режим питания»?

Вариант №20

1. Основные положения современной концепции радиозащитного питания.
2. Дать характеристику системе питания по Ниши.
3. Что такое адекватный уровень потребления?

Указания по выбору варианта контрольной работы и оформлению контрольной работы

Выбор варианта контрольной работы

Выбор варианта контрольной работы осуществляется по специальной таблице по первой букве фамилии студента:

Первая буква фамилии	Вариант контрольной работы	Первая буква фамилии	Вариант контрольной работы
А	1	Н	11
Б	2	О	12
В	3	П	13
Г	4	Р	14
Д, Е	5	С	15
Ж, З	6	Т, У	16
И	7	Ф, Х	17
К	8	Ц, Ч	18
Л	9	Ш, Щ	19
М	10	Э, Ю, Я	20

Требования к оформлению контрольной работы – объем работы 20-24 страницы рукописного текста (ученическая тетрадь) или 10-15 страниц печатного текста стандартного формата А4; на страницах работы необходимо оставлять поля для замечаний преподавателя-рецензента;

-рукописный текст должен быть написан разборчивым почерком, без помарок: небрежность в изложении и оформлении не допускается;

- страницы работы нумеруются, является первой страницей контрольной работы (номер страницы на титульном листе не проставляется); на 2-ой странице дается план (содержание) работы: далее следуют наименования теоретических вопросов или практических заданий и ответы на них: все иллюстрации и таблицы должны быть пронумерованы, каждую иллюстрацию необходимо снабжать подрисуночной надписью, таблицы с заголовками должны быть помещены в тексте после абзацев, содержащих ссылки на них;

-тексты цитат заключаются в кавычки и сопровождаются сноской;

-в конце контрольной работы приводится список использованной литературы и иных источников информации в алфавитном порядке.

Критерии оценки:

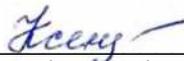
«Зачтено» выставляется, если бакалавр правильно, глубоко и обоснованно провёл исследование, достаточно полно и логично изложил материал, проявил самостоятельность при написании, проанализировал конкретную информацию, правильно оформил контрольную работу, соблюдая предъявленные к ней требования.

«Не зачтено» выставляется бакалавру, который допустил грубые теоретические ошибки и поверхностно осветил основные положения вопросов, вместо теоретического освещения вопросов в работе, сделал описание конкретных примеров и фактов из хорошо известных источников, работа является плагиатом.

К защите не допускается контрольная работа, выполненная студентом не самостоятельно, а также полностью не соответствующая требованиям, предъявляемым к содержанию, изложению и оформлению контрольных работ.

В случае допуска к собеседованию студенту следует подготовить ответы на замечания и вопросы рецензента, написанные в контрольной работе, при необходимости – выполнить письменное дополнение к ней. Работы, не допущенные преподавателем, выполняются повторно с устранением всех отмеченных недостатков и предоставляются на проверку вместе с первой контрольной работой.

Составитель, к.т.н., доцент _____


(подпись)

М.В. Кsenz

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Фонд оценочных средств по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендован к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. заведующего кафедрой



Е.Н. Губа

2. Фонд оценочных средств по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендован к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.02.2022 № 7

Заведующий кафедрой



Е.Н. Губа