

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 26.09.2024 09:21:13

Уникальный программный ключ:

798b160555f9c9e827768f6f1710bd17c9070c31fd1b6a6ac5a1f10c8c5189

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. Дьянова

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОМУ МОДУЛЮ

### Б1.В.ДВ.03.01 Модуль Организация лечебно-профилактического 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»

Уровень высшего образования Бакалавриат

Программа подготовки академический бакалавриат

Краснодар  
2019 г.

Промежуточная аттестация по учебному модулю Б1.В.ДВ.03.01 Модуль Организация лечебно-профилактического питания не предусмотрена. Промежуточная аттестация осуществляется по каждой из дисциплин, входящих в учебный модуль Б1.В.ДВ.03.01 Модуль Организация лечебно-профилактического питания.

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

И.о. зав. кафедрой



Е.Н. Губа

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

Зав. кафедрой



Е.Н. Губа

*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. Дьянова

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ  
Б1.В.ДВ.03.01.01 ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ  
И ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ  
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. Кsenz

Краснодар  
2019

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ</b> .....	3
<b>2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ</b> .....	3
<b>3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b> .....	4
<b>4. ПАСПОРТ ФОС ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ И ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ»</b> .....	5
<b>5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ</b> .....	6
<b>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</b> .....	8
<b>7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ</b> .....	8
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ:</b>	
1. Диагностическое (входное тестирование).....	10
2. Комплект тестовых заданий по дисциплине.....	14
3. Перечень вопросов, практических заданий к экзамену.....	18
4. Образец экзаменационного билета.....	28
5. Комплект заданий для выполнения контрольной работы.....	29
6. Перечень тем для проведения форумов, дискуссий, круглых столов.....	32
7. Вопросы для собеседования.....	35
8. Темы рефератов.....	38
9. Ситуационные задачи.....	39
10. Комплект заданий для выполнения контрольной работы студентами заочной формы обучения.....	41
Лист регистрации изменений.....	44

## **1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Лечебно-профилактическое и диетическое питание» 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», «Санитария и гигиена питания», «Физиология питания», «Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе», «Товароведение продовольственных товаров».

Виды оценочных средств по учебной дисциплине «Лечебно-профилактическое и диетическое питание» 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 «Лечебно-профилактическое и диетическое питание» 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 «Лечебно-профилактическое и диетическое питание» направлено на формирование следующих компетенций:

ПК-6—способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

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)
	ПК-6
3 курс, 5 семестр	
Тема 1. Основные принципы диетического 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	+

#### 4 ПАСПОРТ ФОС ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ И ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ»

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Лечебно-профилактическое и диетическое питание» 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)		25	-	-
Тема 1. Основные принципы диетического питания	ПК-6	20	Вопросы для собеседования, перечень тем рефератов	2
Тема 2. Питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта	ПК-6	-	Вопросы для собеседования, перечень тем для форума	2
Тема 3. Питание при заболеваниях печени и поджелудочной железы	ПК-6	-	Вопросы для собеседования, перечень тем для форума	2
Тема 4. Питание при заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ	ПК-6	-	Вопросы для собеседования, перечень тем для круглого стола	2
Тема 5. Питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы и почек	ПК-6	-	Вопросы для собеседования, перечень тем для круглого стола, комплект заданий для выполнения контрольной работы №1	3
Тема 6. Принципы организации и характеристика рационов лечебно-профилактического питания	ПК-6	-	Вопросы для собеседования, комплект ситуационных задач	2
Тема 7. Технология блюд диетического питания	ПК-6	-	Вопросы для собеседования, перечень тем для защиты лабораторных работ в форме дискуссий, комплект заданий для выполнения контрольной работы №2	4
<b>Промежуточная аттестация</b>	ПК-1, ПК-25	-	Вопросы и практические задания к экзамену	1
			Экзаменационные билеты	1
<b>Всего</b>	<b>ПК-6</b>	<b>45</b>	<b>10</b>	<b>19</b>

## 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 «Лечебно-профилактическое и диетическое питание» 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 – традиционная четырехбалльная 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	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично»	ПК-6	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> особенности технологии разработки нормативной, технической, технологической документации на продукты лечебно-профилактического и диетического назначения в условиях производства продукции питания</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> использовать нормативную, техническую, технологическую документацию на продукцию лечебно-профилактического и диетического питания на предприятиях общественного питания</p> <p><b>Владеет навыками верно и в полном объеме:</b> способностью организовывать документооборот по производству лечебно-профилактического и диетического питания на предприятии питания</p>
70 – 84	«хорошо»	ПК-6	<b>Знает с незначительными</b>

баллов			<p><b>замечаниями:</b> особенности технологии разработки нормативной, технической, технологической документации на продукты лечебно-профилактического и диетического назначения в условиях производства продукции питания</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> использовать нормативную, техническую, технологическую документацию на продукцию лечебно-профилактического и диетического питания на предприятиях общественного питания</p> <p><b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> способностью организовывать документооборот по производству лечебно-профилактического и диетического питания на предприятии питания</p>
50 – 69 баллов	«удовлетворительно»	ПК-6	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> особенности технологии разработки нормативной, технической, технологической документации на продукты лечебно-профилактического и диетического назначения в условиях производства продукции питания</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> использовать нормативную, техническую, технологическую документацию на продукцию лечебно-профилактического и диетического питания на предприятиях общественного питания</p> <p><b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> способностью организовывать документооборот по производству лечебно-профилактического и диетического питания на предприятии питания</p>
менее 50 баллов	«неудовлетворительно»	ПК-6	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> особенности технологии разработки нормативной, технической, технологической документации на продукты лечебно-профилактического и диетического назначения в условиях производства продукции питания</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> использовать нормативную, техническую, технологическую документацию на продукцию лечебно-профилактического и диетического питания на предприятиях общественного</p>

			питания <b>Не владеет на базовом уровне:</b> способностью организовывать документооборот по производству лечебно-профилактического и диетического питания на предприятии питания
--	--	--	--

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 2,5,6,7,8,9,10)

### **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 практических заданий к экзамену, образец экзаменационного билета представлены в Приложениях 3, 4 соответственно).

## **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	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 7)	экспертный
3. Дискуссия, форум, круглый стол	Процесс обсуждения спорных вопросов, проблем и оценка умения студентов аргументировать собственную точку зрения	Перечень дискуссионных тем для проведения занятия (Приложение 6)	экспертный
4. Контрольная работа	Средство для установления эффективности осуществления образовательной деятельности, в котором измеряется уровень знаний, навыков, умений	Комплект разноуровневых задач и заданий (Приложения 5, 10)	экспертный
5. Рефераты	Средство, позволяющее оценить уровень знаний студентов по заданной тематике	Тематика рефератов (приложение 8)	экспертный
6. Ситуационные задачи	Проблемное задание, в котором студенту предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную экономическую, социальную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы	Ситуационные задачи (Приложение 9)	экспертный
7. Экзамен	Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента по выполнению лабораторных, практических работ, усвоения учебного материала дисциплины в ходе лабораторных и практических занятий, самостоятельной работы	Вопросы и практические задания (тестовые задания) к экзамену, экзаменационный билет (Приложения 3,4)	экспертный

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 «Лечебно-профилактическое и диетическое питание»  
(входной контроль)**

**1 Диагностическое тестирование входного контроля уровня подготовки обучающихся или уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин**

**1. Функции санитарно-эпидемиологического надзора:**

- а) вопросы кадрового комплектования пищевых предприятий
- б) привлечение к уголовной ответственности
- в) разработка проектов пищевых предприятий
- г) гигиенический мониторинг

**2. Предупредительный надзор включает контроль за соблюдением гигиенических норм и санитарных правил при:**

- а) внедрении рационального питания населения
- б) контроле за витаминизацией готовых блюд
- в) перспективном планировании развития пищевой промышленности
- г) разработке основ рационального питания

**3. Текущий санитарный надзор включает контроль за соблюдением гигиенических норм и правил при использовании:**

- а) новых видов пестицидов
- б) новых видов моющих средств
- в) вводе в эксплуатацию нового объекта
- г) инвентаря, тары, контактирующих с пищевыми продуктами

**4. Для каких из нижеперечисленных продуктов требуется ветеринарное свидетельство?**

- а) для рыбы;
- б) для сельскохозяйственной птицы;
- в) 10

**5. соответствии с санитарными требованиями питьевая вода должна иметь следующие характеристики:**

- а) КМАФАнМ – не более 100 КОЕ/мл, коли-индекс – не более 3;
- б) КМАФАнМ – не более 200 КОЕ/мл, коли-индекс – не более 4;
- в) КМАФАнМ – не более 50 КОЕ/мл, коли-индекс – не более 10.

**6. К физическим опасным факторам при осуществлении производства кулинарной продукции, оказывающим влияние на её безопасность, относятся:**

- а) природные токсины, химические вещества, пестициды, неразрешенные пищевые добавки и красители, остатки медицинских препаратов,
- б) металлы, стекло, дерево.
- в) патогенны, микроорганизмы (бактерии, вирусы), паразиты.

**7. Установите в правильной последовательности действия по программе ХАССП, связанные с производственным контролем на предприятии общественного питания:**

- а) установление процедур проверки

- б) определение критических точек контроля
- в) установление корректирующих действий
- г) установление процедур ведения документации
- д) установление критических пределов
- е) установление процедур мониторинга
- ж) проведение анализа опасных факторов

**8. Критическая контрольная точка при осуществлении системы ХАССП на предприятии общественного питания - это:**

- а) действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или нежелательной ситуации
- б) действие, направленное на устранение риска или снижение его допустимого уровня
- в) место проведения контроля для идентификации опасного фактора и управления риском

**9. Корректирующее действие при осуществлении системы ХАССП на предприятии общественного питания - это:**

- а) действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или нежелательной ситуации
- б) действие, направленное на устранение риска или снижение его допустимого уровня
- в) место проведения контроля для идентификации опасного фактора и управления риском

**10. Предупреждающее действие при осуществлении системы ХАССП на предприятии общественного питания – это:**

- а) действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или нежелательной ситуации
- б) действие, направленное на устранение риска или снижение его допустимого уровня
- в) место проведения контроля для идентификации опасного фактора и управления риском

**11. Принцип совместимости производства кулинарной продукции связан с:**

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

**12. Кулинарная продукция, представленная группами в виде закусок, супов, вторых блюд, напитков классифицирована по признаку:**

- а) виду используемого сырья
- б) способу тепловой обработки
- в) характеру потребления
- г) назначению
- д) термическому состоянию
- е) консистенции

**13. Какой из принципов предусматривает наилучшее использование потребительских свойств сырья:**

- а) принцип совместимости
- б) принцип сбалансированности
- в) принцип рационального использования сырья
- г) принцип безопасности

**14. 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

**15. Физиологическая ценность продукции определяется:**

- а) количеством энергии, высвобождающейся из пищевых веществ в процессе их биологического окисления
- б) качеством белков пищи – перевариваемостью и степенью сбалансированности аминокислотного состава
- в) наличием веществ, оказывающих активное воздействие на организм человека
- г) ингредиентным составом данной продукции

**16. Расщепление основных ингредиентов пищи идет до**

- а) аминокислот;
- б) белков;
- в) глицерина;
- г) крахмала;
- д) глюкозы, фруктозы.

**17. Суточная потребность в белках составляет**

- а) 1,4г/кг-1,8г/кг;
- б) 2г/кг-2,3г/кг;
- в) 0,5г/кг-0,6г/кг;
- г) 0,75-1г/кг;
- д) 3,1-3,6г/кг.

**18. Источниками белка для организма человека являются:**

- а) рыба;
- б) орехи;
- в) зелень;
- г) овощи;
- д) мясо.

**19. При окислении 1г жира образуется энергии**

- а) 4,1 ккал;
- б) 7 ккал;
- в) 9,3 ккал;
- г) 1,4 ккал;
- д) 3,9 ккал.

**20. При окислении 1г углеводов образуется энергии**

- а) 0,4 ккал;
- б) 4,1 ккал;
- в) 1 ккал;
- г) 5,6 ккал;
- д) 9,3 ккал.

**21. Отличительные особенности химического состава желтка от белка куриного яйца состоят в содержании:**

- а) липидов
- б) жирорастворимых витаминов
- в) составе белка
- г) углеводов и минеральных веществ

**22. 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

**23. Способ обработки птицы «потрошенная» включают**

а) удален кишечник

б) удалены кишечник с клоакой, наполненный зоб, яйцевод

в) удалены все внутренние органы, голова, шея, ноги, по заплюсневый сустав

**24. Сорты крупы отличаются друг от друга по:**

а) содержанию примесей

б) содержанию нешелушенных и испорченных зерен

в) содержанию доброкачественного ядра

г) влажности

д) строению

е) потребительским свойствам

**25. Отличительной особенностью пряностей является:**

а) изменение цвета продукта;

б) изменение вкуса и аромата;

в) изменение консистенции.

**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 «Лечебно-профилактическое и диетическое питание»**

**Тема 1. Основные принципы диетического питания**

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) Разнообразие
  - 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 энергетических 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 16 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:
- Вариант диеты с пониженным количеством белка (НБД)
  - Вариант диеты с механическим и химическим щажением (ЩД)
  - Вариант диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета – ВБД)
  - 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:
- Вариант диеты с пониженным количеством белка (НБД)
  - Вариант диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета – ВБД)
  - Вариант диеты с механическим и химическим щажением (ЩД)
  - Основной вариант стандартной диеты (ОВД)
16. Механический вид местного действия пищи:
- Определяется объемом, консистенцией, степенью измельчения, характером тепловой обработки, качественным составом пищи
  - Обусловлен веществами, которые входят в состав продуктов или образуются при кулинарной обработке
  - Проявляется при контакте пищи со слизистыми оболочками полости рта, пищевода и желудка
  - Определяется качественным составом пищи
17. Температурный вид местного действия пищи:
- Определяется объемом, консистенцией, степенью измельчения, характером тепловой обработки
  - Обусловлен веществами, которые входят в состав продуктов или образуются при кулинарной обработке
  - Проявляется при контакте пищи со слизистыми оболочками полости рта, пищевода и желудка
  - Определяется качественным составом пищи
18. К болезням с алиментарными факторами риска (массовые неинфекционные заболевания) не относят:
- Почечно- и мочекаменную болезни
  - Сахарный диабет
  - Атеросклероз
  - Пищевые отравления
19. К болезням с алиментарными факторами передачи не относят:
- Почечно- и мочекаменную болезни
  - Пищевые инфекции
  - Пищевые отравления
  - Паразитарные заболевания
20. Воздействие пищи на органы чувств (зрение, обоняние, вкус) и непосредственно на пищеварительный тракт (полость рта, желудок) – это:
- Местное воздействие
  - Общее воздействие

- в) Внутреннее воздействие
- г) Последовательное воздействие

**Критерии оценки:**

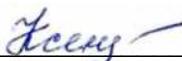
**0,5 балла** выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

**0,4 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

**0,3 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

**0,2 балла** 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 экзамену по дисциплине «Лечебно-профилактическое и диетическое питание для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**

Номер вопроса	Перечень вопросов к экзамену
1.	Этапы развития диетического и лечебно-профилактического питания в нашей стране и за рубежом.
2.	Роль питания в сохранении здоровья и в возникновении «болезней цивилизации»
3.	Основные принципы рационального питания
4.	Основные принципы диетологии. Роль диетического питания в лечении различных заболеваний
5.	Система диет по М.И. Певзнеру
6.	Применение разгрузочных и специальных диет
7.	Номерная система лечебного питания
8.	Физиологические потребности больного в белках, жирах, углеводах
9.	Физиологические потребности больного в минеральных веществах и витаминах
10.	Основы профилактики профессиональных заболеваний
11.	Концепция государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации
12.	Краткая характеристика лечебных свойств различных продуктов питания
13.	Безвредность продуктов питания – важнейшая проблема современности
14.	Диета с пониженной калорийностью
15.	Классификация вредных веществ пищи – природные компоненты пищи, вещества из окружающей среды
16.	Методы тренировки, контрастных и разгрузочных диет
17.	Лечебно-профилактическое питание при вредных условиях труда
18.	Методы щажения, применяемые в диетическом питании
19.	Механический метод щажения
20.	Химический метод щажения
21.	Термический метод щажения
22.	Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на функции желудка
23.	Метод «зигзагов» в диетотерапии, применение контрастных дней
24.	Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на функции печени и желчного пузыря
25.	Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на функции тонкого и толстого кишечника
26.	Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на обмен веществ и кислотно-щелочное равновесие в организме
27.	Влияние различных пищевых веществ и продуктов питания на состояние нервной и сердечно-сосудистой систем
28.	Причины гастрита и язвенной болезни желудка и 12-перстной кишки

29.	Назначение лечебно-профилактического питания, его роль в профилактике профессиональных заболеваний
30.	Принципы лечебно-профилактического питания
31.	Применение пищевых веществ с целью повышения защитных способностей организма при вредных воздействиях условий труда
32.	Роль белка и отдельных аминокислот в защите организма от вредного воздействия чужеродных химических веществ
33.	Пищевые вещества, применяемые для защиты печени и поддержания ее обезвреживающей функции
34.	Лечебно -профилактическое питание при особо вредных условиях труда (Рацион №1)
35.	Диетические свойства различных продуктов и блюд
36.	Лечебно-профилактическое питание при особо вредных условиях труда (Рацион №2)
37.	Лечебно-профилактическое питание при особо вредных условиях труда (Рацион №2а)
38.	Продукты диетического питания
39.	Лечебно-профилактическое питание при особо вредных условиях труда (Рацион №3)
40.	Лечебно-профилактическое питание при особо вредных условиях труда (Рационы №4)
41.	Лечебно-профилактическое питание при особо вредных условиях труда (Рацион №4а,4б)
42.	Лечебно-профилактическое питание при особо вредных условиях труда (Рацион №5)
43.	Питание при заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ
44.	Правила выдачи рационов лечебно-профилактического питания
45.	Диета с пониженным количеством белка
46.	Обеспечение больного человека пищевыми веществами и энергией
47.	Питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы
48.	Питание при заболеваниях поджелудочной железы
49.	Суть и принципы функционального питания
50.	Лечебно-профилактическое питание при пищевой аллергии
51.	Диета с повышенным количеством белка
52.	Питание при заболеваниях печени
53.	Профессиональные интоксикации
54.	Классификация вредных веществ пищи – природные компоненты пищи, вещества из окружающей среды
55.	Питание при заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ
56.	Диета с механическим и химическим щажением
57.	Роль режима питания для здоровья человека
58.	Основная стандартная диета
59.	Химический состав и энергетическая ценность стандартных диет
60.	Питание при заболеваниях ЖКТ
61.	Приведите основные правила выдачи лечебно-профилактического питания рабочим
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

### Практические задания (тестовые задания) к экзамену

Номер вопроса	Перечень практических заданий (тестовых заданий) к экзамену
1.	<p>1. Вариант диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета – ВБД) заменяет следующие номерные диеты:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Диеты 9б и 10б</li> <li>б) Диеты 1 и 2</li> <li>в) Диеты 12 и 13</li> <li>г) Диеты 7 и 8</li> </ul> <p>2. Что является одним из главных правил составления пищевого рациона:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Разнообразие</li> <li>б) Соответствие индивидуальным особенностям человека;</li> <li>в) Соблюдение объема пищевых веществ</li> <li>г) Соблюдение кратности приемов пищи</li> </ul>
3.	<p>1. Набор продуктов, разрешенный к употреблению при диете №9:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Виноградный сок, капуста</li> <li>б) Кабачки, минеральные воды, крупы</li> <li>в) Изюм, чернослив</li> <li>г) Молоко натуральное, арбуз</li> </ul> <p>2. К важнейшим принципам питания лиц умственного труда не относится:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Снижение калорийности потребляемой пищи до уровня производимых энергетических затрат</li> <li>б) Умеренное ограничение питания в течение многих лет, иногда в течение жизни</li> <li>в) Увеличение доли белков до 15% энергетической ценности рациона, в основном за счет белков животного происхождения</li> <li>г) Увеличение калорийности рациона в два раза выше уровня производимых энергетических затрат</li> </ul>
4.	<p>1. Химический вид местного действия пищи:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Определяется объемом, консистенцией, степенью измельчения, характером тепловой обработки, качественным составом пищи</li> <li>б) Обусловлено веществами, которые входят в состав продуктов или образуются при кулинарной обработке</li> <li>в) Проявляется при контакте пищи со слизистыми оболочками полости рта, пищевода и желудка</li> <li>г) Определяется качественным составом пищи</li> </ul> <p>2. Сколько главных требований положено в основу теории сбалансированного питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) 1</li> <li>б) 5</li> <li>в) 3</li> <li>г) 7</li> </ul>
5.	<p>1. Вариант диеты с механическим щажением (ЩД) заменяет следующие номерные диеты:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>а) Диеты 14 и 15</li> <li>б) Диеты 16 и 46</li> <li>в) Диеты 2 и 5</li> <li>г) Диеты 8 и 9</li> </ul> <p>2. Что подразумевают под понятием «болезнь цивилизации»:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Избыток используемых пищевых веществ</li> <li>б) Недостаток используемых пищевых веществ</li> <li>в) Недостаток витаминов</li> <li>г) Недостаток белковых веществ</li> </ul>
6.	<p>1. Сколько законов положено в теорию рационального питания?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) 2</li> <li>б) 3</li> <li>в) 4</li> <li>г) 5</li> </ul> <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"> <li>а) Местное воздействие</li> <li>б) Общее воздействие</li> <li>в) Внутреннее воздействие</li> <li>г) Последовательное воздействие</li> </ul>
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"> <li>а) Механическим</li> <li>б) Химическим</li> <li>в) Температурным</li> <li>г) Биологическим</li> </ul> <p>2. Цели назначения варианта диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая туберкулезная диета – ВБДт):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Обеспечение усиленного питания</li> <li>б) Обеспечение повышенной реактивности организма</li> <li>в) Обеспечение повышения сопротивляемости организма больного туберкулезом</li> <li>г) Уменьшение массы тела</li> </ul>
8.	<p>1. Основной вариант стандартной диеты (ОВД) заменяет следующие номерные диеты:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Диету 7б</li> <li>б) Диету 1</li> <li>в) Диету 2</li> <li>г) Диету 10</li> </ul> <p>2. Цели назначения варианта диеты с пониженной калорийностью (низкокалорийная диета – НКД):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>д) Предупреждение и устранение избыточного накопления жировой ткани в организме</li> <li>е) Нормализация белкового, водного, витаминного, жирового и холестерина обмена</li> <li>ж) Уменьшение массы тела</li> <li>з) Разгрузка сердечно-сосудистой системы</li> </ul>
9.	<p>1. Согласно биологического действия пищи различают следующие разновидности питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Иррациональное</li> <li>б) Рациональное</li> <li>в) Превентивное</li> <li>г) Лечебно-профилактическое</li> <li>д) Диетическое</li> </ul> <p><b>2. Характеристика норм питания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Базируются на основных принципах рационального питания</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>б) Являются средними величинами, отражающими потребности различных групп населения в нутриентах и энергии</li> <li>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</li> <li>г) Необходимы для изучения и оценки состояния питания различных групп населения, при оценке индивидуального питания и обоснования рекомендаций по его коррекции</li> <li>д) Являются основой для альтернативных теорий питания</li> </ul>
10.	<p>1. Цели назначения варианта диеты с пониженным количеством белка (НБД):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Максимальное щажение функции почек</li> <li>б) Разгрузка, белкового обмена, увеличение диуреза и улучшение выведения азотистых шлаков и недоокисленных продуктов обмена из организма</li> <li>в) Нормализация функций печени и желчного пузыря</li> <li>г) Создание благоприятных условий кровообращения</li> </ul> <p>2. Название укрупненного варианта диеты, которая заменяет диету прежней номерной системы номер 11:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Вариант диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая туберкулезная диета – ВБДт)</li> <li>б) Вариант диеты с пониженной калорийностью (низкокалорийная диета – НКД)</li> <li>в) Вариант диеты с механическим и химическим щажением (ЩД)</li> <li>г) Основной вариант стандартной диеты (ОВД)</li> </ul>
11.	<p>1. В целях профилактики различных структурных изменений при повышенной секреции желудка не рекомендуется:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Избегать больших перерывов в приеме пищи</li> <li>б) Избегать излишеств в питании</li> <li>в) Использовать щадящие способы тепловой обработки продуктов</li> <li>г) Употреблять сильные стимуляторы пищи (кофе, какао, газированные напитки)</li> </ul> <p>2. Если в основе гиперсекреции желудка лежит повышенная возбудимость вегетативной нервной системы, то рекомендуется ограничить количество:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Углеводы</li> <li>б) Белки</li> <li>в) Жиры</li> <li>г) Витамины</li> <li>д) Минеральные вещества</li> </ul>
12.	<p>1. Диета № 2 рекомендуется при:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Анемии</li> <li>б) Хронических гастритах и энтероколитах</li> <li>в) Мочекаменной болезни</li> <li>г) Хроническом нефрите</li> </ul> <p>2. Общее воздействие пищи на желудочно-кишечный тракт регулируется принципом:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Установления 2-х разового питания</li> <li>б) Щажения</li> <li>в) Индивидуализации питания</li> <li>г) Сбалансированности питания</li> </ul>
13.	<p>1. При заболеваниях желчно-выводящих путей необходимо:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Уменьшать энергетическую ценность рациона</li> <li>б) Ограничить поступление холестерина с пищей</li> <li>в) Употреблять достаточное количество жидкости</li> <li>г) Употреблять в достаточном количестве тугоплавкие жиры</li> </ul> <p>2. Цель назначения диеты № 8:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Нормализация функции поджелудочной железы</li> <li>б) Нормализация двигательной функции кишечно-желудочного тракта</li> </ul>

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

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

	<ul style="list-style-type: none"> <li>б) Белка</li> <li>в) Липотропных веществ</li> <li>г) Пектина</li> <li>д) Витаминов</li> </ul> <p>2. Углеводы в рационах лечебно-профилактического питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Улучшают обезвреживающую, барьерную функцию печени, повышают устойчивость организма к токсическому действию ряда веществ</li> <li>б) Ослабляют обезвреживающую, барьерную функцию печени, повышают устойчивость организма к токсическому действию ряда веществ</li> <li>в) Улучшают обезвреживающую, барьерную функцию печени, снижают устойчивость организма к токсическому действию ряда веществ</li> <li>г) Значительного влияния на метаболизм ксенобиотиков в организме не оказывают</li> </ul>
24.	<p>1. Важная роль в лечебно-профилактическом питании принадлежит:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Белкам</li> <li>б) Витаминам</li> <li>в) Углеводам</li> <li>г) Нуклеиновым кислотам</li> </ul> <p>2. Нарушение соотношения крахмала и легкоусвояемых углеводов в рационах:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Оказывает неблагоприятное действие на организм и тем самым может снижать устойчивость к действию вредных факторов</li> <li>б) Способствует накоплению ксенобиотиков и их метаболитов в организме</li> <li>в) Снижает усвояемость углеводов</li> <li>г) Снижает усвоение витаминов</li> </ul>
25.	<p>1. Избыток жиров, особенно тугоплавких, в рационах лечебно-профилактического питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Улучшает общую устойчивость организма к действию вредных факторов и отягощает функции печени</li> <li>б) Ухудшает общую устойчивость организма к действию вредных факторов и отягощает функции печени</li> <li>в) Не оказывает значительного влияния на метаболизм ксенобиотиков в организме</li> <li>г) Оказывает значительное влияние на превращения белков в организме</li> </ul> <p>2. Лечебно-профилактические рационы выдаются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Перед началом работы</li> <li>б) После окончания работы</li> <li>в) В обеденный перерыв</li> <li>г) На дом</li> </ul>
26.	<p>1. Приём лечебно-профилактического рациона производится:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) На рабочем месте</li> <li>б) В диетической столовой (отделении)</li> <li>в) В домашних условиях</li> <li>г) В отделе «Кулинария»</li> </ul> <p>2. Показаниями к назначению рациона №4 лечебно-профилактического питания не являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Работа с радионуклидами и источниками ионизирующих излучений;</li> <li>б) Производство неорганических кислот, щелочных металлов, соединений хлора и фтора;</li> <li>в) Работа в контакте с соединениями свинца.</li> <li>г) Производство углеводов, сероуглерода, тетраэтилсвинца, фосфорорганических соединений</li> <li>д) Работа с соединениями хрома и хромосодержащими соединениями;</li> <li>е) Производство бензола, соединений мышьяка, ртути, фосфора, а также – в условиях повышенного атмосферного давления</li> </ul>
27.	<p>1. При воздействии ртути на организм человека защитным эффектом не обладают:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Соли магния</li> </ul>

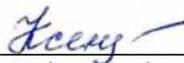
	<ul style="list-style-type: none"> <li>б) Селен</li> <li>в) Железо</li> <li>г) Нитриты</li> </ul> <p>2. Витамины в лечебно-профилактические рационы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Включаются при необходимости в зависимости от индивидуальных особенностей работника</li> <li>б) Включаются в составе пищевых продуктов</li> <li>в) Включаются в виде чистых препаратов</li> <li>г) Не включаются в рационы</li> </ul>
28.	<p>1. Калий в пищевых рационах лечебно – профилактического питания не способствует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Выведению шлаков из организма</li> <li>б) Снижению воздействия радиоактивного стронция</li> <li>в) Улучшению процесса пищеварения</li> <li>г) Улучшению всасывания витаминов</li> </ul> <p>2. Полиненасыщенные жирные кислоты (ПНЖК) семейства омега-3 способствуют:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Перистальтике кишечника</li> <li>б) Снижению концентрации в плазме крови триглицеридов, используемых для синтеза холестерина</li> <li>в) Активизации иммунитета</li> <li>г) Уменьшению вязкости крови</li> <li>д) Повышению пластичности кровеносных сосудов</li> <li>е) Нормализации жирового обмена</li> </ul>
29.	<p>1. Важнейшие причины витаминной недостаточности организма:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Недостаточное поступление с пищей</li> <li>б) Нарушения ассимиляции витаминов</li> <li>в) Угнетение кишечной микрофлоры, продуцирующей некоторые витамины</li> <li>г) Повышенная потребность в витаминах</li> <li>д) Врожденные и генетически обусловленные нарушения обмена и функции витаминов</li> <li>е) Нарушение кислотно-щелочного равновесия в организме</li> </ul> <p>2. Показаниями к назначению рациона №2а лечебно-профилактического питания не являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Работа с соединениями хрома и хромсодержащими соединениями</li> <li>б) Производство неорганических кислот, щелочных металлов, соединений хлора и фтора</li> <li>в) Производство углеводов, сероуглерода, тетраэтилсвинца, фосфорорганических соединений</li> <li>г) Работа с радионуклидами и источниками ионизирующих излучений</li> <li>д) Производство бензола, соединений мышьяка, ртути, фосфора, а также – в условиях повышенного атмосферного давления</li> <li>е) Работа в контакте с соединениями свинца</li> </ul>
30.	<p>1. Рационы лечебно-профилактического питания разрабатывают с целью предупреждения нарушений в организме человека, используя продукты питания, способные:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Ускорять или замедлять действие ядов</li> <li>б) Повышать общую устойчивость организма</li> <li>в) Воздействовать на состояние наиболее поражаемых органов</li> <li>г) Компенсировать дополнительные затраты энергии, связанные с влиянием вредных производственных факторов</li> <li>д) Лечить пораженные органы больного человека</li> </ul> <p>2. Витамины в лечебно-профилактические рационы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) Включаются по желанию работника</li> <li>б) Не включаются никогда</li> <li>в) Включаются в составе пищевых продуктов</li> </ul>

	г) Включаются в виде чистых препаратов
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</p> <p>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</p> <p>б) Только повара</p> <p>в) Врач-диетолог и руководитель предприятия</p> <p>г) Заведующий производством и официанты</p>

Критерии оценки экзамена:

- правильный ответ на первый вопрос – 12 баллов;
- правильный ответ на второй вопрос – 13 баллов;
- правильное решение задачи – 15 баллов.

Составитель, к.т.н., доцент \_\_\_\_\_

  
(подпись)

М.В. Ксенз

**Приложение 4**  
**Образец экзаменационного билета**

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»  
КРАСНОДАРСКИЙ ФИЛИАЛ

**Кафедра торговли и общественного питания**

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

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1**  
**по дисциплине «Лечебно-профилактическое и диетическое питание»**

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

Преподаватель, к.т.н., доцент

\_\_\_\_\_

М.В. Ксенз

(подпись)

И.о. зав. кафедрой, к.т.н., доцент

\_\_\_\_\_

Е.Н. Губа

(подпись)

Утверждено на заседании кафедры КТП Протокол от \_\_\_\_\_ №\_\_

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 (текущий контроль №1)  
по дисциплине «Лечебно-профилактическое и диетическое питание»**

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.

#### **Комплект заданий для выполнения контрольной работы (текущий контроль №2) по дисциплине «Лечебно-профилактическое и диетическое питание»**

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 лечебно-профилактического и диетического питания. Организация документооборота по производству на предприятиях питания, нормативная, техническая, технологическая документация в условиях производства продуктов лечебно-профилактического и 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. Организация документооборота по производству на предприятиях питания, нормативная, техническая, технологическая документация в условиях производства холодных закусок диетического, детского питания. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
2. Характеристика лечебно-профилактического рациона № 4б.

#### **Вариант 3**

1. Общие рекомендации к технологии производства блюд диетического питания. Организация документооборота по производству на предприятиях питания, нормативная, техническая, технологическая документация в условиях производства холодных закусок диетического, детского питания. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
2. Характеристика лечебно-профилактического рациона № 2.

#### **Вариант 4**

1. Технология производства блюд из мяса и мясопродуктов для детского питания. Организация документооборота по производству на предприятиях питания, нормативная, техническая, технологическая документация в условиях 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. Организация документооборота по производству на предприятиях питания,

нормативная, техническая, технологическая документация в условиях 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. Организация документооборота по производству на предприятиях питания, нормативная, техническая, технологическая документация в условиях 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. Организация документооборота по производству на предприятиях питания, нормативная, техническая, технологическая документация в условиях 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. Организация документооборота по производству на предприятиях питания, нормативная, техническая, технологическая документация в условиях 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. Организация документооборота по производству на предприятиях питания, нормативная, техническая, технологическая документация в условиях производства блюд из субпродуктов детского, диетического и лечебно-профилактического питания. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.

#### **Критерии оценки:**

**4 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 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,

**2 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,

**1 балл** 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 \_\_\_\_\_ 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**

**Перечень вопросов для проведения форумов, дискуссий и круглых столов  
по дисциплине «Лечебно-профилактическое и диетическое питание»**

**Тема 2. Питание при заболеваниях желудочно-кишечного тракта**

**Вопросы для обсуждения на форуме на тему: «Лечебное питание при  
заболеваниях желудочно-кишечного тракта»:**

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. Глютеновая энтеропатия.
9. Запор.

**Тема 3. Питание при заболеваниях печени и поджелудочной железы**

**Вопросы для обсуждения на форуме на тему: «Лечебное питание при  
заболеваниях печени и поджелудочной железы»:**

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**

**Обсуждаемые вопросы в рамках круглого стола**

**«Лечебное питание при заболеваниях, связанных с нарушением обмена веществ»**

1. Причины возникновения подагры.
2. Принципы питания при подагре.
3. Причины возникновения мочекишечного диатеза уратурия.
4. Принципы питания при мочекишечного диатеза уратурия.
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**  
**Обсуждаемые вопросы в рамках круглого стола**

**«Лечебное питание при заболеваниях сердечно-сосудистой системы и почек»**

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**  
**Дискуссионные вопросы к защите лабораторной работы**

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

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 лабораторной 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 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.

#### **Критерии оценки защиты лабораторной работы в форме дискуссии, круглого стола:**

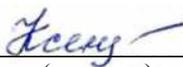
**1 балл** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

**0,7 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,

**0,5 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,

**0,3 балла** ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

Составитель, к.т.н., доцент \_\_\_\_\_

  
(подпись)

М.В. Кsenz

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 «Лечебно-профилактическое и диетическое питание»**

**Тема 1. Основные принципы диетического питания**

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**

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 глютенковой энтеропатии.
14. Причины возникновения запора.
15. Какие диеты рекомендуют при запоре?

**Тема 3. Питание при заболеваниях печени и поджелудочной железы**

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**

1. Какие диеты рекомендуют при подагре?
2. Перечислите причины возникновения подагры.
3. Перечислите причины возникновения мочекишлого диатеза уратурия.
4. Какие диеты рекомендуют при мочекишлом диатезе уратурия?
5. Причины возникновения щавелевокислого диатеза (оксалурия).
6. Какие диеты рекомендуют при щавелевокислом диатезе (оксалурия)?
7. Какая проводится диетотерапия при фосфатурии?
8. Причины возникновения острого фосфатурии.

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

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 щавелевокислом диатезе (оксалурия)?
8. Какая проводится диетотерапия при пиелонефрите?
9. Причины возникновения пиелонефрита.

#### **Тема 6. Принципы организации и характеристика рационов лечебно-профилактического 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.

#### **Тема 7. Технология блюд диетического питания**

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:**

**0,5 балла** выставляется студенту, если он свободно отвечает на теоретические вопросы и показывает глубокие знания изученного материала,

**0,4 балла** выставляется студенту, если его ответы на теоретические вопросы не достаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

**0,3 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.

Составитель, к.т.н., доцент \_\_\_\_\_

  
(подпись)

М.В. Кsenz

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 «Лечебно-профилактическое и диетическое питание»**

**Тема 1. Основные принципы диетического питания**

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**

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:**

**0,5 балла** – 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,

**0,4 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,

**0,3 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 \_\_\_\_\_

  
(подпись)

М.В. Кsenz

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**

**Комплексное ситуационное задание (кейс)  
по дисциплине «Лечебно-профилактическое и диетическое питание»**

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:**

**2,5 балла** выставляется студенту за оригинальный ответ на вопрос или оригинальное решение задачи, которое свидетельствует о высоком уровне его подготовки, верно выполнены нужные вычисления, и преобразования, получен правильный ответ, последовательно записано решение,

**2,0 балла** выставляется студенту, который правильно выбрал способ решения, само решение сопровождается необходимыми разъяснениями, но в вычислениях имеются не существенные арифметические и логические ошибки,

**1,5 балла** выставляется студенту, который правильно выбрал правильный способ решения задачи (проблемной ситуации), однако в самом решении отсутствуют разъяснения, а в вычислениях имеются существенные арифметические и логические ошибки,

**0,5 балла** выставляется студенту, который допустил при решении задачи грубейшие ошибки, предложил нелогичное решение, не раскрывающее сути проблемной ситуации.

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 заданий для выполнения контрольной работы студентами  
заочной формы обучения  
по дисциплине «Лечебно-профилактическое и диетическое питание»**

**Задания к контрольной работе**

1. Определить химический состав и калорийность блюда №1 (таблица 1)
2. Определить химический состав и калорийность блюда №2 (таблица 1)
3. Определить химический состав и калорийность блюда №3 (таблица 1)
4. Определить химический состав и калорийность блюда №4 (таблица 1)
5. Определить химический состав и калорийность блюда №5 (таблица 1)
6. Определить химический состав и калорийность блюда №6 (таблица 1)
7. Определить химический состав и калорийность блюда №7 (таблица 1)
8. Определить химический состав и калорийность блюда №8 (таблица 1)
9. Определить химический состав и калорийность блюда №9 (таблица 1)
10. Определить химический состав и калорийность блюда №10 (таблица 1)
11. Определить химический состав и калорийность блюда №11 (таблица 1)
12. Определить химический состав и калорийность блюда №12 (таблица 1)
13. Определить химический состав и калорийность блюда №13 (таблица 1)
14. Определить химический состав и калорийность блюда №14 (таблица 1)
15. Определить химический состав и калорийность блюда №15 (таблица 1)
16. Определить химический состав и калорийность блюда №16 (таблица 1)
17. Определить химический состав и калорийность блюда №17 (таблица 1)
18. Определить химический состав и калорийность блюда №18 (таблица 1)
19. Определить химический состав и калорийность блюда №19 (таблица 1)
20. Определить химический состав и калорийность блюда №20 (таблица 1)
21. Определить химический состав и калорийность блюда №21 (таблица 1)
22. Составить меню суточного рациона и определить его химический состав для мужчины 32 лет, 1 группа труда
23. Составить меню суточного рациона и определить его химический состав для мужчины 25 лет, 2 группа труда
24. Составить меню суточного рациона и определить его химический состав для мужчины 40 лет, 3 группа труда
25. Составить меню суточного рациона и определить его химический состав для мужчины 54 лет, 4 группа труда
26. Составить меню суточного рациона и определить его химический состав для мужчины 45 лет, 5 группа труда
27. Составить меню суточного рациона и определить его химический состав для женщины 40 лет, 1 группа труда
28. Составить меню суточного рациона и определить его химический состав для женщины 58 лет, 2 группа труда
29. Составить меню суточного рациона и определить его химический состав для женщины 20 лет, 3 группа труда
30. Составить меню суточного рациона и определить его химический состав для женщины 35 лет, 4 группа труда.
31. Составить меню суточного рациона и определить его химический состав для ребенка 2 лет
32. Составить меню суточного рациона и определить его химический состав для ребенка 5 лет

33. Составить меню суточного рациона и определить его химический состав для ребенка 8 лет
34. Составить меню суточного рациона и определить его химический состав для мальчика 11 лет
35. Составить меню суточного рациона и определить его химический состав для девочки 13 лет
36. Составить меню суточного рациона и определить его химический состав для юноши 15 лет
37. Составить меню суточного рациона и определить его химический состав для девушки 17 лет
38. Составить набор суточного рациона и определить его химический состав в соответствии с диетой №1
39. Составить набор суточного рациона и определить его химический состав в соответствии с диетой №2
40. Составить набор суточного рациона и определить его химический состав в соответствии с диетой №4
41. Составить набор суточного рациона и определить его химический состав в соответствии с диетой №5
42. Составить набор суточного рациона и определить его химический состав в соответствии с диетой №7
43. Составить набор суточного рациона и определить его химический состав в соответствии с диетой №8
44. Составить набор суточного рациона и определить его химический состав в соответствии с диетой №9
45. Составить набор суточного рациона и определить его химический состав в соответствии с диетой №10
46. Составить набор суточного рациона и определить его химический состав в соответствии с диетой №11
47. Составить набор суточного рациона и определить его химический состав в соответствии с диетой №15

**Указания по выбору варианта контрольной работы и оформлению контрольной работы**

**Выбор варианта контрольной работы**

		Варианты контрольной работы									
		Последняя цифра шифра									
Предпоследняя цифра шифра	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
		38	39	40	41	42	43	44	45	46	47
	1	20	19	18	17	16	15	14	13	12	11
		32	33	34	35	36	37	30	31	29	28
		47	46	42	44	43	42	41	40	39	38
	2	21	1	2	3	4	5	6	7	8	9
		27	26	25	24	23	22	37	36	35	34
		47	38	39	40	41	42	43	44	45	46
	3	10	20	19	18	17	16	15	14	13	12
		33	32	27	28	29	30	31	22	23	24
		46	47	38	39	40	41	42	43	44	45
4	11	9	1	2	3	4	5	6	7	8	
	25	26	32	33	34	35	36	37	22	23	
	45	46	47	38	39	40	41	42	43	44	
5	19	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
	24	25	26	27	28	29	23	30	31	32	
	44	45	46	47	38	39	40	41	42	43	

6	9	7	6	5	4	3	2	1	21	20
	33	34	35	36	37	31	30	32	33	22
	43	44	45	46	47	38	39	40	41	42
7	18	17	16	15	14	13	12	11	10	19
	34	24	25	26	27	28	29	35	36	37
	42	43	44	45	46	47	38	39	40	41
8	5	6	7	8	20	21	1	2	3	4
	28	29	30	31	22	23	24	25	26	27
	41	42	43	44	45	46	47	38	39	40
9	17	18	9	10	11	12	13	14	15	16
	41	40	39	38	37	36	35	34	33	32
	40	41	42	43	44	45	46	47	38	39

**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 подрисовочной 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:**

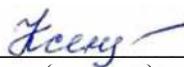
**«Зачтено»** выставляется, если бакалавр правильно, глубоко и обоснованно провёл исследование, достаточно полно и логично изложил материал, проявил самостоятельность при написании, проанализировал конкретную информацию, правильно оформил контрольную работу, соблюдая предъявленные к ней требования.

**«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

*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 общественного питания

от 28.03.2019 № 8

Зав. КТП, к.э.н., доц.  С.Н. Диянова

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**Б1.В.ДВ.03.01.02 Пищевые и биологически активные добавки**  
для студентов приема 2020 г.

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

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

Составители:  
к.т.н., доцент

  
Т.Б. Брикота

Краснодар  
2019

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ .....</b>	<b>3</b>
<b>2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ.....</b>	<b>3</b>
<b>3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСОВЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....</b>	<b>4</b>
<b>4. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ПИЩЕВЫЕ И БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ».....</b>	<b>4</b>
<b>5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ.....</b>	<b>5</b>
<b>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.....</b>	<b>7</b>
<b>7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....</b>	<b>8</b>
<b>ПРИЛОЖЕНИЯ:</b>	
1. Диагностическое (входное) тестирование.....	10
2. Комплект тестовых заданий к текущему контролю №1.....	13
3. Ситуационные задачи (кейс-стади).....	24
4. Вопросы для собеседования.....	26
5. Индивидуальные домашние задания.....	29
6. Комплект заданий для выполнения контрольной работы.....	30
7. Комплект заданий для выполнения контрольной работы студентами заочной формы обучения.....	33
8. Перечень вопросов к зачету с оценкой с практическими заданиями.....	39
Лист регистрации изменений.....	43

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Оценочные материалы по учебной дисциплине «Пищевые и биологические активные добавки» является неотъемлемой частью нормативно-методического обеспечения системы оценки знаний и уровня сформированности компетенций студентов направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленности (профиля) «Технология и организация ресторанного дела» и обеспечивают качество образовательного процесса.

Оценочные материалы входит в состав ОПОП ВО, представляет собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения студентами установленных результатов обучения, указанных в рабочей программе учебной дисциплины.

Оценочные материалы по дисциплине используется при входном контроле уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, при проведении текущего контроля успеваемости (контроля самостоятельной работы) 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 базовой подготовки обучающихся по предыдущим годам обучения по общеобразовательным дисциплинам, уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин: «Химия», «Технология продукции общественного питания», «Физико-химические изменения пищевых веществ при кулинарной обработке», «Лечебно-профилактическое и диетическое питание», «Функциональное питание».

Виды оценочных материалов по учебной дисциплине «Пищевые и биологически активные добавки» соответствуют образовательным технологиям, представленным в рабочей программе учебной дисциплины, в Календарно-тематическом плане учебной дисциплины.

## 2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Целью разработки оценочных материалов по учебной дисциплине «Пищевые и биологически активные добавки» 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 соответствующей

щему направлению подготовки;

- управление достижением целей реализации ОПОП ВО, определенных в виде набора общекультурных, общепрофессиональных, профессиональных 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;

-способность использовать технические средства для измерения основных технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов, качество готовой продукции,

-организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

-способность изучать и анализировать научно-техническую документацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

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

Изучение учебной дисциплины «Пищевые и биологически активные добавки» направлено на формирование следующих компетенций:

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

ПК-25-способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

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

Таблица 1

Разделы (темы) дисциплины (модулей)	Формируемые компетенции (коды компетенций)	
	ОПК-2	ПК-25
курс 4, семестр 7		
Тема 1. Предмет и задачи дисциплины «Пищевые и биологически активные добавки»		+
Тема 2. Пищевые добавки, улучшающие внешний вид продукта. Пищевые красители, регуляторы цвета	+	+
Тема 3. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов	+	+
Тема 4. Пищевые добавки, определяющие вкус и аромат продуктов питания	+	+
Тема 5. Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительно-порчу пищевого сырья и продуктов питания	+	+
Тема 6. Биологически активные добавки к пище	+	+
Тема 7. Биологически активные вещества. Технологические добавки	+	+
Тема 8. Сертификация пищевых и биологически активных добавок	+	+

### **4. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «ПИЩЕВЫЕ И БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ»**

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине «Пищевые и биологически активные добавки» 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)		20	-	-
Тема 1. Предмет и задачи дисциплины «Пищевые и биологически активные добавки»	ПК-25	-	Вопросы для собеседования Индивидуальные домашние задания	2
Тема 2. Пищевые добавки, улучшающие внешний вид продукта. Пищевые красители, регуляторы цвета	ОПК-2, ПК-25	-	Вопросы для собеседования Ситуационные задачи	2
Тема 3. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов	ОПК-2, ПК-25	-	Вопросы для собеседования Ситуационные задачи	2
Тема 4. Пищевые добавки, определяющие вкус и аромат продуктов питания	ОПК-2, ПК-25	-	Вопросы для собеседования Ситуационные задачи	2
Тема 5. Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и продуктов питания	ОПК-2, ПК-25	81	Вопросы для собеседования Ситуационные задачи Комплект для выполнения текущего контроля №1 (тестирования)	3
Тема 6. Биологически активные добавки к пище	ОПК-2, ПК-25	-	Вопросы для собеседования	1
Тема 7. Биологически активные вещества. Технологические добавки	ОПК-2, ПК-25	-	Вопросы для собеседования	1
Тема 8. Сертификация пищевых и биологически активных добавок	ОПК-2, ПК-25	-	Вопросы для собеседования Комплект заданий для выполнения контрольной работы	2
<b>Промежуточная аттестация</b>	ОПК-2, ПК-25	-	Вопросы и практические задания к зачету с оценкой	1
<b>Всего</b>	<b>ОПК-2, ПК-25</b>	<b>101</b>	<b>6</b>	<b>16</b>

## **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 данной дисциплины осуществляется в форме текущего и промежуточного контроля.

В рамках текущего контроля оценивается отдельно взятая компетенция на основе продемонстрированного обучаемым 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 обучающегося 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	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично» «зачтено»	ОПК-2	<b>Знает верно и в полном объеме:</b> технологические особенности производства продукции с использованием различных пищевых и биологически активных добавок <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции с использованием различных пищевых и биологически активных добавок <b>Владеет навыками верно и в полном объеме:</b> по совершенствованию технологических процессов производства продукции с различными пищевыми и биологически активными добавками
		ПК-25	<b>Знает верно и в полном объеме:</b> основной опыт применения пищевых и БАД при производстве продуктов питания <b>Умеет верно и в полном объеме:</b> анализировать опыт применения пищевых и БАД при производстве продуктов питания <b>Владеет навыками верно и в полном объеме:</b> методикой анализа опыта применения пищевых и БАД при производстве продуктов питания
70 – 84 баллов	«хорошо» «зачтено»	ОПК-2	<b>Знает с незначительными замечаниями:</b> технологические особенности производства продукции с использованием различных пищевых и биологически активных добавок <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции с использованием различных пищевых и биологически активных добавок <b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> по совершенствованию технологических процессов производства продукции с различными пищевыми и биологически активными добавками
		ПК-25	<b>Знает с незначительными замечаниями:</b> основной опыт применения пищевых и БАД при производстве продуктов питания <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> анализировать опыт применения пищевых и БАД при производстве продуктов питания <b>Владеет навыками с незначительными замечаниями:</b> методикой анализа опыта применения пищевых и БАД при производстве продуктов питания
50 – 69 баллов	«удовлетворительно» «зачтено»	ОПК-2	<b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> технологические особенности производства продукции с использованием различных пищевых и биологически активных добавок

			<p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции с использованием различных пищевых и биологически активных добавок</p> <p><b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> навыками по совершенствованию технологических процессов производства продукции с различными пищевыми и биологически активными добавками</p>
		ПК-25	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> основной опыт применения пищевых и БАД при производстве продуктов питания</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> анализировать опыт применения пищевых и БАД при производстве продуктов питания</p> <p><b>Владеет на базовом уровне, с ошибками:</b> методикой анализа опыта применения пищевых и БАД при производстве продуктов питания</p>
менее 50 баллов	«неудовлетворительно» «не зачтено»	ОПК-2	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> технологические особенности производства продукции с использованием различных пищевых и биологически активных добавок</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции с использованием различных пищевых и биологически активных добавок</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> навыками по совершенствованию технологических процессов производства продукции с различными пищевыми и биологически активными добавками</p>
		ПК-25	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> основной опыт применения пищевых и БАД при производстве продуктов питания</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> анализировать опыт применения пищевых и БАД при производстве продуктов питания</p> <p><b>Не владеет на базовом уровне:</b> методикой анализа опыта применения пищевых и БАД при производстве продуктов питания</p>

Оценка «Неудовлетворительно» ставится также в случаях, если студент не приступал к выполнению задания, списывал, фальсифицировал данные и результаты работы. Результирующая оценка по итогам текущего контроля рассчитывается как сумма взвешенных оценок, полученных по итогам выполнения всех заданий.

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 2-7)

### **Промежуточная аттестация**

Вопросы для проведения промежуточной аттестации соотносятся соответственно со

знаниевыми компонентами, умениями, навыками, характеризующими этапы формирования компетенций в рамках изучаемой дисциплины.

(Вопросы к зачету с оценкой с практическими заданиями представлены в приложении 8).

## **7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНКИ 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 возрастанью - 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 (таблица 3).

Таблица 3

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.	входной контроль (приложение 1), текущий контроль (приложение 2)	экспертный

2. Кейс-задание	Проблемное задание, в котором студенту предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную экономическую, социальную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы	Ситуационные задачи (приложение 3)	экспертный
3. Собеседование	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя со студентами	Вопросы по темам, разделам дисциплины (приложение 4)	экспертный
4. Комплекты индивидуальных заданий	Задания: -репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знания фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; -реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; -творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения	Комплект индивидуальных заданий (приложение 5)	экспертный
5. Контрольная работа	Изучение конспекта лекций, знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме.	Варианты контрольных работ (приложения 6,7)	экспертный
6. Зачет с оценкой (дифференцированный 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 выполнения в процессе практик всех учебных заданий в соответствии с утвержденной программой	Вопросы к зачету (приложение 8)	экспертный

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 «Пищевые и биологически активные добавки» (входной контроль)**

**Диагностическое тестирование входного контроля уровня подготовки обучающихся или уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин**

**Выберите правильный ответ:**

**1. При инверсии сахарозы происходит накопление продуктов гидролиза, которые обладают различной степенью сладости. У какого сахара степень сладости максимальная?**

- а) Сахароза
- б) Глюкоза
- в) Фруктоза
- г) Мальтоза

**2. В какой из видов солянок при отпуске не добавляют сметану?**

- а) мясная сборная
- б) домашняя
- в) из субпродуктов
- г) из птицы и дичи

**3. Какое заболевание развивается при авитаминозе D?**

- а) Полиневрит
- б) Пеллагра
- в) Рахит
- г) Цинга

**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. Причинами разработки на государственном уровне концепции здорового питания являются:**

- а) изменение состояния окружающей среды;
- б) изменение характера труда современного человека;
- в) изменение структуры питания;
- г) изменение природного состава пищевого сырья.

**6. Соус бешамель относят к группе**

- а) рыбных
- б) молочных

- в) сметанных
- г) грибных
- д) яично-масляных

**7. Сбалансированное питание подразумевает баланс по:**

- а) калорийности пищи;
- б) количеству определенных веществ пищи;
- в) по стоимости пищи;
- г) по количеству содержащейся в ней скрытой воды;
- д) по количеству потребляемых продуктов в кг (в г).

**8. Действие пробиотиков направлено на улучшение:**

- а) углеводно-белкового обмена;
- б) жирового обмена;
- в) работы желудочно-кишечного тракта;
- г) общего обмена веществ.

**9. Источниками пектина являются:**

- а) животные продукты;
- б) растительные продукты;
- в) молочные продукты;
- г) целлюлозные продукты.

**10. Наибольшее количество функциональных продуктов питания относится к группе:**

- а) безалкогольных напитков;
- б) мясных продуктов;
- в) рыбных продуктов;
- г) свежих плодов и овощей.

**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. Какими свойствами обладают диоксины:**

- а) Мутагенными
- б) Профилактическими
- в) Побочными

**13. Показаниями к назначению рациона №2 лечебно-профилактического питания является:**

- а) работа с соединениями хрома и хромсодержащими соединениями;
- б) производство бензола, соединений мышьяка, ртути, фосфора, а также – в условиях повышенного атмосферного давления.
- в) производство углеводородов, сероуглерода, тетраэтилсвинца, фосфорорганических соединений;
- г) работа с радионуклидами и источниками ионизирующих излучений;
- д) производство неорганических кислот, щелочных металлов, соединений хлора и фтора;
- е) работа в контакте с соединениями свинца.

**14. Какие из указанных лиганд имеет название тиоцианато?**

- а) :OH-
- б) :OH<sub>2</sub>
- в) :SCN-
- г) :CO

**15. Укажите варианты с номерами атомов углерода, находящихся в состоянии SP<sup>2</sup>-гибридизации в соединении: CH<sub>2</sub>=CH-CH=CH<sub>2</sub>**

- а) 1;4
- б) 1;2
- в) 2;3
- г) 1;2;3;4

**16. Какая из указанных кислот считается сильной?**

- а) H<sub>2</sub>CO<sub>3</sub>
- б) H<sub>3</sub>PO<sub>4</sub>
- в) H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>
- г) H<sub>3</sub>BO<sub>3</sub>

**17. Произведение растворимости электролита не зависит от:**

- а) природы растворителя;
- б) природы растворенного вещества;
- в) температуры;
- г) активности ионов в растворе.

**18. С какими из указанных веществ реагирует алюминий?**

- а) CaO
- б) Cl<sub>2</sub>
- в) HCl
- г) NaOH

**19. Вещества, повышающие сохранность продукта:**

- а) консерванты;
- б) эмульгаторы;
- в) антиоксиданты;
- г) красители;
- д) пленкообразователи

**20. Продукт функционального питания, содержащий такие ингредиенты, как кальций и рибофлавин:**

- а) зерновые завтраки;
- б) молочные продукты;
- в) безалкогольные напитки;
- г) растительные масла.

**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  Т.Б. Брикота  
(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 тестовых заданий к текущему контролю №1  
по дисциплине «Пищевые и биологически активные добавки»**

**Вариант 1**

**Задание 1.**

**Критерием в классификации пищевых добавок является:**

- а) их химический состав;
- б) технологическое назначение;
- в) источник получения;
- г) агрегатное состояние вещества.

**Задание 2.**

**Цель применения пищевых добавок:**

- а) увеличение срока хранения пищевых продуктов;
- б) улучшение технологических свойств;
- в) повышение калорийности продуктов питания.

**Задание 3.**

**Пищевые добавки – это природные соединения или химические вещества, которые сами по себе не употребляются в пищу, а добавляются в неё для: улучшения цвета, вкуса, запаха;**

- а) для увеличения массы пищевых продуктов;
- б) для увеличения с гарантийного срока хранения;
- в) для улучшения качества;
- г) для повышения безопасности продуктов питания.

**Задание 4.**

**Цифровая система кодификации пищевых добавок разработана и регламентирована:**

- а) национальными стандартами;
- б) международными стандартами;
- в) кодекс алиментариус.

**Задание 5.**

**Разрешение на применение пищевых добавок выдается:**

- а) Объединенным комитетом экспертов ФАО-ВОЗ;
- б) Российскими СанПин;
- в) Минздравом РФ.

**Задание 6.**

**Вещества, улучшающие цвет пищевых продуктов могут быть:**

- а) растительного, животного, минерального;
- б) микробиологического;
- в) синтетического происхождения.

**Задание 7.**

**К веществам, улучшающим цвет можно отнести следующие виды пищевых добавок:**

- а) красители;
- б) отбеливатели;
- в) фиксаторы и стабилизаторы окраски.

**Задание 8.**

**Использование красителей вызвано отрицательным воздействием следующих видов технологической обработки:**

- а) замораживанием;
- б) измельчением;
- в) кипячением;
- г) протираанием.

**Задание 9.**

**Натуральные красители по растворимости делятся на:**

- а) кислоторастворимые;
- б) водорастворимые;
- в) жирорастворимые;
- г) спирторастворимые;
- д) щелочерастворимые.

**Задание 10.**

**Использование красителей и цветокорректирующих веществ регламентируется:**

- а) мнением потребителей;
- б) технологическими инструкциями;
- в) государственными стандартами;
- г) нормами СанПиН.

**Задание 11.**

**Существуют ли виды красителей, которые не допускаются в производстве пищевых красителей:**

- а) нет;
- б) да.

**Задание 12.**

**Гелеобразователи классифицируются по происхождению на:**

- а) растительного происхождения;
- б) животного происхождения;
- в) синтетического происхождения.

**Задание 13.**

**Стабилизаторы используются для:**

- а) увеличения объема продукта;
- б) улучшения степени гомогенизации пищевой системы, состоящей из 2-х и более несмешиваемых веществ;
- в) увеличения срока хранения.

**Задание 14.**

**Применение стабилизаторов позволяет обеспечить:**

- а) способность переносить солнечные лучи;
- б) способность переносить режимы тепловой обработки;

в) транспортировку и хранение.

**Задание 15.**

**Подсластители – это вещества.....природы.**

- а) не углеводной;
- б) углеводной;
- в) синтетической природы.

**Задание 16.**

**Подсластители различаются:**

- а) калорийностью;
- б) химическим составом и строением;
- в) степенью усвоением организмом человека;
- г) степенью безопасности.

**Задание 17.**

**В создании пищевых продуктов низкой энергетической ценности используются подсластители:**

- а) природного происхождения;
- б) синтетического происхождения;
- в) смешанные.

**Задание 18.**

**Подсластители можно считать сахарозаменителями:**

- а) нет;
- б) да;
- в) это одно и то же.

**Задание 19.**

**Основные требования к подсластителями:**

- а) чистый вкус, без неприятного послевкуся;
- б) физиологическая безвредность и нетоксичность;
- в) полное выведение из организма;
- г) качество сладости не должно отличаться от качества сладости сахарозы.

**Задание 20.**

**Под консервантами понимают вещества, увеличивающие:**

- а) калорийность продукта;
- б) его биологическую ценность;
- в) сроки хранения;
- г) защищающие от порчи, вызванной микроорганизмами.

**Задание 21.**

**Химические консерванты должны обеспечивать длительное хранение продуктов, не оказывая:**

- а) отрицательного влияния на органолептические свойства;
- б) здоровье потребителя;
- в) пищевую ценность;
- г) транспортабельность.

**Задание 22.**

**Бензойная и сорбиновая кислоты, как консерванты считаются безвредными:**

- а) да;

б) нет.

**Задание 23.**

**Широта применения сорбиновой и бензойной кислот обусловлена:**

- а) малой зависимостью от величины рН продукта;
- б) малой зависимостью от энергетической ценности;
- в) малой зависимостью от вида упаковочного материала.

**Задание 24.**

**Возможно ли использование муравьиной и пропионовой органических кислот в качестве консерванта в продуктах питания:**

- а) возможно;
- б) только для кормов сельскохозяйственных животных;
- в) в качестве подкислителя.

**Задание 25.**

**Относятся ли защитные газы к антиокислителям?**

- а) да;
- б) нет.

**Задание 26.**

**Антиокислители защищают пищевые продукты от:**

- а) окислительной порчи жиров;
- б) изменения (потемнения цвета);
- в) ферментативного окисления вина, пива и безалкогольных напитков.

**Задание 27.**

**Антиокислители по происхождению могут быть:**

- а) синтетическими;
- б) природными;
- в) смешанными.

**Вариант 2**

**Задание 1.**

**Какие критерии лежат в основе классификации пищевых добавок?**

- а) показатели качества
- б) назначение;
- в) технологические возможности использования;
- г) безвредность.

**Задание 2.**

**В применении пищевых добавок заинтересованы :**

- а) потребители;
- б) производители;
- в) представители торговли;
- г) производители пищевых добавок.

**Задание 3.**

**Причинами ограничения пищевых добавок являются:**

- а) негативное влияние на здоровье человека некоторых из них;
- б) невозможность контролировать их суточное применение потребителем;
- в) желание покупателей употреблять натуральную пищу.

**Задание 4.**

**Относятся ли к пищевым добавкам соединения, повышающие пищевую ценность?**

- а) у пищевых добавок иная цель применения;
- б) могут частично положительно влиять на пищевую ценность;
- в) влияние пищевых добавок на пищевую ценность носит негативный характер.

**Задание 5.**

**Какими нормативными документами регулируется применение пищевых добавок?**

- а) Кодекс Алиментариус;
- б) соответствующие стандарты на конкретные пищевые продукты;
- в) Санитарные нормы и правила.

**Задание 6.**

**Применением пищевых красителей достигаются следующие задачи:**

- а) повышается конкурентоспособность продукта;
- б) улучшаются органолептические показатели;
- в) повышается сохраняемость продуктов;
- г) повышается безопасность продукта.

**Задание 7.**

**К группе веществ, улучшающих цвет пищевых продуктов, следует отнести:**

- а) красители;
- б) отбеливатели;
- в) фиксаторы и стабилизаторы окраски.

**Задание 8.**

**Почему производителями предпочтение отдается красителям искусственного происхождения :**

- а) они не обесцвечиваются на солнце;
- б) их стоимость намного ниже натуральных красителей;
- в) окраска продукта искусственными красителями более устойчива к рН продукта;
- г) окраска синтетическими красителями повышает потребительскую ценность.

**Задание 9.**

**Красители по признаку растворимости классифицируются на:**

- а) водо- и жирорастворимые;
- б) нерастворимые ни в воде, ни в жире;
- в) нерастворимые в продукте.

**Задание 10.**

**Все ли красители могут быть использованы в России?**

- а) применяются красители в количестве не 50 видов;
- б) разрешено применять более 80 видов красителей;
- в) разрешено применение всех видов красителей.

**Задание 11.**

**К веществам, регулирующим консистенцию продуктов питания, следует отнести:**

- а) эмульгаторы;
- б) пенообразователи;
- в) загустители;

- г) гелеобразователи;
- д) стабилизаторы;
- е) наполнители.

**Задание 12.**

**По происхождению загустители бывают:**

- а) натуральные;
- б) синтетические;
- в) комплексные

**Задание 13.**

**Модифицированный крахмал считается:**

- а) натуральным загустителем;
- б) синтетическим;
- в) комплексным.

**Задание 14.**

**Гелеобразователи по происхождению бывают:**

- а) натуральными;
- б) животного происхождения;
- в) растительного.

**Задание 15.**

**Важным показателем экспертизы и идентификации следует считать степень сладости подсластителя?**

- а) нет;
- б) да.

**Задание 16.**

**Основными требованиями к подсластителям следует считать :**

- а) отсутствие посторонних запахов;
- б) физиологическую безвредность и нетоксичность;
- в) способность полностью выводиться из организма;
- г) хорошо растворяться в воде или жирах
- д) качество сладости не должно отличаться от качества сладости сахарозы.

**Задание 17.**

**Подслащивающие вещества по происхождению могут быть:**

- а) натуральными;
- б) искусственными
- в) синтетическими.

**Задание 18.**

**Обладают ли искусственные подсластители калорийностью:**

- а) обладают;
- б) не обладают.

**Задание 19.**

**Искусственные подсластители могут быть рекомендованы всем группам потребителей:**

- а) всем без ограничения;
- б) лицам, которые не могут усваивать сахарозу;
- в) лицам, которые не желают повышать калорийность пищевого рациона.

**Задание 20.**

**Консерванты полезны для организма человека:**

- а) полезными не могут быть;
- б) они нейтральны по природе;
- в) их присутствие в продукте ограничивается нормами СанПин.

**Задание 21.**

**По происхождению консерванты могут быть:**

- а) натуральными веществами;
- б) искусственного происхождения.

**Задание 22.**

**Эффективность консервантов зависит от:**

- а) рН продукта;
- б) качественного состава микрофлоры продукта;
- в) концентрации консерванта в продукте;
- г) упаковки продукта.

**Задание 23.**

**Консерванты защищают продукты от какого вида порчи:**

- а) химической;
- б) микробиологической;
- в) гидролитической.

**Задание 24.**

**Антиокислители (антиоксиданты) защищают пищевые продукты от вызванной окислением порчи следующих видов:**

- а) прогоркание жиров;
- б) изменение цвета;
- в) ферментативное окисление напитков;
- г) окисление витаминов.

**Задание 25.**

**Применение антиокислителей способствует:**

- а) сохранению пищевой ценности;
- б) сохранению органолептической ценности;
- в) сохранению реологических свойств.

**Задание 26.**

**По происхождению антиокислители делятся на следующие группы:**

- а) природные;
- б) синтетические;
- в) комплексные.

**Задание 27.**

**Регулируется ли допустимый уровень синтетических антиоксидантов в пищевых продуктах:**

- а) регулируется;
- б) нерегулируется.

### Вариант 3

#### Задание 1.

**Какие критерии лежат в основе классификации пищевых добавок ?**

- а) показатели качества
- б) назначение;
- в) технологические возможности использования;
- г) безвредность.

#### Задание 2.

**В применении пищевых добавок заинтересованы :**

- а) потребители;
- б) производители;
- в) представители торговли;
- г) производители пищевых добавок.

#### Задание 3.

**Причинами ограничения пищевых добавок являются :**

- а) негативное влияние на здоровье человека некоторых из них;
- б) невозможность контролировать их суточное применение потребителем;
- в) желание покупателей употреблять натуральную пищу.

#### Задание 4.

**Относятся ли к пищевым добавкам соединения, повышающие пищевую ценность?**

- а) у пищевых добавок иная цель применения;
- б) могут частично положительно влиять на пищевую ценность;
- в) влияние пищевых добавок на пищевую ценность носит негативный характер.

#### Задание 5.

**Какими НД регулируется применение пищевых добавок ?**

- а) Кодекс Алиментариус;
- б) соответствующие стандарты на конкретные пищевые продукты;
- в) Санитарные нормы и правила.

#### Задание 6.

**Применением пищевых красителей достигаются следующие задачи :**

- а) повышается конкурентоспособность продукта;
- б) улучшаются органолептические показатели;
- в) повышается сохраняемость продуктов;
- в) повышается безопасность продукта.

#### Задание 7.

**К группе веществ, улучшающих цвет пищевых продуктов следует отнести :**

- а) красители;
- б) отбеливатели;
- в) фиксаторы и стабилизаторы окраски.

#### Задание 8.

**Почему производителями предпочтение отдается красителям искусственного происхождения :**

- а) они не обесцвечиваются на солнце;
- б) их стоимость намного ниже натуральных красителей;

- в) окраска продукта искусственными красителями более устойчива к рН продукта;
- г) окраска синтетическими красителями повышает потребительскую ценность.

**Задание 9.**

**Красители по признаку растворимости классифицируются на :**

- а) водо- и жирорастворимые;
- б) нерастворимые ни в воде, ни в жире;
- в) нерастворимые в продукте.

**Задание 10.**

**Все ли красители могут быть использованы в России ?**

- а) применяются красители в количестве не 50 видов;
- б) разрешено применять более 80 видов красителей;
- в) разрешено применение всех видов красителей.

**Задание 11.**

**К веществам, регулирующим консистенцию продуктов питания, следует отнести :**

- а) эмульгаторы;
- б) пенообразователи;
- в) загустители;
- г) гелеобразователи;
- д) стабилизаторы;
- е) наполнители.

**Задание 12.**

**По происхождению загустители бывают :**

- а) натуральные;
- б) синтетические;
- в) комплексные

**Задание 13.**

**Модифицированный крахмал считается :**

- а) натуральным загустителем;
- б) синтетическим;
- в) комплексным.

**Задание 14.**

**Гелеобразователи по происхождению бывают :**

- а) натуральными;
- б) животного происхождения;
- в) растительного.

**Задание 15.**

**Важным показателем экспертизы и идентификации следует считать степень сладости подсластителя?**

- а) нет;
- б) да.

**Задание 16.**

**Основными требованиями к подсластителям следует считать :**

- а) отсутствие посторонних запахов;
- б) физиологическую безвредность и нетоксичность;
- в) способность полностью выводиться из организма;

- г) хорошо растворяться в воде или жирах
- д) качество сладости не должно отличаться от качества сладости сахарозы.

**Задание 17.**

**Подслащивающие вещества по происхождению могут быть :**

- а) натуральными;
- б) искусственными
- в) синтетическими.

**Задание 18.**

**Обладают ли искусственные подсластители калорийностью :**

- а) обладают;
- б) не обладают.

**Задание 19.**

**Искусственные подсластители могут быть рекомендованы всем группам потребителей :**

- а) всем без ограничения;
- б) лицам, которые не могут усваивать сахарозу;
- в) лицам, которые не желают повышать калорийность пищевого рациона.

**Задание 20.**

**Консерванты полезны для организма человека:**

- а) полезными не могут быть;
- б) они нейтральны по природе;
- в) их присутствие в продукте ограничивается нормами СанПин.

**Задание 21.**

**По происхождению консерванты могут быть :**

- а) натуральными веществами;
- б) искусственного происхождения.

**Задание 22.**

**Эффективность консервантов зависит от :**

- а) рН продукта;
- б) качественного состава микрофлоры продукта;
- в) концентрации консерванта в продукте;
- г) упаковки продукта.

**Задание 23.**

**Консерванты защищают продукты от какого вида порчи :**

- а) химической;
- б) микробиологической;
- в) гидролитической.

**Задание 24.**

**Антиокислители (антиоксиданты) защищают пищевые продукты от вызванной окислением порчи следующих видов:**

- д) прогоркание жиров;
- е) изменение цвета;
- ж) ферментативное окисление напитков;
- з) окисление витаминов.

**Задание 25.**

**Применение антиокислителей способствует:**

- г) сохранению пищевой ценности;
- д) сохранению органолептической ценности;
- е) сохранению реологических свойств.

**Задание 26.**

**По происхождению антиокислители делятся на следующие группы:**

- г) природные;
- д) синтетические;
- е) комплексные.

**Задание 27.**

**Регулируется ли допустимый уровень синтетических антиоксидантов в пищевых продуктах:**

- в) регулируется;
- г) не регулируется.

**Критерии оценки:**

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

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

**3 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

**2 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

Составитель, к.т.н, доцент  Т.Б. Брикота  
(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**

**Ситуационные задачи (кейс-стади)  
по дисциплине «Пищевые и биологически активные добавки»**

**Тема 2. Пищевые добавки, улучшающие внешний вид продукта.**

**Пищевые красители, регуляторы цвета**

**Ситуация №1.** В составе шоколада «Вдохновение» введены лецитин соевый E476, эмульгатор E471, краситель В-каротин E 160, ароматизатор «Бисквит».

Задание: определить по маркировке пищевые добавки и пояснить причину их применения.

**Ситуация №2.** В составе йогурта «Активиа-Данон» введены крахмал кукурузный, ржаные отруби, краситель крапива+ шпинат, пектин, концентрированный лимонный сок.

Задание: поясните причину применения данных ингредиентов и укажите их классификационные номера.

**Тема 3. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов**

**Ситуация №1.** В составе сосисок «С сыром пармезан» находятся крахмал картофельный, поваренная соль, фиксатор окраски E 250, усилитель вкуса глутамат натрия, антиокислитель изоаскорбат натрия, стабилизатор полифосфаты.

Задание: поясните причину применения данных ингредиентов и укажите их классификационные номера, а также уровень безопасности.

**Ситуация №1.** На этикетке 100% томатной пасты «Кубаночка» производителя ООО «Гранд-стар» г. Краснодар в составе указано, что продукт представляет собой 100 % томатную пасту. При проведении качественной реакции на присутствие крахмала было установлено, что раствор Люголя дает синее окрашивание. Поясните причину введения крахмала производителем в состав томатной пасты.

Задание: Ответьте на вопрос, может ли продукт считаться 100% натуральным, как это заявляет производитель?

**Ситуация №3.** В составе конфет «Белочка» производитель ОАО «Кондитерский комбинат Бабаевский» входят: эмульгатор лецитин соевый E 476, ароматизатор «Ваниль», антиокислитель аскорбиновая кислота.

Задание: поясните причину применения данных ингредиентов и укажите их классификационные номера, а также уровень безопасности.

**Тема 4. Пищевые добавки, определяющие вкус и аромат продуктов питания**

**Ситуация №1** в составе печенья сахарного содержатся: отруби с черникой, молочная кислота, разрыхлитель сода пищевая, ароматизатор (не указано название), аскорбиновая кислота.

Задание: поясните причину применения данных ингредиентов и укажите их классификационные номера, а также уровень безопасности.

## **Тема 5. Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и продуктов питания**

**Ситуация №1.** В составе биоюгурта «Био-баланс» содержатся стабилизатор кукурузный крахмал, модифицированный, регулятор кислотности цитрат натрия, краситель кармин и свекольный, закваски йогуртовых и пробиотических культур.

Задание: поясните причину применения данных ингредиентов и укажите их классификационные номера, а также возможность считать продукт биологически активным.

**Ситуация №2.** При производстве безалкогольных напитков используют лимонную кислоту, бензоат натрия задают и ароматизаторы в виде водных растворов. Расход бензоата натрия не должен превышать 177 мг/л напитка. Ароматизаторы вносят в купаж без предварительной подработки. При изготовлении купажного сиропа на сахаре все компоненты вносят в купажёр, соблюдая следующую очерёдность: сахарный сироп, раствор лимонной кислоты, пищевой ароматизатор, раствор бензоата натрия.

Задание: Поясните, можно ли считать эти напитки натуральными и для какой цели вносят указанные выше компоненты.

### **Критерии оценки:**

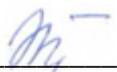
**1 балл** выставляется студенту, если кейс решен правильно, дано развернутое пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания, свободно владеет научной терминологией. При разборе предложенной ситуации проявляет творческие способности, знание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

**0,7 балла** выставляется студенту, если кейс решен 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.

**0,5 балла** выставляется студенту, если кейс решен 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.

**0,3 балла** выставляется студенту, если кейс решен неправильно, обсуждение и помощь преподавателя не привели к правильному заключению. Обнаруживает неспособность к построению самостоятельных заключений. Имеет слабые теоретические знания, не использует научную терминологию.

Составитель, к.т.н, доцент \_\_\_\_\_

  
(подпись)

Т.Б. Брикота

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 «Пищевые и биологически активные добавки»**

**Тема 1. Предмет и задачи дисциплины «Пищевые и биологически активные добавки»**

1. Термины и определения.
2. Основные задачи курса.
3. Краткие исторические сведения о развитии науки о пищевых и биологических добавках к продуктам питания
4. Классификация пищевых добавок.
5. Функциональные классы, дефиниции, технологические функции пищевых добавок.
6. Взгляд на проблему применения пищевых добавок как чужеродных веществ пищи и регулирование их применения.
7. Принципы применения пищевых добавок.

**Тема 2. Пищевые добавки, улучшающие внешний вид продукта. Пищевые красители, регуляторы цвета**

1. Дайте классификацию пищевым красителям.
2. Чем объясняется повышенное внимание потребителей и технологов к окраске продуктов питания?
3. Назовите основные натуральные красители.
4. Что представляют собой каротиноиды, хлорофиллы, энокрасители?
5. Какие другие представители натуральных красителей вам известны?
6. Приведите примеры синтетических красителей. Их особенности по сравнению с натуральными красителями.
7. Дайте определение понятию цветорегулирующие материалы. Назовите известных вам представителей этой группы соединений.

**Тема 3. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов**

1. Каковы основные технологические функции пищевых добавок, влияющие на физико-химические свойства и консистенцию пищевых продуктов?
2. Как классифицируются гели и загустители?
3. Каковы основные источники получения и химическая природа загустителей и гелеобразователей?
4. Перечислите технологические задачи, решаемые при применении загустителей и гелеобразователей.
5. Каково назначение пищевых добавок относящихся к улучшителям консистенции и как они классифицируются?
6. Охарактеризуйте натуральные загустители и гелеобразователи, получаемые из водорослей – агар-агар, агароиды, каррагинаны, альгиновую кислоту и ее соли. Каковы особенности их применения в пищевых продуктах?
7. Можно ли отнести к натуральным пищевым пенам газированные напитки, у которых пена образуется в результате газирования диоксидом углерода?

8. Можно ли метилэтилцеллюлозу (E465) в качестве пенообразователя использовать при производстве продуктов питания?
9. Перечислите основные группы загустителей и гелеобразователей.
10. Сформулируйте принцип действия гелеобразователей.

#### **Тема 4. Пищевые добавки, определяющие вкус и аромат продуктов питания**

1. Использование ароматизаторов в пищевой промышленности,
2. Характеристика ароматических и душистых веществ.
3. Эфирные масла и душистые вещества, составные части эфирных масел, эссенции.
4. «Оживители вкуса», ароматизаторы для сигаретного табака.
5. Какие группы соединений определяют вкус и аромат пищевых продуктов? Какова их роль в технологии продуктов питания?
6. Роль ароматообразующих веществ в оценке пищевой ценности продуктов питания.
7. Дайте определение эфирным маслам.
8. Назовите основных представителей эфирных масел. Какие химические компоненты входят в состав эфирных масел?
9. Дайте определение понятия «пищевые эссенции».
10. В чем отличие натуральных, идентичных натуральным синтетических ароматизаторов? Какие химические компоненты входят в их состав?
11. Какие пищевые добавки относятся к усилителям и модификаторам вкуса?

#### **Тема 5. Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и продуктов питания**

1. Назначение и функции антиоксидантов.
2. Натуральные антиокислители: аскорбиновая кислота, токоферолы.
3. Искусственные антиокислители: бутил, окситолуол, изоаскорбиновая кислота.
4. Использование смесей антиокислителей.
5. Бензойная кислота. Характеристика, использование при производстве продуктов.
6. Перекись водорода. Характеристика, использование при производстве продуктов.
7. Сорбиновая кислота. Характеристика, использование при производстве продуктов.
8. Борная кислота. Характеристика, использование при производстве продуктов.
9. Уротропин, антибиотики и др. Характеристика, использование при производстве продуктов. Характеристика, использование при производстве продуктов.
10. Копчение и коптильные жидкости: перечень коптильных препаратов.

#### **Тема 6. Биологически активные добавки к пище**

1. Нормативное определение БАД
2. Важнейшие изменения структуры питания в мире и в РФ за последние годы?
3. Опишите возможности рационализации питания и место в них БАД.
4. Отличие эндогенных БАД от экзогенных
5. Функциональная роль БАД.
7. Источники получения БАД
8. Классификация и кодификация БАД
9. Классификация нутрицевтиков.
10. Классификация парафармацевтиков
11. Классификация пробиотиков
12. БАД — дополнительные источники ПНЖК и фосфолипидов
13. БАД — дополнительные источники белка и аминокислот.
14. Основные функции и специфические эффекты парафармацевтиков
15. Основные ингредиенты продуктов функционального назначения.
16. Роль витаминов в организме и в производстве пищевых продуктов.
17. Теория сбалансированного питания.
18. Теории адекватного, рационального питания.
19. Комбинированные продукты питания.
20. Лечебно-профилактическое питание

### Тема 7. Биологически активные вещества. Технологические добавки

1. Ферменты. Ферментные препараты. Характеристика и роль в производстве пищевых продуктов.
2. Ферментные препараты, получаемые из генетически модифицированных микроорганизмов.
3. Применение в хлебопечении, в пивоварении, в производстве спирта
4. Применение в виноделии, в производстве плодово-ягодных соков
5. Применение для молочно-кислых продуктов и сыров, в маслоделии и получении жиров
6. Применение при получении мясных и рыбных продуктов, кондитерских изделий.
7. Вещества для отбеливания муки.
8. Полирующие средства.
9. Растворители, применяемые при производстве пищевых продуктов.
10. Способы детоксикации.

#### Критерии оценки:

**0,5 балла** выставляется студенту, если он свободно отвечает на теоретические вопросы и показывает глубокие знания изученного материала,

**0,3 балла** выставляется студенту, если его ответы на теоретические вопросы не достаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

**0,2 балла** выставляется студенту, если он отвечает на 50% задаваемых вопросов и частично раскрывает содержание дополнительных вопросов,

**0,1 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 \_\_\_\_\_ Т.Б. Брикота  
(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**

**Индивидуальные домашние задания  
по дисциплине «Пищевые и биологически активные добавки»**

**Тема 1. Предмет и задачи дисциплины «Пищевые и биологически активные добавки»**

1. Приведите доказательства того, что в настоящее время не существует возможности обеспечить население продовольствием без использования пищевых добавок.
2. Опишите достоинства и недостатки диеты современного человека.
3. Приведите доказательства того, что в структуре питания населения России недостаточно микронутриентов
4. Опишите историю нормирования потребления в СССР и России витаминов, минеральных веществ, биологически активных веществ пищи (минорных компонентов).

**Критерии оценки:**

**1,5 балла** выставляется студенту, если исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал, умеет тесно увязывать теорию с практикой, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач;

**1 балл** выставляется студенту, если он по существу излагает материал, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;

**0,7 балла** выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

**0,4 балла** - выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями отвечает на практикоориентированные вопросы.

Составитель, к.т.н, доцент \_\_\_\_\_ Т.Б. Брикота  
(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 «Пищевые и биологически активные добавки»**

**Вариант 1**

- 1 Товароведение и экспертиза пищевых добавок. Цели и задачи курса. Основные понятия, термины, определения.
- 2 Регуляторы рН пищевых систем. Характеристика и область применения адипиновой и фосфорной кислот.
- 3 Функциональная роль биологически активных добавок

**Вариант 2**

- 1 Основные цели введения пищевых добавок в продовольственные товары.
- 2 Регуляторы рН пищевых систем. Характеристика и область применения яблочной, винной и янтарной кислот.
- 3 Функциональная роль эубиотиков.

**Вариант 3**

- 1 Понятие качества пищевых добавок.
- 2 Регуляторы рН пищевых систем. Характеристика и область применения молочной, уксусной и лимонной кислот.
- 3 Парафармацевтики. Основные представители.

**Вариант 4**

- 1 Основные функциональные классы пищевых добавок и их значение.
- 2 Ароматизаторы. Классификация. Источники и способы получения. Область применения.
- 3 Отечественные белковые пищевые смеси лечебно-профилактической направленности.

**Вариант 5**

- 1 Гигиенические регламентации пищевых добавок в продуктах питания.
- 2 Натуральные подсластители. Характеристика. Область применения.
- 3 Витаминные препараты и БАД.

**Вариант 6**

- 1 Характеристика натуральных красителей. Технологические функции.
- 2 Подсластители. Классификация по химическим и пищевым критериям.
- 3 Нутрицевтики – эссенциальные нутриенты.

**Вариант 7**

- 1 Синтетические пищевые красители. Технологические функции.
- 2 Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

3 Задачи использования биологически активных веществ и характер их действия.

#### **Вариант 8**

- 1 Методы консервирования пищевых продуктов. Условное деление консервантов.
- 2 Вещества, препятствующие слеживанию и комкованию.
- 3 Белковые композиты, ферментные препараты, комплексные пищевые добавки.

#### **Вариант 9**

- 1 Сорбиновая кислота, основание для ее широкого применения, область применения.
- 2 Пенообразователи. Пены. Газовые эмульсии. Характеристика свойств.
- 3 Дрожжи хлебопекарные и различные химические разрыхлители.

#### **Вариант 10**

- 1 Бензойная кислота. Область применения, обоснование широкого применения.
- 2 Пенообразователи. Источники образования основных видов пен. Область применения.
- 3 Поверхностно-активные вещества

#### **Вариант 11**

- 1 Сернистая кислота и ее соли. Область применения.
- 2 Классификация и характеристика модифицированных крахмалов. Область применения.
- 3 Химические свойства пропеллентов и применение их при экстрагировании, обезжиривании и декофеинизации пищевого сырья

#### **Вариант 12**

- 1 Сернистая кислота и ее соли. Область применения, дозирование. Токсикологический контроль.
- 2 Ароматизаторы. Классификация. Источники и способы получения. Область применения.
- 3 Нормативно-законодательная база, регламентирующая разработку, применение и безопасность БАД.

#### **Вариант 13**

- 1 Антиокислители пищевых систем. Критерии степени окисленности продуктов. Товарные формы.
- 2 Токсикологический контроль за применением пищевых красителей.
- 3 Стандартизация и сертификация пищевых, биологически активных добавок и улучшителей.

#### **Вариант 14**

- 1 Натуральные природные загустители. Характеристика, область применения.
- 2 Характеристика нитратов и нитритов. Область их применения.
- 3 Новые продукты питания, разработанные отечественными и зарубежными учеными с использованием БАД.

#### **Вариант 15**

- 1 Целлюлоза и ее производные. Области применения.
- 2 Регуляторы рН пищевых систем. Характеристика и область применения адипиновой и фосфорной кислот.
- 3 Нормативно-законодательная база, регламентирующая разработку, применение и безопасность БАД.

**Критерии оценки:**

**5,5 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,

**4 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)

Т.Б. Брикота

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 «Пищевые и биологически активные добавки»**

**Вариант 1**

1. Приведите классификацию пищевых добавок.
2. Охарактеризуйте роль каждого класса биологически активных веществ в создании современных продуктов питания.
3. На этикетке безалкогольного напитка «Ситро» в составе продукта указаны следующие пищевые добавки без расшифровки Е -951, Е -330 и Е -212. По индексу опишите виды пищевых добавок, их цели использования, укажите максимально допустимые концентрации и причины ограничения количества введенных веществ.

**Вариант 2**

1. Приведите функциональные классы пищевых добавок по технологическому назначению и в зависимости от источника получения..
2. Дайте определение понятию «биологически активные вещества» и приведите их классификацию.
3. На этикетке безалкогольного напитка «Алоэ Вера» в составе продукта указаны следующие пищевые добавки без расшифровки Е -418, Е -212. По индексу опишите виды пищевых добавок, их цели использования, укажите максимально допустимые концентрации и причины ограничения количества введенных веществ.

**Вариант 3**

1. Опишите перспективы применения пищевых добавок и реакцию потребителей на их присутствие в продуктах питания.
2. Дайте определение понятиям «нутрицевтики», «парафармацевтики», «эубиотики», их принадлежность к определенному виду веществ. Опишите перспективы применения в производстве продуктов питания.
3. На этикетке мороженого «Забава» в составе продукта указаны следующие пищевые добавки без расшифровки Е -950, Е -410, Е -959 и Е -133. По индексу опишите виды пищевых добавок, их цели использования, укажите максимально допустимые концентрации и причины ограничения количества введенных веществ.

**Вариант 4**

1. Приведите классификацию и виды ароматических веществ согласно их происхождению, возможности их применения, причины ограничения максимально допустимых концентраций в пищевых продуктах.
2. Дайте определение понятиям «пропеленты» и «пенегасители», приведите причины и возможности их использования в пищевых продуктах, максимально допустимые концентрации в пищевых продуктах.
3. В составе соуса томатного, по информации производителя о составе продукта, указаны следующие пищевые добавки: Е-200, Е-301 и Е -418. По индексу опишите виды пищевых

добавок, их цели использования, укажите максимально допустимые концентрации и причины ограничения количества введенных веществ.

### **Вариант 5**

1. Дайте определение понятию «подслащивающие вещества». Укажите причины их широкого применения в производстве продуктов питания и причины ограничения максимально допустимых концентраций некоторых из них.

2. Дайте определение понятию «консерванты», охарактеризуйте роль консервантов в сохранении полуфабрикатов и пищевых продуктов, укажите причины ограничения их содержания в пищевых продуктах и влияние на организм человека.

3. На этикетке «Пельмени сибирские» в составе продукта на этикетке указаны следующие пищевые добавки: Е-415, Е-301, Е-620. Охарактеризуйте роль каждого вида пищевых добавок в составе продукта, укажите причины ограничения их содержания в пищевых продуктах и влияние на организм человека.

### **Вариант 6**

1. Опишите классификацию, виды и роль веществ, регулирующих вкус и аромат пищевых продуктов. Укажите возможности их использования в технологии продукции общественного питания, кулинарных изделий и полуфабрикатов.

2. Дайте определение понятию «пищевые антиокислители», приведите их классификацию, причины применения в пищевых продуктах и причины ограничения их максимального содержания.

3. В составе сока восстановленного были отмечены следующие пищевые добавки: Е-120, Е-210 и Е-400. Охарактеризуйте роль каждого вида пищевых добавок в составе продукта, укажите причины ограничения их содержания в пищевых продуктах и влияние на организм человека и степень натуральности сока.

### **Вариант 7**

1. Приведите классификацию пищевых красителей. Укажите особенности синтетических красителей по сравнению с натуральными. Перечислите красители, запрещенные для пищевой промышленности, укажите причины запрещения их применения для пищевых продуктов.

2. Дайте понятие определению «регуляторы кислотности». Укажите цели их применения, основные виды регуляторов кислотности и возможности их применения в пищевых продуктах.

3. В составе креветок вареных быстрозамороженных указаны следующие виды пищевых добавок: Е-202, Е-620 и Е-303. Охарактеризуйте роль каждого вида пищевых добавок в составе продукта, укажите причины ограничения их содержания в пищевых продуктах и влияние на организм человека.

### **Вариант 8**

1. Перечислите основные группы загустителей и гелеобразователей, сформулируйте общий принцип их действия. Приведите примеры пищевых эмульгаторов и эмульгирующих солей, поясните, в чем заключается суть действия эмульгаторов и эмульгирующих солей в пищевых продуктах.

2. Дайте определение понятию «вещества для обработки муки». Укажите, в чем заключается суть их применения и причины введения максимально допустимых количеств для обработки муки.

3. В составе шоколада десертного входят, как указано на этикетке, следующие пищевые добавки: Е-492, Е-322. Укажите, в чем заключается суть их применения и причины введения максимально допустимых количеств в составе шоколада.

### **Вариант 9**

1. Дайте понятие «уплотнители», «пенообразователи» и «стабилизаторы». Объясните причины применения этих пищевых добавок для определенных пищевых продуктов. Раскройте причины нестабильности жидких пен, газовых эмульсий.

2. Дайте определение понятию «вещества, препятствующие «слеживанию и комкованию». Укажите пищевые продукты, в которых эти пищевые добавки применяются, укажите причины ограничения их максимально допустимого уровня присутствия в пищевых продуктах.

3. В составе джема клубничного указаны следующие виды пищевых добавок : E - 960, E - 163, E-213, E - 404. Укажите, в чем заключается суть их применения и причины введения максимально допустимых количеств в составе джема из клубники.

### **Вариант 10**

1. Приведите классификацию, групповые индексы, цель применения и виды консервантов, антибиотиков и антиокислителей. Объясните, в чем заключается общая цель их применения в производстве пищевых продуктов.

2. Раскройте причины применения биологически активных веществ в питании. Опишите перспективы их применения в производстве пищевых продуктов.

3. В составе мяса крабов (имитация) замороженного приведены пищевые добавки : E, 202, E-322, E-450, E-470 а, E-200. Укажите, в чем заключается суть их применения, причины введения максимально допустимых количеств в составе замороженного мяса крабового (имитация).

### **Вариант 11**

1. Опишите классификацию, цели применения пищевых добавок и их безопасность.

2. Опишите основные виды натуральных пищевых красителей. Укажите пищевые продукты, в состав которых входят натуральные пищевые красители. Опишите перспективы их использования по сравнению с синтетическими красителями.

3. На этикетке сока грейпфрутового торговой марки « Rich» указано, что сок не содержит консервантов и красителей. При проведении в испытательной лаборатории экспертизы подлинности было установлено присутствие консерванта сорбиновой кислоты. Опишите, какой вид фальсификации установлен, укажите причины введения сорбиновой кислоты в продукт производителем и влияние ее на организм человека.

### **Вариант 12**

1. Охарактеризуйте роль консервантов в сохранении пищевого сырья и готовых пищевых продуктов. Объясните причины использования консервантов в пищевых продуктах, опишите степень опасности консервантов для организма человека.

2. Приведите классификацию пищевых подсластителей, приведите основные виды подсластителей, опишите цель их применения и влияние отдельных подсластителей на здоровье потребителей.

3. В составе джема из черной смородины указаны следующие пищевые добавки : E-330 и E -200. Укажите, в чем заключается суть их применения, причины ограничения допустимых количеств пищевых добавок. Приведите максимально допустимые количества этих добавок для джема.

### **Вариант 13**

1. Охарактеризуйте понятие «цветорегулирующие вещества». Приведите примеры цветорегулирующих веществ и укажите цель их применения.

2. Охарактеризуйте виды усилителей и модификаторов вкуса. Охарактеризуйте их, приведите нормы их максимального содержания в отдельных продуктах питания. Укажите влияние этих пищевых добавок на организм человека.

3. В колбасе копченой в составе производитель указал следующие пищевые добавки : E-339, E-325, E -250. Укажите, в чем заключается суть их применения, причины ограничения допустимых количеств пищевых добавок. Приведите максимально допустимые количества этих добавок для колбас.

#### **Вариант 14**

1. Опишите гигиенический контроль за применением пищевых добавок. Укажите государственные органы, контролирующие применение пищевых добавок в нашей стране, документы, позволяющие проводить контроль за применением пищевых добавок.

2. Опишите защитные газы, предохраняющие пищевые продукты от окислительной и микробиологической порчи. Приведите цели их применения, опишите суть применения мар-технологий для хранения отдельных продуктов питания.

3. В составе конфитюра указаны пектиновые вещества. Опишите природные источники пектиновых веществ, их роль в пищевых продуктах питания в качестве пищевой добавки, опишите влияние на продукт и организм человека.

#### **Вариант 15**

1. Охарактеризуйте вещества, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов, укажите цель их применения, перечислите наиболее часто используемые виды этих веществ и требования СанПин к ним.

2. Дайте определение понятию « пищевые эссенции» и «эфирные масла». Укажите возможности их применения в пищевых продуктах. Опишите влияние на пищевые продукты и организм человека.

3. На этикетке жевательной резинки вынесена следующая информация о составе продукта : E – 420, E-965, E-170, E-414, E-422, E-421, E-951, E-950, E- 171, E-903, E-320. Укажите, в чем заключается суть их применения, причины ограничения допустимых количеств пищевых добавок. Приведите максимально допустимые количества этих добавок для жевательной резинки.

#### **Вариант 16**

1. Охарактеризуйте разрыхлители пищевых продуктов, укажите их виды, цель применения, возможные ограничения.

2. Приведите виды пленкообразователей и глазирователей. Опишите их цель применения, виды и их характеристики, возможные ограничения в составе пищевых продуктов.

3. В составе паштета бутербродного со сливочным маслом и ветчиной охлажденный указаны следующие виды пищевых добавок : E – 621, E-300, E-120, E-415, E-330, E-202, E-407, E-412, E-415, E-621, E-250. Укажите, в чем заключается суть их применения, причины ограничения допустимых количеств пищевых добавок. Приведите максимально допустимые количества этих добавок для паштета.

#### **Вариант 17**

1. Опишите вещества, ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов. Укажите цель их применения в производстве продуктов питания, возможные ограничения и влияние на организм человека.

2. Охарактеризуйте вещества, способствующие жизнедеятельности полезных микроорганизмов. Укажите цель их применения в производстве пищевых продуктов, возможные ограничения, влияние на пищевые продукты и организм человека.

3. В составе безалкогольного напитка указана пищевая добавка E-954. Объясните вид добавки, приведите ее назначение и рекомендации по использованию продукта, а также возможные ограничения.

### Вариант 18

1. Опишите перспективы применения пищевых и биологически активных добавок в производстве продуктов питания.

2. Дайте определение понятия «кислота» и «регулятор кислотности». Укажите цель их использования в производстве пищевых продуктов. Укажите причины возможного ограничения подкислителей в составе пищевых продуктов. Опишите влияние на организм человека.

3. В составе хлеба повышенной биологической ценности находятся следующие продукты: мука, соль, Е-960, Е-322, орехи кешью, отруби ржаные, изюм. Охарактеризуйте роль каждого из перечисленных компонентов, их влияние на пищевую ценность и сохраняемость хлеба.

### Вариант 19

1. Опишите вещества, улучшающие внешний вид продуктов питания. Приведите их индексы, охарактеризуйте роль этих веществ в пищевых продуктах.

2. Опишите гигиенический и санитарный контроль за применением пищевых добавок. Укажите государственные органы, контролирующие применение пищевых добавок в нашей стране, документы, позволяющие проводить контроль за применением пищевых добавок. Приведите меры, направленные на контроль за применением пищевых добавок.

3. В составе соуса майонезного салатного «Махеев» указаны следующие продукты: Е-1404, Е-322, Е-211. Охарактеризуйте цели применения каждого вида пищевых добавок, их влияние на пищевую ценность и безопасность питания.

### Вариант 20

1. Охарактеризуйте биологически активные добавки, их классификацию, характеристику каждой группы, цель применения в пищевых продуктах и перспективы развития рынка БАД.

2. Опишите причины применения пищевых добавок. Е-нумерация. Классификация пищевых добавок в соответствии с их технологическим назначением.

3. В горчице «Южной» в составе продукта указаны следующие пищевые добавки: Е-211 и Е-202. Укажите роль этих добавок для продукта, возможные ограничения их присутствия, влияние на организм человека.

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

**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 \_\_\_\_\_ Т.Б. Брикота  
(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 подготовки к зачету с оценкой по дисциплине «Пищевые и биологически активные добавки» для студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела»**

Номер вопроса	Перечень вопросов к зачету с оценкой
1.	Пищевые добавки: определение, классификация, роль в создании продуктов.
2.	Меры токсичности веществ.
3.	Классификация пищевых добавок с различными технологическими функциями. Рациональная система цифровой кодификации пищевых добавок с литерой «Е».
4.	Гигиеническая регламентация пищевых добавок в продуктах питания.
5.	Перечислите главные условия, выполнение которых обеспечивает безопасность применения пищевых добавок.
6.	Генетическая токсичность вещества и факторы ее определяющие.
7.	Схема определения токсической безопасности пищевых добавок.
8.	Основные условия, обеспечивающие безопасность применения пищевых добавок.
9.	Международные организации, занимающиеся вопросами применения пищевых добавок.
10.	Основные документы, регламентирующие применения пищевых добавок в России.
11.	Экспертиза пищевой продукции из генетически модифицированных источников.
12.	Классификация пищевой продукции по степени безопасности.
13.	Классификация пищевых красителей. Чем объясняется повышенное внимание потребителей и технологов к окраске продуктов питания?
14.	Назовите основные натуральные красители. Что представляют собой каротиноиды, хлорофиллы, энзокрасители? Какие другие представители натуральных красителей Вам известны?
15.	Синтетические красители. Перечислите их особенности по сравнению с натуральными красителями.
16.	Понятие «цветорегулирующие материалы». Перечислите известных Вам представителей этой группы соединений. Основные группы загустителей и гелеобразователей.
17.	Роль ароматобразующих веществ в оценке пищевой ценности продуктов питания.
18.	Ароматизаторы и их роль в технологии продуктов питания.
19.	Отличие натуральных ароматизаторов от идентичных натуральным синтетических. Их химический состав.
20.	Определение «пищевые эссенции».
21.	Характеристика пищевых добавок, относящихся к усилителям и модификаторам вкуса.
22.	Эфирные масла и их состав.
23.	Определение понятия «подслащивающие вещества» и их классификация. Представители интенсивных подсластителей. В чем причина их широкого применения в пищевой технологии?
24.	Консерванты и их роль в сохранении пищевого сырья и готовых продуктов.
25.	Механизм действия пищевых антиокислителей в сохранении пищевых продуктов.
26.	Основные различия в поведении антиокислителей, синергистов антиокислителей, комплексообразователей.
27.	Антибиотики и их применение в пищевой промышленности.
28.	Биологически активные добавки и их классификация.
29.	Роль биологически активных добавок в создании современных продуктов питания.
30.	Роль биологически активных добавок в питании человека.
31.	Нормативно-законодательная база, регламентирующая разработку, применение и безопасность БАД.
32.	Функциональная роль нутрицевтиков.
33.	Физиологическое значение парафармацевтиков для человека.
34.	Основные признаки, используемые для классификации нутри- и парафармацевтиков.

35.	Пробиотики и синбиотики. Отличие симбиотиков от синбиотиков. Функциональная роль пребиотиков.
36.	Загустители и гелеобразователи полисахаридной природы.
37.	Основные виды модификаций крахмалов. Их строение и свойства.
38.	Каррагины, строение, свойства. Основные стадии получения пектинов. Их классификация.
39.	Загуститель полисахаридной природы, полученный микробиологическим путем и его использование.
40.	Классификация эмульгаторов.
41.	Основные технологические функции эмульгаторов во взаимосвязи с особенностями пищевых систем. Смежные технологические функции у пищевых эмульгаторов.
42.	Причины, приводящие к слеживанию и комкованию порошкообразных продуктов.
43.	Механизмы действия добавок, предотвращающих слеживание и комкование продуктов.
44.	Неорганические и органические соединения, разрешенные к применению в пищевых порошках для предотвращения их слеживания. Смежные технологические функции добавок, предотвращающих слеживание.
45.	Пены и их применение в пищевой промышленности. Основные требования, предъявляемые к пищевым добавкам при использовании их в качестве пеногасителей.
46.	Вещества, используемые в пищевой промышленности для регулирования pH пищевых систем.
47.	Основные классы ферментных препаратов. Факторы, определяющие влияние на ферментативные реакции.
48.	Ингибиторы, их примеры.
49.	Объяснить использование целлюлозы в технологии безалкогольных напитков.
50.	Ферменты, используемые при экстрагировании растительных масел.
51.	Отличие подсластителей от сахарозаменителей.
52.	Макро-, микронутриенты и минорные компоненты пищи.
53.	Методы для выявления источников потенциальной опасности с пищевых добавках и БАД.
54.	Группы потенциально опасных организмов в составе пищевых добавок и БАД.
55.	Минеральные неорганические красители и их свойства.
56.	Пищевые добавки в мясной промышленности.
57.	Пищевые добавки в молочной промышленности.
58.	Экспертиза пищевых добавок
59.	Нормативно-законодательная база, регламентирующая разработку, применение и безопасность БАД и улучшителей.
60.	Стандартизация и сертификация пищевых биологически активных добавок

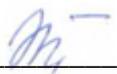
### Практические задания (задачи) к зачету с оценкой

1.	Ситуация: в составе шоколада «Вдохновение» введены лецитин соевый E476, эмульгатор E471, краситель В-каротин E 160, ароматизатор «Бисквит». Задание: определить по маркировке пищевые добавки и пояснить причину их применения.
2.	Ситуация: в составе йогурта «Активиа-Данон» введены крахмал кукурузный, ржаные отруби, краситель крапива+ шпинат, пектин, концентрированный лимонный сок. Задание: поясните причину применения данных ингредиентов и укажите их классификационные номера.
3.	Ситуация: в составе сосисок «С сыром пармезан» находятся крахмал картофельный, поваренная соль, фиксатор окраски E 250, усилитель вкуса глутамат натрия, антиокислитель изоаскорбат натрия, стабилизатор полифосфаты. Задание: поясните причину применения данных ингредиентов и укажите их классификационные номера, а также уровень безопасности
4.	Ситуация: на этикетке 100% томатной пасты «Кубаночка» производителя ООО «Грандстар» г. Краснодар в составе указано, что продукт представляет собой 100 % томатную пасту. При проведении качественной реакции на присутствие крахмала было установлено, что раствор Люголя дает синее окрашивание. Поясните причину введения крахмала производителем в состав томатной пасты. Задание: Ответьте на вопрос, может ли продукт считаться 100% натуральным, как это заявляет производитель?
5.	Ситуация: в составе конфет «Белочка» производитель ОАО « Кондитерский комбинат Бабаевский» входят: эмульгатор лецитин соевый E 476, ароматизатор «Ваниль», антиокислитель аскорбиновая кислота. Задание: поясните причину применения данных ингредиентов и укажите их классификационные номера, а также уровень безопасности.
6.	Ситуация: в составе печенья сахарного содержатся: отруби с черникой, молочная кислота, разрыхлитель сода пищевая, ароматизатор (не указано название), аскорбиновая кислота. Задание: поясните причину применения данных ингредиентов и укажите их классификационные номера, а также уровень безопасности.
7.	Ситуация: в составе печенья сахарного содержатся: отруби с черникой, молочная кислота, разрыхлитель сода пищевая, ароматизатор (не указано название), аскорбиновая кислота.

	Задание: поясните причину применения данных ингредиентов и укажите их классификационные номера, а также уровень безопасности.
8.	Ситуация: при производстве безалкогольных напитков используют лимонную кислоту, бензоат натрия задают и ароматизаторы в виде водных растворов. Расход бензоата натрия не должен превышать 177 мг/л напитка. Ароматизаторы вносят в купаж без предварительной обработки. При изготовлении купажного сиропа на сахаре все компоненты вносят в купажёр, соблюдая следующую очередность: сахарный сироп, раствор лимонной кислоты, пищевой ароматизатор, раствор бензоата натрия. Задание: Поясните, можно ли считать эти напитки натуральными и для какой цели вносят указанные выше компоненты.
9.	При проведении санитарно-эпидемиологического обследования консервного завода было установлено, что при изготовлении детских мясных консервов «Богатырь» из мяса цыплят, обогащенных соевым белком, используется консервант нитрит натрия. Кроме того, консервы обогащены минеральными элементами: железом, кальцием и фосфором. На этикетке указано, что консервы рекомендованы для питания детей раннего возраста до 3 лет. Указан состав продукта: «Куриное мясо, соевый белок, соль, лавровый лист, нитрит натрия. Содержание железа – 12,8 мг %, кальция – 55,2 мг %, фосфора – 117,5 мг % (что соответствует медико-биологическим рекомендациям к детским продуктам питания). В ходе обследования предприятия установлено, что пищевая добавка – нитрит натрия – хранится в специальной таре непосредственно в производственном цехе предприятия. Тара маркирована четкой этикеткой, с указанием даты изготовления и получения. Рабочий раствор нитрита хранится тут же в пластиковых емкостях с неразборчивой надписью на этикетке. Концентрация раствора и дата приготовления рабочего раствора на этикетке не указаны. Лабораторные исследования, проведенные в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии», установили, что консервы имеют приятный вкус и запах, свойственные куриному мясу. Цвет розовый. Посторонние примеси отсутствуют. Содержание нитрита натрия в мясных консервах составляет 30 мг/кг. Вопросы: 1) Дайте заключение о правильности применения пищевых добавок при производстве детских мясных консервов. 2) Какие нарушения в соответствии с требованиями санитарного законодательства по применению пищевых добавок вы обнаружили в производственном цехе? 3) Дайте предложения по устранению выявленных недостатков. 4) Дайте заключение о возможности реализации партии консервов для питания
10.	В экспедиции колбасного завода в плане текущего санитарного надзора произведен отбор образцов докторской вареной колбасы с целью определения количества нитритов. Остаточные количества нитритов были найдены в количестве 4 мг на 100г. колбасных изделий. Вопрос: Как должна реализоваться данная партия колбасы?
11.	При проведении плановой экспертизы партии мяса говядины охлажденной, поступившей на мясокомбинат №5 из совхоза «Красный октябрь» Рязанской области. Были взяты образцы мяса и направлены в лабораторию СЭС. В образцах мяса определено наличие антибиотика биомицина. Вопрос: Как реализовать данную партию мяса?
12.	При плановом обследовании кондитерского цеха хлебозавода 12.08.8...г. санитарным врачом выявлено, что для отделки тортов в качестве красителя в крем добавляют кармин в концентрации 10%. Рабочий раствор красителя приготовлен 5.08.8...г., хранится прямо в цехе, в посуде без этикетки. Задание: Укажите нарушения применения пищевой добавки и дайте предложения по ликвидации указанных недостатков.
13.	При плановом обследовании кондитерского завода выявлено, что в качестве консервантов для удлинения сроков хранения овощных консервов «Зеленый горошек» применяется антибиотик низин. Были взяты образцы консервов, было определено содержание низина в концентрации 80 мкг/кг. Задание: Как реализовать данную партию консервов?
14.	После термической обработки партии вареной отдельной колбасы ведомственным санитарным врачом было отмечено наличие натеков на батонах. Были изъяты образцы колбасы и направлены в лабораторию. Отмечены нарушения органолептических свойств, фарш рыхлый, жир белого цвета, запах неприятный. Обнаружено содержание общего фосфора 0,9%. Задание: Как использовать данную партию колбасы? Ваши предложения по улучшению технологического процесса.
15.	При плановом обследовании кондитерского цеха хлебозавода 12.08.2017 г. санитарным врачом выявлено, что в качестве красителей применяются шафран и свекольно-чайный, согласно «Санитарным правилам по применению пищевых добавок». Рецептуры кондитерских изделий, в состав которых входят пищевые добавки согласованы с органами государственного санитарного надзора. Отступления от рецептур не отмечается. Журнал учета расхода пищевых продуктов отсутствуют. Растворы хранятся в цехе. Образцы кондитерских изделий направлены в лабораторию ФБУЗ на исследование. Задание: Укажите санитарные нарушения применения пищевых добавок. Дайте предложения по улучшению работы кондитерского цеха.
16.	При плановом обследовании холодного цеха ресторана «Ладога» врач отдела питания Роспотребнадзора 15.08.2017 г., выявил, что для украшения бутербродов используют сливочное масло в виде розочек, в которое добавляют сок свеклы. Сок приготавливают в цехе из свежей свеклы. Рецептúra изделий не согласована с

	органами Роспотребнадзора. Ведомственный санитарный врач не осуществляет контроль за применением пищевых добавок на производстве. Задание: Какие санитарные нарушения вы обнаружили в холодном цехе? Дайте предложения по устранению обнаруженных недостатков.
17.	При проведении плановой экспертизы партии мяса говядины охлажденной, поступившей на мясокомбинат №5 г. Иркутска из совхоза «Светлый путь» Черемховского района, были взяты образцы мяса и направлены в теххимическую лабораторию. В образцах мяса говядины охлажденной определено наличие антибиотика тетрациклина. В результате расследования установлено, что потребление кормов в совхозе не нормируется. Задание: Как реализовать данную партию мяса? Ваши предложения по контролю за применением кормов, содержащих антибиотики
18.	Покупая торт в магазине, вы внимательно изучили его состав, указанный на этикетке, и обнаружили, что в процессе приготовления производитель использовал следующие пищевые добавки: E158, E211, E311, E310. С какой целью эти пищевые добавки были использованы при производстве торта? Будете ли вы покупать такой торт?
19.	Состав продукта термизированного взбитого фруктового «Творожок» нормальной жирности: молоко обезжиренное, сливки, сахар, вода, клубника, стабилизаторы (крахмал, желатин, гуаровая камедь, ксантановая камедь, камедь рожкового дерева), ароматизатор, идентичный натуральному, краситель натуральный кармин, закваска, сычужный фермент. - Определите, какие пищевые и биологически активные добавки входят в состав продукта. - Перечислите группы пищевых добавок (с примерами), использованных в продукте. - Расшифруйте необходимость применения той или иной пищевой добавки.
20.	На этикетке безалкогольного напитка «Алоэ Вера» в составе продукта указаны следующие пищевые добавки без расшифровки E -418, E -212. По индексу опишите виды пищевых добавок, их цели использования, укажите максимально допустимые концентрации и причины ограничения количества введенных веществ.
21.	На этикетке мороженого «Забава» в составе продукта указаны следующие пищевые добавки без расшифровки E -950, E -410, E -959 и E -133. По индексу опишите виды пищевых добавок, их цели использования, укажите максимально допустимые концентрации и причины ограничения количества введенных веществ.
22.	В составе соуса томатного, по информации производителя о составе продукта, указаны следующие пищевые добавки: E-200, E-301 и E -418. По индексу опишите виды пищевых добавок, их цели использования, укажите максимально допустимые концентрации и причины ограничения количества введенных веществ.
23.	На этикетке «Пельмени сибирские» в составе продукта на этикетке указаны следующие пищевые добавки : E -415, E-301, E-620. Охарактеризуйте роль каждого вида пищевых добавок в составе продукта, укажите причины ограничения их содержания в пищевых продуктах и влияние на организм человека.
24.	В составе сока восстановленного были отмечены следующие пищевые добавки : E -120, E-210 и E 400. Охарактеризуйте роль каждого вида пищевых добавок в составе продукта, укажите причины ограничения их содержания в пищевых продуктах и влияние на организм человека и степень натуральности сока.
25.	В составе креветок вареных быстрозамороженных указаны следующие виды пищевых добавок: E – 202, E-620 и E 303. Охарактеризуйте роль каждого вида пищевых добавок в составе продукта, укажите причины ограничения их содержания в пищевых продуктах и влияние на организм человека.
26.	В составе шоколада десертного входят, как указано на этикетке, следующие пищевые добавки: E 492,, E-322. Укажите, в чем заключается суть их применения и причины введения максимально допустимых количеств в составе шоколада.
27.	В составе джема клубничного указаны следующие виды пищевых добавок : E - 960, E - 163, E-213, E - 404. Укажите, в чем заключается суть их применения и причины введения максимально допустимых количеств в составе джема из клубники.
28.	В составе мяса крабов (имитация) замороженного приведены пищевые добавки : E, 202, E-322, E-450, E-470 а, E-200. Укажите, в чем заключается суть их применения, причины введения максимально допустимых количеств в составе замороженного мяса крабового (имитация).
29.	На этикетке сока грейпфрутового торговой марки « Rich» указано, что сок не содержит консервантов и красителей. При проведении в испытательной лаборатории экспертизы подлинности было установлено присутствие консерванта сорбиновой кислоты. Опишите, какой вид фальсификации установлен, укажите причины введения сорбиновой кислоты в продукт производителем и влияние ее на организм человека.
30.	В составе джема из черной смородины указаны следующие пищевые добавки : E-330 и E -200. Укажите, в чем заключается суть их применения, причины ограничения допустимых количеств пищевых добавок. Приведите максимально допустимые количества этих добавок для джема.

Составитель, к.т.н, доцент

  
(подпись)

Т.Б. Брикота

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

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

Заведующий кафедрой



Е.Н. Губа