



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Начальник УРОПС

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе модуля)
«ОСНОВЫ НУТРИЦИОЛОГИИ»

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата
по направлению подготовки
19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

ИНСТИТУТ

агроинженерии и пищевых систем

РАЗРАБОТЧИК

кафедра технологии продуктов питания

1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>ОПК-4: Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения</p>	<p>ОПК-4.4: Осуществляет комплекс мероприятий, направленных на сохранение и укрепление здоровья населения, в том числе формирование здорового образа жизни, предупреждение возникновения и (или) распространения пищевых заболеваний, выявление причин и условий их возникновения и развития</p>	<p>Основы нутрициологии</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы законодательства и директивные документы в области диетологии; - общие вопросы организации службы лечебного питания в стране; - основные принципы различных видов питания; - основы рационального и индивидуально-сбалансированного питания, величин потребности в пищевых веществах и энергии; - биологическую роль пищевых веществ и продуктов питания; - гигиенические требования к пищевым продуктам и их экспертную оценку; - физиологические основы диетологии, обмен веществ в организме в норме и патологии, взаимосвязи функциональных систем организма и уровни их регуляции; - структуру лечебных диет. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять меню, картотеки блюд и продукции, изготавливаемых для определенных категорий населения, в зависимости от физиологической потребности; - подсчитать химический состав рациона-диеты; - анализировать рацион питания по нормам физиологической

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
			потребности; Владеть: - навыками определения калорийности пищи в суточном и недельном рационе; - навыками совершенствования рецептуры пищевой продукции, в зависимости от заданного уровня удовлетворенности физиологическим потребностям; - навыками определения биологической ценности продуктов.

2 ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПОЭТАПНОГО ФОРМИРОВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ) И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Для оценки результатов освоения дисциплины используются:

- оценочные средства для текущего контроля успеваемости;
- оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплине.

2.2 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания по отдельным темам;
- задания и контрольные вопросы к практическим занятиям.

2.3 К оценочным средствам для промежуточной аттестации по дисциплине, проводимой в форме дифференцированного зачета, соответственно относятся:

- контрольные вопросы по дисциплине;
- промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

3.1 Тестовые задания используются для оценки освоения студентами некоторых тем дисциплины (Приложение № 1). Тестирование обучающихся проводится на занятиях после рассмотрения на лекциях соответствующих тем.

Выполнение тестирования предусматривает выбор правильного ответа на поставленный вопрос из нескольких предлагаемых вариантов ответа. Положительная оценка («зачтено») выставляется, если получены правильные ответы. Оценка «не зачтено» выставляется, если получено более 3 неправильных ответов.

3.2 В приложении № 2 приведены типовые задания и контрольные вопросы к практическим занятиям, предусмотренным рабочей программой дисциплины.

Целью практических работ является формирование знаний в области нутрициологии, приобретение теоретических и практических навыков в области разработки меню диет с учетом физиологических потребностей различных категорий населения, анализа пищевого поведения и пищевого статуса.

По итогам выполнения заданий к практическим работам студент должен уметь разрабатывать рацион питания с учетом физиологических норм; анализировать и оценивать результативность диет; проводить анализ пищевого поведения. Кроме того, у студента формируются навыки расчета пищевой ценности конкретных продуктов питания.

Оценка результатов выполнения практических заданий производится при представлении студентом выполненных заданий на практических занятиях и на основании ответов студента на вопросы по тематике работ. Студент, самостоятельно выполнивший задания, предусмотренные программой дисциплины и продемонстрировавший знание по теме задания, получает оценку «зачтено».

Неудовлетворительная оценка выставляется, если студент не выполнил, не оформил и не «защитил» предусмотренные рабочей программой дисциплины практические задания.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

4.1 Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета. К зачету допускаются студенты:

- получившие положительную оценку («зачтено») по результатам выполнения практических заданий;
- получившие положительную оценку («зачтено») по результатам тестирования.

Промежуточная аттестация проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости.

4.2 В приложении № 3 приведены контрольные вопросы по дисциплине.

При проведении зачета студенту задается не менее 2 вопросов.

4.3 Оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно») зависит от уровня освоения студентом тем дисциплины (наличия и сущности ошибок, допущенных студентом при ответе на вопрос при сдаче зачета).

5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Основы нутрициологии» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании кафедры технологии продуктов питания 13.04.2022 г. (протокол № 10).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Приложение № 1

к п. 3.1

ТИПОВЫЕ ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«ОСНОВЫ НУТРИЦИОЛОГИИ»

Вариант 1

1. Усвояемость в пищеварении – это:

- а) степень полезности пищевого продукта или нутриента для осуществления физиологических функций организма человека;
- б) степень проникновения структурных элементов пищи через клеточные мембраны;
- в) способность пищевых компонентов подвергаться действию ферментов;
- г) доля пищевого продукта или нутриента, непосредственно используемая для обеспечения жизнедеятельности человека.

2. Биосуваряемость в приложении к пищеварению – это:

- а) степень перехода пищевых компонентов через кишечный барьер;
- б) степень, в которой пищевое вещество становится доступно предназначенной ткани после введения или воздействия;
- в) свойство пищевого вещества, определяемое его подверженностью воздействию ферментов;
- г) свойство пищевого вещества, определяемое способностью его к всасыванию в желудочно-кишечном тракте.

3. Наука о питании (нутрициология) – это:

- а) наука, изучающая свойства и значение пищевых компонентов;
- б) общее понятие, интегрирующее комплекс наук, своей методологией способствующих решению проблем питания населения;
- в) раздел гигиены, изучающий качество и значение пищевых продуктов;
- г) наука, изучающая процессы превращения (метаболизм) компонентов пищи в организме.

4. Выберите наиболее правильное определение гигиены питания:

- а) наука, изучающая качество и значение пищевых продуктов, их влияние на организм человека и разрабатывающая структуру и рациональную систему питания, направленные на улучшение здоровья населения;

- б) раздел гигиены, изучающий качество и значение пищевых продуктов, их влияние на организм человека и разрабатывающий структуру и рациональную систему питания, направленные на улучшение здоровья населения;
- в) наука о здоровом, рациональном, лечебном и профилактическом питании;
- г) одна из гигиенических наук, изучающая роль питания в жизнедеятельности человека.

5. Нутриенты – это:

- а) пищевые продукты;
- б) структурные элементы пищи;
- в) пищевые вещества;
- г) биологически активные вещества.

6. Основной обмен (ОО) – это:

- а) уровень энергетического обмена организма человека, определяющий оптимальное его функционирование;
- б) уровень энергетического обмена организма человека, определяющий его способность к функционированию в условиях дефицита пищи;
- в) минимальное количество энергии, необходимое для поддержания функционирования организма в повседневной жизни;
- г) минимальное количество энергии, необходимое для поддержания жизни организма в состоянии полного покоя лежа.

7. Питание рациональное – это:

- а) оптимально подобранный набор традиционных продуктов питания, нормируемый на популяционном уровне;
- б) питание, определяемое социально-экономическими возможностями человека или популяции;
- в) питание, определяемое современным уровнем социально-экономического развития общества;
- г) питание, предполагающее использование рационально подобранного набора блюд и продуктов;

8. Питание специализированное – это:

- а) питание с использованием специальных рационов с учетом индивидуальных потребностей организма человека;
- б) рационы для контингентов с особыми условиями и факторами жизнедеятельности;
- в) специальное питание относительно здоровых людей для профилактики воздействия вредных факторов;
- г) рационы питания для контингентов со специальными добавками.

9. Питание экзогенное – это:

- а) питание, при котором нутриенты поступают в организм из внешней среды;
- б) питание, при котором потребности организма в нутриентах обеспечиваются полостным пищеварением;
- в) питание, при котором пищевые компоненты вводятся непосредственно в желудок;
- г) питание, при котором пищевые смеси вводятся непосредственно в кровеносное русло.

10. Питание эндогенное – это:

- а) питание, обеспечиваемое симбионтной микрофлорой желудочно-кишечного тракта;
- б) питание, при котором для обеспечения организма нутриентами используются резервные запасы самого организма;
- в) питание, при котором для обеспечения организма нутриентами используются запасные тканевые белки, жиры и углеводы;
- г) питание, при котором для обеспечения организма энергией используются запасы гликогена в организме.

Вариант 2

1. Пищевая ценность питания – это:

- а) понятие, характеризующее полноценность питания по критерию содержания в нем белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных и биологически активных веществ;
- б) понятие, отражающее степень соответствия содержания в питании белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных и биологически активных веществ физиологическим нормам;
- в) понятие, отражающее всю полноту полезных свойств пищевого продукта, включая степень обеспечения физиологических потребностей человека в основных веществах, энергию и органолептические достоинства;

г) понятие, отражающее степень соответствия органолептических свойств пищи сложившимся вкусовым традициям населения.

2. Пищевой рацион среднесуточный – это:

- а) количество пищевых продуктов, потребляемое человеком за конкретные сутки;
- б) количество пищевых продуктов, потребляемое человеком за сутки, рассчитываемое в среднем за какой-либо промежуток времени;
- в) количество питательных веществ в суточном наборе пищевых продуктов и блюд;
- г) средний условный уровень содержания нутриентов в суточном рационе питания.

3. Пищевой режим (режим питания) – это:

- а) характер приёма пищи, определяемый временем и условиями её потребления, распределением пищи в течение суток по энергетической ценности и составу;
- б) характер питания, определяемый временем и кратностью приемов пищи;
- в) особенности организации индивидуального питания или питания в организованных коллективах;
- г) характер потребления пищи, определяемый привычками и традициями в питании.

4. Пищевой статус – это:

- а) состояние организма человека, группы людей, популяции, оцениваемое в связи с особенностями питания;
- б) реальное потребление человеком пищевых продуктов и в их составе отдельных нутриентов за определённое время;
- в) понятие, характеризующее рационы питания по критерию содержания в них белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных и биологически активных веществ;
- г) набор и количество пищевых продуктов, удовлетворяющие потребность человека в нутриентах для поддержания оптимального физиологического статуса организма.

5. Пищевые добавки – это:

- а) природные (идентичные природным) биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введенные в состав пищевых продуктов;

- б) природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов;
- в) добавки, привносимые в пищевые продукты и блюда для придания им лечебно-профилактических свойств;
- г) макро- и микроэлементы, вносимые в продукты для нивелирования их дефицита в питании.

6. Государственная политика в области здорового питания – это:

- а) комплекс мероприятий, направленных на создание условий, обеспечивающих удовлетворение потребностей различных категорий населения в рациональном, здоровом питании с учетом традиций, привычек и экономического положения;
- б) комплекс государственных мероприятий по рационализации питания населения;
- в) блок государственной политики, направленный на обеспечение населения продуктами питания;
- г) государственная политика, направленная на поддержание социальной сбалансированности питания населения.

7. Продукты обогащенные – это:

- а) продукты, богатые эссенциальными пищевыми компонентами;
- б) продукты, в которые искусственно привнесены какие-либо пищевые компоненты с целью оптимизации их нутриентного состава;
- в) продукты, подвергнутые специальной кулинарной обработке с целью повышения их пищевой ценности;
- г) продукты, обогащенные дефицитными в традиционном питании витаминами и минеральными веществами.

8. Симбионтное пищеварение – это:

- а) система пищеварения, обеспечивающая жизнедеятельность микроорганизмов (микробиоценоза) желудочно-кишечного тракта;
- б) пищеварение на основе использования организмом внутренних резервов (запасов);
- в) пищеварение, при котором имеет место комплексное ферментное воздействие на пищевые субстраты;

г) пищеварение за счёт микроорганизмов желудочно-кишечного тракта.

9. Энергетическая ценность (калорийность) пищевого рациона (пищевое продукта, нутриента) – это:

а) количество энергии, высвобождаемое из пищевого рациона (продукта, нутриента) в организме человека для обеспечения его физиологических функций;

б) количество энергии, заключенное в потенциале пищевого рациона, пищевого продукта или нутриента;

в) количество энергии, высвобождаемое при сжигании пищевого рациона, пищевого продукта или нутриента;

г) часть энергии пищевого рациона, пищевого продукта или нутриента, непосредственно используемая организмом.

10. Сбалансированность пищевого рациона – это:

а) понятие, используемое для обозначения баланса в питании процессов анаболизма и катаболизма;

б) характеристика пищевого рациона, определяемая его способностью поддерживать баланс обменных процессов в организме;

в) характеристика пищевого рациона, определяемая соотношением входящих в него белков, жиров и углеводов;

г) характеристика пищевого рациона, определяемая соотношением входящих в него пищевых продуктов и нутриентов.

Вариант 3

1. Алиментарный фактор – это:

а) простейший фактор, определяемый химическим составом рациона питания;

б) фактор, определяемый особенностями питания человека;

в) фактор, определяемый энергетической ценностью рациона питания;

г) простейший фактор, определяемый возможностями человека обеспечить свои потребности в питании.

2. Алиментарные заболевания – это:

- а) первичные (экзогенные) расстройства питания организма и первичные болезни недостаточного и избыточного питания;
- б) нарушения и заболевания, связанные с питанием;
- в) нарушения и заболевания, для которых пища служит механизмом передачи этиологического фактора;
- г) нарушения и заболевания, для которых нарушения питания являются фактором риска возникновения и распространения.

3. Для оценки массы тела в связи с питанием Всемирной организацией здравоохранения рекомендован показатель:

- а) индекс Брока;
- б) индекс массы тела (ИМТ);
- в) метод сигмальных отклонений;
- г) центильный метод.

4. Допустимая минимальная кратность потребления пищи за сутки для взрослого человека составляет:

- а) 2;
- б) 3;
- в) 4;
- г) 5.

5. Питание лечебно-профилактическое – это:

- а) рационы для профилактики вредного воздействия факторов среды обитания;
- б) питание, организуемое для предупреждения распространения и лечения тех или иных заболеваний;
- в) питание относительно здоровых людей для профилактики вредного воздействия производственных условий и факторов трудового процесса;
- г) питание, организуемое в зонах экологического неблагополучия.

6. Питание лечебное – это:

- а) применение с лечебной целью специально составленных пищевых рационов и режимов питания для людей с различными заболеваниями;

- б) применение с лечебной целью специально составленных пищевых рационов и режимов питания для людей с острыми или хроническими заболеваниями, организуемое в стационарных условиях;
- в) питание, организуемое по рекомендациям диетолога с учетом конкретного заболевания;
- г) питание, организуемое по рекомендациям врача поликлинического звена медицинской службы.

7. Питание диетическое – это:

- а) применение с лечебной целью специально составленных пищевых рационов и режимов питания для людей с острыми или хроническими заболеваниями;
- б) питание, организуемое в санаториях и профилакториях;
- в) применение с лечебной целью специально составленных пищевых рационов и режимов питания для людей с хроническими заболеваниями, организуемое в обычных условиях жизнедеятельности человека;
- г) питание, основанное на использовании специальных лечебных диет.

8. Питание функциональное – это:

- а) рационы питания с компонентами, избирательно и позитивно воздействующими на отдельные функции организма;
- б) рационы питания, содержащее оптимальное количество биологически активных веществ;
- в) рационы питания, содержащее оптимальное количество биологически активных веществ и поддерживающие, тем самым, оптимальный уровень функционирования организма;
- г) рационы питания, полностью удовлетворяющие индивидуальным потребностям организма человека в пищевых веществах и энергии.

9. Биологически активные добавки к пище – это:

- а) природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов;
- б) добавки, приносимые в пищевые продукты и блюда для придания им новых свойств;
- в) природные (идентичные природным) биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введенные в состав пищевых продуктов;

г) макро- и микроэлементы, витамины, вносимые в продукты для нивелирования минерального и витаминного дефицита в питании.

10. Пробиотики – это:

а) пищевые продукты или биологически активные добавки к пище, нормализующие микроценоз кишечника;

б) пищевые продукты или биологически активные добавки к пище, изготовленные с добавлением живых культур пробиотических микроорганизмов и пребиотиков;

в) пищевые продукты или биологически активные добавки к пище, стимулирующие биологическую активность ферментов;

г) пищевые продукты или биологически активные добавки к пище, содержащие биологически активные вещества.

Приложение № 2

к п. 3.2

ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ К ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ

Практическое занятие № 1: Составление пищевого дневника.

Цель: в результате выполнения работы студент должен приобрести навыки составления пищевого дневника индивидуума сроком на 2 недели.

Задание: При выполнении данного практического задания необходимо:

- изучить теоретический материал по данной теме, ответить на контрольные вопросы;
- заполнить таблицу для составления пищевого дневника исходя из реальных данных потребления блюд и отдельных продуктов в течение двух недель. Указать массу каждого блюда или продукта.

Контрольные вопросы:

1. Что такое пищевой рацион?
2. Каким требованиям должен соответствовать пищевой рацион?
3. Что Вы понимаете под режимом питания?
4. Каково наиболее благоприятное сочетание белков, жиров и углеводов в суточном пищевом рационе?
5. Какова кратность режима питания для различных категорий населения?

Практическое занятие № 2: Расчет БЖУ на основе данных составленного пищевого дневника.

Цель: в результате выполнения работы студент должен приобрести навыки расчета химического состава (БЖУ) блюд, продуктов и напитков, входящих в рацион на основе составленного пищевого дневника.

Задание: При выполнении данного практического задания необходимо:

- изучить теоретический материал по данной теме, ответить на контрольные вопросы;
- в соответствии с данными таблицы, составленной исходя из перечня блюд входящих в пищевой рацион рассчитать суммарное потребление белков, жиров и углеводов на каждый день, указанный в пищевом дневнике;
- сравнить данные, полученные при анализе составленного пищевого дневника с параметрами, указанными в нормах суточной физиологической потребности, с учетом возраста. Сделать выводы о полноценности питания с точки зрения соответствия БЖУ.

Контрольные вопросы:

1. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах (определение, документ, регламентирующий нормы)
2. Рекомендованное соотношение в рационе питания белков животного и растительного происхождения
3. Рекомендованная доля простых и сложных углеводов в рационе питания
4. Роль заменимых и незаменимых аминокислот в структуре рациона питания

Практическое занятие № 3: Расчет калорийности рациона и нутриентного состава (перечень нутриентов, задается преподавателем).

Цель: овладеть навыками определения калорийности пищи суточного и недельного рациона.

Задание: При выполнении данного практического задания необходимо:

- изучить теоретический материал по данной теме, ответить на контрольные вопросы;
- рассчитать калорийность каждого блюда, входящего в суточный рацион, рассчитать суммарную суточную калорийность;
- на основе данных по суточной калорийности составить график изменения ее в течение двух недель (срок составления пищевого дневника);
- сделать вывод о равномерности получения энергии организмом в течении исследуемого периода.

Контрольные вопросы:

1. Дайте определение понятию интегральный СКОР?
2. Принцип расчета интегрального СКОРа?
3. Как рассчитывается аминокислотный скор белка?
4. Расчет калькуляции напитков и вино-водочных изделий?
5. Какая аминокислота называется лимитирующей?

Практическое занятие № 4: Расчет затрат энергии. Составление энергетического баланса.

Цель: овладеть практическими навыками составления индивидуального энергетического баланса с учетом калорийности пищевого рациона.

Задание: При выполнении данного практического задания необходимо:

- изучить теоретический материал по данной теме, ответить на контрольные вопросы;

- рассчитать энергозатраты в соответствии с индивидуальными действиями в течение суток, с учетом статистических данных по затратам энергии на различные виды активностей и затраты организма на основной обмен (сон);
- сделать вывод о балансе между затрачиваемой и получаемой энергией в течении исследуемого периода.

Контрольные вопросы:

1. Оценка уровня основного обмена по формуле Харриса-Бенедикта.
2. Оценка уровня основного обмена по формуле Миффлина-Сан-Жеора.
3. Что формирует пищевой термогенез.
4. Что включает в себя специфическое динамическое действие пищи.
5. Три основных типа энергетического обмена.

Практическое занятие № 5: Расчет водного баланса человека.

Цель: овладеть практическими навыками составления водного баланса человека.

Задание: При выполнении данного практического задания необходимо:

- изучить теоретический материал по данной теме, ответить на контрольные вопросы;
- рассчитать суточное необходимое количество воды, которое потребляет организм. При расчетах использовать справочные материалы.

Результаты расчетов занести в соответствующие таблицы.

Контрольные вопросы:

1. Регулирование водного обмена человека.
2. Органы организма человека, участвующие в регулировании водного обмена.
3. Процесс образования метаболической воды.

Практическое занятие № 6: Разработка индивидуального пищевого рациона с учетом норм физиологической потребности.

Цель: овладеть практическими навыками составления индивидуального пищевого рациона.

Задание: При выполнении данного практического задания необходимо:

- изучить теоретический материал по данной теме, ответить на контрольные вопросы;
- на основе анализа данных составленного пищевого дневника и рассчитанных показателей водного и энергетического балансов, а также используя данные по суточной физиологической потребности в основных компонентах составит индивидуальный пищевой рацион.

Контрольные вопросы:

1. Суточная потребность организма человека в углеводах.
2. Суточная потребность организма человека в белках.
3. Суточная потребность организма человека в жирах и их качественный состав.

Практическое занятие № 7: Совершенствование рецептуры пищевой продукции в зависимости от заданного уровня удовлетворенности физиологических потребностей.

Цель: овладеть практическими навыками совершенствование рецептуры пищевой продукции в зависимости от заданного уровня удовлетворенности физиологических потребностей.

Задание: При выполнении данного практического задания необходимо:

- изучить теоретический материал по данной теме, ответить на контрольные вопросы;
- расчетным методом определить количество компонента или группы компонентов, обеспечивающих достижение в выбранном продукте заданного уровня удовлетворенности физиологических потребностей.

Контрольные вопросы:

1. Чему соответствует оптимальное соотношение ПНЖК:МНЖК:НЖК в соответствии с формулой сбалансированного питания.
2. Принципы пищевой комбинаторики
3. При каком содержании пищевых волокон продукт может считаться источником пищевых волокон
4. Какое пищевое вещество может быть физиологически функциональным ингредиентом.

Практические занятия № 8-10: Семинары на тему «Виды диет».

Цель: овладеть знаниями в области различных диет.

Темы докладов:

1. Кето диета
2. Диета Орниша
3. Интуитивное питание
4. Диета по гликемическому индексу
5. Палео диета
6. История диет
7. Сыроедение

8. Диета по группе крови
9. Диета при псориазе
10. Психогенное переедание
11. Раздельное питание по Шелтону
12. Интервальное голодание
13. Диета 6 лепестков
14. Зональная диета
15. Диета при аутоиммунных заболеваниях
16. Диета Бантинга

Контрольные вопросы:

1. Диеты, основанные на принципах щажения
2. Основные принципы лечебного питания
3. Питание при желудочно-кишечных заболеваниях
4. Принципы питания при нарушении обмена веществ
5. Какое количество действующих рационов лечебно–профилактического питания

Приложение № 3

к п. 3.3

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Основные классы предприятий общественного питания. Характеристика и отличительные особенности.
2. Порядок, способы и этапы создания предприятий общественного питания.
3. Организация работы овощного цеха.
4. Организация производства в горячем цехе.
5. Организация производства в кулинарном цехе заготовочного предприятия
6. Организация моечной столовой посуды и моечной кухонной посуды, сервисная.
7. Характеристика торговых помещений предприятий общественного питания.
8. Принципы составления меню, виды меню.
9. Организация работы предприятий быстрого обслуживания (fast-food).
10. Организация питания по месту работы и учебы населения.
11. Организация и обслуживание населения в местах массового отдыха, спортивных и зрелищных учреждениях.
12. Организация работы бара. Виды баров.
13. Основные типы предприятий общественного питания.
14. Организация работы мясо-рыбного цеха.
15. Организация производства в холодном цехе.
16. Организация производства в кондитерском цехе.
17. Организация работы раздаточной.
18. Организация работы на участке резки хлеба, буфета.
19. Организация работы специализированных предприятий питания (пельменная, т.п. ...).
20. Организация снабжения, складское хозяйство.
21. Характеристика технологического процесса на предприятии общественного питания, в зависимости от структуры производства (цеховая, без цеховая).
22. Сертификация персонала. Составление графиков выхода на работу. Анализ затрат рабочего времени.
23. Организация производства на заготовочном предприятии.
24. Характеристика торговых помещений предприятий общественного питания.
25. Этапы разработки концепции предприятия общественного питания.