

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Сибирский федеральный университет  
Институт торговли и сферы услуг

## **ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ И ПРАКТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПОЛУЧЕНИЯ ПРОДУКТОВ ПОВЫШЕННОЙ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ**

*Методические указания*

*по выполнению контрольной работы для студентов заочной формы  
обучения*

*направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация  
общественного питания»*

*магистерской программы 19.04.04.01 «Новые пищевые продукты для  
рационального и сбалансированного питания»*

Красноярск 2021

## ОГЛАВЛЕНИЕ

<b>Введение</b>	3
Варианты контрольных работ	4
Перечень рекомендуемой литературы	7
Критерии оценивания	8

## ВВЕДЕНИЕ

В соответствии с учебным планом магистров направления подготовки 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания» магистерской программы 19.04.04.01 «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания» студенты заочной формы обучения выполняют контрольную работу по дисциплине «ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ И ПРАКТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПОЛУЧЕНИЯ ПРОДУКТОВ ПОВЫШЕННОЙ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ».

Контрольная работа должна быть выполнена в сроки, установленные учебным графиком, представлена на кафедру технологии и организации общественного питания до начала очередной сессии.

Контрольная работа состоит из трех теоретических вопросов. Выбор варианта контрольной работы определяется по последней цифре зачетной книжки.

При выполнении контрольной работы рекомендуется использовать литературу, представленную в данных методических указаниях.

Ответы на теоретические вопросы контрольных заданий должны быть полными, исчерпывающими, так как проработанный материал в дальнейшем поможет студенту при выполнении лабораторных работ, сдаче экзамена.

Контрольная работа должна быть выполнена в печатном виде (формат А 4). В работе следует оставлять поля, нумеровать страницы. В конце контрольной работы необходимо обязательно привести список использованной литературы.

Особое внимание, помимо содержания работы, студент должен обратить на оформление, которое должно соответствовать современным требованиям СТО СФУ. Объем контрольной работы не ограничивается.

Студент, получив контрольную работу после проверки, должен внимательно ознакомиться с рецензией. С учетом замечаний, рекомендаций преподавателя доработать отдельные вопросы и представить работу на защиту.

Форма и критерии оценки контрольной работы представлены в УМО дисциплины «ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ И ПРАКТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПОЛУЧЕНИЯ ПРОДУКТОВ ПОВЫШЕННОЙ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ». – Фонд оценочных средств.

## ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

### Вариант 1

1. Государственная политика России в области здорового питания. Основные принципы политики государства в области здорового питания. Нормативные документы, отражающие основные положения концепции здорового питания
2. Роль белков в питании человека. Функциональные свойства незаменимых аминокислот. Какие последствия может иметь дефицит белка в питании детей?
3. Охарактеризуйте пищевую ценность молока и молочных продуктов. Какие добавки и в каком виде применяются для их обогащения?

### Вариант 2

1. Дайте характеристику терминам: здоровое питание, пищевая ценность, обогащенные пищевые продукты, новые пищевые продукты, новые технологии пищевых продуктов, продукты повышенной пищевой ценности, пищевые обогатители, специализированные, функциональные пищевые продукты.
2. Роль витаминов в питании взрослого человека и детей. Характеристика витамина С и его функциональные свойства. Суточная потребность взрослого человека и детей в витамине С, продукты, обеспечивающие суточную норму витамина.
3. Значение мучных кондитерских изделий в питании человека. Пищевая ценность. Основные направления повышения пищевой ценности мучных кондитерских изделий.

### Вариант 3

1. Современные приоритеты производства продуктов повышенной пищевой ценности. Научные принципы и критерии обогащения продуктов.
2. Что такое биологически активные добавки? Их роль в производстве продуктов повышенной пищевой ценности. Перечислите группы, на которые делятся биологически активные добавки. Назовите отличия биологически активных добавок от пищевых.
3. Значение мучных кондитерских изделий в питании человека. Способы понижения калорийности мучных кондитерских изделий. Какими витаминами и минеральными веществами целесообразно обогащать мучные кондитерские изделия?

#### **Вариант 4**

1. Что такое «функциональное питание». Требования, предъявляемые к функциональным продуктам. Какие вещества относятся к функциональным пищевым ингредиентам?
2. Пробиотики и пребиотики. Определение, сущность, значение в питании. Перечислите известные вам пробиотические и пребиотические молочные продукты.
3. Пищевая ценность хлеба и хлебобулочных изделий. Способы обогащения хлеба и хлебобулочных изделий. Перечислите и обоснуйте ингредиенты, которыми целесообразно обогащать хлебобулочные изделия в нашем регионе.

#### **Вариант 5**

1. Определение и характеристика рационального, диетического, лечебно-профилактического питания. Основные принципы и значение каждого вида питания. Что такое «здоровое питание»?
2. Факторы, влияющие на недостаток поступления витаминов в организм человека. Роль В-каротина и витамина А в питании взрослого человека и детей.
3. Роль белков мяса в питании человека. Какой вид мяса имеет максимально высокий белковый состав? В чем отличие химического состава мяса птицы от состава мяса животных?

#### **Вариант 6**

1. Что такое «инновационное оборудование»? Перечислите и дайте краткую характеристику инновационного оборудования пищевой промышленности и общественного питания. Как применение инновационного оборудования способствует повышению пищевой ценности продуктов питания
2. Роль пищевых волокон в питании человека. Виды пищевых волокон, их функциональные свойства. Перечислите продукты, имеющие ценность с точки зрения наличия пищевых волокон.
3. Пищевая и биологическая ценность мясных продуктов. Научные основы производства обогащенных мясных изделий. Предложите свой способ обогащения мясных изделий.

#### **Вариант 7**

1. Характеристика состояния здоровья населения Красноярского края. Факторы, влияющие на здоровье. Значение питания в профилактике различных заболеваний.

2. Функциональные свойства липидов. Пищевая ценность жирнокислотного состава липидов рыбы. Какие еще продукты являются источником функциональных липидов.
3. Назовите продукты, являющиеся источником йода. Дайте сравнительную характеристику в табличной форме. В каком виде морская капуста используется для йодирования мясных продуктов?

### **Вариант 8**

1. Сбалансированное, функциональное питание. Определение, сущность, принципы, значение.
2. Характеристика и значение для здоровья человека таких минеральных веществ, как железо, кальций, йод, кремний, селен. Как решается в нашем регионе проблема йододефицита?
3. Способы повышения содержания кальция в мясных рубленых изделиях. В каком виде вводятся функциональные добавки в мясные рубленые изделия? Перечислите обогащенные мясные продукты, которые производятся или реализуются в нашем регионе.

### **Вариант 9**

1. Цели и принципы разработки технологии хлебобулочных изделий повышенной пищевой ценности
2. Симбиотики. Понятие, значение для здоровья человека, источники. Назовите симбиотики, используемые для обогащения молочных продуктов.
3. Принципы обогащения рыбных рубленых изделий. Перечислите виды добавок, которые целесообразно использовать для обогащения рыбных рубленых изделий.

### **Вариант 10**

1. Основные способы переработки ягод и овощей. Цель, значение Новые и перспективные способы переработки ягодного и овощного сырья. Какие виды инновационного оборудования вы можете назвать для максимально высокой сохранности пищевой ценности.
2. Роль пищевых волокон в питании человека, виды, функциональные свойства. Перечислите продукты, являющиеся источником пищевых волокон. Можно ли применять пищевые волокна в молочных продуктах в качестве функциональной добавки?
3. Какие растительные ресурсы нашего региона можно рассматривать для обогащения мясных и рыбных продуктов? Дайте краткое описание и обоснование.

## Перечень рекомендуемой литературы для выполнения контрольной работы

1. Губаненко, Г. А. Комплексная оценка новых видов растительного сырья Красноярского края и целесообразность его использования в производстве функциональных продуктов питания [Текст] : монография / Г. А. Губаненко, Л. А. Маюрникова, Л. П. Рубчевская ; Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т.- Красноярск : СФУ, 2013. - 259 с.
2. Ермош, Л.Г. Теоретические и практические основы получения продуктов повышенной пищевой ценности [Текст]: учебн. Пособие / Л.Г. Ермош; М-во образования и науки РФ, Сиб. Федерал. Ун-т, Торг.-эконом. Ин-т. – Красноярск: СФУ, 2013. – 103 с. *Режим доступа:* <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u61/i-394038.pdf>
3. Ермош, Л.Г. Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания [Текст] : монография / Л. Г. Ермош, Т. Н. Сафронова [и др.].- Красноярск : СФУ, 2013. - 185 с.  
*Режим доступа:* <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u64/i-592798.pdf>
4. Корячкина, С. Я. Технология мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник для вузов / С. Я. Корячкина, Т. В. Матвеева.- СПб. : Троицкий мост, 2011. - 399 с.
5. Меняйло, Л.Н. Научные основы формирования ассортимента пищевых продуктов с заданными свойствами. Технологии получения и переработки растительного сырья [Текст] : коллективная монография / Л. Н. Меняйло [и др.] ; Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т.- Красноярск : СФУ, 2015. - 210 с. *Режим доступа:* <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u62/i-937002076.pdf>
6. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения [Текст] : учебник : [по направлению подготовки бакалавров 240700.62 "Биотехнология"] : соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту 3-го поколения / О. А. Неверова, А. Ю. Просеков, Г. А. Гореликова, В. М. Позняковский.- Москва: ИНФРА-М, 2014.-316 с. *Режим доступа:* <http://www.znaniium.com/bookread.php?book=363762>
7. Сафронова, Т.Н. Способы повышения качества и пищевой ценности булочных изделий [Текст] : монография / Т. Н. Сафронова, Л.Г. Ермош, О.М. Евтухова, Т.Л. Камоза; Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т.- Красноярск: СФУ, 2016. - 171 с. *Режим доступа:* <http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/u66/i-498529.pdf>
8. Сафронова, Т.Н. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий [Текст] : монография / Т.Н. Сафронова, Л.Г. Ермош, О.М. Евтухова, Т.Л. Камоза; Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т.-

Красноярск : СФУ, 2015. - 144 с. *Режим доступа:* <http://lib3.sfu-kras.ru/ft/lib2/elib/u63/i-147294606.pdf>

9. Сафронова, Т. Н. Научное обоснование технологий и рецептур кулинарной продукции с использованием продуктов переработки топинамбура [Текст] : монография / Т. Н. Сафронова, Л. Г. Ергош, И. П. Березовикова ; Краснояр. гос. торгово-эконом. ин-т.- Красноярск : КГТЭИ, 2011. - 166 с.
10. СТО 4.2.07-14. Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению текстовых документов. // СФУ, 2014г. Режим доступа: <http://about.sfu-kras.ru/node/8127>
11. Функциональные пищевые продукты. Введение в технологии [Текст] : учебник для вузов / А. Ф. Доронин, Л. Г. Ипатова [и др.] ; ред. А. А. Кочеткова.- М. : ДеЛи принт, 2009. - 287 с.
12. Функциональные продукты питания [Текст] : учебное пособие / Р. А. Зайнуллин [и др.].- Москва : КНОРУС, 2016. - 303 с.

#### **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

- Научная электронная библиотека (eLIBRARY.RU): <http://elibrary.ru>
- Электронная библиотека диссертаций (ЭБД) РГБ: <http://dvs.rsl.ru> (доступ к полному тексту)
- Электронная библиотека диссертаций (ЭБД) РГБ: <http://diss.rsl.ru> (доступ к каталогу)
- Электронно-библиотечная система "ИНФРА-М": <http://www.znanium.com>
- Электронно-библиотечная система «Лань»: <http://e.lanbook.com>
- Oxford Russia Fund eContent library: <http://lib.myilibrary.com>
- Web of Science: <http://isiknowledge.com>
- Библиотека ГОСТов и нормативных документов: <http://libgost.ru>

#### **Критерии оценивания контрольной работы:**

- оценка «зачтено»

выставляется студенту, если все предложенные вопросы раскрыты полностью, студент умеет получать и обрабатывать информацию из различных источников, используя самые современные информационные технологии, владеет вопросами современного состояния в области данной темы, грамотно излагает материал, обладает навыками оформления научных отчетов, рефератов.

- оценка «не зачтено»

выставляется студенту, если все или отдельные вопросы раскрыты не достаточно, если информация представлена без обработки, студент не обладает навыками оформления научных отчетов, рефератов, делает грамматические ошибки. Работа отправляется на доработку.