

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

ФГБОУ ВО Брянский ГАУ

Кафедра технологического оборудования животноводства  
и перерабатывающих производств

Е.И. Слезко, В.Е. Гапонова, А.И. Купреенко

# ТЕСТЫ И ЗАДАНИЯ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ЛЕЧЕБНОГО И ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ

**Методическое указание**  
для студентов очной и заочной формы обучения  
по направлению подготовки  
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания



Брянская область

2022

УДК 613.292 (076)  
ББК 51.230:36.99  
С 47

Слезко, Е. И. Тесты и задания по Технологии продуктов лечебного и профилактического питания: методическое указание для студентов очной и заочной формы обучения 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания по направлению подготовки / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, А. И. Купреенко. – Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2022. – 40 с.

Методические указания для контроля знаний студентов очной и заочной формы, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Методическое указание разработано в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и предназначены для изучения дисциплины Технологии продуктов лечебного и профилактического питания.

Рецензенты: к.э.н., доцент кафедры технологического оборудования животноводства и перерабатывающих производств Исаев Х.М.

Главный технолог ООО "ППК "ВРЕМЯ ЕСТЬ" Кривоножко В.А.

*Рекомендовано к изданию решением учебно-методической комиссией инженерно-технологического института Брянского ГАУ протокол № 2 от 28 октября 2022 года.*

© Брянский ГАУ, 2022  
© Е.И. Слезко, 2022  
© В.Е. Гапонова, 2022  
© А.И. Купреенко, 2022

## Содержание

Введение	4
Тестовые задания	7
Ответы на тестовые задания	28
Ситуационные задания	31
Темы рефератов	36
Рекомендуемая литература	38

## Введение

Среди множества средств, способствующих здоровью, высокой умственной и физической работоспособности, долголетию, важнейшее место занимает питание. Питание является основной физиологической потребностью организма. От правильного режима питания зависят здоровье, жизнеспособность, работоспособность, устойчивость человека к воздействиям внешней среды, полноценное развитие его физических и духовных сил.

Применение на промышленных предприятиях усовершенствованных технологий и автоматизации труда позволило улучшить условия работы, однако не сократило времени контакта с вредными химическими веществами. Важной проблемой является исследование комбинированного действия различных химических веществ в условиях одного производства и сочетанного действия (совместное воздействие веществ и производственных факторов другой природы, например – микроклимат, шум, вибрация, аэрозоли и др.), прогнозирование эффектов их совместного действия, а также изучение дозо-временной зависимости развития профессиональной патологии.

Необходимо учитывать, что даже относительно невысокие концентрации химических веществ (ниже экспериментально установленного порога хронического действия) могут вызвать определенные отклонения в состоянии здоровья работников, что при длительном стаже работы может привести к развитию профессиональной патологии.

Вместе с этим, длительное потребление несбалансированного, неадекватного питания в условиях воздействия химического фактора, является дополнительной причиной развития патологического процесса, который может сформироваться и клинически проявиться даже через годы после прекращения контакта с вредными химическими веществами.

Поэтому в общем комплексе мероприятий по предупреждению неблагоприятного воздействия на организм вредных факторов производственной среды, важная роль должна принадлежать организации на производстве патогенетически обоснованного лечебно-профилактического питания.

Лечебно-профилактическое питание (ЛПП) - это рациональное питание, построенное с учетом метаболизма чужеродных соединений в организме и роли отдельных компонентов пищи, оказывающих защитный эффект при воздействии химических соединений или вредного влияния физических факторов производства.

Лечебно-профилактическое питание должно быть дифференцированным и учитывать патогенетические механизмы действия вредных факторов производства, а также:

- повышать защитные функции физиологических барьеров, препятствуя проникновению вредных химических веществ внутрь организма, и обеспечивать устойчивость к воздействию неблагоприятных факторов окружающей среды;

- способствовать усилению процессов связывания и выведения ядов или продуктов их обмена из организма;

- способствовать корригированию биотрансформации промышленных ядов путем окисления, метилирования, дезаминирования и других биохимических процессов, направленных на образование в организме слаботоксичных продуктов обмена или блокировать, тормозить эти реакции, если возникают продукты обмена, токсичнее исходных;

- улучшать функциональное состояние органов и систем, преимущественно пораженных вредными производственными факторами, повышать антитоксическую функцию печени, в особенности при воздействии гепатотропных ядов;

- компенсировать возникающий под воздействием вредных производственных факторов дефицит пищевых веществ, в особенности тех, которые не синтезируются в организме;

- оказывать благоприятное действие на ауторегуляторные реакции организма, в том числе на нервную и эндокринную регуляцию иммунной системы, обмен веществ;

- способствовать повышению общей сопротивляемости организма и его адаптационных резервов, улучшению самочувствия, снижению общей и профессиональной заболеваемости, продлению активной жизни.

Понимание роли множественных процессов внутренней защиты организма и метаболизма чужеродных веществ открывает возможности регуляции и целенаправленного воздействия на их биологические эффекты.

## Тестовые задания

### **1. Лечебно-профилактическое питание - это:**

А. Питание лиц, работающих в условиях неблагоприятного (особо вредного) воздействия производственной среды, направленное, в первую очередь, на профилактику профессиональных заболеваний

Б. Питание лиц, находящихся на стационарном лечении в лечебно-профилактических учреждениях

В. Питание лиц, проживающих в неблагоприятных экологических условиях, направленное на профилактику экологически обусловленных заболеваний

### **2. Укажите, виды лечебно-профилактического питания:**

А. Рационы, витаминные препараты, молоко или кисломолочные продукты, пектины

Б. Профилактические завтраки, обеды, ужины

В. Блюда, напитки, специализированные продукты

### **3. Рационы лечебно-профилактического питания:**

А. Разработаны варианты № 1, 2, 3, 4, 5, 6; выдаются в обеденный перерыв; должны содержать не менее 30% суточной потребности в нутриентах и энергии;

Б. Разработаны варианты № 1, 2, 2 а, 3, 4, 4 а, 4 б, 5; выдаются, как правило, перед началом смены; должны содержать не менее 50% суточной потребности в нутриентах и энергии.

### **4. Витаминные препараты в качестве отдельного вида лечебно-профилактического питания выдаются при работе в условиях:**

А. Высоких температур, действия никотинсодержащей пыли

Б. Низких температур, действия шума, вибрации

### **5. Лечебно-профилактическое питание предназначено для:**

- А. Работников промышленных предприятий, работающих во вредных условиях труда
- Б. Рабочих, имеющих признаки профессиональных заболеваний с целью предупреждения развития клинических признаков
- В. Здоровых людей трудоспособного возраста

### **6. Лечебно - профилактическое питание основывается на принципах:**

- А. Рационального питания
- Б. Сбалансированности питания
- В. Диетического питания

### **7. Лечебно-профилактическое питание должно:**

- А. Повышать защитные функции физиологических барьеров организма (кожа, слизистые ЖКТ, носоглотки и дыхательных путей)
- Б. Стабилизировать процессы выведения из организма ксенобиотиков и неблагоприятных продуктов их обмена
- В. Повышать антиоксидантную функцию органов и систем - мишеней, на которые могут воздействовать вредные факторы

### **8. Пектиновые вещества способствуют:**

- А. В кишечнике связывают свинец, ртуть, марганец
- Б. Способствуют выделению из организма ряда вредных веществ и понижению концентрации в крови
- В. Ухудшают процесс пищеварения
- Г. Ухудшают процесс выведения вредных веществ и их метаболитов из организма

### **9. Витамины включаются в лечебно-профилактические рационы:**

- А. При необходимости в зависимости от индивидуальных особенностей работника



Б. В составе пищевых продуктов

В. В виде чистых препаратов

**10. Лечебно-профилактическое питание работники должны получать:**

А. До начала смены

Б. В обеденный перерыв

В. После смены

**11. Показаниями к назначению рациона № 4 лечебно-профилактического питания является:**

А. Работа с радионуклидами и источниками ионизирующих излучений

Б. Производство неорганических кислот, щелочных металлов, соединений хлора и фтора

В. Работа в контакте с соединениями свинца

Г. Производство углеводов, сероуглерода, тетраэтилсвинца, фосфорорганических соединений

Д. Работа с соединениями хрома и хромсодержащими соединениями

Е. Производство бензола, соединений мышьяка, ртути, фосфора, а также – в условиях повышенного атмосферного давления

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

А. Работа с радионуклидами и источниками ионизирующих излучений

Б. Производство неорганических кислот, щелочных металлов, соединений хлора и фтора

В. Производство углеводов, сероуглерода, тетраэтилсвинца, фосфорорганических соединений

Г. Работа с соединениями хрома и хромсодержащими соединениями

Д. Производство бензола, соединений мышьяка, ртути, фосфора, а также – в условиях повышенного атмосферного давления

Е. Работа в контакте с соединениями свинца

**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 углеводов, 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. Показаниями к назначению рациона № 5 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 углеводов, 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

**15. Показаниями к назначению рациона № 3 лечебно-профилактического питания является:**

- А. Работа с соединениями хрома и хромсодержащими соединениями
- Б. Работа в контакте с соединениями свинца
- В. Работа с радионуклидами и источниками ионизирующих излучений
- Г. Производство углеводов, сероуглерода, тетраэтилсвинца, фосфорорганических соединений

Д. Производство бензола, соединений мышьяка, ртути, фосфора, а также – в условиях повышенного атмосферного давления

Е. Производство неорганических кислот, щелочных металлов, соединений хлора и фтора

**16. Показаниями к назначению рациона № 1 лечебно-профилактического питания является:**

А. Работа с соединениями хрома и хромсодержащими соединениями

Б. Работа в контакте с соединениями свинца

В. Работа с радионуклидами и источниками ионизирующих излучений

Г. Производство углеводов, сероуглерода, тетраэтилсвинца, фосфорорганических соединений

Д. Производство бензола, соединений мышьяка, ртути, фосфора, а также – в условиях повышенного атмосферного давления

Е. Производство неорганических кислот, щелочных металлов, соединений хлора и фтора

**17. Рацион №1 насыщен продуктами, содержащими:**

А. Полиненасыщенные жирные кислоты

Б. Полноценным белком

В. Липотропные вещества

**18. Действие рациона № 2 обеспечивается содержанием:**

А. Полиненасыщенных жирных кислот

Б. Полноценного белка

В. Липотропных веществ

**19. Рацион № 3 характеризуется высоким содержанием:**

А. Полиненасыщенных жирных кислот

Б. Белка

В. Липотропных веществ

Г. Пектина

Д. Витаминов

**20. В рационе № 4 лечебно-профилактического питания обязательно:**

А. Входят продукты, богатые липотропными веществами

Б. Резко уменьшают использование продуктов, богатых поваренной солью

В. Повышают содержание пектиновых веществ

Г. Увеличивают содержание белка

**21. Допускается ли замена молока кефиром и простоквашей:**

А. Да

Б. Нет

В. В зависимости от состояния здоровья работника.

**22. Под термином рациональное питание понимают:**

А. Питание, соответствующее по калорийности энерготратам человека, содержащее все пищевые вещества в необходимых количествах, сбалансированное по содержанию основных пищевых веществ и способствующее хорошему усвоению питательных веществ вследствие высоких органолептических свойств пищи, кроме того, предусматривающее соблюдение определенного режима

Б. Питание, соответствующее по калорийности энерготратам человека, содержащее балластные вещества, способствующие нормализации пищеварения, с высоким содержанием в рационе основных источников микронутриентов и витаминных элементов, а также с высоким содержанием соединений металлов и предусматривающее 4-х кратное поступление пищи в течение суток с соблюдением калорийности в зависимости от возраста человека

В. Питание, содержащее все пищевые вещества в необходимых количествах и сбалансированное по содержанию основных пищевых веществ

Г. Питание, способствующее хорошему усвоению питательных веществ вследствие высоких органолептических свойств пищи и предусматривающее соблюдение определенного режима

**23. Лечебно-профилактическое питание предназначено для:**

А. Защиты организма с учетом патогенетических механизмов действия вредных факторов производства

Б. Предупреждения возникновения и развития синдромов недостаточного питания

В. Предупреждения возникновения алиментарно-зависимых заболеваний

Г. Предупреждения возникновения и развития синдромов избыточного питания

**24. Лечебно-профилактическое питание выдается:**

А. Рабочим, инженерно-техническим работникам при наличии вредных производственных факторов

Б. Рабочим химической промышленности, врачам, преподавателям, воспитателям детских садов

В. Инженерно-техническим работникам, работникам горнодобывающей промышленности, водителям транспорта категории С и D

Г. Врачам, сотрудникам научно исследовательских институтов, работникам, занятым разработкой в атомной промышленности

**25. Оптимальным соотношением белков, жиров и углеводов в рационах взрослого трудоспособного населения является:**

А. 1:1:4

Б. 1:0,8:5

В. 1:1,1:4,8

Г. 1:0,8:3

Д. 1:1:6

**26. Количество килокалорий, выделяемое при сгорании 1 г углеводов:**

А. 3

Б. 4

В. 7

Г. 9

**27. При недостаточном поступлении в организм человека железа наблюдается:**

А. Развивается анемия

Б. Нарушается водный обмен

В. Снижается прочность костей

Г. Повышается проницаемость сосудов

**28. В процессе свертывания крови участвуют витамины группы:**

А. К

Б. В

В. Д

Г. Е

**29. Пищевой продукт, с которым чаще всего связывают возникновение сальмонеллеза:**

А. Гречневая крупа

Б. Яйца

В. Конфеты

Г. Ягоды

**30. Отбор проб готовых блюд на предприятиях общественного питания для лабораторного исследования производят:**

А. С раздачи

Б. С подноса посетителя

В. Из котла

Г. С раздачи и из котла

**31. В диете при лечении туберкулёза легких увеличивают количество:**

А. Углеводов

Б. Жиров

В. Белков

Г. Белков и жиров

**32. При назначении диеты учитывают**

А. Характер и стадию заболевания

Б. Только состояние больного

В. Состояние больного, характер и стадию заболевания+

Г. Только характер заболевания

**33. Обеспечение термического щажения достигается использованием блюд с температурой в интервале, в С<sup>0</sup>:**

А. 10-50<sup>0</sup> С

Б. 15-60<sup>0</sup> С

В. 20-70<sup>0</sup> С

Г. 25-60<sup>0</sup> С

**34. При выраженном обострении хронического панкреатита показан вариант диеты:**

А. С механическим и химическим щажением+

Б. Основной вариант стандартной диеты

В. С повышенным количеством белка

Г. С пониженным количеством белка

**35. К продуктам, являющимся важнейшими пищевыми источниками**

**белка, относятся:**

- А. Картофель
- Б. Бананы
- В. Мясо
- Г. Фрукты

**36. Снижает перистальтику кишечника:**

- А. Свекла
- Б. Сырое яблоко
- В. Любое холодное блюдо
- Г. Рисовый отвар

**37. При целиакии показан вариант диеты:**

- А. С механическим и химическим щажением
- Б. Основной вариант стандартной диеты
- В. С повышенным количеством белка
- Г. С пониженным количеством белка

**38. «Скрытый глютен» может содержаться в:**

- А. Вареной колбасе
- Б. Рисе
- В. Горохе
- Г. Картофеле

**39. Продукты, увеличивающие всасывание железа:**

- А. Чай
- Б. Фрукты
- В. Бобовые
- Г. Орехи



**40. К водорастворимым витаминам относится:**

- А. Е
- Б. В12
- В. А
- Г. Д

**41. К безглютеновым кашам относится:**

- А. Ржаная
- Б. Пшеничная
- В. Пшенная
- Г. Овсяная

**42. По пищевой ценности какая крупа занимает первое место:**

- А. Кукурузная
- Б. Перловая
- В. Гречневая
- Г. Рисовая

**43. Уменьшают всасывание железа в кишечнике:**

- А. Аскорбиновая кислота
- Б. Чай
- В. Кисломолочные продукты
- Г. Мясо

**44. Основным документом организации лечебного питания в медицинской организации является:**

- А. Семидневное сводное меню
- Б. Картотека блюд
- В. Сведения о наличии больных, состоящих на питании
- Г. Все перечисленное-

**45. Диеты для основных групп заболеваний первым разработал:**

А. А.И. Яроцкий

Б. И.П. Павлов

В. М.И. Певзнер

**46. Объем свободной жидкости, рекомендуемый при низкобелковой диете, составляет:**

А. 0,8-1 л

Б. 1,0-1,5 л

В. 1,5-2,0 л

Г. 2,0-2,5 л

**47. Особенностью высококалорийной диеты у больных сахарным диабетом является:**

А. Дробный режим приема пищи

Б. Исключаются смеси белковые композитные

В. Исключение рафинированных углеводов

Г. Рекомендуются жиры, богатые насыщенными жирными кислотами

**48. В диете № 7 содержание жира составляет:**

А. 80-85 г

Б. 110-120 г

В. 90-100 г

Г. 60-70 г

**49. При обострении мочекаменной болезни в питание можно добавлять:**

А. Зелень петрушки

Б. Чеснок

В. Перец

**50. Больные хронической почечной недостаточностью в начальной стадии должны получать диету:**

- А. 7
- Б. 7 в
- В. 7 а
- Г. 7 б

**51. При хроническом нефрите с нефротическим компонентом назначается диета:**

- А. 7 б
- Б. 7 в
- В. 7/10
- Г. 7 а
- Д. 7 г

**52. Что относят к продуктам функционального питания:**

- А. Зерновые завтраки; хлебобулочные, макаронные и кондитерские изделия; морепродукты и т.д.
- Б. Каши, макаронные изделия, супы
- В. Кофе, чай, газированные напитки

**53. Гомеостаз - это:**

- А. Саморегулирование
- Б. Регулирование процессов
- В. Анализ процесса

**54. Рационы лечебно-профилактического питания ограничивают накопление в организме:**

- А. Вредных веществ, повышает его сопротивляемость организма
- Б. Химических веществ
- В. Биологических веществ

**55. При помощи какого аппарата определяют массовую долю сухих веществ (экспресс-метод):**

- А. В аппарате Чижовой
- Б. В аппарате Вишневого
- В. В аппарате Никитинского

**56. Кислотность определяют:**

- А.  $^{\circ}\text{T}$
- Б.  $\text{C}^{\circ}$
- В. А

**57. Из меню пожилых людей рекомендуется исключить следующие продукты:**

- А. Копченую рыбу, колбасу, гусятину, свинину, рыбу
- Б. Копченую рыбу, колбасу, гусятину, свинину, мясо старой птицы любого вида
- В. Молоко, хлеб, творог

**58. Сельдь после предварительного вымачивания, используют при диете №:**

- А. № 9
- Б. № 11
- В. № 3

**59. Овощные супы можно готовить на костном или мясо-костном бульоне при диете №:**

- А. № 2, 15
- Б. № 10
- В. № 1,5

60. Дополните, как называется неспособность организма продуцировать фермент в-галактозидазу, под действием которой лактоза расщепляется на две составляющие ее молекулы: глюкозу и галактозу, \_\_\_\_\_.

61. Дополните, как называется наследственное запрограммированное явление \_\_\_\_\_.

62. Дополните, как называется полное прекращение всех биологических процессов (стерилизация, использование антисептиков и антибиотиков, стерилизующее фильтрование, ионизирующее излучение) \_\_\_\_\_.

63. Дополните, как называется замедление, подавление жизнедеятельности микроорганизмов и растительного сырья при помощи различных физических, химических, физико-химических и биохимических факторов \_\_\_\_\_.

64. Дополните, как называется поддержание жизненных процессов в сырье и использование его естественного иммунитета – невосприимчивости к действию микроорганизмов \_\_\_\_\_.

65. Энергетическая ценность рационов профилактического питания должна составлять около (дополните) \_\_\_\_\_ % суточной потребности в энергии.

66. Температура первых блюд в лечебно-профилактическом питании не должна превышать \_\_\_\_\_, вторых — \_\_\_\_\_, холодных блюд и напитков должна быть не ниже \_\_\_\_\_ (дополните).

67. Дополните, что является слабыми возбудителями секреции \_\_\_\_\_.

68. Дополните, что является сильным возбудителем секреции

\_\_\_\_\_.

69. Дополните, что оказывает существенное влияние на секреторные функции желудка \_\_\_\_\_.

70. При термическом щажении температура горячих блюд должна быть не выше \_\_\_\_\_, а холодных — не ниже \_\_\_\_\_ (дополните).

71. В рационе №4 лечебно-профилактического питания режим питания дробный и составляет \_\_\_\_\_ (дополните).

72. Диетотерапия основана на \_\_\_\_\_ слизистой оболочки желудка и \_\_\_\_\_.

73. Дополните, \_\_\_\_\_ кислота и пиридоксин \_\_\_\_\_ кислотность желудочного сока.

74. В рационе №5 лечебно-профилактического питания характерной чертой является \_\_\_\_\_ (дополните).

75. В рационе №5 лечебно-профилактического питания больным следует потреблять повышенное количество жидкости, в объеме \_\_\_\_\_ (дополните)

76. Рацион №7 лечебно-профилактического питания характеризуется \_\_\_\_\_ содержанием \_\_\_\_\_ (дополните).

77. Общая энергетическая ценность диеты № 8 составляет \_\_\_\_\_ ккал.

78. Рацион №9 лечебно-профилактического питания предназначен для больных \_\_\_\_\_ (дополните).

79. Рацион №10 лечебно-профилактического питания предполагает ограничение соли до \_\_\_\_\_ г (дополните).

80. Супы слизистые молочные включаются в диеты № \_\_\_\_\_ (дополните).

81. Супы протертые включают в диеты № \_\_\_\_\_ (дополните).

82. Супы-пюре включают в диеты № \_\_\_\_\_ () и готовят из разнообразных круп в сочетании с \_\_\_\_\_ (дополните).

83. Мясо отварное применяется в диетах № \_\_\_\_\_ (дополните).

84. Мясное суфле входит в диеты № \_\_\_\_\_ (дополните).

85. Яблоки печеные являются компонентом диет № \_\_\_\_\_ (дополните)

86. К \_\_\_\_\_ продуктам относятся специализированные продукты, предназначенные для целей профилактического и лечебного питания (дополните).

87. Регулирование обмена глюкозы происходит при участии гормона поджелудочной железы - \_\_\_\_\_ (дополните).

88. В организме человека сорбит превращается во \_\_\_\_\_, увеличивает при этом выделение \_\_\_\_\_ (дополните).

89. Энергетическая ценность сорбита пищевого составляет \_\_\_\_\_ (дополните).
90. Диетическую направленность имеют изделия, обогащенные \_\_\_\_\_ волокнами (дополните).
91. Репчатый лук в лечебно-профилактическом питании применяют только после \_\_\_\_\_ обработки (дополните).
92. Дополните, как называется болезнь, в основе которой лежит нарушение обмена веществ, особенно жирового, связанного с расстройством нервной регуляции \_\_\_\_\_
93. Дополните, как называются естественные полимеры, входящими в состав овощей, фруктов и ягод \_\_\_\_\_
94. Дополните, что являются хорошим источником пектина \_\_\_\_\_
95. Продукты, содержащие пектин, необходимо принимать перед \_\_\_\_\_ работы (дополните).
96. При вредных условиях труда молоко выдается из расчета \_\_\_\_\_ л на человека за рабочую смену.
97. Основоположником отечественной науки о питании, создателем института питания является \_\_\_\_\_ (дополните).
98. Автором концепции сбалансированного питания является \_\_\_\_\_ (дополните).



99. Раздел нутрициологии, изучающий питание человека в норме и при патологических состояниях, называется: \_\_\_\_\_ (дополните).

100. При диетах № 7, 10 молочный суп готовят с ограниченным содержанием соли и отпускают не более \_\_\_\_\_ г на порцию (дополните).

101. Супы-пюре на крупяном отваре называются \_\_\_\_\_ (дополните).

102. Супы-пюре на молочном соусе, называются \_\_\_\_\_ (дополните).

103. Для повышения пищевой ценности и улучшения вкусовых качеств супы, кроме «супа-пюре из бобовых», заправляют \_\_\_\_\_ или яично-молочной смесью \_\_\_\_\_ (дополните).

104. Готовые супы-пюре хранят до отпуска на водяной бане при температуре \_\_\_\_\_ не более \_\_\_\_\_ (дополните).

105. Для приготовления сладких супов при диете № 1 используют яблоки \_\_\_\_\_, при диете № 5 – \_\_\_\_\_ (дополните).

106. Сладкие супы можно отпускать со сметаной или сливками, в количестве \_\_\_\_\_ г на порцию (дополните).

107. В первую половину беременности общая калорийность суточного рациона должна составлять от \_\_\_\_\_ до \_\_\_\_\_ ккал (дополните).

108. Во второй половине беременности в связи с увеличением массы плода потребность в белке возрастает до \_\_\_\_\_ г (дополните).

109. Суточная потребность беременной в жидкости составляет около \_\_\_\_\_ л, значительная часть этого количества содержится в продуктах (дополните).

110. В первой половине беременности количество соли должно составлять \_\_\_\_\_ г (дополните).

111. В первой половине беременности наиболее физиологично \_\_\_\_\_ (дополните).

112. Свинину рекомендуется использовать только при диете № \_\_\_\_\_ (дополните).

113. Бульон, полученный при варке рыбы, используется для приготовления супов и соусов при диетах № \_\_\_\_\_ (дополните).

114. Рецептуры Сборника составлены из расчета использования столовых куриных яиц II категории средней массой \_\_\_\_\_ г с отходом на скорлупу, стек и потери \_\_\_\_\_ % (дополните).

115. Омлеты из яичных белков используют при диете № \_\_\_\_\_ (дополните).

116. Желтки ограничивают при диете № \_\_\_\_\_ (дополните).

117. Норма соли в блюдах из яиц составляет: в яичницах – на 1 яйцо \_\_\_\_\_ г, в омлетах – на 1 яйцо \_\_\_\_\_ г (дополните).

**118.** Творог поступает на предприятия общественного питания \_\_\_\_\_ (18% жира, 65% влаги), \_\_\_\_\_ (9% жира, 73% влаги) и \_\_\_\_\_ (0,6% жира, 80% влаги) (дополните).

**119.** Из творога и творожной массы готовят \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_ блюда (дополните).

### Ответы на тестовые задания

№ вопроса	Ответ на вопрос	№ вопроса	Ответ на вопрос	№ вопроса	Ответ на вопрос
1	А	49	А	97	М.Н. Шатерников
2	А	50	А	98	А.А. Покровский
3	Б	51	А	99	диетологией
4	А	52	А	100	250
5	А	53	А	101	супы-шлемы
6	А	54	А	102	супы-кремы
7	А, В	55	А	103	сливочным маслом и горячим молоком, льезоном
8	А, Б	56	А	104	80-85°С, 1-1,5 часа
9	В	57	Б	105	сладкие, сладкие и кисло-сладкие
10	А	58	А	106	20
11	Е	59	А	107	2400-2700
12	Г	60	лактозная недостаточность	108	120
13	Д	61	старость	109	2-2,5
14	В	62	принцип абиоза	110	10-12 г
15	Б	63	принцип анабиоза	111	4-х разовое питание
16	В	64	принцип биоза	112	15
17	Б, В	65	45 %	113	2, 15
18	А, Б	66	60°С, 55°С, 14°С	114	46, 12,5
19	Г, Д	67	это супы молочные, крупяные или овощные (из картофеля, моркови, свеклы); каши молочные жидкие; вываренное мясо, отварная рыба; яйца, всмятку или в виде омлета; черствый пшеничный хлеб из сортовой муки; некрепкий чай	115	5

20	А, Б	68	пряности (горчица, хрен и др.); все блюда, приготовленные путем жаренья; консервы; блюда, содержащие экстрактивные вещества (например, крепкие бульоны); ржаной хлеб; крепкие чай, алкогольные, газированные напитки	116	9
21	А	69	консистенция пищи	117	0,25, 0,5
22	А	70	60°C, 15°C	118	жирный, полужирный, нежирный
23	А	71	5-6 раз в сутки	119	холодные, горячие
24	А	72	механическом щажении, химической стимуляции железистого аппарата пищевыми раздражителями		
25	А	73	никотиновая, повышают		
26	Б	74	пониженное количество липидов		
27	А	75	2-2,5 л/сут		
28	А	76	пониженным, белка		
29	Б	77	1600-1850		
30	А	78	сахарным диабетом		
31	В	79	5-6		
32	В	80	№ 1 а и 1 б		
33	Б	81	2, 4, 5		
34	А	82	1, 5, овощами		
35	В	83	3, 4, 5, 6, 7, 8, 9,		

			10, 11		
36	Г	84	1, 4, 5, 10		
37	В	85	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10		
38	А	86	диетическим		
39	Б	87	инсулина		
40	Б	88	фруктозу, желчи		
41	В	89	354 ккал		
42	В	90	пищевыми		
43	Б	91	тепловой		
44	Г	92	атеросклероз		
45	В	93	пищевыми веществами		
46	А	94	яблочные выжимки		
47	В	95	началом		
48	Б	96	0,5		

## Ситуационные задания

**Задание 1.** Рассчитать суточный расход энергии технолога общественного питания женщины 35 лет с массой тела 65 кг.

**Задание 2.** Рассчитать суточный расход энергии механизатора 25 лет с массой тела 79 кг.

**Задание 3.** Рассчитать суточный расход энергии медсестры 50 лет с массой тела 80 кг.

**Задание 4.** Выполнить расчёт энергетической ценности пищевых продуктов. Посчитайте калорийность приведённых в таблице продуктов.

Продукт	Содержание веществ в 100 г. продукта, г.			Энергетическая ценность, ккал			Итого
	белки	жиры	углеводы	белки	жиры	углеводы	
Хлеб ржаной	7	1	40				
Хлеб пшеничный	8	1	42				
Сосиски	12,3	25	-				
Яйца куриные	12,7	11,5	0,7				
Сахар	-	-	99,8				
Кефир	3	3,2	4,5				
Капуста	1,8	-	5,4				

**Задание 5.** Определить энергетическую ценность 28г икры белужьей зернистой, если в ней содержится (в %): белков – 27.2, жиров – 14.2, углеводов – 0. Установить процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенных продуктов.

**Задание 6.** Определить энергетическую ценность 60г оливок консервированных, если в них содержится (в %): белков - 1.8, жиров – 16.3, углеводов – 5.2. Установить процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенных продуктов.

**Задание 7.** Определить энергетическую ценность 150г брусники, если в ней содержится (в %): белков - 0.7, жиров – 0.5, углеводов – 8.0. Установить процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенных продуктов.

**Задание 8.** Определить энергетическую ценность 125г йогурта 3.2% жирности сладкого, если в нем содержится (в %): белков – 5.0, жиров – 3,2, углеводов – 8,5. Установить процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенных продуктов.

**Задание 9.** Определить энергетическую ценность 90г белых грибов (свежих), если в них содержится (в %): белков - 3.7, жиров – 1.7, углеводов – 1.1. Установить процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенных продуктов.

**Задание 10.** Определить энергетическую ценность 130г скумбрии атлантической холодного копчения, если в ней содержится (в %): белков -23.4, жиров – 6.4, углеводов – 0. Установить процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенных продуктов.

**Задание 11.** Определить энергетическую ценность 160г икры кабачковой, если в ней содержится (в %): белков - 2.0, жиров – 9.0, углеводов – 8.54. Установить процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенных продуктов.

**Задание 12.** Определить энергетическую ценность 210г грейпфрута, если в нем содержится (в %): белков – 0.9, жиров – 0.2, углеводов – 6.5. Установить процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенных продуктов.



**Задание 13.** Определить энергетическую ценность 190г компота из абрикосов, если в нем содержится (в %): белков – 0.5, жиров – 0, углеводов – 21.0. Установить процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенных продуктов.

**Задание 14.** Определить энергетическую ценность 80г говядины тушеной (консервы), если в ней содержится (в %): белков - 16.8, жиров – 17.0, углеводов – 0. Установить процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенных продуктов.

**Задание 15.** Определить энергетическую ценность 180г судака в томатном соусе (консервы), если в нем содержится (в %): белков – 14.0, жиров – 5.3, углеводов – 3.7. Установить процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенных продуктов.

**Задание 16.** Определить энергетическую ценность 190г сока томатного, если в нем содержится (в %): белков - 1.0, жиров – 0, углеводов – 3,5. Установить процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенных продуктов.

**Задание 17.** Определить энергетическую ценность 120г грудинки сырокопченой из свинины, если в ней содержится (в %): белков - 8.9, жиров – 63.3, углеводов – 0. Установить процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенных продуктов.

**Задание 18.** Определить энергетическую ценность 90г голландского круглого сыра, если в нем содержится (в %): белков - 23.7, жиров – 30.5, углеводов – 0. Установить процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенных продуктов.

**Задание 19.** Определить энергетическую ценность 90г зеленого горошка (консервы), если в нем содержится (в %): белков - 3.1, жиров – 0.2, углеводов – 6.5. Установить процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенных продуктов.

**Задание 20.** Определить энергетическую ценность 130г камбалы обжаренной в масле (консервы), если в ней содержится (в %): белков – 14.4, жиров – 21.3, углеводов – 0. Установить процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенных продуктов.

**Задание 21.** Определить энергетическую ценность 60г халвы подсолнечной ванильной, если в ней содержится (в %): белков -11.6, жиров – 29.7, углеводов – 41.5. Установить процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенных продуктов.

**Задание 22.** Определить энергетическую ценность 15г томат-пасты, если в ней содержится (в %): белков -3.6, жиров – 0, углеводов – 11.8. Определить энергетическую ценность 140г языка говяжьего в желе, если в нем содержится (в %): белков – 71.8, жиров – 15.1, углеводов – 0.6. Установить процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенных продуктов.

**Задание 23.** Определить энергетическую ценность 35г масла сливочного несоленого, если в нем содержится (в %): белков -0.5, жиров – 82.5, углеводов – 0.8. Определить энергетическую ценность 170г томатов (грунтовых), если в них содержится (в %): белков – 1.1, жиров – 0.2, углеводов – 3.5. Установить процент удовлетворения суточной потребности организма среднестатистического человека в белках, жирах, углеводах и энергии за счет предложенных продуктов.

**Задание 24.** Заполнить таблицу «Характеристика диет», охарактеризовав 15 лечебных диет.

Наименование диеты и её назначение	Цель диеты	Полноценность диеты, режим питания, количество соли	Запрещающие блюда	Рекомендуемые блюда

**Задание 25.** Изучите однодневное меню, предложенное преподавателем, для больного язвенной болезнью. Проанализировав приведенное меню, выполните задания.

1. Какую ошибку допустил составитель меню для больного язвенной болезнью?

2. Рассчитайте, используя таблицу калорийности, химический состав (содержание белков, жиров, углеводов) и калорийность предложенного меню:

Содержание белков \_\_\_\_\_ г, жиров \_\_\_\_\_ г, углеводов \_\_\_\_\_ г; калорийность \_\_\_\_\_ ккал.

## Темы рефератов

1. Разработка и производство продуктов для детского, диетического и геродиетического питания.
2. Специализированные пищевые рационы для коррекции гормональных и метаболических нарушения обмена веществ больных людей.
3. Производство лечебных и лечебно-профилактических продуктов на основе крови убойных животных: опыт, проблемы, перспективы.
4. Механизмы физико-химических процессов в развитии прикладных аспектов рационального использования крови убойных животных.
5. Антианемические продукты на основе крови и ее фракций.
6. Физико-химические и функциональные свойства растительных белков в пищевых системах.
7. Перспективы растительных текстурированных белков в технологии специализированных пищевых продуктов.
8. Использование основного и вторичного сырья убоя птицы при производстве лечебно-профилактических, детских и диетических продуктов.
9. Перспективы использования ферментных препаратов с целью увеличения эффективности использования вторичного сырья убоя птицы.
10. Биологически ценные пищевые гидролизаты на основе сырья убоя птицы.
11. Перспективы использования мяса механической обвалки птицы в разработке рецептур продуктов детского и диетического питания.
12. Получение биологически активных добавок на основе яиц и его составных компонентов.
13. Применение биологически активных компонентов яиц в технологии пищевых, лечебно-профилактических продуктов.
14. Получение биологически активных веществ. целевых ингредиентов специального назначения на основе отходов птицеперерабатывающей промышленности.

15. Источники и сравнительная характеристика способов получения гиалуроновой кислоты.

16. Перспективы использования непищевых отходов птицеперерабатывающей промышленности для получения заменителей сычужного фермента.

17. Мероприятия по снижению поступления радионуклидов в организм.

18. Мероприятия, ограничивающие всасывание радионуклидов в организм.

19. Мероприятия, направленные на ускорение выведения радионуклидов из организма.

20. Мероприятия по предотвращению действия радионуклидов на биологические молекулы.

21. Заболевания, связанные с характером питания.

22. Пищевые отравления различной этиологии и их профилактика.

23. Питание в пожилом возрасте и старости.

24. Принципы питания, потребность в пищевых веществах, режим питания.

25. Ожирение.

26. основные причины нарушения пищевого статуса.

27. Гиповитаминоз.

28. Квасиоркор.

29. Современная диетология.

30. Контроль за качеством продуктов и готовой пищи.

## Рекомендуемая литература

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария: учеб. для нач. проф. образования. М.: Изд. центр «Академия», 2006.
2. Тимофеев В.А. Товароведение пищевых продуктов: учеб. для СПО. 6-е изд., доп. и перераб. Ростов н/Д: Феникс, 2007.
3. Ванханен В.Д., Лебедева Е.А. Руководство к практическим занятиям по гигиене питания. М.: Медицина, 1987.
4. Гигиеническая классификация условий труда № 11-6-2002 РБ // Сб. официальных документов по медицине труда и производственной санитарии / под общ. ред. В. П. Филонова. Мн., 2003.
5. Голунова Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. СПб., 2006.
6. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учеб. пособие для СПО. М.: ФОРУМ, 2008.
7. Доценко В.А., Бондарев Г.И., Мартинчик А.Н. Организация лечебно-профилактического питания. Л.: Медицина, 1987.
8. Доценко В.А., Булдаков А.С. Современные проблемы лечебно-профилактического питания промышленных рабочих // Мед. труда и пром. экол. 1998. № 9.
9. Дунаевский Г.А. Организация диетического питания на промышленных предприятиях. М.: Медицина, 1980.
10. Кочетова А.А. Функциональные пищевые продукты. Введение в технологии. М.: ДеЛипринт, 2009.
11. Лебедева Е.А. Питание в профилактической медицине. Л., 1986.
12. Маркова Н.Н. Организация лечебно-профилактического питания и контроль за ним на промышленных предприятиях: метод. указ. к самост. работе студентов, субординаторов. Якутск: Якут. гос. ун-т им. М.А. Амосова, 1992.
13. Мартинчик А.Н., Маев И.В., Петухов А.Б. Питание человека (основы нутрициологии). М.: ГОУ ВУНМЦ МЗ РФ, 2002.

14. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учеб. для нач. проф. образования. М.: Изд. центр «Академия», 2002.
15. Петровский К.С., Ванханен В.Д. Гигиена питания. М.: Медицина, 1982.
16. Питание организованных детских коллективов [Электронный ресурс] / А.Г. Сетко и др. – Электрон. текстовые данные. Оренбург: Оренбургская государственная медицинская академия, 2011. 116 с.
17. Радиационная медицина: учеб. пособие / А.А. Стожаров и др. 2-е изд., перераб. и доп. Мн.: БГМУ, 2002.
18. Слезко Е.И, Исаев Х.М., Мамченко Т.В. Методическое пособие к лабораторным занятиям по дисциплине «Технология продуктов лечебного, профилактического и функционального питания». Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2015. 103 с.
19. Слезко Е.И., Исаев Х.М. Методическое пособие к лабораторным занятиям по дисциплине «Технология продуктов детского и диетического питания». Брянск: Изд-во Брянский ГАУ, 2015.
20. Столмакова А.И., Ладаниевский Р.И., Киселевич А.Г. Организация лечебно-профилактического питания на промышленных предприятиях. Киев, 1984.
21. Тихомирова Н.А. Технология продуктов лечебно-профилактического назначения на молочной основе: учеб. пособие для вузов. СПб.: Троицкий мост, 2010.
22. Тихомирова Н.А. Технология молока и молочных продуктов. Технология масла (технологические тетради): учеб. пособие для вузов. СПб.: ГИОРД, 2011.
23. Юдина С.Б. Технология продуктов функционального питания: учеб. издание. М.: ДеЛипринт, 2008.

Учебное издание

**Слезко Елена Ивановна,  
Гапонова Валентина Евгеньевна,  
Купреенко Алексей Иванович**

**ТЕСТЫ И ЗАДАНИЯ ПО  
ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКТОВ ЛЕЧЕБНОГО  
И ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ**

**Методическое указание**  
для студентов очной и заочной формы обучения  
по направлению подготовки  
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Редактор Осипова Е.Н.

---

Подписано к печати 21.11.2022 г. Формат 60x84<sup>1</sup>/<sub>16</sub>.  
Бумага офсетная. Усл. п. л. 2,32. Тираж 25 экз. Изд. № 7425.

---

Издательство Брянского государственного аграрного университета  
243365 Брянская обл., Выгоничский район, с. Кокино, Брянский ГАУ