

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна  
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского  
федерального университета  
Дата подписания: 25.08.2023 12:28:13  
Уникальный программный ключ:  
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение высшего образования  
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

**УТВЕРЖДАЮ**

Зам. директора по учебной работе  
Пятигорского института (филиал) СКФУ  
Мартыненко М.В.  
«28» марта 2022 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по  
дисциплине: «Химия пищи»

|                                 |                                                                   |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Направление подготовки          | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания |
| Направленность (профиль)        | Технология и организация ресторанного дела                        |
| Форма обучения                  | заочная                                                           |
| Год начала обучения             | 2022                                                              |
| Реализуется в <u>4</u> семестре |                                                                   |

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

## Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Химия пищи» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела».

2. ФОС является приложением к программе дисциплины (модуля) «Химия пищи»

3. Разработчик Макличенко О.А. старший преподаватель кафедры технологии продуктов питания и товароведения.

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель Холодова Е.Н., зав.кафедрой технологии продуктов питания и товароведения.

Члены комиссии: Щедрина Т.В., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения,

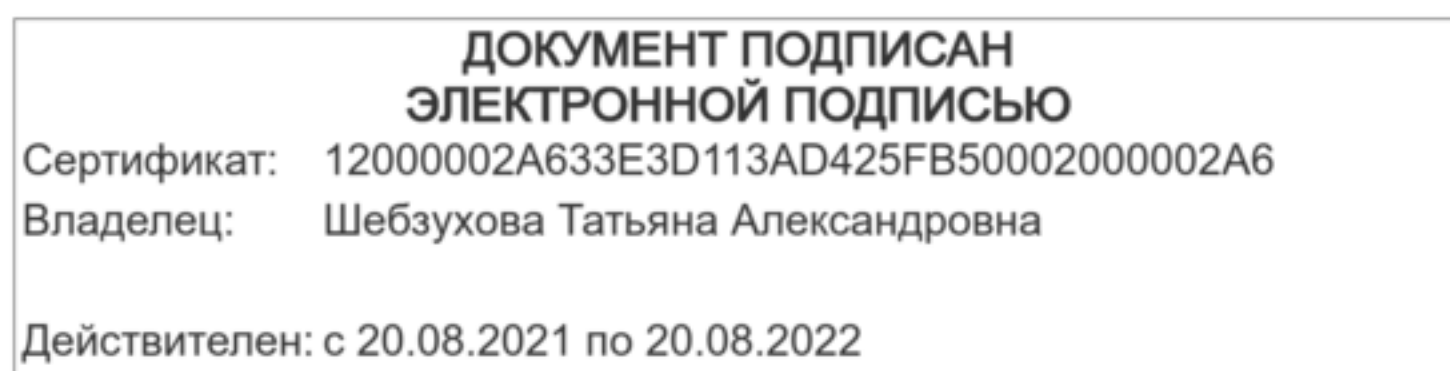
Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения.

Представитель организации-работодателя: Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск.

Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Химия пищи».

«24» марта 2022 г.

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.



## 1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

| Код оцениваемой компетенции, индикатора (ов)                                    | Этап формирования компетенции (№ темы) (в соответствии с рабочей программой дисциплины) | Средства и технологии оценки | Вид контроля, аттестация (текущий/промежуточный) | Тип контроля (устный, письменный или с использованием технического средств) | Наименование оценочного средства  |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| ИД-1 ПК-4,<br>ИД-2 ПК-4,<br>ИД-3 ПК-4,<br>ИД-1 ПК-5,<br>ИД-2 ПК-5,<br>ИД-3 ПК-5 | № 1 – 16                                                                                | Собеседование                | текущий                                          | устный                                                                      | Вопросы для собеседования         |
| ИД-1 ПК-4,<br>ИД-2 ПК-4,<br>ИД-3 ПК-4,<br>ИД-1 ПК-5,<br>ИД-2 ПК-5,<br>ИД-3 ПК-5 | № 1 – 16                                                                                | Собеседование                | промежуточный                                    | устный                                                                      | Вопросы для подготовки к экзамену |

## 2. Описание показателей и критериев оценивания на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

| Уровни сформированности компетенции(ий), индикатора (ов)                                                                                                                                                                                                                    | Дескрипторы                                                                  |                                                                                             |                                                                                                                    |                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                             | Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла               | Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла                                             | Средний уровень (хорошо) 4 балла                                                                                   | Высокий уровень (отлично) 5 баллов                                                                |
| <b>Компетенция: ПК-4</b><br>способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства |                                                                              |                                                                                             |                                                                                                                    |                                                                                                   |
| Результаты обучения по дисциплине (модулю):<br><b>Индикатор:</b><br>ИД-1 ПК-4<br>Анализирует свойства                                                                                                                                                                       | Имеет некоторые понятия по основным разделам, но по фундаментальным разделам | Теоретические знания по основным разделам имеются, но по отдельным фундаментальным разделам | Имеются знания по фундаментальным разделам дисциплины в области основных разделов в достаточном объеме для решения | Показывает глубокие знания в области различных пищевых веществ, ориентируется в вопросах развития |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.<br>ИД-2 <sub>ПК-4</sub><br>Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции<br>ИД-3 <sub>ПК-4</sub><br>Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания | решением практических задач по определению различных показателей качества; Минимально владеет навыками в области создания специальных условий для обработки и сохранения пищевых продуктов | недостаточный для решения практических задач; Справляется с решением практических задач по определению различных показателей качества. Владеет навыками в области создания специальных условий для обработки и сохранения пищевых продуктов | поставленных задач, но отмечается недостаточно уверенное владение некоторыми научными понятиями и категориями; Правильно применяет теоретические положения при решении практических задач, связанных с определением различных показателей качества. На достаточно хорошем уровне владеет навыками в области создания специальных условий для обработки и сохранения пищевых продуктов | пищевой промышленности на современном уровне; Свободно справляется с решением практических задач по определению основных показателей качества пищевых продуктов. Свободно владеет методиками определения показателей качества и безопасности пищевых веществ и продуктов питания |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

*Компетенция: ПК-5*

способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции

|                                      |                                  |                                                                               |                                                                     |                                                             |
|--------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| ИД-1 <sub>ПК-5</sub><br>Осуществляет | Имеет понятие о науке о питании, | Теоретические знания имеются, но они разрознены. По отдельным фундаментальным | Имеются знания по фундаментальным разделам дисциплины в достаточном | Уверенное, глубокое знание в области технологии производств |
|--------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ  
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6  
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна  
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований ИД-2<sub>ТК-5</sub> Организует технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья ИД-3<sub>ТК-5</sub> Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ.</p> | <p>рационального питания. По основным разделам дисциплины отсутствуют умения, необходимые для решения поставленных задач. Навыки применения знания не сформированы.</p> | <p>м разделам дисциплины демонстрирует уровень знаний недостаточный для решения поставленных задач. В основном умеет применять базовые знания в области подбора оборудования и устройств для определения содержания основных пищевых веществ в составе продуктов питания. Владеет навыками для решения задач по заданному алгоритму, способами пополнения профессиональных знаний, не всегда верно выбирает способ достижения образовательной цели.</p> | <p>объеме для решения поставленных задач, но отмечается недостаточно уверенное владение в решении конкретных задач по внедрению инноваций в производство. Умеет применять базовые знания в области подбора оборудования и устройств для определения содержания основных пищевых веществ. Владеет навыками применения базовых знаний для самостоятельного решения типовых задач. Допускает незначительные ошибки в выборе способа достижения образовательной цели.</p> | <p>а продуктов питания, направлениями развития технологии пищевых производств с целью повышения качества и безопасности и готовой продукции. Свободно справляется с решением практически всех задач. Уверенное владение современными навыками специализированными и профессиональными знаниями, в том числе инновационными, в области технологии производств а продуктов питания, направлениями развития технологии пищевых производств с целью повышения качества и безопасности и готовой продукции</p> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Документ подписан  
Электронной подписью

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6  
Владелец: Шибзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

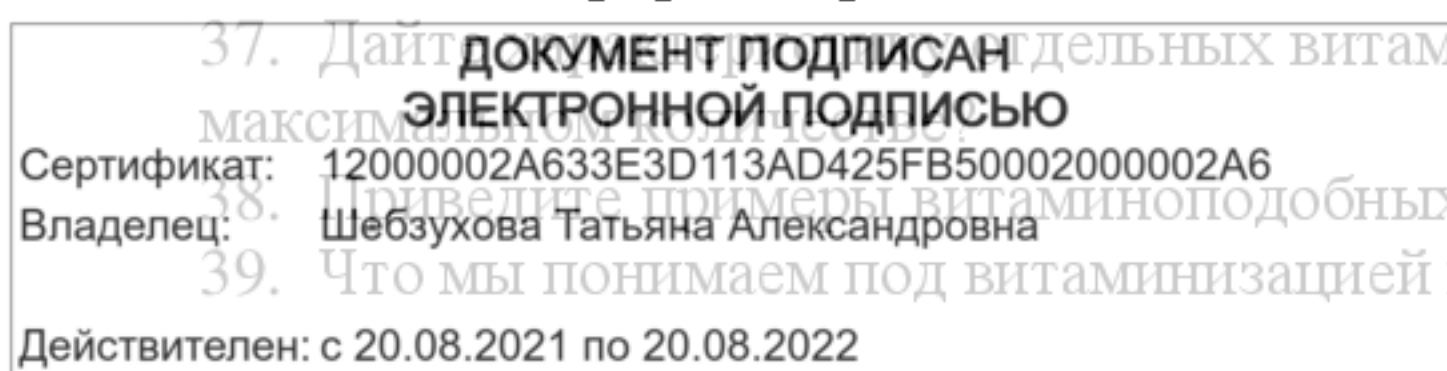
### Описание шкалы оценивания

Рейтинговая оценка знаний студентов не предусмотрена.

### 3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

#### Вопросы для собеседования

1. Что такое пищеварение?
2. Назовите ферменты желудка, участвующие в пищеварении?
3. Какие гормоны и другие биологически активные вещества влияют на пищеварение?
4. Перечислите положения сбалансированного питания.
5. В чем состоит основополагающее значение адекватного питания?
6. Назовите основные потоки при переваривании пищи по теории адекватного питания.
7. В чем заключается первый принцип рационального питания?
8. В чем заключается второй принцип рационального питания?
9. В чем заключается третий принцип рационального питания?
10. Какие функции выполняет вода в пищевых продуктах?
11. Что такое свободная и связанная влага?
12. Что такое активность воды?
13. Как подразделяют пищевые продукты в зависимости от величины активности воды?
14. Используя какие технологические приемы, можно влиять на величину активности воды?
15. Какое значение имеет активность воды для стабильности пищевых продуктов?
16. Как влияет активность воды на микробиологическую порчу пищевых продуктов?
17. Какие есть методы определения общего влагосодержания, свободной и связанной влаги в пищевых продуктах?
18. Перечислите биологические функции белков.
19. Назовите четыре уровня организации белковых молекул.
20. Какими свойствами обладают белки?
21. Какие белки являются полноценными?
22. Что такое ферменты?
23. Назовите функции ферментов.
24. Классификация ферментов.
25. Что такое углеводы?
26. Классификация углеводов.
27. Свойства и функции углеводов.
28. Из каких процессов складывается обмен углеводов в организме человека?
29. Что такое липиды?
30. Классификация липидов.
31. Свойства и функции липидов.
32. Превращения липидов при производстве продуктов питания.
33. Приведите классификацию витаминов, дайте определение этой группе химических соединений.
34. Какую физиологическую роль выполняют витамины в организме человека?
35. Какие водорастворимые витамины Вы знаете?
36. Какие жирорастворимые витамины Вы знаете?
37. Дайте определение жирорастворимых витаминов. В каких продуктах они присутствуют в максимальном количестве?
38. Приведите примеры витаминоподобных веществ.
39. Что мы понимаем под витаминизацией пищи?



40. Приведите классификацию минеральных элементов, дайте определение этой группе химических соединений.

### 1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если у студента глубокие знания, умения в области основных методов консервирования пищевых продуктов холодом и владеет навыками в области создания специальных условий для обработки и сохранения пищевых продуктов посредством искусственного холода.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он обладает достаточными знаниями, умениями в области основных методов консервирования пищевых продуктов холодом и владеет достаточными навыками в области создания специальных условий для обработки и сохранения пищевых продуктов посредством искусственного холода

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он знает основной материал, но допускает неточности, испытывает трудности при раскрытии знаний и умений в области основных методов консервирования пищевых продуктов холодом и не достаточно владеет навыками в области создания специальных условий для обработки и сохранения пищевых продуктов посредством искусственного холода.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части материала: в области основных методов консервирования пищевых продуктов холодом и не владеет навыками в области создания специальных условий для обработки и сохранения пищевых продуктов посредством искусственного холода.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины, не допускает грубых ошибок при изложении материала; хорошо ориентируется в терминах. Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки при изложении материала.

### 2. Описание шкалы оценивания

Рейтинговая оценка знаний студентов не предусмотрена

### 3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя вопросы для собеседования, которые позволяют оценить ответы студентов по темам дисциплины «Химия пищи».

Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить компетенции: ПК-4; ПК-5.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо 5 минут, в течение данного времени будет проводиться беседа со студентом в диалоговом режиме.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами, сборниками рецептов.

| №<br>п/<br>п                             | Фамилия,<br>имя<br>студента                                               | Вид работы                                |                           |                                  |                                                             |                                                            |                                                          | Итог |
|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|------|
|                                          |                                                                           | Знание<br>термин<br>ологии<br>курса       | Раск<br>рыти<br>е<br>проб | Ясност<br>ь,<br>четкост<br>ь.    | Обосно<br>ванность<br>излагае<br>мой<br>позиции<br>, ответа | Самосто<br>ятельнос<br>ть в<br>формули<br>ровке<br>позиции | Правильно<br>сть<br>ответов на<br>задаваемы<br>е вопросы |      |
| Сертификат:<br>Владелец:                 | 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6<br>Шебзухова Татьяна Александровна | ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН<br>ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ | темы                      | логич<br>ность,<br>научно<br>сть |                                                             |                                                            |                                                          |      |
| Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022 |                                                                           |                                           |                           |                                  |                                                             |                                                            |                                                          |      |

|     |  |  |  |               |  |  |  |  |
|-----|--|--|--|---------------|--|--|--|--|
|     |  |  |  | изложе<br>ния |  |  |  |  |
| 1   |  |  |  |               |  |  |  |  |
| 2   |  |  |  |               |  |  |  |  |
| ... |  |  |  |               |  |  |  |  |

### Вопросы для подготовки к экзамену

1. Что такое пищеварение?
2. Назовите ферменты желудка, участвующие в пищеварении?
3. Какие гормоны и другие биологически активные вещества влияют на пищеварение?
4. Перечислите положения сбалансированного питания.
5. В чем состоит основополагающее значение адекватного питания?
6. Назовите основные потоки при переваривании пищи по теории адекватного питания.
7. В чем заключается первый принцип рационального питания?
8. В чем заключается второй принцип рационального питания?
9. В чем заключается третий принцип рационального питания?
10. Какие функции выполняет вода в пищевых продуктах?
11. Что такое свободная и связанная влага?
12. Что такое активность воды?
13. Как подразделяют пищевые продукты в зависимости от величины активности воды?
14. Используя какие технологические приемы, можно влиять на величину активности воды?
15. Какое значение имеет активность воды для стабильности пищевых продуктов?
16. Как влияет активность воды на микробиологическую порчу пищевых продуктов?
17. Какие есть методы определения общего влагосодержания, свободной и связанной влаги в пищевых продуктах?
18. Перечислите биологические функции белков.
19. Назовите четыре уровня организации белковых молекул.
20. Какими свойствами обладают белки?
21. Какие белки являются полноценными?
22. Что такое ферменты?
23. Назовите функции ферментов.
24. Классификация ферментов.
25. Что такое углеводы?
26. Классификация углеводов.
27. Свойства и функции углеводов.
28. Из каких процессов складывается обмен углеводов в организме человека?
29. Что такое липиды?
30. Классификация липидов.
31. Свойства и функции липидов.
32. Превращения липидов при производстве продуктов питания.
33. Приведите классификацию витаминов, дайте определение этой группе химических соединений.
34. Какую физиологическую роль выполняют витамины в организме человека?
35. Какие водорастворимые витамины Вы знаете?
36. Какие жирорастворимые витамины Вы знаете?
37. Дайте характеристику отдельных витаминов. В каких продуктах они присутствуют в

максимально возможное количество

38. Проведите классификацию витаминноподобных веществ.

39. Что мы понимаем под витаминизацией пищи?

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН

ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

40. Приведите классификацию минеральных элементов, дайте определение этой группе химических соединений.
41. Какую физиологическую роль выполняют минеральные вещества в организме человека?
42. Какие микроэлементы Вы знаете?
43. Какие макроэлементы Вы знаете?
44. Дайте характеристику отдельных минеральных веществ. В каких продуктах они присутствуют в максимальном количестве?
45. Дайте определение понятия «пищевые добавки». Определите их роль в создании продуктов питания. Приведите классификацию пищевых добавок с различными технологическими функциями. Расскажите о рациональной системе цифровой кодификации пищевых добавок с литерой «Е».
46. Что понимают под гигиенической регламентацией пищевых добавок в продуктах питания? Назовите главные условия, выполнение которых обеспечивает безопасность применения пищевых добавок.
47. Приведите примеры пищевых кислот.
48. Дайте классификацию пищевым красителям. Чем объясняется повышенное внимание потребителей и технологов к окраске продуктов питания? Назовите основные натуральные красители. Что представляют собой каротиноиды, хлорофиллы, энокрасители? Какие другие представители натуральных красителей вам известны?
49. Приведите примеры синтетических красителей. Их особенности по сравнению с натуральными красителями. Дайте определение понятию цветорегулирующие материалы. Назовите известных вам представителей этой группы соединений.
50. Перечислите основные группы загустителей и гелеобразователей.
51. Приведите несколько примеров пищевых эмульгаторов, опишите их смежные функции.
52. Какие группы соединений определяют вкус и аромат пищевых продуктов? Какова их роль в технологии продуктов питания? Роль ароматообразующих веществ в оценке пищевой ценности продуктов питания.
53. Какие пищевые добавки относятся к усилителям и модификаторам вкуса?
54. Какие вещества используются в пищевой промышленности для регулирования pH пищевых систем?
55. Дайте определение понятия «подслащивающие вещества» (подсластители). На какие группы веществ их можно разделить? В чем причина широкого применения интенсивных подсластителей в пищевой технологии? Какие представители интенсивных подсластителей вам известны? Назовите их.
56. Дайте определение понятия «консерванты». Их роль в сохранении пищевого сырья и готовых продуктов. Приведите примеры основных консервантов. Охарактеризуйте их. С чем связана необходимость применения консервантов?
57. Дайте определение понятия «биологически активные добавки». Приведите их классификацию. Их роль в создании современных продуктов питания.
58. Какова роль биологически активных добавок в питании человека?
59. Какая нормативно законодательная база регламентирует разработку, применение и безопасность БАД?
60. Какова функциональная роль нутрицевтиков?
61. В чем физиологическое значение парафармацевтиков для человека?
62. По каким признакам можно классифицировать нутри- и парафармацевтики?
63. Какие источники биологического сырья для БАД могут представлять опасность для

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
 ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ  
 Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6  
 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна  
 Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

64. Что означают термины «пробиотики» и «синбиотики»?

65. Какие источники сырья для БАД могут представлять опасность для человека?

66. Какова функциональная роль пребиотиков?

67. Какими основными документами регламентируется применение пищевых добавок в России?
68. Каковы основные критерии безопасности пищевых добавок?
69. Из каких этапов складывается гигиеническое регулирование пищевых добавок в продуктах и рационе питания?
70. Что понимают под генетической токсичностью вещества?
71. По каким классификационным признакам разделяются пищевые добавки?
72. Каким образом проявляется экологический эффект пищи?
73. Из каких этапов состоит система анализа опасностей по критическим контрольным точкам (НАССР)?
74. Какие основные законы регулируют проблему безопасности пищевой промышленности в России?
75. Какие различают виды генетического мониторинга?

### **1. Критерии оценивания компетенций**

Оценка «отлично» выставляется студенту, если демонстрирует глубокие знания программного материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал; свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если демонстрирует достаточные знания программного материала; грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если не знает значительной части программного материала; допускает грубые ошибки при изложении программного материала.

### **2. Описание шкалы оценивания**

Рейтинговая оценка знаний студентов не предусмотрена.

### **3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Процедура проведения экзамена осуществляется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, в СКФУ.

В экзаменационный билет включаются 3 вопроса. Вопросы, предназначенные для базового уровня, являются основными теоретическими положениями для успешного изучения дисциплины. Вопросы, предназначенные для повышенного уровня, расширяют основные, базовые знания при изучении основ ресторанного бизнеса. Для подготовки по билету отводится 15 минут. При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования справочной литературой и нормативно-техническими документами.

|                                                   |                                        |
|---------------------------------------------------|----------------------------------------|
| <b>ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН<br/>ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ</b> |                                        |
| Сертификат:                                       | 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6 |
| Владелец:                                         | Шебзухова Татьяна Александровна        |
| Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022          |                                        |