

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 11:17:11

Уникальный программный ключ: «СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ:

Зав. кафедрой ТППТ

\_\_\_\_\_ Е.Н. Холодова

«01» сентября 20\_\_ г.

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

По дисциплине Анатомия пищевого сырья

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Год начала обучения 2021

Объем занятий: Итого 81 ч., 3 з.е

В т.ч. аудиторных 54 ч.

Лекций 27 ч.

Лабораторных работ 27 ч.

Практических занятий —

Самостоятельной работы 27 ч.

Зачет в 5 семестре

Дата разработки: 01 сентября 20\_\_ г.

## Предисловие

1. Назначение фонда оценочных средств текущего контроля заключается в оценивании успеваемости бакалавров по дисциплине «Анатомия пищевого сырья» со стороны преподавателя в течение 5 семестра и получение баллов по итогам отработки изученного материала. Назначение фонда оценочных средств промежуточной аттестации заключается в получении бакалаврами итоговой оценки по дисциплине, определяемой по сумме баллов, набранных за работу в течение семестра.

2. Фонд оценочных средств текущего контроля и промежуточной аттестации разработан на основе рабочей программы дисциплины «Анатомия пищевого сырья» в соответствии с ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденной на заседании УМС СКФУ протокол №\_\_от \_\_«\_\_» 20\_\_ г.

3. Разработчик(и) Беляева Ирина Александровна, старший преподаватель кафедры ТППТ

(Ф.И.О., должность)

4. ФОС рассмотрен и утвержден на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, Протокол № 2 от «01 «09» 20\_\_ г.

5. ФОС согласован с выпускающей кафедрой технологии продуктов питания и товароведения, Протокол № 02 от «01 «09» 20\_\_ г.

6. Проведена экспертиза ФОС. Члены экспертной группы, проводившие внутреннюю экспертизу:

7. Председатель \_\_\_\_\_ Холодова Е.Н., зав.кафедрой ТППТ

\_\_\_\_\_ Шалтумаев Т.Ш. доцент, канд. техн. наук

\_\_\_\_\_ Ли А.Б. директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск

Экспертное заключение: фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине «Анатомия пищевого сырья» соответствует рабочей программе для бакалавров направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания и может быть использован для учебного процесса.

«01 «09» 20\_\_ г. \_\_\_\_\_ Холодова Е.Н.

8. Срок действия ФОС 2 года

Паспорт фонда оценочных средств  
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

По дисциплине «Анатомия пищевого сырья»

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль) Технология и организация ресторанного дела

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Год начала обучения 2021

| Код оцениваемой компетенции (или её части) | Модуль, раздел, тема (в соответствии с программой) | Тип контроля | Вид контроля | Компонент фонда оценочного средства | Количество элементов, шт. |                    |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------|--------------|--------------|-------------------------------------|---------------------------|--------------------|
|                                            |                                                    |              |              |                                     | Базовый уровень           | Повышенный уровень |
| ПК-4                                       | №1-18                                              | Текущий      | Устный       | Вопросы для собеседования           | 65                        | 50                 |

Составитель \_\_\_\_\_ И.А.Беляева  
(подпись)

«01» сентября 20\_\_ г.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

## **Вопросы для собеседования**

по дисциплине «Анатомия пищевого сырья»

### **Базовый уровень**

Контрольные вопросы по теме 1:

1. Из каких основных частей состоит микроскоп?
2. Каковы правила пользования микроскопа?
3. Какое оборудование для изготовления срезов Вы знаете?
4. Как подготовить материал для микроскопирования?
5. Что такое холодное размачивание?
6. Что понимают под горячим способом размягчения?

Контрольные вопросы по теме 2:

1. Перечислите основные структурные компоненты растительной клетки и их функции.
1. Что такое вакуоль, ее назначение в растительной клетке?
2. Назовите основные отличия растительной и животной клетки.
3. Каков состав клеточного сока?

Контрольные вопросы по теме 3:

1. Каковы функции клеточной стенки
2. Химический состав клеточной стенки?

Контрольные вопросы по теме 4:

1. Дайте определение ткани.
2. Как классифицируют ткани растений?
3. Каковы функции и строение образовательных тканей?
4. Перечислите образовательные ткани.
5. Строение и функции механических тканей.
6. Какое влияние оказывает наличие механических тканей на пищевкусовые достоинства плодов и овощей?

Контрольные вопросы по теме 5:

1. Перечислите органоиды растительной клетки, где локализуются основные питательные вещества: крахмал, белки, углеводы, минеральные соли, алкалоиды, витамины (жирорастворимые и водорастворимые), пигменты, органические кислоты.
2. Каковы основные особенности химического состава сырья растительного происхождения?
3. Почему вода является важнейшим компонентом растительных тканей?
4. Влияние воды на сохранение товарного качества продукции.

Контрольные вопросы теме 6:

1. Дайте определение гистохимическому анализу растительного сырья.
2. Дайте определение микрохимическому анализу растительного сырья.
3. Реакции на дубильные вещества
4. Реакции на эфирные масла
5. Реакции на жиры

Контрольные вопросы теме 7:

1. На какие группы разделяют органы растений?
2. Какие органы относят к вегетативным?
3. Какие видоизмененные побеги используются человеком в пищу?
4. Каковы функции листа? Какие видоизменения листьев вы знаете?

Контрольные вопросы теме 8:

1. Каково значение диагностических признаков сырья в определении подлинности порошкообразного и резаного сырья?  
Чем истинные плоды отличаются от ложных.
2. Какова классификация плодов?
3. Чем определяется пищевая ценность сухих и сочных плодов?
4. Для каких групп пищевых растений характерны плоды типа боба.
5. костянки, зерновки, стручка?

Контрольные вопросы теме 9:

1. Как называются пигменты клеточного сока, обуславливающие красную, синюю или фиолетовую окраску плодов и овощей.
2. Целесообразность получения натуральных пищевых красителей из растительного сырья.
3. Дайте определение флавоноидам
4. Где локализуются каротиноиды?

Контрольные вопросы теме 10:

1. Назовите классификационные группы, виды и разновидности пряностей.
2. Характеристика листовых пряностей
3. Характеристика плодовых пряностей.

Контрольные вопросы по теме 11:

1. Назовите классификационные группы, виды и разновидности грибов.
2. Как классифицируются грибы по способу питания?
3. Чем определяется пищевая ценность грибов?

Контрольные вопросы по теме 12:

1. Какими особенностями строения животная клетка отличается от растительной?
2. Какова классификация тканей животных?
3. Каковы функции эпителиальных тканей?
4. Чем отличаются соединительные ткани от эпителиальных по своей структуре?
5. Каковы функции соединительных тканей?
6. На какие группы и по какому принципу разделяются соединительные ткани?
7. Каково строение межклеточного вещества соединительных тканей?

Контрольные вопросы по теме 13:

1. Химический состав и пищевая ценность различных тканей животных.
2. Деление туш убойных животных на отруба
3. Как построена хрящевая ткань, каковы её свойства и функции в организме?
4. Каковы функции мышечных тканей и на какие типы они разделяются?
5. Каковы различия в строении поперечнополосатой и гладкой мышечных тканей?

Контрольные вопросы по теме 14:

1. Автолитические превращения мышечной ткани
2. Изменение структуры мышечной ткани в процессе автолиза.
3. Механизм и химизм посмертных изменений.

Контрольные вопросы по теме 15:

1. Основные виды продуктивной птицы
2. Химический состав мяса птицы
3. Липиды мяса птиц

Контрольные вопросы по теме 16:

1. Дайте классификацию рыб в зависимости от различных факторов.
2. В зависимости от каких особенностей строения тела рыбы устанавливается вид и семейство?
3. Что представляет собой мышечная ткань рыб?
4. Что является основным морфологическим и функциональным элементом мышцы?
5. Что такое миосепты, миотомы?
6. Пищевая и вкусовая ценность рыбы.
7. Назовите полноценные белки рыбы

Контрольные вопросы по теме 17.

1. Дайте классификацию нерыбных объектов водного промысла
2. Дайте характеристику пищевой ценности мяса крабов
3. Какие виды креветок имеют промысловое значение?
4. Каков химический состав мяса креветок?
5. Дайте характеристику ракообразных
6. Дайте характеристику иглокожих
7. Дайте характеристику моллюсков
8. Дайте характеристику креветок
9. Дайте характеристику кальмаров

Контрольные вопросы по теме 18:

1. Каково анатомическое строение яйца? Зарисуйте.
2. Каково соотношение основных составных частей яйца?
3. Каков химический состав белка яйца?

### **Повышенный уровень**

Контрольные вопросы по теме 1:

1. Цель микроскопического анализа?
2. Что такое включающие жидкости и какие они бывают?
3. Техника микроскопического анализа
4. Значение микроскопического анализа для качества и безопасности продуктов питания

Контрольные вопросы по теме 2:

1. Классификация и функции пластид.
2. Что такое плазмолиз и деплазмолиз?
3. Целесообразность получения красителей из сырья растительного происхождения.

Контрольные вопросы по теме 3:

1. Строение клеточной стенки по Альберсхейму.
2. Какие изменения происходят со временем с клеточной стенкой?

Контрольные вопросы по теме 4:

1. Функции и особенности строения основных тканей.
2. Что такое мацерация запасавшей ткани? Влияние на качество плодов и овощей.
3. Классификация проводящих тканей.
4. Функции ксилемы (древесины) и флоэмы (луба).

Контрольные вопросы теме 5:

1. Перечислите важнейшие питательные вещества растений и их локализацию в тканях.
2. Наличием каких веществ определяется пищевая и энергетическая ценность растительного сырья?
3. Какое значение играет растительное сырье в обеспечении сбалансированного диетического и лечебно- профилактического питания?

Контрольные вопросы теме 6:

1. Реакции на углеводы
2. Реакции на опробковевшую, одревесневшую и кутинизированную клетчатку
3. Реакции на чистую клетчатку

Контрольные вопросы теме 7:

1. Чем по внешнему строению и внутреннему строению отличаются корнеплоды моркови, свеклы и редиса? Зарисуйте.
2. Перечислите диагностические признаки листьев, корней и корневищ.

Контрольные вопросы теме 8:

1. Плоды каких пищевых растений называются ягодами?
2. Назовите типы ягодообразных плодов?
3. Почему яблоко считается ложным плодом?
4. Каково строение типичного семени?
5. Каковы отличия в строении семян злаковых и бобовых растений?

Контрольные вопросы теме 9:

1. Классификация пигментов по растворимости в воде
2. Характеристика пигментов, нерастворимых в воде
3. Характеристика пигментов, растворимых в воде

Контрольные вопросы теме 10:

1. Характеристика цветочных пряностей
2. Характеристика коровых пряностей

Контрольные вопросы по теме 11:

1. Перечислите группы грибов по безопасности.
2. Назовите отличительные особенности строения грибов.

Контрольные вопросы по теме 12:

1. Каковы свойства и пищевое значение соединительно тканых волокон?
2. Каковы строение и функции рыхлой волокнистой СТ?
3. Где в организме животных располагается плотная волокнистая СТ?
4. Каково строение и пищевое значение жировой СТ?

Контрольные вопросы по теме 13:

1. Чем обусловлена поперечная исчерченность мышечных волокон?
2. Что такое миофибриллы и из чего они состоят?
3. Как ткани животных различаются по своей пищевой ценности?
4. Как связано соотношение различных тканей в мясе с его качеством?

Контрольные вопросы по теме 14:

1. Изменения углеводной системы.
2. Изменение состояния белков в процессе автолиза.

Контрольные вопросы по теме 15:

1. Биохимические автолитические процессы в мясе птиц
2. Особенности строения тела птицы
3. Характеристика белого и красного мяса птицы

Контрольные вопросы по теме 16:

1. Что представляет собой соединительная ткань рыб? Ее химический состав.
2. Какими веществами обусловлен специфический вкус и запах рыбы?
3. Пищевая ценность жира рыб.
4. Чем обусловлен сладковатый привкус рыбы при тепловой обработке?
5. Минеральный и витаминный состав рыбы.
6. Сравните белковый состав икры и молок рыб.

Контрольные вопросы по теме 17.

1. Дайте характеристику лангустов и омаров
2. От каких факторов зависит химический состав мяса мидии?
3. Как используют мясо беспозвоночных?
4. Какие требования предъявляют к нерыбным продуктам морского промысла, поступающим в розничную торговлю?
5. Назовите представителей промысловых иглокожих

Контрольные вопросы по теме 18:

1. Каков химический состав желтка яйца?
2. Зависит ли химический состав яйца от вида и породы птицы?
3. Назовите факторы, от которых зависит окраска желтка яйца?
4. Каков липидный состав желтка?

## **1. Критерии оценивания компетенций**

Оценка «отлично» выставляется студенту, если демонстрирует глубокие знания свойств, функций, классификации и значения сырьевых компонентов, их изменений при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов; Свободно справляется с решением практических задач по определению и анализу свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющих на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства; владеет методами и средствами измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если демонстрирует достаточные знания свойств, функций, классификации и значения сырьевых компонентов, их изменений при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов; Правильно применяет теоретические положения при решении практических задач по определению и анализу свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющих на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства; На достаточно хорошем уровне владеет методами и средствами измерений, испытаний и контроля для исследования качества;

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если знает основной материал, но допускает неточности в области свойств, функций, классификации и значения сырьевых компонентов, их изменений при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов; Испытывает трудности при решении практических задач по определению и анализу свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющих на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства; Владеет методами и средствами измерений, испытаний и контроля для исследования качества;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он знает незначительную часть материала, допускает грубые ошибки в области свойств, функций, классификации и значения сырьевых компонентов, их изменений при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов; минимально справляется с решением практических задач в области задач по определению и анализу свойств сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющих на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства; Минимально владеет способностью применения методов и средств измерений, испытаний и контроля для исследования качества;

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

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным 55. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

| Уровень выполнения контрольного задания | Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание) |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Отличный                                | 100                                                                  |
| Хороший                                 | 80                                                                   |
| Удовлетворительный                      | 60                                                                   |
| Неудовлетворительный                    | 0                                                                    |

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

### Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация в форме зачета. Процедура зачета как отдельное контрольное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля.

Зачет выставляется по результатам работы в семестре, при сдаче всех контрольных точек, предусмотренных текущим контролем успеваемости. Если по итогам семестра обучающийся имеет от 33 до 60 баллов, ему ставится отметка «зачтено». Обучающемуся, имеющему по итогам семестра менее 33 баллов, ставится отметка «не зачтено».

Количество баллов за зачет (Sзач) при различных рейтинговых баллах по дисциплине по результатам работы в семестре

| Рейтинговый балл по дисциплине по результатам работы в семестре ( $R_{сем}$ ) | Количество баллов за зачет (Sзач) |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| $50 \leq R_{сем} \leq 60$                                                     | 40                                |
| $39 \leq R_{сем} < 50$                                                        | 35                                |
| $33 \leq R_{сем} < 39$                                                        | 27                                |
| $R_{сем} < 33$                                                                | 0                                 |

Составитель \_\_\_\_\_ И.А.Беляева  
(подпись)

«01» сентября 20\_\_ г.