

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Михайловна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 10:43:53

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

Зав. кафедрой ТППТ Холодова Е.Н.

"__" _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине:

«Химия пищи»

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	очная
Учебный план	2021 г.

Предисловие

1. Назначение: данный фонд оценочных средств предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность(профиль) «Технология и организация ресторанного дела» по дисциплине «Химия пищи»
2. Фонд оценочных средств 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».
3. Разработчик старший преподаватель кафедры технологии продуктов питания и товароведения Макличенко О.А.
4. ФОС рассмотрен и утвержден на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения
5. ФОС согласован с выпускающей кафедрой технологии продуктов питания и товароведения
6. Проведена экспертиза ФОС. Члены экспертной группы, проводившие внутреннюю экспертизу:

Председатель: Нарыжная А.Б. – председатель УМК ПИ (филиал) СКФУ
Холодова Е.Н. – зав. кафедрой технологии продуктов питания и товароведения

Щедрина Т.В., доцент каф. технологии продуктов питания и товароведения
Эксперт, проводивший внешнюю экспертизу:

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

Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует ОП ВО 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 при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Химия пищи».

7. Срок действия ФОС: на срок реализации образовательной программы.

**Паспорт фонда оценочных средств
для проведения текущей 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
Квалификация выпускника	бакалавр
Форма обучения	очная
Год начала обучения	2021 г.

Код оцениваемой компетенции	Этап формирования компетенции (№ темы) (в соответствии с рабочей программой)	Средства и технологии оценки	Вид контроля, аттестация (текущий/промежуточный)	Тип контроля (устный, письменный или с использованием технических средств)	Наименование оценочного средства	Количество заданий для каждого уровня, шт.	
						Базовый	Повышенный
ПК-4, ПК-5	№ 1 – 16	Собеседование	текущий	устный	Вопросы для собеседования	20	20
ПК-4, ПК-5	№ 1 – 16	Собеседование	промежуточный	устный	Вопросы для подготовки к экзамену	50	25

Составитель _____ О.А. Макличенко
(подпись)

« » 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

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой ТППТ

Е.Н. Холодова

" " _____ 20 ____ г.

Вопросы для собеседования

по дисциплине «Химия пищи»

Базовый уровень

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?

Повышенный уровень

1. Какие белки являются полноценными?
2. Что такое ферменты?
3. Назовите функции ферментов.
4. Классификация ферментов.
5. Что такое углеводы?
6. Классификация углеводов.
7. Свойства и функции углеводов.
8. Из каких процессов складывается обмен углеводов в организме человека?
9. Что такое липиды?
10. Классификация липидов.

11. Свойства и функции липидов.
12. Превращения липидов при производстве продуктов питания.
13. Приведите классификацию витаминов, дайте определение этой группе химических соединений.
14. Какую физиологическую роль выполняют витамины в организме человека?
15. Какие водорастворимые витамины Вы знаете?
16. Какие жирорастворимые витамины Вы знаете?
17. Дайте характеристику отдельных витаминов. В каких продуктах они присутствуют в максимальном количестве?
18. Приведите примеры витаминоподобных веществ.
19. Что мы понимаем под витаминизацией пищи?
20. 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

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

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. Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базового более глубокими знаниями материала.

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 рецептур.

Составитель _____ О.А. Макличенко
(подпись)

«_____» 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

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой ТППТ

Е.Н. Холодова

" " _____ 20 ____ г.

Вопросы для подготовки к экзамену

по дисциплине «Химия пищи»

Базовый уровень

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 заключаются 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 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.
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 понятия цветорегулирующие материалы. Назовите известных вам представителей этой группы соединений.
50. Перечислите основные группы загустителей и гелеобразователей.

Повышенный уровень

1. Приведите несколько примеров пищевых эмульгаторов, опишите их смежные функции.
2. 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.
3. Какие пищевые добавки относятся к усилителям и модификаторам вкуса?
4. Какие вещества используются в пищевой промышленности для регулирования pH пищевых систем?
5. 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.
6. 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?

7. Дайте определение понятия «биологически активные добавки». Приведите их классификацию. Их роль в создании современных продуктов питания.
8. Какова роль биологически активных добавок в питании человека?
9. Какая нормативно законодательная база регламентирует разработку, применение и безопасность БАД?
10. Какова функциональная роль нутрицевтиков?
11. В чем физиологическое значение парафармацевтиков для человека?
12. По каким признакам можно классифицировать нутри- и парафармацевтики?
13. Какие источники биологического сырья для БАД могут представлять опасность для человека?
14. Что означают термины «пробиотики» и «синбиотики»?
15. В чем отличие симбиотиков от синбиотиков?
16. Какова функциональная роль пребиотиков?
17. Какими основными документами регламентируется применение пищевых добавок в России?
18. Каковы основные критерии безопасности пищевых добавок?
19. Из каких этапов складывается гигиеническое регламентирование пищевых добавок в продуктах и рационе питания?
20. Что понимают под генетической токсичностью вещества?
21. По каким классификационным признакам разделяются пищевые добавки?
22. Каким образом проявляется экологический эффект пищи?
23. Из каких этапов состоит система анализа опасностей по критическим контрольным точкам (НАССР)?
24. Какие основные законы регулируют проблему безопасности пищевой промышленности в России?
25. 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

Промежуточная аттестация в форме экзамена предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры и оценивается 40 баллами из 100. В случае, если рейтинговый балл студента по дисциплине по итогам семестра равен 60, то программой автоматически добавляется 32 премиальных балла и выставляется оценка «отлично». Положительный ответ студента на экзамене оценивается рейтинговыми баллами в

диапазоне от 20 до 40 ($20 < S_{\text{ЭКЗ}} \leq 40$), оценка меньше 20 баллов считается неудовлетворительной.

Шкала соответствия рейтингового балла экзамена 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
35 – 40	Отлично
28 – 34	Хорошо
20 – 27	Удовлетворительно

Итоговая оценка по дисциплине, изучаемой в одном семестре, определяется по сумме баллов, набранных за работу в течение семестра, и баллов, полученных при сдаче экзамена.

Шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине в оценку по 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
<53	Неудовлетворительно

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.

Составитель _____ О.А. Макличенко
(подпись)

«_____» сентября 20 ____ г.