

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухов Тимур Александрович

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 11:18:35

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

Заведующий кафедрой ТППиТ

Е.Н. Холодова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине:

«Пищевые и биологически активные добавки»

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки	19.03.04	Технология	продукции	и	организация
		общественного	питания		
Направленность (профиль)		Технология	и	организация	ресторанного
Квалификация выпускника		Бакалавр			
Форма обучения		заочная			
Год начала обучения		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 **«Пищевые и биологически активные добавки»**
2. Фонд оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины **«Пищевые и биологически активные добавки»** 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. Назначение: Фонды оценочных средств ориентированы на оценку достижения запланированных в образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.
4. Фонд оценочных средств текущего контроля и промежуточной аттестации разработан на основе рабочей программы дисциплины «Пищевые добавки и маркировка пищевых продуктов в Европейском и Таможенном Союзах» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденной на заседании Учебно-методического совета ФГАОУ ВО «СКФУ»
5. Разработчик Щедрина Татьяна Викторовна доцент кафедры ТППТ, кан.техн.наук
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
Шалтумаев Т.Ш., 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 **«Пищевые и биологически активные добавки»**.
7. Срок действия ФОС: на срок реализации образовательной программы.

**Паспорт фонда оценочных средств
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации**

По дисциплине **Пищевые и биологически активные добавки**

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Квалификация выпускника	бакалавр
Форма обучения	заочная
Год начала обучения	2021
Изучается	в 8 семестре

Код оцениваемой компетенции (или её части)	Модуль, раздел, Тема (в соответствии с Программой)	Тип контроля	Вид контроля	Компонент фонда оценочных средств	Количество заданий для каждого уровня	
					базовый	повышенный
ОПК – 2, ПК - 4	№ 1-9	Текущий	Устный	Вопросы для собеседования	93	41
	№ 1, 9	Текущий	Письменный	Темы научных проектов	13	

Составитель _____ Т.В. Щедрина
(подпись)

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 _____ Е.Н. Холодова

Вопросы для собеседования

по дисциплине **Пищевые и биологически активные добавки**

Базовый уровень

8 семестр:

Тема 1. Классификация пищевых добавок. Нормативная база в области применения пищевых добавок.

1. Пищевые добавки. Общие сведения
2. Классификация пищевых добавок
3. Гигиеническая регламентация пищевых добавок в продуктах
4. питания.
5. Процедура установления безопасности пищевых добавок.
6. Общие подходы к подбору и применению пищевых добавок.
7. Требования безопасности к пищевым добавкам, ароматизаторам, технологическим вспомогательным средствам, а также к их применению при производстве продукции общественного питания.
8. Структура Сан общие положение и область применения.
9. Основные положения гигиенических требований по применению пищевых добавок.
10. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".

Тема 2. Вещества, улучшающие цвет продуктов.

1. Какие гигиенические требования по применению пищевых красителей, регламентируются действующими СанПиН.
2. Какие вещества не относят к пищевым красителям.
3. В каких случаях красители могут быть использованы не по назначению.
4. Красители натуральные и искусственные, технологические свойства, примеры, безопасность Классификация пищевых красителей.
5. Классификация пищевых красителей.
6. Натуральные и идентичные натуральным красители.
7. Технологические особенности использования красителей.
8. Технологические особенности использования в производстве продуктов питания.
9. Натуральные и идентичные натуральным красители. Технологические особенности использования.
10. Цветокорректирующие и отбеливающие материалы.
11. Технологические особенности использования красителей в производстве продуктов детского питания.
12. Использование стабилизаторов (фиксаторов) окраски в производстве продуктов питания.

13. В чем сущность потемнения очищенных овощей и плодов при хранении их в очищенном состоянии?
14. Каковы способы защиты очищенных овощей и плодов от потемнения?
15. Какие вам известны цветорегулирующие вещества?
16. Объясните сущность метода определения остаточного содержания сернистого ангидрида.
17. Применение отбеливателей в производстве продуктов питания.

Тема 3. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов.

1. Перечислите группы веществ, регулирующие консистенцию продуктов.
2. Вещества изменяющие структуру и физико- химические свойства пищевых продуктов:
3. Загустители, технологические особенности использования веществ
4. Гелеобразователи, технологические особенности использования веществ
5. Модифицированные крахмалы, технологические особенности использования веществ
6. Пектины, технологические особенности использования веществ
7. Полисахариды морских растений, технологические особенности использования веществ.
8. Основные технологические функции загустителей, гелеобразователей. технологические особенности использования веществ.
9. Применение загустителей и гелеобразователей в пищевых технологиях.
10. Технологические особенности использования веществ, изменяющих структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов в производстве продуктов питания.
11. Использование пектинов как пищевых добавок.
12. Характеристика пектинсодержащего растительного сырья.
13. Физико-химические свойства пектиновых веществ и их использование в процессе производства

Тема 4. Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов.

1. Дать характеристику веществ, влияющих на вкус и аромат пищевых продуктов.
2. Ароматизаторы, эфирные масла и экстракты.
3. Дать характеристику усилителей вкуса и аромата. Использование в производстве продуктов питания.
4. В чем заключается практическое значение пищевых ароматизаторов?
5. В каких случаях не допускается применение ароматизаторов в пищевых продуктах?
6. Какие требования предъявляются к пищевым ароматизаторам?
7. Как классифицируются ароматизаторы?
8. Каковы основные пути получения пищевых ароматизаторов?
9. Как осуществляется выбор ароматизаторов для использования в пищевых продуктах?
10. Как хранят и транспортируют пищевые ароматизаторы?
11. По каким показателям проводится оценка качества и безопасности пищевых ароматизаторов?

Тема 5. Вещества, способствующие увеличению сроков годности пищевых продуктов.

1. Классификация сладких веществ. Использование в производстве продуктов питания.
2. Характеристика веществ, влияющих на вкус пищевых продуктов.
3. Природные подсластители и сахаристые крахмалопродукты.
4. Интенсивные подсластители. Использование в производстве продуктов питания.

5. Сахарозаменители. Использование в производстве продуктов питания.
6. Применение подслащивающих веществ в производстве пищевых продуктов.
7. Технологические особенности использования подслащивающих веществ в производстве продуктов питания

Тема 6. Вещества, ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов.

1. Пищевые добавки, замедляющие микробную и окислительную порчу пищевого сырья и готовой продукции.
2. Консерванты, технологические особенности использования, обеспечение безопасности при производстве продуктов питания.
3. Пищевые антиокислители технологические особенности использования, обеспечение безопасности при производстве продуктов питания.
4. Технологические особенности применения консервантов и антиокислителей в производстве продуктов питания.
5. Антиокислители и защитные газы, технологические особенности использования.
6. Уплотнители, технологические особенности использования.
7. Влагоудерживающие агенты, технологические особенности использования.
8. Антислеживающие агенты, технологические особенности использования.
9. Пленкообразователи, технологические особенности использования.

Тема 7. Вещества, ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов - технологические добавки.

1. Пеногасители, антивспенивающие агенты. Их роль в технологических процессах.
2. Катализаторы гидролиза и инверсии. Их роль в технологических процессах.
3. Осветлители (адсорбенты, флокулянты). Их роль в технологических процессах.
4. Вещества, облегчающие фильтрацию. Их роль в технологических процессах.
5. Носители, растворители, разбавители. Их роль в технологических процессах.
6. Средства для таблетирования. Их роль в технологических процессах.
7. Разделители. Их роль в технологических процессах.
8. Сушители. Их роль в технологических процессах.
9. Средства для снятия кожицы (с плодов). Их роль в технологических процессах.
10. Охладители, охлаждающие и замораживающие агенты. Их роль в технологических процессах.
11. Эмульгирующие соли. Их роль в технологических процессах.
12. Пропелленты. Их роль в технологических процессах.
13. Катализаторы. Их роль в технологических процессах.

Тема 8. Биологически активные добавки. Биологически активные добавки.

1. В чем заключается функциональная роль БАД для организма человека?
2. Перечислите основные требования к перечню информации, выносимой на маркировку БАД.
3. Особенности хранения БАД.
4. Какие условия должны соблюдаться при транспортировке БАД?
5. Требования к реализации БАД. БАД, определение, характеристика, способ применения.
6. Обоснование использования БАД к пище в современном рационе питания.
7. Нормативные и правовые вопросы БАД к пище.
8. Нутрицевтики, эубиотики, парафармацевтики, их определение и функции.
9. Основные отличия БАД – парафармацевтиков от нутрицевтиков и лекарств.

Тема 9. Использование пищевых добавок в производстве продукции общественного питания.

1. Сухие кондитерские смеси. Области применения. Технологические особенности применения.
2. Сухие смеси для хлебопекарного производства. Области применения. Технологические особенности применения.

3. Использование пищевых добавок в молекулярной кухне. Области применения. Технологические особенности применения.
4. Использование пищевых добавок в производстве десертов. Области применения. Технологические особенности применения.

Повышенный уровень

8 семестр:

Тема 1. Классификация пищевых добавок. Нормативная база в области применения пищевых добавок.

1. Требования безопасности к пищевым добавкам, ароматизаторам, технологическим вспомогательным средствам. Использование в производстве продукции общественного питания.
2. Авторская кухня. СанПиН положение и область применения в производстве продукции общественного питания.
3. Авторская кухня. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции". положение и область применения в производстве продукции общественного питания.

Тема 2. Вещества, улучшающие цвет продуктов.

1. Какие гигиенические требования по применению пищевых красителей в общественном питании, регламентируются действующими СанПиН.
2. Натуральные и идентичные натуральным красители. Использование технологии производства продуктов специального назначения
3. Технологические особенности использования красителей в общественном питании.
4. Технологические особенности использования красителей в производстве продуктов лечебного питания.

Тема 3. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов.

1. Какие гигиенические требования по применению веществ, изменяющих структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов в общественном питании, регламентируются действующими СанПиН.
2. Применение веществ, изменяющих структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов. Использование в технологии производства продуктов специального назначения
3. Технологические особенности применению веществ, изменяющих структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов в производстве продуктов лечебного питания.

Тема 4. Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов.

1. Какие гигиенические требования по применению веществ, влияющих на вкус и аромат пищевых продуктов в общественном питании, регламентируются действующими СанПиН.
2. Применение веществ, влияющих на вкус и аромат пищевых продуктов. Использование в технологии производства продуктов специального назначения
3. Технологические особенности применению веществ, влияющих на вкус и аромат пищевых продуктов при производстве продуктов лечебного питания.
4. Технологические особенности применению веществ, влияющих на вкус и аромат пищевых продуктов при производстве продуктов детского питания.

Тема 5. Вещества, способствующие увеличению сроков годности пищевых продуктов.

1. Применение веществ, влияющих на увеличение сроков годности пищевых продуктов. Использование в технологии производства продуктов специального назначения

2. Технологические особенности применению веществ, влияющих увеличение сроков годности пищевых продуктов при производстве продуктов лечебного питания.
3. Технологические особенности применению веществ, влияющих на увеличение сроков годности пищевых продуктов при производстве продуктов детского питания.

Тема 6. Вещества, ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов.

1. Применение веществ, ускоряющих и облегчающих ведение технологических процессов. Использование в технологии производства продуктов специального назначения
2. Технологические особенности применению веществ, ускоряющих и облегчающих ведение технологических процессов при производстве продуктов лечебного питания.
3. Технологические особенности применению веществ, ускоряющих и облегчающих ведение технологических процессов при производстве продуктов детского питания.

Тема 7. Вещества, ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов - технологические добавки.

1. Дать характеристику веществ, ускоряющих и облегчающих ведение технологических процессов (технологические добавки)
2. Какие пищевые добавки входят в группу «Ферменты и ферментные препараты», приведите примеры. Их роль в технологических процессах.
3. Какие пищевые добавки входят в группу «Разрыхлители», приведите примеры. Их роль в технологических процессах.
4. Какие пищевые добавки входят в группу «Средства обработки муки, хлебопекарные улучшители», приведите примеры. Их роль в технологических процессах.
5. Какие пищевые добавки входят в группу «Вещества для отбеливания муки», приведите примеры. Их роль в технологических процессах.
6. Какие пищевые добавки входят в группу «Пеногасители, антивспенивающие агенты», приведите примеры. Их роль в технологических процессах.
7. Какие пищевые добавки входят в группу «Регуляторы кислотности», приведите примеры. Их роль в технологических процессах.
8. Какие пищевые добавки входят в группу «Вещества, способствующие жизнедеятельности полезных микроорганизмов», приведите примеры. Их роль в технологических процессах.
9. Какие пищевые добавки входят в группу «Эмульгирующие соли», приведите примеры. Их роль в технологических процессах.

Тема 8. Биологически активные добавки. Биологически активные добавки.

1. Основные физиологические функции микронутриентов в составе БАД. Использование для корректировки питания современного потребителя.
2. Критерии обогащения пищевых продуктов микронутриентами. Использование для корректировки питания современного потребителя.
3. Факторы, формирующие негативный образ в использовании БАД. Использование БАД для корректировки питания современного потребителя.
4. Основные ингредиенты продуктов функционального назначения. Использование для корректировки питания современного потребителя.
5. Роль витаминов в организме и в производстве пищевых продуктов. Использование для корректировки питания современного потребителя.
6. Теория сбалансированного питания. Использование БАД для корректировки питания современного потребителя.

Тема 9. Использование пищевых добавок в производстве продукции общественного питания

1. Современные подходы к созданию продуктов питания с заданными свойствами
2. Использование пищевых добавок в производстве продуктов питания
3. Обеспечение безопасности и качества кулинарной продукции с заданными свойствами
4. Какие теоретические и практические разработки продуктов питания с заданными свойствами получили признание?
5. Какие теоретические и практические разработки являются актуальными на ближайшую перспективу?
6. Как повлиял научно – технический прогресс на ассортимент продукции предприятий питания?

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал, все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий. Знает особенности применения пищевых и биологически активных добавок.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые лабораторные компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет лабораторные работы, необходимые лабораторные компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины; хорошо ориентируется: в терминах, в правилах установки современного оборудования, в компоновочных решениях цехов и помещений, в основных направлениях оптимизации технологических процессов в общественном питании.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки; не ориентируется в терминах; не знает: правила установки современного оборудования, в основных направлениях оптимизации технологических процессов в общественном питании.

2. Описание шкалы оценивания при собеседовании со студентом:

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 опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций при собеседовании со студентом:

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя вопросы для собеседования, которые позволяют оценить ответы студентов по темам дисциплины «Пищевые и биологически активные добавки».

Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить ОПК – 2, ПК - 4 компетенции. 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, справочниками.

Оценочный лист студента по результатам собеседования Ф.И.О.

Номер темы	Номер вопроса	Отлично (100%)	Хорошо (80%)	Удовлетворительно (60%)	Неудовлетворительно (0%)
	1				
	2				

Составитель _____ Т.В. Щедрина
(подпись)

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

Темы индивидуальных научных проектов
по дисциплине **Пищевые и биологически активные добавки**

Тема 1. Классификация пищевых добавок. Нормативная база в области применения пищевых добавок.

1. Требования безопасности к пищевым добавкам. Использование в производстве продукции общественного питания для специальных видов питания.
2. Авторская кухня. Нормативная база в области применения пищевых добавок, положение и область применения в производстве продукции общественного питания.
3. Авторская кухня. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции". положение и область применения в производстве продукции общественного питания.

Тема 8. Биологически активные добавки.

1. Использование микронутриентов в составе БАД для расширения продуктов питания специального назначения и корректировки питания современного потребителя.
2. Критерии обогащения пищевых продуктов микронутриентами, для расширения продуктов питания специального назначения.
3. Использование БАД для разработки технологии пищевой продукции для корректировки питания современного потребителя.
4. Основные ингредиенты продуктов функционального назначения. Использование для разработки технологии пищевой продукции для корректировки питания современного потребителя.
5. Биологически активные добавки. Использование для корректировки питания современного потребителя.
6. Биологически активные добавки, использование в производстве пищевых продуктов. Использование для расширения ассортимента продуктов питания детей и подростков.
7. Биологически активные добавки, использование в производстве пищевых продуктов. Использование для расширения ассортимента продуктов питания лечебного питания.
8. Биологически активные добавки, использование в производстве пищевых продуктов. Использование для расширения ассортимента продуктов питания диетического питания.
9. Биологически активные добавки, использование в производстве пищевых продуктов. Использование для расширения ассортимента продуктов питания профилактического питания.

10. Биологически активные добавки, использование в производстве пищевых продуктов. Использование для расширения ассортимента продуктов питания студенческого питания.

Выполненные проекты будут заслушаны на заседаниях научной лаборатории:

Лабораторная работа № 1 Классификация пищевых добавок. Нормативная база в области применения пищевых добавок

Лабораторная работа № 9.Современные подходы к использованию биологически активных добавок

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если теоретическое содержание материала исследования представлено в достаточном объеме, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; свободно справляется с вопросами, использует в ответе дополнительный материал, анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий. Знает особенности практического применения подготовленного материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет лабораторные работы, необходимые лабораторные компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины; хорошо ориентируется: в терминах, в правилах установки современного оборудования, в компоновочных решениях цехов и помещений, в основных направлениях оптимизации технологических процессов в общественном питании.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки; не ориентируется в терминах; не знает: правила установки современного оборудования, в основных направлениях оптимизации технологических процессов в общественном питании.

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 комплект заданий для самостоятельной работы, которые позволяют оценить самостоятельную работу студентов по темам дисциплины «Пищевые и биологически активные добавки».

Предлагаемые студенту направления для выполнения научного проекта позволяют формировать практические знания и умения в соответствии с компетенциями ОПК – 2, ПК – 4.

Для подготовки к защите выполненного индивидуального научного проекта студенту необходимо самостоятельно собрать и проанализировать материалы по теме исследования и в письменном виде представить их на листах формата А4.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами.

При проверке заданий, оцениваются полнота раскрытия вопросов, четкая последовательность в ответах, а также учитывается выполнение вопросов повышенного уровня.

Оценочный лист студента индивидуального исследовательского проекта Ф.И.О.

№	Критерий	Характеристика критерия	Кол-во баллов
1	Актуальность	Обоснованность проекта в настоящее время, которая предполагает разрешение имеющихся по данной тематике оптимизации	10
2	Компетентность	Комплексное использование научно – технических информационных источников по индивидуальной теме исследования и владение материалом	10
3	Научность	Соотношение изученного и представленного в работе материала, а также методов работы в данной научной области по исследуемой проблеме, использование конкретных научных терминов и возможность оперирования ими	10
4	Самостоятельность	Степень выполнения всех этапов исследования самими обучающимися	10
5	Значимость	Признание выполненного авторами проекта для теоретического и (или) практического применения	10
6	Креативность (творчество)	Новые оригинальные идеи и пути решения, с помощью которых авторы внесли нечто новое в контекст современной действительности	10
7	Презентабельность (публичное представление)	Формы представления результата исследования (доклад, презентация, макет, таблицы, графики, фотографии и др.), позволяющие раскрыть сущность работы. Способность авторов четко, стилистически грамотно и тезисно изложить этапы и результаты своей деятельности	20
8	Рефлексивность	Отношение авторов исследования к процессу работы и результату своей деятельности. Характеризуется ответами на основные вопросы: Что удалось сделать? Что не удалось? Почему? Что хотели бы осуществить в будущем?	10
9	Оформление	Аккуратность и грамотность оформления исследовательской работы. Основные разделы: титульный лист, план работы, литературный обзор, методы исследования, результаты работы, вывод, практические предложения*, приложение* (* - не обязательны)	10
максимальное количество баллов			100

Т.В. Щедрина

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 _____ Е.Н. Холодова

Вопросы для выполнения контрольной работы

по дисциплине **Пищевые и биологически активные добавки**

Тема 1. Классификация пищевых добавок. Нормативная база в области применения пищевых добавок.

Вариант 1

Базовый уровень

1. Пищевые добавки. Общие сведения. Требования к обеспечению безопасности применения.

Повышенный уровень

1. Структура СанПиН общие положения и область применения

Вариант 2

Базовый уровень

1. Классификация пищевых добавок. Общие сведения. Требования к обеспечению безопасности применения.

Повышенный уровень

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".

Вариант 3

Базовый уровень

1. Гигиеническая регламентация пищевых добавок в продуктах питания. Общие сведения. Требования к обеспечению безопасности применения.

Повышенный уровень

1. Структура СанПиН общие положения и область применения

Вариант 4

Базовый уровень

1. Процедура установления безопасности пищевых добавок. Общие сведения. Требования к обеспечению безопасности применения.

Повышенный уровень

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".

Вариант 5

Базовый уровень

1. Общие подходы к подбору и применению пищевых добавок. Требования к обеспечению безопасности применения.

Повышенный уровень

1. Структура СанПиН общие положения и область применения. Основные положения гигиенических требований по применению пищевых добавок.

Вариант 6

Базовый уровень

1. Требования безопасности к пищевым ароматизаторам, их применению при производстве продукции общественного питания.

Повышенный уровень

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".

Вариант 7

Базовый уровень

1. Требования безопасности к пищевым добавкам технологическим вспомогательным средствам, их применению при производстве продукции питания.

Повышенный уровень

1. Структура СанПиН общие положения и область применения. Основные положения гигиенических требований по применению пищевых добавок.

Вариант 8

Базовый уровень

1. Требования безопасности к пищевым красителям, их применению при производстве продукции общественного питания.

Повышенный уровень

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".

Вариант 9

Базовый уровень

1. Требования безопасности к пищевым поверхностно активным веществам, их применению при производстве продукции общественного питания.

Повышенный уровень

1. Структура СанПиН общие положения и область применения. Основные положения гигиенических требований по применению пищевых добавок.

Вариант 10

Базовый уровень

1. Требования безопасности к пищевым гелеобразователям, их применению при производстве продукции общественного питания.

Повышенный уровень

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".

Тема 2. Вещества, улучшающие цвет продуктов.

Тема 3. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов.

Тема 4. Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов.

Тема 5. Вещества, способствующие увеличению сроков годности пищевых продуктов.

Вариант 1

Базовый уровень

2. Какие гигиенические требования по применению пищевых красителей, регламентируются действующими СанПиН. Какие вещества не относят к пищевым красителям.
3. Перечислите группы веществ, регулирующие консистенцию продуктов. Технологические особенности использования.
4. Как осуществляется выбор ароматизаторов для использования в пищевых продуктах?

Повышенный уровень

2. Классификация сладких веществ. Использование в производстве продуктов для организации специальных видов питания.

Вариант 2

Базовый уровень

2. В каких случаях красители могут быть использованы не по назначению. Красители натуральные и искусственные, технологические свойства, примеры, безопасность. Классификация пищевых красителей.
3. Вещества изменяющие структуру и физико- химические свойства пищевых продуктов: Загустители, технологические особенности использования.
4. Дать характеристику веществ, влияющих на вкус и аромат пищевых продуктов. Ароматизаторы, эфирные масла и экстракты.

Повышенный уровень

2. Классификация пищевых добавок, способствующие увеличению сроков годности пищевых продуктов. Использование в производстве продукции для организации кейтеринга.

Вариант 3

Базовый уровень

2. Классификация пищевых красителей. Натуральные и идентичные натуральным красители. Технологические особенности использования красителей.
3. Вещества изменяющие структуру и физико- химические свойства пищевых продуктов: Гелеобразователи, технологические особенности использования.
4. Дать характеристику усилителей вкуса и аромата. Использование в производстве продуктов питания.

Повышенный уровень

2. Классификация пищевых добавок, способствующие увеличению сроков годности пищевых продуктов. Использование в производстве продукции для организации выездного обслуживания.

Вариант 4

Базовый уровень

2. Натуральные и идентичные натуральным красители. Технологические особенности использования в производстве продуктов питания.
3. Вещества изменяющие структуру и физико- химические свойства пищевых продуктов: Модифицированные крахмалы, технологические особенности использования.
4. Практическое значение пищевых ароматизаторов, технологические особенности использования.

Повышенный уровень

2. Классификация пищевых добавок, способствующие увеличению сроков годности пищевых продуктов. Использование в производстве продукции для организации социального кейтеринга.

Вариант 5

Базовый уровень

2. Цветокорректирующие и отбеливающие материалы. Технологические особенности использования.
3. Вещества изменяющие структуру и физико- химические свойства пищевых продуктов: Пектины, технологические особенности использования.
4. Выбор ароматизаторов для производства пищевых продуктах, технологические особенности использования.

Повышенный уровень

2. Классификация пищевых добавок, способствующие увеличению сроков годности пищевых продуктов. Использование в производстве кондитерских изделий.

Вариант 6

Базовый уровень

2. Использование стабилизаторов (фиксаторов) окраски в производстве продуктов питания.
3. Вещества изменяющие структуру и физико- химические свойства пищевых продуктов: Полисахариды морских растений, технологические особенности использования.
4. Применение ароматизаторов в производстве продуктов детского питания.

Повышенный уровень

2. Классификация пищевых добавок, способствующие увеличению сроков годности пищевых продуктов. Использование в производстве продукции для организации кейтеринга.

Вариант 7

Базовый уровень

2. Дать характеристику причин потемнения очищенных овощей и плодов при хранении их в очищенном состоянии. Каковы способы защиты очищенных овощей и плодов от потемнения используют в производстве пищевой продукции?
3. Основные технологические функции загустителей, гелеобразователей. технологические особенности использования.
4. Применение ароматизаторов в производстве продуктов диетического питания.

Повышенный уровень

2. Классификация пищевых добавок, способствующие увеличению сроков годности пищевых продуктов. Использование в производстве пищевой продукции.

Вариант 8

Базовый уровень

2. Какие вам известны цветорегулирующие вещества? Технологические особенности использования.
3. Технологические особенности использования веществ, изменяющих структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов в производстве продуктов питания.
4. Применение ароматизаторов в производстве кондитерских изделий.

Повышенный уровень

2. Классификация пищевых добавок, способствующие увеличению сроков годности пищевых продуктов. Использование в производстве продукции для организации кейтеринга.

Вариант 9

Базовый уровень

2. Объясните сущность метода определения остаточного содержания сернистого ангидрида. Технологические особенности использования сернистого ангидрида.
3. Вещества изменяющие структуру и физико- химические свойства пищевых продуктов: Применение загустителей и гелеобразователей в пищевых технологиях.

4. Дать характеристику усилителей вкуса и аромата. Использование в производстве продуктов питания.

Повышенный уровень

2. Интенсивные подсластители. Использование в производстве продуктов питания.

Вариант 10

Базовый уровень

2. Применение отбеливателей в производстве продуктов питания. Требования безопасности при их применению при производстве продукции общественного питания.

3. Использование пектинов как пищевых добавок. Физико-химические свойства пектиновых веществ и их использование в процессе производства.

4. Классификация ароматизаторов. Использование в производстве продуктов питания.

Повышенный уровень

2. Технологические особенности использования подслащивающих веществ в производстве продуктов питания.

Тема 6. Вещества, ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов.

Тема 7. Вещества, ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов - технологические добавки.

Тема 8. Биологически активные добавки. Биологически активные вещества.

Тема 9. Использование пищевых добавок в производстве продукции общественного питания.

Вариант 1

Базовый уровень

5. Дать характеристику пищевых добавок, ускоряющих и облегчающих ведение технологических процессов.

6. Пеногасители, антивспенивающие агенты. Их роль в технологических процессах.

7. Биологически активные добавки. В чем заключается функциональная роль БАД для организма человека?

Повышенный уровень

3. Сухие кондитерские смеси. Области применения. Технологические особенности применения.

Вариант 2

Базовый уровень

5. Пленкообразователи, технологические особенности использования

6. Катализаторы гидролиза и инверсии. Их роль в технологических процессах.

7. Биологически активные добавки. Перечислите основные требования к перечню информации, выносимой на маркировку БАД.

Повышенный уровень

3. Сухие смеси для хлебопекарного производства. Области применения. Технологические особенности применения.

Вариант 3

Базовый уровень

5. Антислеживающие агенты, технологические особенности использования.

6. Осветлители (адсорбенты, флокулянты). Их роль в технологических процессах.

7. Биологически активные добавки. Особенности использования и хранения БАД.

Повышенный уровень

3. Использование пищевых добавок в молекулярной кухне. Области применения. Технологические особенности применения.

Вариант 4

Базовый уровень

5. Влагодерживающие агенты, технологические особенности использования.
6. Вещества, облегчающие фильтрование. Их роль в технологических процессах.
7. Биологически активные добавки. Требования к реализации БАД. БАД, определение, характеристика, способ применения.

Повышенный уровень

3. Использование пищевых добавок в молекулярной кухне. Области применения. Технологические особенности применения.

Вариант 5

Базовый уровень

5. Уплотнители, технологические особенности использования.
6. Носители, растворители, разбавители. Их роль в технологических процессах.
7. Обоснование использования БАД к пище в современном рационе питания.

Повышенный уровень

3. Использование пищевых сухих смесей в производстве десертов. Области применения. Технологические особенности применения.

Вариант 6

Базовый уровень

5. Антиокислители и защитные газы, технологические особенности использования.
6. Разделители. Их роль в технологических процессах.
7. Биологически активные добавки. Нормативные и правовые вопросы использования БАД к пище.

Повышенный уровень

3. Сухие кондитерские смеси. Области применения. Технологические особенности применения.

Вариант 7

Базовый уровень

5. Технологические особенности применения консервантов и антиокислителей в производстве продуктов питания.
6. Осушители. Их роль в технологических процессах.
7. Биологически активные добавки. Нутрицевтики их определение и функции.

Повышенный уровень

3. Использование пищевых добавок в молекулярной кухне. Области применения. Технологические особенности применения.

Вариант 8

Базовый уровень

5. Пищевые антиокислители технологические особенности использования, обеспечение безопасности при производстве продуктов питания.
6. Средства для снятия кожицы (с плодов). Их роль в технологических процессах.
7. Биологически активные добавки. Эубиотики их определение и функции.

Повышенный уровень

3. Использование пищевых сухих смесей в производстве десертов. Области применения. Технологические особенности применения.

Вариант 9

Базовый уровень

5. Консерванты, технологические особенности использования, обеспечение безопасности при производстве продуктов питания.
6. Охладители, охлаждающие и замораживающие агенты. Их роль в технологических процессах.
7. Биологически активные добавки. Парафармацевтики их определение и функции.

Повышенный уровень

3. Использование пищевых добавок в молекулярной кухне. Области применения. Технологические особенности применения.

Вариант 10

Базовый уровень

5. Пищевые добавки, замедляющие микробную и окислительную порчу пищевого сырья и готовой продукции. Технологические особенности использования.
6. Эмульгирующие соли. Их роль в технологических процессах.
7. Основные отличия БАД – парафармацевтиков от нутрицевтиков и лекарств.

Повышенный уровень

3. Сухие смеси для кондитерского производства. Области применения. Технологические особенности применения.

2. Критерии оценивания компетенций

Оценка «**отлично**» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал, все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий. Знает особенности применения пищевых и биологически активных добавок.

Оценка «**хорошо**» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка «**удовлетворительно**» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка «**неудовлетворительно**» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет лабораторные работы, необходимые лабораторные компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

Оценка «**зачтено**» выставляется студенту, если студент раскрывает все вопросы контрольной работы; оформление контрольной работы отвечает требованиям методических указаний; при устном ответе на вопросы без затруднений ориентируется в терминах и определениях, технологических аспектах производства, правилах подачи и особенностях обслуживания иностранных гостей и туристов.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если вопросы не содержат правильный ответ на решение поставленной проблемы; оформление контрольной работы не отвечает требованиям методических указаний; в контрольной работе допущены ошибки (не грубые) и неточности.

2. Описание шкалы оценивания при собеседовании со студентом:

Рейтинговая оценка знаний студента не предусмотрена.

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций при собеседовании со студентом:

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя вопросы для собеседования, которые позволяют оценить ответы студентов по темам дисциплины «Пищевые и биологически активные добавки».

Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить ОПК – 2, ПК - 4 компетенции. Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базового более глубокими знаниями материала.

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

Оценочный лист студента по результатам собеседования Ф.И.О.

Номер темы	Номер вопроса	Отлично (100%)	Хорошо (80%)	Удовлетворительно (60%)	Неудовлетворительно (0%)
	1				
	2				

Составитель _____ Т.В. Щедрина
(подпись)