

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 21.05.2025 15:46:12

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486411a128e1961

**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
Данченко Н.В.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ 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
Год начала обучения	2025
Форма обучения	очная
Реализуется в семестре	4

Введение

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. ФОС является приложением к программе дисциплины «Пищевые и биологически активные добавки»
3. Разработчик Щедрина Татьяна Викторовна, доцент 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: Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

Лимарева Н.С., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

Представитель организации-работодателя: 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».

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

1. Описание критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция(ии), индикатор (ы)	Уровни сформированности компетенции(ий)			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
<i>Компетенция: ПК-4. 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</i>				
Результаты обучения по дисциплине: <i>Индикатор</i>				
ИД-1ПК-4 Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества	Не способен демонстрировать знания и умения анализировать свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	На низком уровне демонстрирует знания и умения анализировать свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества	Хорошо демонстрирует знания и умения свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	Демонстрирует отличные знания и умения анализировать свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества
ИД-2ПК-4 Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	Не способен организовать выбор, не способен применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности	На низком уровне способен организовать выбор, На низком уровне способен применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества,	Знает материал, но допускает неточности	Способен применять методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции

	сырья и готовой продукции	безопасности сырья и готовой продукции		
ИД-3ПК-4 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Не способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Разрабатывает в ограниченном объеме мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Способен с некоторыми замечаниями разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Способен в полном объеме разрабатывать мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания
<i>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</i>				
ИД-1ПК-5 Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	Не способен Демонстрирует знания и способность осуществлять контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	На низком уровне демонстрирует знания и способность осуществлять контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	Демонстрирует с некоторыми неточностями знания и способность осуществлять контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований	Демонстрирует высокий уровень и знаний и способность осуществлять контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований
ИД-2ПК-5 Организовывает технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического	Не способен демонстрировать знания и способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением	Демонстрирует слабые знания и способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного	Демонстрирует с некоторыми неточностями знания и способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с	Демонстрирует отличные знания и способность организовывать технологический процесс производства продуктов питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с применением современного

оборудования, традиционных и новых видов сырья	современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья	технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья
ИД-ЗПК-5 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, современных концепций питания	Не способен выявлять 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, современных концепций питания	На низком уровне 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, современных концепций питания	Знает материал, но допускает неточности при демонстрирует знаний и способности выявлять 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, современных концепций питания	Демонстрирует высокий уровень и способность выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ обмена веществ, современных концепций питания

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕРКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Номер задания	Правильный ответ	Содержание вопроса	Компетенция
1.	а)	Какое из приведенных определений относится к формулировке «пищевые добавки» ? а) ### — природные или искусственные (синтезированные) вещества, преднамеренно вводимые в пищевые продукты с целью их сохранения и (или) придания им заданных свойств б) ### — любые вещества или материалы, которые не являются пищевыми ингредиентами, но преднамеренно используются при переработке сырья и пищевой продукции в) ### — концентраты натуральных или идентичных натуральным биологически активных веществ, предназначенные для непосредственного приема или	ПК-4

		введения в состав пищевых продуктов с целью обогащения рациона питания человека	
2.	a)	Основные цели введения пищевых добавок в продукты питания a) Совершенствование технологии b) Повышение пищевой ценности продуктов c) Маскировка технологических дефектов d) Фальсификация пищевых продуктов	ПК-4
3.	a)	Какие факторы учитывают при определении токсичности пищевых добавок a) воздействие на организм при постоянном использовании b) Повышение пищевой ценности продуктов c) Совершенствование технологии производства пищевой продукции d) Фальсификация пищевых продуктов	ПК-4
4.	a)	основные цели использования консервантов в производстве продуктов питания a) сохранение природных качеств пищевого продукта (увеличения стойкости продукта к различным видам порчи) b) повышение пищевой ценности продуктов, облегчения технологического процесса c) устранение технологических дефектов d) совершенствование изготовления, фасовки, транспортировки продуктов питания	ПК-4
5.	a)	Какие пищевые добавки относят к группе красителей? a) вещества улучшающие внешний вид пищевых продуктов b) вещества повышающие сроки хранения продуктов c) вещества повышающие пищевую ценность продуктов d) вещества, снижающие калорийность пищевых продуктов	ПК-4
6.	a)	Какие вещества используются как натуральные красители при производстве продуктов питания a) каратиноиды b) диокид серы c) каррагинаны d) нитраты	ПК-4
7.	a)	К какому классу пищевых добавок относятся каррагинаны a) Загустители b) Пенообразователи c) Биологически активные добавки	ПК-4
8.	c)	Какое из приведенных определений относится к формулировке «биологически активные добавки»? a) ### — природные или искусственные (синтезированные) вещества, преднамеренно вводимые в пищевые продукты с целью их сохранения и (или) придания им заданных свойств b) ### — любые вещества или материалы, которые не являются пищевыми ингредиентами, но преднамеренно используются при переработке сырья и пищевой продукции	ПК-5

		с) ### — концентраты натуральных или идентичных натуральным биологически активных веществ, предназначенные для непосредственного приема или введения в состав пищевых продуктов с целью обогащения рациона питания человека	
9.	a)	Когда необходимо декларировать использование производителем добавок из генетически модифицированных источников? a) Всегда, в установленном порядке b) Только при наличии требований защиты прав потребителей c) При разработке технологической документации	ПК-5
10.	a)	Какие Федеральные законы определяют контрольно-надзорную за безопасностью применения пищевых добавок? a) Технические регламенты Таможенного Союза. b) Технические условия производства полуфабрикатов и готовой продукции c) Закон «О защите прав юридических и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) муниципального контроля»	ПК-5
11.	a)	Какой буквой на упаковке пищевых продуктов обозначаются пищевые добавки, разрешенные к использованию ? a) E b) D c) C d) B	ПК-5
12.	c)	Каким пищевым добавкам присваивается индекс E? a) Добавкам, которые пользуются стабильным спросом у потребителей b) Добавкам, которые пользуются стабильным спросом у производителей c) Пищевым добавкам, разрешенным к применению	ПК-5
13.	d)	Какие документы являются нормативно – законодательной базой, регламентирующей разработку, применение и безопасность БАД? a) Положение о государственном санитарно – эпидемиологическом нормировании b) Положение о государственной санитарно – эпидемиологической службе c) Постановление главного государственного санитарного врача РФ d) Обязательные к исполнению действующие нормативно – правовые документы	ПК-5
14.		Пищевые добавки. Общие сведения Классификация пищевых добавок	ПК-4
15.		Гигиеническая регламентация пищевых добавок в продуктах питания.	ПК-4
16.		Процедура установления безопасности пищевых добавок. Общие подходы к подбору и применению пищевых добавок.	ПК-4
17.		Требования безопасности к пищевым добавкам, ароматизаторам, технологическим вспомогательным	ПК-5

		средствам, а также к их применению при производстве продукции общественного питания.	
18.		Основные положения гигиенических требований по применению пищевых добавок. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции".	ПК-5
19.		Вещества, улучшающие цвет продуктов.	ПК-5
20.		Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов.	ПК-5
21.		Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов.	ПК-5
22.		Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов.	ПК-5

2. Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации. Рейтинговая система оценки знаний студентов основана на использовании совокупности контрольных мероприятий по проверке пройденного материала (контрольных точек), оптимально расположенных на всем временном интервале изучения дисциплины.

Принципы рейтинговой системы оценки знаний студентов основываются на положениях, описанных в Положении об организации образовательного процесса на основе рейтинговой системы оценки знаний студентов в ФГАОУ ВО «СКФУ».

3. 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.