

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 06.09.2024 06:50:03

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227a81add207cbe4149f2098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»
Агротехнологический факультет**

**ОПОП по направлению 19.03.03 Продукты питания животного
происхождения**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине**

**Б1.В.ДВ.05.01 Пищевые добавки и их использование в технологии
молочных продуктов**

**Направленность (Профиль) «Технология молока и молочных
продуктов»**

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	Продуктов питания и пищевой биотехнологии
Разработчик, канд. биол. наук	Н.А. Погорелова

ВВЕДЕНИЕ

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины.

2. Фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины.

3. При помощи ФОС осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины.

4. Фонд оценочных средств по дисциплине включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС; оценочные средства, применяемые для текущего контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.

5. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа дисциплины.

1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ
учебной дисциплины, персональный уровень достижения которых проверяется
с использованием представленных в п. 3 оценочных средств

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименован ие индикатора достижений компетенци и	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Профессиональные компетенции					
ПК-1	Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения	ИД-6 _{ПК-1} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	- знать обоснование необходимости и принципы использования технологических улучшителей и пищевых добавок; основные свойства сырья, влияющие на качество готовой продукции, ресурсо- и энергосбережение технологических процессов;	- обосновывать выбор пищевых добавок; - уметь пользоваться санитарно-гигиенической и другой нормативной документацией по технологическим улучшителям и пищевым добавкам; оценивать целесообразность применения пищевых добавок и улучшителей в промышленности, общественном питании и оздоровительных программах; оценивать правильность и полноту информации для потребителя на этикетке пищевых продуктов, полученных с использованием пищевых добавок и улучшителей; контролировать адекватность сопровождающей документации на пищевые добавки и улучшители;	- навыками применения теоретических знаний по использованию пищевых добавок в конкретных производственных условиях и подбора наиболее адекватных пищевых добавок для улучшения качества готовой продукции. - организовать на современном уровне дегустационную экспертизу качества продуктов с гарантией объективности и надежности результатов, позволяющих дифференцировать продовольственные товары по качественным уровням

**ЧАСТЬ 2. ОБЩАЯ СХЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ХОДА И РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗУЧЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

**2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения учебной
дисциплины в рамках педагогического контроля**

Категория контроля и оценки		Режим контрольно-оценочных мероприятий				
		само- оценка	взаимо- оценка	Оценка со стороны		Комис- сионная оценка
				препода- вателя	представителя производства	
		1	2	3	4	5
Входной контроль	1			Входное тестирование		
Индивидуализация выполнения*, контроль фиксированных видов ВАРС:	2					
Реферат	2.1		Взаимное обсуждение по итогам выступлений	Выступление с докладом и электронной презентацией на занятиях		
Текущий контроль:	3					
- Самостоятельное изучение тем		Темы и вопросы для само-подготовки				
- в рамках практических (семинарских) занятий и подготовки к ним	3.1			Выступления на семинарском занятии Собеседование по лабораторной работе		
- в рамках обще-университетской системы контроля успеваемости	3.2			Письменная контрольная работа, опрос Оформление отчетов по лабораторным работам тестирование		
Промежуточная аттестация* обучающихся по итогам изучения дисциплины	4			зачет		
* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы						

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

1. Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам изучения дисциплины:	
1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины обучающимся выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации	1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций
2. Группы неформальных критериев качественной оценки работы обучающегося в рамках изучения дисциплины:	
2.1 Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости)	2.2. Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС
2.3 Критерии оценки качественного уровня итоговых результатов изучения дисциплины	2.4. Критерии аттестационной оценки качественного уровня результатов изучения дисциплины

2.3 РЕЕСТР элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1	2
1. Средства для входного контроля	Тестовые вопросы для проведения входного контроля
	Шкала и критерии оценки ответов на тестовые вопросы входного контроля
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС:	Перечень примерных тем реферата
	Шкалы и критерии оценки
	Вопросы для самостоятельного изучения темы
	Общий алгоритм самостоятельного изучения темы
	Шкала и критерии оценки самостоятельного изучения темы
3. Средства для текущего контроля	Вопросы для самоподготовки к семинарским занятиям
	Шкала и критерии оценки самоподготовки к семинарским занятиям
	Вопросы для самоподготовки к лабораторным занятиям
	Шкала и критерии оценки самоподготовки к лабораторным занятиям
4. Средства для промежуточной аттестации студентов по итогам изучения дисциплины	Тестовые вопросы для проведения заключительного тестирования
	Шкала и критерии оценки ответов на тестовые вопросы заключительного тестирования
	Основные условия получения студентом зачёта
	Плановая процедура получения зачета

2.4 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций		Формы и средства контроля формирования компетенций		
				компетенция не сформирована	минимальный		средний	высокий
				Оценки сформированности компетенций				
				Не зачтено			Зачтено	
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.			
Критерии оценивания								
ПК-1 Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения	ИД-6ПК-1	Полнота знаний	- знать обоснование необходимости и принципы использования технологических улучшителей и пищевых добавок; основные свойства сырья, влияющие на качество готовой продукции, ресурсо- и энергосбережение технологических процессов;	Не знает принципы классификации и кодирования технологических улучшителей и пищевых добавок; процедуру регистрации технологических улучшителей и пищевых добавок	Ориентируется в принципах классификации и кодирования технологических улучшителей и пищевых добавок; процедуру регистрации технологических улучшителей и пищевых добавок	Теоретические вопросы к семинарским занятиям; опрос Тестирование, реферат		
		Наличие умений	- обосновывать выбор пищевых добавок; - уметь пользоваться санитарно-гигиенической и другой нормативной документацией по технологическим улучшителям и пищевым добавкам; оценивать целесообразность применения пищевых добавок и улучшителей в промышленности, общественном питании и оздоровительных программах; оценивать правильность и полноту информации для потребителя на этикетке пищевых продуктов, полученных с использованием пищевых добавок и улучшителей; контролировать адекватность сопровождающей документации на пищевые добавки и улучшители	Не умеет объяснить назначение каждой пищевой добавки, присутствующей в конкретном продукте	Умеет обосновывать назначение и выбор пищевых добавок с учетом особенностей состава и технологий продуктов питания животного происхождения	Лабораторные работы		

		Наличие навыков (владение опытом)	- навыками применения теоретических знаний по использованию пищевых добавок в конкретных производственных условиях и подбора наиболее адекватных пищевых добавок для улучшения качества готовой продукции. - организовать на современном уровне дегустационную экспертизу качества продуктов с гарантией объективности и надежности результатов, позволяющих дифференцировать продовольственные товары по качественным уровням	Не владеет навыками работы с отдельными приборами в лаборатории, исследования качества и безопасности технологических улучшителей и пищевых добавок	Имеет навыки работы с отдельными приборами в лаборатории, исследования качества и безопасности технологических улучшителей и пищевых добавок в конкретных производственных условиях и подбора наиболее адекватных пищевых добавок для улучшения качества готовой продукции.	Лабораторные работы
--	--	--	---	---	---	---------------------

ЧАСТЬ 3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Часть 3.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков

3.1.1 . Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС Рекомендации по оформлению реферата

В процессе работы над рефератом можно выделить 4 этапа:

- вводный – выбор темы, работа над планом и введением;
- основной – работа над содержанием и заключением;
- заключительный – оформление реферата в виде презентации;
- выступление с докладом на занятии в виде конференции

1) Выбор темы реферата

Работа над докладом начинается с выбора темы исследования. Заинтересованность автора в проблеме определяет качество проводимого исследования и соответственно успешность его защиты. Выбирая круг вопросов своей работы, не стоит спешить воспользоваться списком тем, предложенным преподавателем. Надо попытаться сформулировать проблему своего исследования самостоятельно.

При определении темы реферата нужно учитывать и его информационную обеспеченность. С этой целью, во-первых, можно обратиться к библиотечным каталогам, библиотечным информационным системам, а во-вторых, проконсультироваться с преподавателем и библиотекарем.

Если возникнет необходимость ознакомиться не только с литературой, имеющейся в библиотеке, но и вообще с научными публикациями по определенному вопросу, можно воспользоваться библиографическими указателями. С согласия библиотеки нужные книги и журналы можно выписать по специальному межбиблиотечному абонементу из любой другой библиотеки. Полезно также знать, что ежегодно в последнем номере научного журнала публикуется указатель статей, помещенных в этом журнале за год. Отобрав последние номера журнала за несколько лет, можно разыскать по указателям, а затем найти в соответствующих номерах все статьи по той или иной теме, опубликованные в журнале за эти годы.

Структура реферата включает в себя следующие элементы:

- ✓ титульный лист;
- ✓ содержание;
- ✓ введение;
- ✓ содержание (главы и параграфы);
- ✓ заключение;
- ✓ приложения (если есть);
- ✓ список использованной литературы.

2) Формулирование цели и задач

Выбрав тему реферата и изучив литературу, необходимо сформулировать цель работы и составить план.

Цель – это осознаваемый образ предвосхищаемого результата. Целеполагание характерно только для человеческой деятельности. Возможно, формулировка цели в ходе работы будет меняться, но изначально следует ее обозначить, чтобы ориентироваться на нее в ходе исследования. Определяясь с целью дальнейшей работы, параллельно надо думать над составлением плана: необходимо четко соотносить цель и план работы.

Можно предложить два варианта формулирования цели:

1. Формулирование цели при помощи глаголов: исследовать, изучить, проанализировать, систематизировать, осветить, изложить (представления, сведения), создать, рассмотреть, обобщить и т.д.

2. Формулирование цели с помощью вопросов.

Цель разбивается на задачи – ступеньки в достижении цели.

3) Работа над планом

Работу над планом необходимо начать еще на этапе изучения литературы. **План – это точный и краткий перечень положений в том порядке, как они будут расположены в докладе, этапы раскрытия темы.** Черновой набросок плана будет в ходе работы дополняться и изменяться. Существует два основных типа плана: простой и сложный (развернутый). В простом плане содержание делится на параграфы, а в сложном на главы и параграфы. Но как построить грамотно

план? Конкретного рецепта здесь не существует, большую роль играет то, как предполагается расставить акценты, как сформулирована тема и цель работы. При описании, например, исторического события можно остановиться на стандартной схеме: причины события, этапы и ход события, итоги и значения исторического события.

При работе над планом необходимо помнить, что формулировка пунктов плана не должна повторять формулировку темы (часть не может равняться целому).

4) Работа над введением

Введение – одна из составных и важных частей реферата. При работе над введением необходимо опираться на навыки, приобретенные при написании изложений и сочинений. В объеме реферата введение, как правило, составляет 1-2 машинописные страницы. Введение обычно содержит вступление, обоснование актуальности выбранной темы, формулировку цели и задач, краткий обзор литературы и источников по проблеме, историю вопроса и вывод.

Вступление – это 1-2 абзаца, необходимые для начала. Желательно, чтобы вступление было ярким, интригующим, проблемным, а, возможно, тема реферата потребует того, чтобы начать, например, с изложения какого-то определения, типа «политические отношения – это...».

Обоснование актуальности выбранной темы - это, прежде всего, ответ на вопрос: «почему я выбрал(а) эту тему, чем она меня заинтересовала?». Можно и нужно связать тему реферата с современностью.

Краткий обзор литературы и источников по проблеме – в этой части работы над введением необходимо охарактеризовать основные источники и литературу, с которой автор работал, оценить ее полезность, доступность, высказать отношение к этим книгам.

История вопроса – это краткое освещение того круга представлений, которые сложились в науке по данной проблеме и стали автору известны. **Вывод** – это обобщение, которое необходимо делать при завершении работы над введением.

5) Требования к содержанию реферата

Содержание реферата должно соответствовать теме, полно ее раскрывать. Все рассуждения нужно аргументировать. Реферат показывает личное отношение автора к излагаемому. Следует стремиться к тому, чтобы изложение было ясным, простым, точным и при этом выразительным

6) Работа над заключением

Заключение – самостоятельная часть реферата. Оно не должно быть переложением содержания работы. Заключение должно содержать:

- основные выводы в сжатой форме;
- оценку полноты и глубины решения тех вопросов, которые вставали в процессе изучения темы.

Объем 1-2 машинописных или компьютерных листа формата А4.

7) Правила оформления библиографических списков

Список литературы оформляют в соответствии с ГОСТ – 7.1-2003.

Общие требования, предъявляемые к подготовке презентации

Требования к содержанию мультимедийной презентации:

- соответствие содержания презентации поставленным дидактическим целям и задачам;
- соблюдение принятых правил орфографии, пунктуации, сокращений и правил оформления текста (отсутствие точки в заголовках и т.д.);
- отсутствие фактических ошибок, достоверность представленной информации;
- лаконичность текста на слайде;
- завершенность (содержание каждой части текстовой информации логически завершено);
- объединение семантически связанных информационных элементов в целостно воспринимающиеся группы;
- сжатость и краткость изложения, максимальная информативность текста;
- расположение информации на слайде (предпочтительно горизонтальное расположение информации, сверху вниз по главной диагонали; наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана; если на слайде картинка, надпись должна располагаться под ней; желательно форматировать текст по ширине; не допускать «рваных» краев текста);
- наличие не более одного логического ударения: краснота, яркость, обводка, мигание, движение;
- информация подана привлекательно, оригинально, обращает на себя внимание обучающихся.

Требования к тексту:

- читаемость текста на фоне слайда презентации (текст отчетливо виден на фоне слайда, использование контрастных цветов для фона и текста);
- кегль шрифта соответствует возрастным особенностям учащихся и должен быть не менее 16 пунктов;
- отношение толщины основных штрихов шрифта к их высоте ориентировочно составляет 1:5; наиболее удобочитаемое отношение размера шрифта к промежуткам между буквами: от 1:0,375 до 1:0,75;
- использование шрифтов без засечек (их легче читать) и не более 3 вариантов шрифта;
- длина строки не более 36 знаков;
- расстояние между строками внутри абзаца – 1,5, а между абзацев – 2 интервала;
- подчеркивание используется лишь в гиперссылках.

Требования к дизайну:

- использование единого стиля оформления;
- соответствие стиля оформления презентации (графического, звукового, анимационного) содержанию презентации;
- использование для фона слайда психологически комфортного тона;
- фон должен являться элементом заднего (второго) плана: выделять, оттенять, подчеркивать информацию, находящуюся на слайде, но не заслонять ее;
- использование не более трех цветов на одном слайде (один для фона, второй для заголовков, третий для текста);
- соответствие шаблона представляемой теме (в некоторых случаях может быть нейтральным);
- целесообразность использования анимационных эффектов.

Форма титульного листа презентации представлена в приложении 1. Шаблон оформления презентации размещен в методическом кабинете обучающегося.

При аттестации бакалавров по итогам его работы над рефератом, руководителем используются критерии оценки качества **процесса подготовки реферата**, критерии оценки **содержания реферата**, критерии оценки **оформления реферата**, критерии оценки **участия студента в контрольно-оценочном мероприятии**.

1. Критерии оценки содержания реферата:

- степень раскрытия темы;
- самостоятельность и качество анализа теоретических положений;
- глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования;
- качество анализа объекта и предмета исследования;
- проработка литературы при написании реферата.

2 Критерии оценки оформления реферата:

- логика и стиль изложения;
- структура и содержание введения и заключения;
- объем и качество выполнения иллюстративного материала;
- качество ссылок;
- качество списка литературы;
- общий уровень грамотности изложения.

3. Критерии оценки качества подготовки реферата:

- способность работать самостоятельно;
- способность творчески и инициативно решать задачи;
- способность рационально планировать этапы и время выполнения реферата, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении реферата, находить оптимальные способы их решения;
- дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки диссертации;
- способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

4. Критерии оценки участия бакалавра в контрольно-оценочном мероприятии:

- способность и умение публичного выступления с докладом;
- способность грамотно отвечать на вопросы;

Критерии оценки реферата:

«Зачтено» выставляется обучающемуся, если приведённые выше критерии дают положительные оценки по выполненному реферату.

«Не зачтено» выставляется, если хотя бы один из этих критериев не оценивает положительно данный реферат

Оценка по реферату расписывается преподавателем в оценочном листе. (Приложение 3 в ФОС)

3.1.2. ВОПРОСЫ для проведения входного контроля

Входной контроль знаний обучающихся является частью общего контроля и предназначен для определения уровня готовности каждого обучающегося и группы в целом к дальнейшему обучению, а также для выявления типичных пробелов в знаниях, умениях и навыках обучающихся с целью организации работы по ликвидации этих пробелов.

Одновременно входной контроль выполняет функцию первичного среза обученности и качества знаний по дисциплине и определения перспектив дальнейшего обучения каждого обучающегося и группы в целом с целью сопоставления этих результатов с предшествующими и последующими показателями и выявления результативности работы.

Являясь составной частью педагогического мониторинга качества образования, входной контроль в сочетании с другими формами контроля, которые организуются в течение изучения дисциплины, обеспечивает объективную оценку качества работы каждого преподавателя независимо от контингента обучающихся и их предшествующей подготовки, т. к. результаты каждого обучающегося и группы в целом сравниваются с их собственными предшествующими показателями. Таким образом, входной контроль играет роль нулевой отметки для последующего определения вклада преподавателя в процесс обучения.

Процедура проведения входного контроля

Входной контроль проводится в учебной группе в аудиторное время без предварительной подготовки обучающихся. Время проведения входного контроля не должно превышать 45 минут.

При проведении входного контроля обучающиеся не должны покидать аудиторию до его окончания, пользоваться учебниками, конспектами и другими справочными материалами.

По окончании времени, отведенного для входного контроля в группе, преподаватель собирает ответы на проверку. Оценка уровня знаний обучающегося производится в виде «зачтено и незачтено».

Результаты входного контроля оформляются преподавателем в журнале учета посещаемости и текущей успеваемости студентов.

1. Моносахариды – это многоатомные:

- 1) альдегидо- или кетонспирты;
- 2) альдегидо- или кислотспирты;
- 3) альдегидо- или аминспирты;
- 4) кетон- или аминспирты.

2. . Функциональные группы в молекуле глюкозы – это:

- 1) альдегидная и спиртовые оксигруппы;
- 2) карбокси- и спиртовые оксигруппы;
- 3) кето- и спиртовые оксигруппы;
- 4) альдегидная и кетонгруппы.

3. Циклическая форма глюкозы называется:

- 1) гептанозной;
- 2) тетранозой;
- 3) триозной;
- 4) пиранозной.

4. Пиранозный цикл глюкозы имеет конфигурацию:

- 1) кресла;
- 2) ванны;
- 3) линейную;
- 4) цис.

5. Укажите правильную пару изомеров:

- 1) глюкоза – мальтоза;
- 2) глюкоза – сахароза;
- 3) глюкоза – манноза;
- 4) глюкоза – лактоза.

6. Глюкоза образует О – гликозиды при взаимодействии с:

- 1) альдегидами;
- 2) кислотами;
- 3) спиртами;
- 4) аминами.

7. Алкилирование моносахаридов проводят с помощью:

- 1) галогеналканов;
- 2) галогенангидридов;
- 3) свободных радикалов;
- 4) карбоновых кислот.

8. Функциональные группы в молекуле фруктозы:

- 1) альдегидная;
- 2) карбокси- и окси-группы;
- 3) оксо- и окси-группы;
- 4) альдегидная и карбоксильная группы.

9. Фруктозу отличают от глюкозы с помощью реакции:

- 1) Кучерова;
- 2) Селиванова;
- 3) Фелинга;
- 4) Дюма.

10. К дисахаридам относятся:

- 1) глюкоза, галактоза;
- 2) сахароза, лактоза;
- 3) фруктоза; манноза;
- 4) крахмал, лактоза.

11. К невосстанавливающим дисахаридам относится:

- 1) лактоза;
- 2) мальтоза;
- 3) целобиоза;
- 4) сахароза.

12. При гидролизе сахарозы образуются:

- 1) лактоза и галактоза;
- 2) глюкоза и фруктоза;
- 3) мальтоза и фруктоза;
- 4) лактоза и глюкоза.

13. Лактоза – это дисахарид, который состоит из остатков:

- 1) α - маннозы и β – глюкозы;
- 2) β – галактозы и α - глюкозы;
- 3) α - глюкозы и β – фруктозы;
- 4) α - маннозы и β - галактозы.

14. Лактоза может восстанавливать:

- 1) Fe^{+3} и Cu^{+2} ;
- 2) Cu^{+2} и Ag^{+1} ;
- 3) Fe^{+3} и Al^{+3} ;
- 4) Cu^{+1} и Cl^{+1} .

15. Тип связи между моносахаридными остатками в мальтозе:

- 1) α - 1,2 – гликозидный;
- 2) α - 1,4 – гликозидный;
- 3) β – 1,4 – галактозидный;
- 4) α - 1,6 – гликозидный.

16. α - 1,4 – гликозидная связь в мальтозе имеет:

- 1) линейную конфигурацию;
- 2) находится в плоскости;
- 3) угловую конфигурацию;
- 4) циклическую конфигурацию.

17. Мальтоза – это восстанавливающий сахар, потому что в ее молекуле есть:

- 1) ионная связь;
- 2) пиранозный цикл;
- 3) полуацетальный гидроксил;

4) спиртовой гидроксил.

18. Мальтоза это промежуточное соединение при гидролизе:

- 1) гиалуроновой кислоты;
- 2) декстранов;
- 3) крахмала;
- 4) лактозы.

19. Крахмал – это гомополисахарид, который состоит из остатков:

- 1) α - маннозы;
- 2) α - глюкозы;
- 3) β – фруктозы;
- 4) β – глюкозы.

20. Тип связи между моносахаридными остатками в амилозе:

- 1) α - 1,2 – гликозидный;
- 2) α - 1,4 – гликозидный;
- 3) β – 1,4 – галактозидный;
- 4) α - 1,6 – гликозидный.

21. Вторичная структура амилозы – это:

- 1) спираль;
- 2) глобула;
- 3) разветвленная цепь;
- 4) пучок полигликозидных цепей.

22. Тип связи между моносахаридными остатками в амилопектине:

- 1) α - 1,2 – гликозидная связь в точках разветвления;
- 2) α - 1,4 – гликозидная связь в основной цепи;
- 3) α - 1,4 – в основной цепи и α - 1,6 – гликозидная связь в точках разветвления;
- 4) α - 1,4 – в основной цепи и α - 1,2 – гликозидная связь в точках разветвления.

23. Целлюлоза (клетчатка) – это гомополисахарид, который состоит из остатков:

- 1) α - маннозы;
- 2) α - глюкозы;
- 3) β – глюкозы;
- 4) β – маннозы.

24. Первичная структура целлюлозы – это:

- 1) спираль;
- 2) линейная полигликозидная цепь;
- 3) разветвленная полигликозидная цепь;
- 4) глобула.

25. Клетчатка, которая содержится в хлебе, крупах, фруктах, овощах называется:

- 1) синтетическими волокнами;
- 2) искусственными волокнами;
- 3) пищевыми волокнами;
- 4) природными волокнами.

Аминокислоты. Пептиды и белки

1. Для аминокислот характерны такие виды изомерии:

- 1) лактим-лактазная;
- 2) цис-транс;
- 3) структурная, энантиометрия;
- 4) кето-энольная.

2. Аминокислоты проявляют:

- 1) только кислотные свойства;
- 2) амфотерные свойства;
- 3) только основные свойства;

4) только окислительные свойства.

3. Изoeлектрическое состояние аминокислот – это существование их в виде:

- 1) аниона;
- 2) биполярного иона;
- 3) катиона;
- 4) карбкатиона.

4. Все аминокислоты дают фиолетовое окрашивание с:

- 1) бромной водой;
- 2) нингидрином;
- 3) ферум (III) хлоридом;
- 4) аргентум нитратом.

5. В результате окислительного дезаминирования аминокислот в организме человека происходят превращения:

- 1) валин → уксусная кислота;
- 2) аланин → пировиноградная кислота;
- 3) аспарагиновая → масляная кислота;
- 4) оксалоацетат → аспартат.

6. Из аминокислоты серина в результате цепочки превращений в организме человека образуется:

- 1) серотонин;
- 2) ацетилхолин;
- 3) гистамин;
- 4) адреналин.

7. Редокс – система в организме человека это аминокислоты:

- 1) α - аланин - β – аланин;
- 2) фенилаланин – тирозин;
- 3) цистеин – цистин;
- 4) тирозин – триптофан.

8. Белки – это высокомолекулярные природные вещества, которые являются конденсатами:

- 1) α - аминокислот;
- 2) мононуклеотидов;
- 3) моносахаридов;
- 4) триглицеридов.

9. Продуктами гидролиза сложных белков могут быть:

- 1) β - и α - аминокислоты;
- 2) α - аминокислоты и моносахариды;
- 3) только α - аминокислоты;
- 4) только моносахариды.

10. Смесь белков разделяют путем:

- 1) экстракции;
- 2) электрофореза;
- 3) выпаривания;
- 4) конденсации.

11. Денатурацию белков вызывают такие факторы:

- 1) радиация, ультрафиолет;
- 2) бромная вода;
- 3) 0,9%-ный раствор NaCl;
- 4) 5% раствор глюкозы.

12. Для пептидной связи характерна:

- 1) цикло – цепная таутомерия;
- 2) цис – транс – изомерия;
- 3) кето – энольная таутомерия;

4) энантиомерия.

13. Пептидная связь между аминокислотами образуется:

- 1) карбоксигруппой первой аминокислоты и аминогруппой второй аминокислоты;
- 2) аминогруппой первой аминокислоты и карбоксигруппой второй аминокислоты;
- 3) между карбоксигруппами двух аминокислот;
- 4) между аминогруппами двух аминокислот.

14. Качественная реакция на пептидную связь:

1. 1) ксантопротеиновая;
- 2) нингидриновая;
- 3) биуретовая;
- 4) Фоля.

15. Первичная структура белка стабилизируется:

- 1) ионными связями;
- 2) силами Ван – дер – Вальса;
- 3) пептидными связями;
- 4) водородными связями.

16. Вторичная структура белка стабилизируется:

- 1) ионными связями;
- 2) силами Ван – дер – Вальса;
- 3) пептидными связями;
- 4) водородными связями.

17. Первый белок, структура которого была расшифрована – это:

- 1) инсулин;
- 2) альбумин;
- 3) гемоглобин;
- 4) гаптоглобин.

Жиры

1. Жиры – это эстеры:

- 1) трехатомного спирта глицерина и высших жирных кислот;
- 2) двухатомного спирта гликоля и высших жирных кислот;
- 3) трехатомного спирта глицерина и низших жирных кислот;
- 4) аминокислоты сфингозина и высших жирных кислот.

2. Тип связи в жирах:

- 1) пептидный;
- 2) гликозидный;
- 3) сложноэфирный;
- 4) водородный.

3. Ненасыщенные высшие жирные кислоты в составе жиров имеют:

- 1) транс – конфигурацию;
- 2) L – конфигурацию;
- 3) цис – конфигурацию;
- 4) D – конфигурацию.

4. Продукты щелочного гидролиза жиров это:

- 1) этиленгликоль и высшие жирные кислоты;
- 2) глицерин и высшие жирные кислоты;
- 3) глицерин и соли высших жирных кислот;
- 4) этиленгликоль и соли высших жирных кислот.

5. Йодное число – это:

- 1) количество грамм йода, который присоединяется к 100 г жира;
- 2) количество моль йода, который присоединяется к 100 г жира;

- 3) количество грамм калий йодида, который присоединяется к 100 г йода;
- 4) количество моль калий йодида, который присоединяется к 100 г жира.

6. Чем больше степень ненасыщенности жира, тем:

- 1) меньше его энергетическая ценность;
- 2) больше его энергетическая ценность;
- 3) меньше его йодное число;
- 4) больше его твердость.

7. В результате реакции гидрогенизации жидких жиров получают:

- 1) масло;
- 2) маргарин;
- 3) сливочное масло;
- 4) касторовое масло.

8. Лецитин состоит из остатков:

- 1) ВЖК, глицерина, фосфатной кислоты, холина;
- 2) ВЖК, глицерина, фосфатной кислоты, этаноламина;
- 3) ВЖК, глицерина, фосфатной кислоты, серина;
- 4) ВЖК, глицерина, фосфатной кислоты, цистеина.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ответов на тестовые вопросы входного контроля

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 61% правильных ответов.

3.1.3 Средства для текущего контроля

Темы и вопросы для самостоятельного изучения

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела/вопрос в составе темы раздела, вынесенные на самостоятельное изучение
Очная форма обучения	
1	Тема: 1.2. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов Дифильное строение молекул ПАВов, определяющее их технологические свойства. Ионные и неионные ПАВы.
1	Тема: 1.3. Пищевые красители и цветорегулирующие материалы Энокраситель, сахарный колер и др. Запрещенные к использованию в России синтетические красители.
1	Тема: 1.4. Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов Характеристика. подслащивающих веществ Переработка пряностей
1	Тема 1.5. Пищевые добавки, замедляющие микробную и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов Антибиотики, их характеристика и свойства. Низин. Натамицин.
2	Тема 2.1. Биологически активные добавки Роль биологически активных веществ в создании современных продуктов питания.
4	Тема 4.1 Обогащители молочных продуктов.
4	Тема 4.2-4.4 Функциональные продукты питания (ФПП). Природные пищевые добавки (Фитокомпозиции). Обогащительные фитокомпозиции..

Заочная форма обучения	
1	Тема: 1.2. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов Дифильное строение молекул ПАВов, определяющее их технологические свойства. Ионные и неионные ПАВы.
1	Тема: 1.3. Пищевые красители и цветорегулирующие материалы Энокраситель, сахарный колер и др. Запрещенные к использованию в России синтетические красители.
1	Тема: 1.4. Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов Характеристика. подслащающих веществ Переработка пряностей
1	Тема 1.5. Пищевые добавки, замедляющие микробную и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов Антибиотики, их характеристика и свойства. Низин. Натамицин.
2	Тема 2.1. Биологически активные добавки Роль биологически активных веществ в создании современных продуктов питания.
4	Тема 4.1 Обогащители молочных продуктов.
4	Тема 4.2-4.4 4 Функциональные продукты питания (ФПП). Природные пищевые добавки (Фитокомпозиции). Обогащительные фитокомпозиции..
Примечание: Учебная, учебно-методическая литература и иные библиотечно-информационные ресурсы и средства обеспечения самостоятельного изучения тем – см. Приложения 1, 2, 3, 4.	

ОБЩИЙ АЛГОРИТМ самостоятельного изучения темы

1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме (ориентируясь на вопросы для самоконтроля).
2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы
3) Выбрать форму отчетности конспектов(план – конспект, текстуальный конспект, свободный конспект, конспект – схема)
2) Оформить отчётный материал в установленной форме в соответствии методическими рекомендациями
3) Провести самоконтроль освоения темы по вопросам, выданным преподавателем
4) Предоставить отчётный материал преподавателю по согласованию с ведущим преподавателем
5) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы
6) Принять участие в указанном мероприятии, пройти рубежное тестирование по разделу на аудиторном занятии и заключительное тестирование в установленное для внеаудиторной работы время

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ самостоятельного изучения темы

- «зачтено» выставляется студенту, если он ясно, четко, логично и грамотно излагает тему: дает определение основным понятиям с позиции разных авторов, приводит практические примеры по изучаемой теме, четко излагает выводы, соблюдает заданную форму изложения – доклад и презентация;

- «не зачтено» выставляется студенту, если он не соблюдает требуемую форму изложения, не выделяет основные понятия и не представляет практические примеры.

Вопросы и задачи для самоподготовки к семинарским занятиям

Тема 1.1. Понятие о пищевых добавках

1. Основные технологические функции пищевых добавок.
2. Классификация пищевых добавок.
3. Идентификация пищевых добавок по международной цифровой системе и Е-кодификации.
4. Функциональные классы пищевых добавок.

Тема 1.2. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов

1. Загустители желе и гелеобразователи. Основные функциональные характеристики и области применения пищевых добавок этой группы.
2. Эмульгаторы, стабилизаторы, пенообразователи. Пищевые поверхностно-активные вещества (ПАВ).
3. Вещества, препятствующие слеживанию и комкованию.
4. Регуляторы pH пищевых систем. Подкислители. Подщелачивающие вещества.

Тема 1.3. Пищевые красители и цветорегулирующие материалы

1. Классификация пищевых красителей
2. Пищевые красители растительного происхождения
3. Применение в хлебобулочной промышленности пищевых красителей и цветорегулирующих веществ

Тема 1.4. Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов

1. Классификация сладких веществ
2. Сахаристые и подслащивающие вещества, применяемые при производстве хлебобулочных изделий
3. Характеристика подслащивающих веществ

Тема 1.5. Пищевые добавки, замедляющие микробную и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов

1. Консерванты. Бактерицидное и бактериостатическое действие.
2. Пищевые антиокислители. Механизм действия антиокислителей, их свойства и химическая природа.

Тема 1.6. Технологические пищевые добавки

1. Ускорители технологических процессов. Ферментные препараты.
2. Добавки, улучшающие качество хлеба. Классификация, представители.
3. Растворители. Пропелленты. Пеногасители. Характеристика, требования, представители

Раздел 2. БАД

Тема 2.1. Биологически активные добавки.

Раздел 3. Гигиеническая и генетическая безопасность пищевых добавок

Раздел 4. Обогащители пищевых продуктов животного происхождения.

1. Состав, функциональные свойства и использование генгелей
2. Функциональные продукты питания (ФПП). 3. Природные пищевые добавки (Фитокомпозиции).
4. Обогащительные фитокомпозиции.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ самоподготовки по темам семинарских, практических

- оценка «зачтено» выставляется, если студент оформил отчетный материал в письменном виде на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- оценка «не зачтено» выставляется, если студент неаккуратно оформил отчетный материал в виде доклада или электронной презентации на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

Вопросы для самоподготовки к лабораторным занятиям

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 1

Определение амилалитической способности (АС) ферментных препаратов

Контрольные вопросы

1. Перечислите факторы дестабилизации жировой эмульсии молока.
2. Напишите формулы липидов, входящих в состав оболочек жировых шариков; укажите их количество в молоке и молочных продуктах и физиологическое значение.
3. Назначение гомогенизации молока?
4. Факторы, влияющие на эффективность гомогенизации?
5. Какими методами определяется эффективность гомогенизации молока?

6. Какова сущность одно-, двухступенчатой и раздельной гомогенизации молока?
7. От чего зависит выбор способа гомогенизации?

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 2

Расчет рецептуры, приготовление и анализ натурального пищевого красителя (карамельного колера) E150 а

Контрольные вопросы

1. Каковы основные способы получения и области применения карамельного колера (E 150)?
2. Какая реакция лежит в основе образования сахарного колера?
3. Какие продукты образуются в результате карамелизации сахаров?
4. Что используют для снижения вспенивания колера при его приготовлении?
5. Как оценивается цветность сахарного колера?

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 3

Консерванты пищевых продуктов Определение бензойной кислоты в пищевых продуктах.

Контрольные вопросы

1. 1.Что такое консервирование пищевых продуктов?
- 2.Какие виды консервирования существуют?
- 3.Что такое консерванты?
- 4.Какие требования предъявляются к консервантам?
- 5.Какими качествами не должны обладать консерванты?
- 6.От каких факторов зависит эффективность консервантов?
- 7.Дайте характеристику отдельным видам консервантов.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 4

Расчет рецептуры и приготовление безалкогольного напитка с применением пищевых добавок

Контрольные вопросы

1. . Какие пищевые добавки используют при приготовлении безалкогольных напитков?
- Основные технологические требования.
2. Каковы особенности синтетических красителей по сравнению с натуральными?
 3. Какие пищевые красители запрещены к применению в РФ?
 4. Как проводится оценка соответствия вносимого ароматизатора типу продукта?
 5. Каковы основные критерии, определяющие дозировку вносимой добавки?
 6. Основные принципы дегустационной оценки изделий, содержащих вкусо-ароматические компоненты.
 7. Какие вещества используются для регулирования pH напитков?

Лабораторная работа № 5

«Изучение технологических свойств красителей и ароматизаторов»

Контрольные вопросы:

1. Почему экстракцию β -каротином из моркови проводят тетрагидрометаном, а не водой?
2. О чем свидетельствуют наблюдения обесцвечивания раствора перманганата калия при взаимодействии β -каротином?
3. На основании проведенного эксперимента сделайте вывод об отношении красителей к изменению pH раствора.
4. Почему нельзя растворять натуральные красители в жесткой воде?
5. Чем обусловлена летучесть терпенов с водяным паром?
6. Какой структурный компонент терпенов обеспечивает изменение раствора перманганата калия? Напишите уравнение реакции на примере лимонена.
7. Напишите уравнения реакций соответствующих реакций получения ароматизаторов.
8. Какую роль выполняет серная кислота в приведенных реакциях?

Лабораторная работа №6

«Изучение основных технологических свойств эмульгаторов, гелеобразователей, загустителей определение их качества и способы введения в продукты питания»

Контрольные вопросы:

1. Можно ли по интенсивности окраски раствора судить о степени окисленности исследуемых образцов масел?
2. Первичными продуктами окисления ненасыщенных соединений являются α -гидропероксиды жирнокислотных компонентов масел. Напишите уравнения реакций обнаружения α -гидропероксидов на примере окисления олеиновой кислоты.
3. Сравните гелеобразующую способность желатина и ксантановой камеди.

Лабораторная работа № 7
Исследование свойств пектина

Контрольные вопросы

Контрольные вопросы

1. Химическая структура пектиновых веществ
2. Физиологическое и биологическое значение пектиновых веществ
3. Использование пектинов как пищевых добавок
4. Характеристика пектинсодержащего растительного сырья
5. Физико-химические свойства пектиновых веществ и их использование в процессе производства
6. Использование пектинов в производстве продуктов питания.
7. Нормативно правовые акты обеспечения безопасности новых видов пищевой продукции.
8. Использование пектинов в производстве продуктов детского, диетического, лечебно – профилактического питания.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он ясно, четко, логично и грамотно излагает тему: дает определение основным понятиям с позиции разных авторов, приводит различные методы, классификации, грамотно и четко излагает выводы, соблюдает заданную форму изложения;
- оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не соблюдает требуемую форму изложения, не выделяет основные понятия, методы, классификации.

3.1.4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

ВОПРОСЫ

для подготовки к итоговому контролю

1. Роль пищевых добавок в создании продуктов питания.
2. Пищевые добавки. Основные подходы к классификации.
3. Прямые пищевые добавки. Цели введения их в продукт.
4. Технологическая классификация пищевых добавок.
5. Идентификационный номер пищевой добавки, код Е и статус разрешенной пищевой добавки.
6. Основные этапы разработки технологии подбора и применения новой пищевой добавки.
7. Токсикологическая регламентация пищевых добавок. Какова принципиальная схема определения токсической безопасности пищевых добавок?
8. Что понимают под мерой токсичности веществ? Какие факторы важны при определении токсичности?
9. Что означает уровень, не вызывающий видимых отрицательных эффектов? Что понимают под интегральным коэффициентом безопасности?
10. Что подразумевают под гигиенической регламентацией пищевых добавок в продуктах питания? Основные критерии, принципы их расчета.
11. Пищевые добавки, регулирующие цвет, вкус и аромат пищевых продуктов. Общая характеристика группы. Основные технологические классы ПД, относящихся к этой группе.
12. Пищевые красители. Классификация по химической природе, способам получения, свойствам.
13. Натуральные пищевые красители. Классификация по химической природе. Источники, способы получения, технологические характеристики.
14. Синтетические пищевые красители. Классификация по химической природе. Основные свойства, технологические характеристики.
15. Каковы технологические особенности синтетических красителей по сравнению с натуральными? Преимущества и недостатки.

16. Отбеливатели. Классификация. Химическая природа соединений. Направления действия каждой из групп отбеливателей.
17. Фиксаторы (стабилизаторы) окраски. Химическая природа соединений. Механизм действия.
18. Ароматизаторы. Определение, классификация, формы ароматизаторов.
19. Цели внесения ароматизаторов в пищевые продукты.
20. Эфирные масла. Химическая природа, методы получения, физические и химические свойства, способы введения в пищевые продукты.
21. Усилители вкуса и аромата. Химизм действия пищевых добавок данного класса. Основные представители, области применения.
22. Интенсивные подсластители. Характеристики добавок данного класса. Профиль вкуса. Принципиальный подход к расчету требуемой дозировки. Основные представители.
23. Сахарозаменители. Общая характеристика класса, химическая природа.
24. Пищевые добавки, регулирующие консистенцию пищевых продуктов. Общая характеристика группы. Основные технологические классы ПД, относящихся к этой группе.
25. Эмульгаторы, пищевые ПАВ. Характеристика, источники происхождения, механизм действия добавок, области применения.
26. Стабилизаторы консистенции пищевых продуктов. Классы добавок, применяемых для этих целей, области применения.
27. Модифицированные крахмалы. Общая характеристика, получение, химизм действия, применение.
28. Пищевые добавки, регулирующие срок хранения пищевых продуктов. Общая характеристика группы. Основные технологические классы пищевых добавок, относящихся к этой группе.
29. Консерванты. Общая характеристика веществ, химизм действия. Основные представители.
30. Антиокислители и их синергисты. Общая характеристика веществ, химизм действия.
31. Защитные газы. Стабилизаторы пены. Характеристика класса, принцип их действия, области применения, представители.
32. Пищевые добавки, облегчающие и ускоряющие ведение технологического процесса. Общая характеристика группы, ее особенности. Основные технологические классы добавок, относящихся к этой группе.
33. Концепция здорового (функционального) питания и функциональные пищевые добавки. Что входит в понятие «функциональная пищевая добавка»?
34. Биологически активные добавки. Определение, источники получения, классификация, цели использования.
35. Нутрицевтики. Парафармацевтики. Классификация, цели использования, представители.

ПРИМЕРНЫЕ ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ для проведения итогового контроля

1. Какое из веществ является пищевым ароматизатором?
А) кармин
Б) аспартам
В) этилацетат
2. Какое из веществ является пищевым подсластителем?
А) бензальдегид
Б) уксусная кислота
В) сахарин
3. Какое из веществ является пищевым консервантом?
А) аспартам
Б) пропионат натрия
В) α-токоферол
4. Какое из веществ является пищевым красителем?
А) тартразин
Б) сукралоза
В) желатин
5. Какое из веществ является пищевым антиоксидантом?
А) цитраль
Б) пропилгаллат
В) этилбутират
6. Пищевые добавки – это (определить понятие):

- a. природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов;
- b. изготовленные промышленным способом смеси одинакового или различного технологического назначения, в состав которых могут входить пищевые продукты (мука, специи, крахмал и т.д.);
- c. любые вещества или материалы, которые не являясь пищевыми ингредиентами, преднамеренно используются при переработке сырья и пищевой продукции с целью улучшения технологии.

7. Пищевые добавки – это любые вещества, в нормальных условиях не употребляемые как пища и не используемые как типичные ингредиенты пищи, независимо от наличия у них пищевой ценности, преднамеренно добавляемые в пищу для технических целей в процессе производства, обработки, упаковки или хранения пищевых продуктов. Определить: к какому нормативному документу организации по надзору и контролю за производством пищевых продуктов относится данная выписка:

- a. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 01.12.1999;
- b. Гигиенические требования по применению пищевых добавок СанПиН 2.3.2.1293-03;
- c. Выписка из документов Комиссии ФАО-ВОЗ.

8. По какому признаку в классификации пищевые добавки подразделяются на функциональные классы:

- a. по признаку маркировки;
- b. по технологическим функциям.

9. По какому признаку в классификации пищевые добавки подразделяются на подклассы:

- a. по признаку маркировки;
- b. по технологическим функциям.

10. На сколько функциональных классов делятся все пищевые добавки:

- a. 25;
- b. 24;
- c. 13;
- d. 6.

11. К какому классу ПД относится следующая дефиниция: «удерживают влагу и предохраняют пищу от высыхания, нейтрализуют влияние атмосферного воздуха с низкой влажностью»:

- a. глазирователи;
- b. влагоудерживающие агенты;
- c. наполнители.

12. К какому классу ПД относится следующая дефиниция: Взаимодействуют с белками сыров с целью предупреждения отделения жира при изготовлении плавленых сыров:

- a. геле(желе-)образователи;
- b. эмульгирующие соли;
- c. загустители.

13. Какой подкласс ПД определяет следующая дефиниция: Поддерживают или сохраняют однородную смесь двух или более несмешиваемых фаз (например, масло-вода в пищевых продуктах):

- a. связывающие уплотнители, влаго- и водоудерживающие вещества, стабилизаторы пены;
- b. эмульгаторы, мягчители, рассеивающие добавки, поверхностно-активные добавки, смачивающие вещества;
- c. уплотнители (растительных тканей).

14. Для гармонизации использования пищевых добавок Европейским Союзом разработана ... (вставить необходимое):

- a. рациональная система цифровой кодификации ПД;
- b. рациональная система цифровой нумерации ПД.

15. Какой литер предшествует трех-, четырехзначному номеру каждой пищевой добавки:

- a. «Е»;
- b. «D»;
- c. «A».

16. На сколько типов по целям введения (технологическим функциям) в продукт подразделяются ПД:

- a. 6;
- b. 4;
- c. 7;
- d. 3.

17. Какие ПД в соответствии с целями введения в продукт улучшают его внешний вид:

- a. загустители; гелеобразователи; стабилизаторы; эмульгаторы; разжижители и пенообразователи;
- b. ароматизаторы; подсластители; улучшители вкуса и аромата; кислоты и регуляторы кислотности;
- c. красители; стабилизаторы, фиксаторы окраски; глазирователи.

17. Что такое «безопасность пищевых добавок»:

- a. совокупность характеристик, которые обуславливают технологические свойства и безопасность пищевых добавок;
- b. отсутствие опасности для жизни и здоровья людей нынешнего и будущих поколений.

18. ДСД (допустимая суточная доза) – это:

- a. величина (параметр) потребления, ежедневное поступление которой не оказывает негативного влияния на здоровье человека в течение всей жизни;
- b. величина, которую человек может потреблять ежедневно в течение жизни без риска для здоровья, рассчитывается на среднюю величину массы тела человека (60 кг).

19. В чем измеряется показатель предельно допустимой концентрации (ПДК):

- a. мг/сут;
- b. мг/кг массы человека;
- c. мг/кг продукта.

20. Для каких ПД не регламентируется величина ДСП:

- a. для ПД, практически не обладающих токсическим действием;
- b. для токсичных добавок.

21. Использование пищевых добавок запрещено, если они не прошли соответствующую проверку и не определено их ... (вставить необходимое):

- a. ПДК (предельно допустимая концентрация);
- b. ДСП (допустимое суточное потребление);
- c. ДСД (допустимая суточная доза).

22. Биологически активные добавки (БАД) – это:

- a. природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов;
- b. природные (идентичные природным) биологически активные вещества, предназначенные для употребления одновременно с пищей или введения в состав пищевых продуктов.

23. Используются ли БАД-ы в качестве энтеросорбентов:

- a. используются;
- b. не используются.

24. Что понимают под качеством БАД-в к пище:

- a. отсутствие опасности для жизни и здоровья людей нынешнего и будущих поколений;
- b. совокупность характеристик, которые обуславливают потребительские свойства, эффективность и безопасность БАД-в.

25. Является ли оформление регистрационного удостоверения на БАД к пище, присвоение номера, включение в реестр добавок процедурой гигиенической экспертизы и регистрации БАД:

- a. является;
- b. не является.

26. Должна ли БАД содержать в своем составе стабилизаторы, ароматизаторы и консерванты для детей первых трех лет жизни:

- a. да;
- b. нет.

27. Сколько процентов должно превысить содержание витаминов, макро- и микроэлементов в БАД, чтобы они вошли в маркируемую этикетку товара:

- a. 5 %;
- b. 3 %;
- c. 0,5 %.

28. Основными видами сырья для БАД является (убрать лишнее):

- a. растительное;
- b. животное;
- c. минеральное;
- d. микробиологическое.

29. Какой вид добавок нуждается в потребительской рекламе:

- a. пищевые добавки;
- b. биологически активные.

30. По сравнению с классификацией пищевых добавок деление БАД-в:

- a. условное;
- b. прямое.

31. На сколько групп делятся все БАД-ы:

- a. 3;
- b. 6;
- c. 12.

32. Пробиотики – это:

- a. источники физиологически активных веществ;
- b. источники полезной микрофлоры, т.е. вещества стимулирующие ее рост и развитие;
- c. источники живых непатогенных нетоксикогенных микроорганизмов, их структурных компонентов и метаболитов.

33. Все БАД-ы по группам делятся на (убрать лишнее):

- a. пробиотики;
- b. нутрицевтики;
- c. парафармацевтики;
- d. пребиотики.

34. Известны и широко распространены способы получения БАД-в (убрать лишнее):

- a. физические;
- b. микробиологические;
- c. химические;
- d. биотехнологические.

35. В документах какой организации прописываются регламентируемые требования сертификации пищевых добавок в РФ:

- a. Роспотребнадзор;
- b. Минздрав.

37. От какого фактора зависит применение обязательной сертификации в отношении пищевых добавок:

- a. от вида ПД;
- b. от продукта пищи.

38. Должен ли быть оформлен сертификат соответствия на технологические ПД:

- a. должен;
- b. не обязателен.

39. Какой вид сертификации применяется в отношении БАД:

- a. обязательная;
- b. добровольная.

40. Как называется официальный документ, который свидетельствует о том, что товар был изготовлен или прошел обработку в государстве, являющемся участником соглашения о создании зоны свободной торговли:

- a. сертификат соответствия;
- b. торговый сертификат;
- c. сертификат происхождения.**

41. Выдается ли экспертное заключение при сертификации ПД и БАД:

- a. выдается;
- b. не выдается.

42. По наименованиям разделов БАД в перечне всех используемых БАД выделяют следующие (выделить неправильное):

- a. БАД к пище – источники минеральных веществ;
- b. БАД к пище, влияющие на лактацию;
- c. БАД к пище, влияющие на процессы интоксикации;
- d. БАД к пище, поддерживающие функцию иммунной системы.

43. В федеральном реестре БАД имеются вещества, влияющие на энергетический обмен. К какому разделу перечня БАД относятся данные вещества:

- a. БАД, влияющие на функции сердечно-сосудистой системы;
- b. БАД, влияющие на энергетический барьер; антиоксиданты;
- c. БАД, поддерживающие функцию органов дыхания.

44. Парафармацевтики – это:

- a. функциональные пищевые ингредиенты, представляющие собой комбинации пробиотиков и пребиотиков, оказывающие синергический эффект на физиологические функции и метаболические реакции организма человека;
- b. функциональные пищевые ингредиенты в виде вещества или комплекса веществ, обеспечивающие при систематическом употреблении в составе пищевых продуктов оптимизацию микробиологического статуса организма человека за счет избирательной стимуляции роста и/или биологической активности нормальной микрофлоры пищеварительного тракта;
- c. биологические добавки к пище, применяемые для профилактики, вспомогательной терапии и поддержки в физиологических границах функциональной активности органов и систем;
- d. источники живых непатогенных нетоксикогенных микроорганизмов, их структурных компонентов и метаболитов.

45. К основным функциям парафармацевтиков относят (выделить правильное):

- a. радиопротекторное действие;
- b. адаптогенный эффект;
- c. адаптогенное действие.

46. К специфическим эффектам парафармацевтиков относят (выделить правильное):

- a. адаптогенный эффект;
- b. регуляция нервной деятельности;
- c. иммуномодулирующее действие.

47. Суточная доза парафармацевтика, определенного при применении в качестве лекарственного средства:

- a. должна превышать разовую терапевтическую дозу;
- b. не должна превышать разовую терапевтическую дозу.

48. Применяют ли парафармацевтики в пищевой промышленности, а также в составе чаев и сборов:

- a. применяют;
- b. не применяют.

49. Основные отличия БАД-парафармацевтиков от лекарственных препаратов (отметить неправильное):

- a. эффект парафармацевтиков реализуется путем инициации универсальных механизмов адаптационно-приспособительных реакций организма на воздействие раздражителей самой различной природы;

- b. количественные и качественные изменения параметров функционирования систем и органов лежат выше пределов их физиологической нормы;
- c. широкий диапазон используемых доз, при которых парафармацевтики оказывают свое нормализующее и корректирующее действие на функции отдельных органов и систем организма человека при отсутствии токсичных и побочных эффектов.

50. Пробиотики – это:

- a. функциональные пищевые ингредиенты в виде вещества или комплекса веществ, обеспечивающие при систематическом употреблении в составе пищевых продуктов оптимизацию микробиологического статуса организма человека за счет избирательной стимуляции роста и/или биологической активности нормальной микрофлоры пищеварительного тракта;
- +b. препараты и продукты питания, в состав которых входят вещества микробного и немикробного происхождения, оказывающие при естественном способе введения (через пищевод) благоприятные эффекты на физиологические и биохимические реакции организма человека через оптимизацию его микробиологического статуса (функционирование нормальной микрофлоры человека);
- c. функциональные пищевые ингредиенты, представляющие собой комбинации пробиотиков и пребиотиков, оказывающие синергический эффект на физиологические функции и метаболические реакции и метаболические реакции организма человека.

51. Факторы, влияющие на эффективность пробиотика (отметить неправильное):

- a. состав пробиотика;
- b. количество пробиотика;
- c. состояние микробной экологии человека.

52. Зависит ли состояние микробной экологии человека от возраста, пола, условий проживания:

- a. зависит;
- b. не зависит.

53. Требования к микроорганизмам, используемым в качестве пробиотиков (отметить неверное утверждение):

- a. высокая скорость роста;
- b. отсутствие побочных эффектов при длительном использовании;
- c. максимальная способность к транслокации из просвета пищеварительного тракта во внутреннюю среду организма при введении в больших количествах;
- d. устойчивость к антимикробным средствам, содержащимся в просвете кишечника.

54. К положительным эффектам пробиотиков относят:

- a. понижение метаболизма лактозы;
- b. повышение уровня сывороточного холестерина;
- c. антиканцерогенные и антибактериальные свойства.

55. Можно ли отнести к положительным эффектам в применении пробиотиков изменение микробного метаболизма, проявляющегося в повышении или снижении активности ферментов:

- a. да;
- b. нет.

56. Пребиотики – это:

- a. функциональные пищевые ингредиенты в виде вещества или комплекса веществ, обеспечивающие при систематическом употреблении в составе пищевых продуктов оптимизацию микробиологического статуса организма человека за счет избирательной стимуляции роста и/или биологической активности нормальной микрофлоры пищеварительного тракта;
- b. функциональные пищевые ингредиенты, представляющие собой комбинации пробиотиков и пребиотиков, оказывающие синергический эффект на физиологические функции и метаболические реакции и метаболические реакции организма человека;
- c. препараты и продукты питания, в состав которых входят вещества микробного немикробного происхождения, оказывающие при естественном способе введения (через пищевод) благоприятные эффекты на физиологические и биохимические реакции организма человека через оптимизацию его микробиологического статуса (функционирование нормальной микрофлоры человека).

57. Можно ли отнести органические низкомолекулярные и ненасыщенные высшие жирные кислоты к основному виду пребиотиков:

- a. нет;

b. да.

58. Можно ли сказать, что синбиотики, оказывающие синергический эффект на физиологические функции и метаболические реакции организма человека, являются более эффективными по отношению с про- и пребиотиками:

- a. да;
- b. нет.

59. Существует ли федеральный реестр БАД к пище:

- a. не существует;
- b. существует.

60. Какое название носят ПД, широко использующиеся в пищевой промышленности, имеющие технологическое назначение:

- a. технологические;
- b. промышленные;
- c. производственные.

61. Используются ли ферментные препараты в технологии пищевых производств:

- a. используются;
- b. не используются

62. На сколько номенклатурных классов подразделяются энзимы:

- a. 12;
- b. 9;
- c. 6.

63. Какое происхождение имеют ферменты альфа, бета-амилаза, липаза и изомераза:

- a. растительное;
- b. животное.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

ответов на тестовые вопросы тестирования по итогам освоения дисциплины

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 61% правильных ответов.

Промежуточная (семестровая) аттестация обучающегося

Нормативная база проведения промежуточной аттестации по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омского ГАУ»	
Основные характеристики промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым студентом целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.1 настоящих МУ
Форма промежуточной аттестации -	зачет
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие студента в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
Основные условия получения студентом зачёта:	100% посещение лекций, лабораторных и практических занятий. - Положительные ответы при текущем опросе и контрольной работе.

	- Подготовленность по темам, вынесенным на самостоятельное изучение и грамотные ответы на семинаре. - Представление и защита отчетов по лабораторным работам. - Представление презентационного материала..
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

Зачет выставляется студенту по факту выполнения графика учебных работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины. По итогам изучения дисциплины, студенты проходят заключительное тестирование. Тестирование является формой контроля, направленной на проверку владения терминологическим аппаратом, современными информационными технологиями и конкретными знаниями в области фундаментальных и прикладных дисциплин. Преподаватель выставляет «зачтено» в экзаменационную ведомость и в зачётную книжку студента.

...

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
Фонд оценочных средств учебной дисциплины
Б1.В.ДВ.05.01 Пищевые добавки и их использование в технологии молочных продуктов
в составе ОПОП 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

1. Рассмотрен и одобрен в качестве базового варианта:
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии; протокол № 9 от 20.05.2021 Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент  С.А. Коновалов
б) На заседании методической комиссии по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения; протокол № 11 от 24.05.2021 Председатель МКН – 19.03.03, канд. ветеринар. наук, доцент  Н.В. Стрельчик
2) Рассмотрен и одобрен внешним экспертом
Начальник цеха, «Манрос М» филиала АО «Вимм-Билль-Данн»  Е.М. Квиткова



ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств учебной дисциплины
в составе ОПОП

Ведомость изменений

Срок, с которого вводится изменение	Номер и основное содержание изменения и/или дополнения	Отметка об утверждении/ согласовании изменений	
		инициатор изменения	руководитель ОПОП или председатель МКН