

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПРИЛОЖЕНИЕ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ**

Направление подготовки:

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль:

«Технология продукции и организация ресторанного бизнеса»

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная, заочная

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

1.Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Коды компетенции	Наименование компетенции	Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ПООП (семестр)	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства сформированности компетенции
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Знать: обоснование использования пищевых добавок; принципы классификации и кодирования пищевых добавок; методические подходы к оценке качества и безопасности пищевых добавок.	3-5	занятия лекционного и практического типа	Входной контроль, собеседование, коллоквиум, тест
		Уметь находить информацию о пищевых добавках;оценивать целесообразность применения пищевых добавок в общественном питании;оценивать правильность и полноту информации для потребителя на этикетке пищевых продуктов, полученных с использованием пищевых добавок; контролировать адекватность сопровождающей документации на пищевые добавки.решать задачи профессиональной деятельности		занятия лекционного и практического типа	реферат, доклад с презентацией, контрольная работа решение практических заданий масмтер-класс
		Владеть: навыками использования исследований для решения задач профессиональной деятельности		занятия лекционного и практического типа	реферат, круглый стол, доклад с презентацией, решение практических заданий

Компетенция ОПК-2, также формируется в ходе освоения дисциплин: «Технология продукции общественного питания». Для изучения данной дисциплины студентам необходимо усвоить разделы базовых дисциплин, перечисленных выше..

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Комплект вопросов для устного опроса студентов.перечень вопросов к занятиям. Задания для практического занятия. Вопросы для самостоятельного изучения.Вопросы по темам/разделам дисциплины
2	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
3	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования педагогического работника с обучающимися	Вопросы по темам/разделам дисциплины
4	Круглый стол, дискуссия	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.	Перечень тем, дискуссии
5	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
6	Вопросы к практическим занятиям	Средство проверки полученных навыков и умений по темам или разделам дисциплины	Комплект вопросов
7	Мастер-класс	Форма познания посредством активной деятельности обучающегося, решающего индивидуально и совместно поставленную перед ним задачу по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Перечень тем
8	Зачет	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой устный ответ по вопросам, охватывающим все разделы (модули) дисциплины. Позволяет оценить уровень приобретенных знаний	Перечень вопросов к зачету

**ПРОГРАММА ОЦЕНИВАНИЯ КОНТРОЛИРУЕМЫХ
КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ:**

Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства**
1. Введение. Пищевые добавки в России и за рубежом	ОПК-2	Входной контроль
2. Консерванты и антиоксиданты		круглый стол
3. Пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов		реферат, доклад с презентацией, решение практических заданий
4. Пищевые добавки и технологические вспомогательные вещества		Мастер-класс Контрольная работа решение практических заданий
5. Кодификация, качество и информация о пищевых добавках		собеседование тест решение практических заданий
6. Качество пищевых добавок и спецификации		собеседование решение практических заданий
7. Особенности этикетирования пищевых продуктов, содержащих пищевые добавки		Собеседование.
8. Безопасное использованию пищевых добавок в структуре питания населения		коллоквиум

ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		Ниже порогового уровня (незачтено)	Пороговый уровень (зачтено)	Продвинутый уровень(зачтено)	Высокий уровень (зачтено)
ОПК-2	Знает: основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Обучающийся не знает основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности; плохо ориентируется в терминологии, допускает существенные ошибки.	Обучающийся имеет знания только основных законов и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Обучающийся твёрдо и полно знает материал дисциплины, владеет дополнительными знаниями, обладает глубоким пониманием материала дисциплины, четко и логически стройно излагает его, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий.
	Умеет: использовать научно-техническую информацию для анализа основных законов и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Не умеет использовать научно - техническую информацию для анализа основных законов и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	В целом успешное, но не системное умение использовать основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности ; допускает не существенные ошибки, выполняет самостоятельную работу; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено.	Обучающийся грамотно и по существу излагает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Логически, грамотно и точно излагает материал дисциплины, интерпретируя его самостоятельно, способен самостоятельно анализировать и делать выводы; решать практические задачи повышенной сложности, не предусмотренные программой дисциплины.
	Владеет: способностью использовать основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач	Обучающийся не владеет методами способностью использовать основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач	В целом успешное, но не системное владение техническими средствами для измерения основных законов и	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение технологиями.	Успешное и системное владение способностью осуществлять: технические средства для измерения основных параметров

	<p>профессиональной деятельности</p>	<p>профессиональной деятельности; допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено.</p>	<p>методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности, выполняет самостоятельную работу; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено.</p>		<p>технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции сладких блюд и напитков</p>
--	--------------------------------------	---	--	--	--

3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

3.1. Контрольные вопросы промежуточной аттестации (по итогам изучения раздела)

3.1.1.Входной контроль

1. Свойства воды
2. Ферменты, это-
3. Углеводы делятся на—
4. Фруктоза-это
5. Лактоза-это
6. Фракции белка-
7. Жиры –это сложный эфир _____ спирта
8. Витамины разделяют на _____

3.1.2 Вопросы коллоквиумов

1. Общие сведения о пищевых добавках
2. Вещества, улучшающие внешний вид пищевых продуктов
3. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства продуктов
4. Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов
5. Пищевые добавки, замедляющие микробную и окислительную порчу
6. Технологические пищевые добавки
7. Гигиеническая и генетическая безопасность пищевых добавок
8. Биологически активные добавки
9. Биологически активные добавки и их роль в жизни человека

3.2. Тематика самостоятельной работы

Гигиеническая и генетическая безопасность пищевых добавок

Мутагенные свойства пищевых добавок.

Антимутагенные свойства пищевых добавок.

Пути попадания мутагенов в пищевые продукты.

Пищевые антимутагены.

Какова основная классификация пищевой продукции по степени безопасности

Международные и региональные организации стандартизации, сертификации и управления качеством продукции

Экспертиза пищевой продукции из генетически модифицированных источников

Методы идентификации продуктов питания из генетически модифицированных источников

Особенности, предъявляемые к оценке качества и безвредности БАД.

3.3. Вопросы и задания для подготовки к практическим занятиям

1. История возникновения и использования пищевых добавок
2. Кодификация пищевых добавок в России и за рубежом (принципы).
3. Информирование потребителя об использовании в составе пищевых продуктов пищевых добавок (как это обнаружить, если в большинстве случаев на упаковке пишут, что продукт без консервантов и т. д.).
4. Способы и методы контроля качества и безопасности пищевых добавок.
5. Основные свойства использования пищевых добавок (плюсы и минусы).
6. Классификация пищевых добавок в зависимости от источника получения.
7. Почему пищевые добавки широко используются производителями?
8. Биологическая безопасность пищевых добавок.
9. Какие показатели приняты для гигиенической регламентации пищевых добавок?

10. Что нужно знать при решении вопроса о безопасности применения пищевых добавок?
11. Что такое токсичность? Какие факторы важны при определении токсичности?
12. Что понимают под мерой токсичности веществ? Как классифицируются вещества по признаку острой токсичности? По каким основным (базисным) показателям оценивается токсичность?
13. Какова принципиальная схема определения токсической безопасности пищевых добавок?
14. Пищевые красители и их назначение.
15. Классификация красителей по происхождению.
16. Какие основные натуральные красители вы знаете? Что представляют собой каротиноиды, хлорофиллы, антоцианы?
17. Какие красители относятся к синтетическим
18. Цветокорректирующие материалы.
19. Объясните синергический эффект загустителей.
20. Поведение эмульгаторов в пищевых продуктах разного состава.
21. Классификация загустителей.
22. Характерные особенности загустителей.
23. Чему способствует модификация крахмалов?
24. Структура гелей и их функциональные свойства.
25. От чего зависит структура и прочность пищевых гелей?
26. Признаки проявления поверхностной активности эмульгаторов.
27. Типы физических изменений эмульсий
28. Основное различие эмульсии «масло-в-воде» от эмульсии «вода-в-масле».
29. Гидрофильно-липофильный баланс молекулы ПАВ.
30. Функции эмульгаторов в пищевых системах и в пищевых продуктах

3.4. Темы рефератов (эссе, докладов, сообщений)

1. Отличие подсластителей от сахарозаменителей
2. Макро- микронутриенты и минорные компоненты пищи.
3. Методы для выявления источников потенциальной опасности с пищевых добавках и БАД
4. Группы потенциально опасных организмов в составе пищевых добавок и БАД.
5. Основные признаки, используемые для классификации нутри- и парафармацевтиков.
6. Пробиотики и синбиотики
7. Отличие симбиотиков от синбиотиков
8. Функциональная роль пребиотиков
9. Загуститель полисахаридной природы, полученный микробиологическим путем и его использование
10. Основные технологические функции эмульгаторов во взаимосвязи с особенностями пищевых систем
11. Смежные технологические функции у пищевых эмульгаторов
12. Отличие эмульгаторов фосфолипидной природы от других и их особенности.
13. Аллергенность пищевых красителей и их токсическая безопасность.
14. Основные свойства пищевых красителей.
15. Антоцианы и прочие фенольные соединения.
16. Беталаины (структура, физические и химические свойства).
17. Химическая классификация сертифицированных пищевых красителей

18. Минеральные (неорганические) красители.
19. Классификация фиксаторов.
20. Глазирователи.
21. Какие добавки входят в основную группу загустителей и
22. гелеобразователей полисахаридной природы?
23. Какие основные виды модификаций крахмалов вы знаете? Как
24. строение модифицированных крахмалов связано с особенностями
25. их свойств
26. Каррагинаны .
27. Основные технологические стадии получения пектинов
28. Загуститель полисахаридной природы
29. Эмульгаторы. Основные технологические функции эмульгаторов во взаимодействии с особенностями пищевых систем
30. Смежные технологические функции у пищевых эмульгаторов
31. Основные типы пенообразователей.
32. Вещества препятствующие слеживанию и комкованию
33. История применения БАД в пище человека. (БАД — дополнительные источники белка и аминокислот, БАД — дополнительные источники ПНЖК и фосфолипидов, АД — дополнительные источники витаминов и минеральных элементов, БАД — парафармацевтики, БАД — эубиотики.) Классификация БАД (нутрицевтики, парафармацевтики, пробиотики). Функциональная роль БАД

3.5. Тестовые задания

1. Пищевые добавки — это вещества:

- А. Употребляемые сами по себе как пищевые продукты.
- Б. Повышающие пищевую ценность пищевых продуктов
- В. Попадающие в пищевые продукты из окружающей среды.
- Г. Специально вводимые в пищевые продукты.

2. К пищевым добавкам можно отнести:

- А. Микроэлементы.
- Б. Витамины.
- В. Ароматические вещества.

3. По происхождению пищевые добавки — это вещества

- А. Синтетические.
- Б. Натуральные.
- В. Идентичные натуральным.
- Г. Искусственные.

4. Наличие пищевой добавки в продукте указывается как:

- А. Индивидуальное вещество.
- Б. Представитель функционального класса.
- В. Представитель функционального класса в сочетании с Е-кодом.

5. Не разрешается введение пищевых добавок, способных:

- А. Скрывать технологические дефекты.
- Б. Маскировать порчу сырья и продукта.
- В. Повышать пищевую ценность продукта.
- Г. Снижать пищевую ценность продукта.

6. Пищевые добавки, обеспечивающие необходимый внешний вид и органолептические свойства продуктов — это:

- А. Поверхностно-активные вещества.
- Б. Разрыхлители.
- В. Загустители.

Г. Технологические пищевые добавки.

Д. пищевые красители.

7. Пищевые красители — это природные или искусственные (синтетические) вещества, предназначенные для.....окраски пищевых продуктов

А) окисления;

Б) восстановления;

В) гидролиза;

Г) придания;

Д) усиления.

8. Относятся ли красители, применяемые для окрашивания несъедобных наружных частей пищевых продуктов к пищевым добавкам (красителям)

А) да;

Б) нет.

9. Основные представители природных красителей:

А) азокрасители;

Б) каротиноиды;

В) хиноновые красители;

Г) хинофталоновые;

Д) хлорофиллы и их медные комплексы;

Е) флавоноиды.

10. К каротиноидам относятся:

А) амарант;

Б) β -каротин;

В) эритрозин;

Г) аннато экстракты;

Д) экстракты натуральных каротиноидов;

Е) масло смолы паприки.

11. Зеленые пищевые красители — это:

А) Каротины;

Б) Антоцианы;

В) Хлорофиллы;

Г) Куркумины.

12. Установите соответствие по содержанию каротиноидов в продуктах:

А) Биксин; 1) сладкий перец и паприка;

Б) лютеин, диол α -каротина и его эфиры; 2) морковь;

В) капсантин; 3) шафран;

Г) кроцин; 4) семена аннатового дерева;

Д) α -каротин; 5) лепестки бархатцев.

13. Какую окраску приобретает красный пигмент астаксантин наружного скелета креветок и омаров при связи с белками:

А) белую;

Б) зеленую;

В) желтую;

Г) голубую;

Д) оранжевую.

14. Укажите какой из красителей получают из кошенили:

А) E124;

Б) E120;

В) E122.

15. Установите соответствие между кодами и цветами красителей:

- А) E100-109; 1) синие;
- Б) E110-119; 2) красные;
- В) E120-129; 3) оранжевые;
- Г) E130-139; 4) зеленые;
- Д) E140-149; 5) коричневые и черные;
- Е) E150-159; 6) желтые.

16. Какой из глазирователей получают из жира пота овец:

- А) E901 — пчелиный воск;
- Б) E903 — карнаубский воск;
- В) E909 — спермацетный воск;
- Г) E910 — восковые эфиры;
- Д) E913 — ланолин.

17. Какие из фиксаторов наиболее часто применяются в мясной промышленности:

- А) E251 — нитрат натрия;
- Б) E252 — нитрат калия;
- В) E249 — нитрит калия;
- Г) E250 — нитрит натрия;
- Д) E504 — карбонат магния;
- Е) E528 — гидроксид магния;
- Ж) E519 — сульфат меди;
- З) E579 — глюконат железа;
- И) E585 — лактат железа.

18. Загустители способны:

- А) изменять консистенцию продукта;
- Б) образовывать с водой гели;
- В) участвовать в обменном процессе с ионами водорода и металлов;
- Г) образовывать с водой высоковязкие растворы.

19. Соединения, придающие пищевому продукту свойства геля — это:

- А) стабилизаторы;
- Б) эмульгаторы;
- В) загустители;
- Г) гелеобразователи;
- Д) консерванты.

20. Распределите, к какой группе в правой колонке относятся вещества из левой колонки

- А) пектин; 1) натуральные природные вещества животного происхождения;
- Б) агароиды;
- В) желатин; 2) натуральные природные вещества растительного происхождения;

Г) водорастворимые поливиниловые спирты и их эфиры;

- Д) камеди; 3) вещества, получаемые искусственно (полусинтетическим путем)
- Е) модифицированные целлюлозы;
- Ж) модифицированные крахмалы; 4) синтетические
- З) альгинат натрия. загустители

21. Одним из основных свойств загустителей и гелеобразователей

является:

- А) частичное растворение в пищевой системе;
- Б) нерастворимость в пищевой системе;
- В) полное растворение в пищевой системе.

22. Механизм действия загустителей основан на функционировании:

- А) липофильных групп;
- Б) гидрофильных групп;
- В) гидрофобных групп.

23. Укажите загустители и гелеобразователи растительного происхождения:

- А) пектины;
- Б) желатин ;
- В) гуаровая камедь;
- Г) геллановая камедь;
- Д) каррагинан;
- Е) гуммиарабик;
- Ж) альгинаты.

24. Структура и прочность гелей зависит от:

- А) содержания ионов кальция;
- Б) рН среды;
- В) природы самого геля;
- Г) содержания ионов натрия;
- Д) химического состава пищевого продукта.

25) Укажите тип каррагинана, дающий эластичный и упругий гель:

- А) каппа-каррагинан;
- Б) иота-каррагинан;
- В) лямбда каррагинан.

26. Определите эмульгаторы, образующие эмульсию масло-в-воде по значению гидрофильно-липофильному балансу (ГЛБ):

- А) 3-6;
- Б) 7-8;
- В) 8-15;
- Г) 12-15;
- Д) 15-18.

27. Распределите, к какой группе в правой колонке относятся способы модификации крахмала:

- А) Модификация сырья 1) Обычные ферменты, мальтодекстрины, глюкозные сиропы
- Б) Химическая модификация 2) Генетические и агрономические методы
- В) Физическая модификация 3) Замещение ацетилом, гидроксипропилом или октенилсукцинилом
- Г) Ферментативная модификация 4) Агломерирование, предварительная клейстеризация, получение частиц определенного размера, «экологически чистое» этикетирование

28. Глутаминовая кислота и ее соли — это:

- А. Подщелачивающие вещества.
- Б. Подслащивающие вещества.
- В. Усилители вкуса и аромата.

29. Антибиотики, применяемые в пищевой промышленности:

- А. Низин.
- Б. Диоксид серы.
- В. Пимарицин.

30. К синтетическим подсластителям относят:

- А. Сорбит.
- Б. Ксилит.
- В. Аспартам.
- Г. Сахарин.
- Д. Цикламаты
- Е. Стевиозид.

3.6. Вопросы контрольных работ

Вариант 1

- 1. Оздоровительное действие пищевых добавок. Эффект Плацебо.
- 2. Антиоксиданты, питание и здоровье.

Вариант 2

- 1. Пробиотики и их биологическое значение.
- 2. Использование пребиотиков в пищевой промышленности.

Вариант 3

- 1. Фитоэстрогены и их роль в сохранении здоровья.
- 2. Нутрицевтики и их биологическая роль.

Вариант 4

- 1. Механизм использования БАД в профилактике атеросклероза (источники ПНЖК и фосфолипидов).
- 2. Методы получения натуральных пищевых красителей.

Вариант 5

- 1. Парафармацевтики и их биологическая роль для организма.
- 2. Биологически активные добавки их роль в профилактике и лечении сердечно-сосудистых заболеваний.

Вариант 6

- 1. Роль рыбьего жира в лечении ревматоидных артритов.
- 2. Гигиенические принципы нормирования и контроль за применением пищевых добавок.

Вариант 7

- 1. Флавоноиды в профилактике и лечении кожных и сосудистых заболеваний.
- 2. Пищевые волокна и их биологическое значение для организма человека.

Вариант 8

- 1. Использование парафармацевтиков в лечебно-косметической продукции.
- 2. Использование минеральных веществ для организма человека (макро- и микроэлементов).

Вариант 9

- 1. БАД в профилактике и лечении остеохондроза и остеопороза.
- 2. Микронутриентология — основа превентивной медицины.

Вариант 10

- 1. БАД и нутригенетика.
- 2. Экспертиза пищевых добавок.

Вариант 11

1. Технологические вспомогательные средства.
2. Эфирные масла и их свойства

Вариант 12

1. Витамины антиокислители.
2. БАД в профилактике старения.

Вариант 13

1. Минеральные неорганические красители и их свойства.
2. Пищевые добавки в мясной промышленности.

Вариант 14

1. Пищевые добавки в молочной промышленности.
2. Пищевые добавки напитков.

Вариант 15

1. БАД в профилактике и лечении ожирения.
2. Полифенолы и их биологическое значение.

Вариант 16

1. Производство белковых добавок.
2. БАД в укреплении иммунной системы организма человека.

Вариант 17

1. Плюсы и минусы подсластителей и сахарозаменителей для организма человека
2. Пищевые добавки в производстве хлебобулочной продукции. Пищевые добавки кондитерской промышленности.

3.7. Вопросы итоговой аттестации – зачету

1. Определение понятия -пищевые добавки и их роль в создании продуктов питания.
2. Классификация пищевых добавок с различными технологическими функциями.
3. Рациональная система цифровой кодификации пищевых добавок
4. Гигиеническая регламентация пищевых добавок в продуктах питания.
5. Классификация пищевой продукции по степени безопасности.
6. Классификация пищевых красителей.
7. Назовите основные натуральные красители. Что представляют собой каротиноиды, хлорофиллы, энокрасители? Какие другие представители натуральных красителей Вам известны?
8. Синтетические красители. Перечислите их особенности по сравнению с натуральными красителями.
9. Понятие -цветорегулирующие материалы.
10. Основные группы загустителей и гелеобразователей.
11. Пищевые эмульгаторы и их смежные функции.
12. Ароматизаторы и их роль в технологии продуктов питания.
13. Роль ароматобразующих веществ в оценке пищевой ценности продуктов питания.
14. Пищевые эссенции. Отличие натуральных ароматизаторов от идентичных натуральным синтетических.
15. Характеристика пищевых добавок, относящихся к усилителям и модификаторам вкуса.
16. Эфирные масла и их состав.
17. Подслащивающие вещества и их классификация.

22. Консерванты и их роль в сохранении пищевого сырья и готовых продуктов.
23. Пищевые антиокислители.
24. Механизм действия пищевых антиокислителей в сохранении пищевых
25. продуктов.
26. Основные различия в поведении антиокислителей, синергистов
27. антиокислителей, комплексообразователей.
28. Антибиотики и их применение в пищевой промышленности.
29. Биологически активные добавки и их классификация.
30. Роль биологически активных добавок в создании современных
31. продуктов питания.
32. Роль биологически активных добавок в питании человека.
33. Нормативно законодательная база, регламентирующая разработку,
34. Применение и безопасность БАД
35. Функциональна роль нутрицевтиков.
36. Физиологическое значение парафармацевтиков для человека.
37. Загустители и гелеобразователи полисахаридной природы
38. Каррагины, строение, свойства.
39. Основные стадии получения пектинов. Их классификация.
40. Классификация эмульгаторов.
41. Причины, приводящие к слеживанию и комкованию порошкообразных
42. продуктов.
43. Механизмы действия добавок, предотвращающих слеживание и комкование
44. Неорганические и органические соединения, разрешенные к
45. применению в пищевых порошках для предотвращения их слеживания.
46. Смежные технологические функции добавок, предотвращающих слеживание.
47. Пены и их применение в пищевой промышленности.
48. Основные требования, предъявляемые к пищевым добавкам при использова-
нии их в качестве пеногасителей
49. Вещества, используемые в пищевой промышленности для регулирования рН
пищевых систем
50. Основные классы ферментных препаратов
51. Факторы, определяющие влияние на ферментативные реакции
52. Ингибиторы, их примеры
53. Объяснить использование целлюлозы в технологии безалкогольных напитков
54. Ферменты, используемые при экстрагировании растительных масел

4.МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Оценка ответов на вопросы входного контроля

Ожидаемые результаты:

- умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из самостоятельно найденных теоретических источников;
- умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать практический материал для иллюстраций теоретических положений;
- умения ясно, четко, логично и грамотно излагать собственные размышления, делать умозаключения и выводы;

Критерии оценки

- полнота и правильность ответов на вопросы;
- глубина, прочность, систематичность знаний;
- степень понимания студентом учебного материала;
- демонстрация владения учебным материалом по теме;
- рациональность используемых подходов;
- проявленное отношение к определенным объектам, ситуациям;
- владение терминологией.

Максимальный балл (100 % от балла за конкретное задание согласно рейтинг - плана дисциплины, утвержденного на учебный семестр текущего учебного года) обучающийся получает, если его работа соответствует всем критериям:

Дает полные и правильные ответы на поставленные вопросы; показывает глубокие, прочные, систематические знания; полностью понимает учебный материал; демонстрирует владение учебным материалом по теме; рационально использует подходы к решению проблемы, задачи; проявляет отношение к определенным объектам, ситуациям; владеет терминологией.

Средний балл (50 % от балла за конкретное задание согласно рейтинг - плана дисциплины, утвержденного на учебный семестр текущего учебного года) обучающийся получает, если его работа частично соответствует всем критериям или полностью соответствует некоторым критериям:

Дает полные и правильные ответы на поставленные вопросы; показывает глубокие, прочные, систематические знания; полностью понимает учебный материал; демонстрирует владение учебным материалом по теме; рационально использует подходы к решению проблемы, задачи; проявляет отношение к определенным объектам, ситуациям; владеет терминологией.

Баллы не ставятся, если:

обучающийся не ответил ни на один вопрос входного контроля, отсутствуют качества, указанные выше для получения более высоких оценок

Критерии рейтинговых оценок по курсу «Технология приготовления сладких блюд и напитков»:

Зачетная оценка	Рейтинговая оценка успеваемости
<i>Зачтено</i>	80-100 баллов
<i>Зачтено</i>	60-79 баллов
<i>Зачтено</i>	45-59 баллов
<i>Не зачтено</i>	менее 45 баллов

Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов, не более				
	Текущий контроль	Рубежный контроль	Итоговый контроль	Сумма баллов	Поощрительные баллы
зачет	50	30	20	100	10

«Автоматический» зачёт выставляется без опроса обучающихся по результатам контрольных работ, рефератов, других работ, выполненных в течение семестра, а также по результатам текущей успеваемости на семинарских занятиях.

Оценка за «автоматический» зачет должна соответствовать итоговой оценке за работу в семестре.

Обучающиеся, рейтинговые показатели которых ниже 45 баллов, сдают зачёт в традиционной форме. **Рейтинговые оценки за зачёт, полученные этими обучающимися, не могут превышать 45 баллов.**

ОЦЕНИВАНИЕ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ НА ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЯХ

Ожидаемый результат:

Демонстрация **знания** материала дисциплины в запланированном объёме, обучающийся понимает его суть;

Умения грамотно и по существу излагать материал, не допускать существенных неточностей в ответе, самостоятельно анализировать и делать выводы; решать практические задачи;

Владение материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не искажившие содержание ответа на вопросы.

Критерии оценки:

активное участие в процессе практического занятия,

самостоятельность выполнения анализов,

свободное владение материалом,

полные и аргументированные ответы на вопросы,

твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы,

полностью выполненная самостоятельная работа по теме занятия.

Пороги оценок:

1 балл - активное участие в процессе практического занятия, самостоятельность выполнения задания, свободное владение материалом, полные и аргументированные ответы на вопросы, твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы, полностью выполненная самостоятельная работа по теме занятия.

0,5 баллов - недостаточно полное раскрытие некоторых вопросов темы, незначительные ошибки при выполнении задания, меньшая активность на занятии, неполное знание дополнительной литературы.

0 баллов - пассивность на практическом занятии, частая неготовность при ответах на вопросы, отсутствие качеств, указанных выше для получения более высоких оценок.

ОЦЕНИВАНИЕ КОЛЛОКВИУМА:

Ожидаемый результат:

Демонстрация **знания** материала дисциплины в запланированном объёме, обучающийся понимает его суть;

Умения грамотно и по существу излагать материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос решать практические задачи;

Владение материалом разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не искажившие содержание ответа на вопросы.

Критерии оценки:

- **оценка «отлично»** выставляется студенту, если студент усвоил в полном объеме программный материал. Сформулировал основные показатели, владеет материалом практического курса. Умеет увязать теорию с практикой. Без терминов ответ также выделяется использованием терминологии.

- **оценка «хорошо»** выставляется студенту, если он полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренной программой. Изложил материал грамотным языком, владеет терминологией. Владеет материалом

разделов практического курса, в изложении допустил небрежности, не искажившие содержание ответа на вопросы.

- **оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту, если студент хорошо владеет материалом в объеме учебника, знает основные теоретические положения. Выполнил текущие задания, лабораторные работы и может их объяснить. При ответе допустил несущественные ошибки и неточности, нарушения логической последовательности изложения материала, недостаточную аргументацию теоретических положений.

- **оценка «неудовлетворительно»** выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного программного материала. Студент не владеет материалом из практического курса. Объем знаний недостаточен для профессиональной деятельности.

- **ОЦЕНИВАНИЕ ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИМСЯ ЭССЕ, ДОКЛАДОВ, РЕФЕРАТОВ**

- ***Ожидаемые результаты:***

- умение извлекать и использовать основную (важную) информацию из заданных теоретических источников;

- способность саморазвития;

- умение систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из теоретических источников.

- ***Критерии оценки эссе, докладов, рефератов:***

- 1) наличие логической структуры построения текста (вступление с постановкой проблемы; основная часть, разделенная по основным идеям; заключение с выводами, полученными в результате рассуждения);

- 2) наличие четко определенной личной позиции по теме эссе, доклада, реферата;

- 3) адекватность аргументов при обосновании личной позиции;

- 4) стиль изложения (использование профессиональных терминов, цитат, стилистическое построение фраз);

- 5) эстетическое оформление работы (аккуратность, форматирование текста, выделение)

- ***Пороги оценок:***

- **2 балла** - работа отвечает всем критериям оценки

- **1 балл** – если работа соответствует не менее трем вышеперечисленным критериям.

- **0** - если работа соответствует менее трем критериям.

-

- **ОЦЕНИВАНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ РЕШЕНИЯ ЗАДАЧ**

- ***Ожидаемые результаты:***

- **Знает:**

- назначение оборудования, кухонного инвентаря, посуды, размещение и планирование помещений ресторана

- **Умеет:**

- логически мыслить, применять знания для решения задач, связанных с оснащением ресторанов;

- правильно использовать специальные термины и понятия;

- организовывать процесс производства и подачи блюд

- ***Критерии оценки:***

- 1) соответствие правильным ответам;

- 2) наличие навыков самостоятельной работы;

- 3) способность использовать полученные знания при решении конкретных ситуаций и поставленных задач.

- **Пороги оценок:**

- **9-10 баллов соответствует высокому уровню**, решение выполнено в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Студент работал самостоятельно, показал необходимые теоретические знания, практические умения и навыки. Задача оформлена аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.

- **7-8 баллов соответствует продвинутому уровню**, решение выполнено самостоятельно. Допущены неточности и/или неправильные ответы.

- **5-6 баллов соответствует пороговому уровню**, решение выполнено с превышением отведенного времени. Студент показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднения при решении заданий. Допущены неточности и/или неправильные ответы.

- **Менее 5 баллов соответствует низкому уровню**, решение выполнено с превышением отведенного времени, нарушена самостоятельность подготовки, студент показывает низкое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений. Допущены неправильные ответы.

- **0 баллов соответствует низкому уровню**, решение выполнено не верно.

ОЦЕНИВАНИЕ ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИМСЯ МАСТЕР-КЛАССА

- **Ожидаемые результаты:**

- умение использовать теоретическую информацию в практических заданиях

- способность саморазвития;

- **Критерии оценки мастер-класса:**

- 1) наличие логической структуры построения практического задания (вступление с постановкой проблемы; основная часть, разделенная по основным идеям; заключение с выводами, полученными в результате рассуждения);

- 2) наличие четко определенной личной позиции по теме мастер-класс;

- 3) адекватность аргументов при обосновании личной позиции;

- 4) стиль изложения (использование профессиональных терминов);

- 5) эстетическое оформление работы (аккуратность, форматирование текста,)

- **Пороги оценок:**

- **2 балла** - работа отвечает всем критериям оценки

- **1 балл** – если работа соответствует не менее трем вышеперечисленным критериям.

- **0** - если работа соответствует менее трем критериям.

ОЦЕНИВАНИЕ КАЧЕСТВА ОТВЕТОВ НА ВОПРОСЫ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ:

- **Ожидаемые результаты:**

- умение правильно использовать специальные термины и понятия в рамках определенного направления индустрии общественного питания;

- умение обобщать теоретический материал

- **Критерии оценки:**

- соответствие предполагаемым ответам;

- продемонстрирована способность анализировать и обобщать информацию.

- **Пороги оценок:**

- **3 балла** - полные и правильные ответы на все поставленные теоретические вопросы, корректная формулировка понятий и категорий.

- **2 балла** - недостаточно полные и правильные ответы, несущественные ошибки в формулировке категорий и понятий, небольшие шероховатости в аргументации.

- **1 балл** - ответы включают материалы, в целом правильно отражающие понимание студентом выносимых на контрольную работу тем курса, допускаются неточности в раскрытии части категорий, неправильные ответы на 1 -2 вопроса.

- **0 баллов** - неправильные ответы на 3 и более вопросов, большое количество существенных ошибок.

Автор-составитель _____



Лифанова С.П.