

Компонент ОПОП 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
(профиль «Технология продуктов из водного сырья»)
наименование ОПОП

Б1.В.ДВ.02.01
шифр дисциплины

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Дисциплины
(модуля)

Современные пищевые и биологически активные добавки

Разработчики:

Дубровин С.Ю.

ФИО

профессор

должность

канд.техн.наук, доцент

ученая степень, звание

Петров Б.Ф.

ФИО

профессор

должность

канд. техн. наук, доцент

ученая степень, звание

Мурманск
2024

1. Критерии и средства оценивания компетенций и индикаторов их достижения, формируемых дисциплиной (модулем)

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора(ов) достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине (модулю)			Оценочные средства текущего контроля	Оценочные средства промежуточной аттестации
		Знать	Уметь	Владеть		
ПК-2 - Управление качеством и безопасностью продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	ИД-1 _{ПК-2} - Владеет навыками контроля качества и безопасности продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	<ul style="list-style-type: none"> – терминологию в области использования пищевых и БАД; – классификации пищевых и БАД; – основные виды, свойства, показатели качества, назначение пищевых и БАД, применяемых при обработке пищевого сырья и изготовлении продуктов питания. 	<ul style="list-style-type: none"> – правильно выбрать, установить качество и использовать пищевые и БАД для придания продукту заданных свойств, пищевой (биологической) ценности или увеличения продолжительности хранения сырья и готовых продуктов. 	<ul style="list-style-type: none"> Умениями и навыками – грамотного подбора пищевых и БАД для обеспечения заданных свойств и продолжительности хранения сырья и готовой продукции. 	- комплект заданий для выполнения лабораторных и практических работ	Результаты текущего контроля
	ИД-2 _{ПК-2} - осуществляет управление качеством и безопасностью продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры					

2. Оценка уровня сформированности компетенций (индикаторов их достижения)

Показатели оценивания компетенций (индикаторов их достижения)	Шкала и критерии оценки уровня сформированности компетенций (индикаторов их достижения)			
	Ниже порогового («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований. Имели место грубые ошибки.	Минимально допустимый уровень знаний. Допущены не грубые ошибки.	Уровень знаний в объёме, соответствующем программе подготовки. Допущены некоторые погрешности.	Уровень знаний в объёме, соответствующем программе подготовки.
Наличие умений	При выполнении стандартных заданий не продемонстрированы основные умения. Имели место грубые ошибки.	Продemonстрированы основные умения. Выполнены типовые задания с не грубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объёме (отсутствуют пояснения, неполные выводы)	Продemonстрированы все основные умения. Выполнены все основные задания с некоторыми погрешностями. Выполнены все задания в полном объёме, но некоторые с недочетами.	Продemonстрированы все основные умения. Выполнены все основные и дополнительные задания без ошибок и погрешностей. Задания выполнены в полном объёме без недочетов.
Наличие навыков (владение опытом)	При выполнении стандартных заданий не продемонстрированы базовые навыки. Имели место грубые ошибки.	Имеется минимальный набор навыков для выполнения стандартных заданий с некоторыми недочетами.	Продemonстрированы базовые навыки при выполнении стандартных заданий с некоторыми недочетами.	Продemonстрированы все основные умения. Выполнены все основные и дополнительные задания без ошибок и погрешностей. Продemonстрирован творческий подход к решению нестандартных задач.
Характеристика сформированности компетенции	Компетенции фактически не сформированы. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических	Сформированность компетенций соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для	Сформированность компетенций в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков достаточно для решения	Сформированность компетенций полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в полной мере достаточно

	(профессиональных) задач. ИЛИ Зачетное количество баллов не набрано согласно установленному диапазону	решения практических (профессиональных) задач. ИЛИ Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону	стандартных профессиональных задач. ИЛИ Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону	для решения сложных, в том числе нестандартных, профессиональных задач. ИЛИ Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону
--	---	--	---	--

3. Критерии и шкала оценивания заданий текущего контроля

3.1 Критерии и шкала оценивания лабораторных и практических работ

Перечень лабораторных и практических работ, описание порядка выполнения и защиты работы, требования к результатам работы, структуре и содержанию отчета и т.п. представлены в методических материалах по освоению дисциплины (модуля) и в электронном курсе в ЭИОС МГТУ.

Оценка/баллы	Критерии оценивания
Отлично	Задание выполнено полностью и правильно. Отчет по лабораторной/практической работе подготовлен качественно в соответствии с требованиями. Полнота ответов на вопросы преподавателя при защите работы, отсутствие необходимости в уточняющих вопросах или ответы на единичные уточняющие вопросы без каких бы то ни было затруднений.
Хорошо	Задание выполнено полностью, но нет достаточного обоснования или при верном решении допущена незначительная ошибка, не влияющая на правильную последовательность рассуждений. Все требования, предъявляемые к работе, выполнены. При защите получен ответ на базовом уровне, но при ответе на уточняющие вопросы достигнут более высокий уровень ИЛИ имелись не принципиальные неточности при ответе на вопрос.
Удовлетворительно	Задания выполнены частично с ошибками. Демонстрирует средний уровень выполнения задания на лабораторную/практическую работу. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнены. При защите был предоставлен неточный или недостаточный ответ ИЛИ потребовалось большое количество уточняющих вопросов для получения базового ответа ИЛИ обучающийся давал механически заученный ответ без понимания части его смысла, что было выявлено в ходе уточняющих вопросов, и только после них суть ответа стала понятна обучающемуся
Неудовлетворительно	Задание выполнено со значительным количеством ошибок на низком уровне. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. ИЛИ Задание не выполнено ИЛИ при защите работы не было дано правильного ответа ни на основной вопрос, ни на уточняющие ИЛИ несмотря на уточняющие вопросы, обучающий не смог понять суть ответа на основной (основные) вопрос(ы) при защите работ.

4. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю) при проведении промежуточной аттестации

Критерии и шкала оценивания результатов освоения дисциплины (модуля)
с зачетом

Если обучающийся набрал зачетное количество баллов согласно установленному диапазону по дисциплине (модулю), то он считается аттестованным.

Оценка	Баллы	Критерии оценивания
<i>Зачтено</i>	60 - 100	Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону
<i>Незачтено</i>	менее 60	Зачетное количество согласно установленному диапазону баллов не набрано

5. Задания диагностической работы для оценки результатов обучения по дисциплине (модулю) в рамках внутренней независимой оценки качества образования ФОС содержит задания для оценивания знаний, умений и навыков, демонстрирующих уровень сформированности компетенций и индикаторов их достижения в процессе освоения дисциплины (модуля).

Комплект заданий разработан таким образом, чтобы осуществить процедуру оценки каждой компетенции, формируемых дисциплиной (модулем), у обучающегося в письменной форме.

Содержание комплекта заданий включает: тестовые задания.

Комплект заданий диагностической работы

ПК-2 - Управление качеством и безопасностью продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	
1	Государственный предупредительный и текущий санитарный надзор за качеством пищевых добавок, используемых в пищевой промышленности, осуществляется органом: А. Роспотребнадзор Б. ФАО/ВОЗ В. Центр стандартизации и метрологии Г. Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы
2	Пенообразователи и эмульгаторы относятся к группе пищевых добавок (классификация на основании формулировки ФЗ): А. Вещества, сохраняющие их свойства Б. Вещества, ускоряющие технологический процесс В. Вещества, придающие продуктам определенные свойства Г. Вещества, увеличивающие срок хранения
3	Применение пищевых добавок считается допустимым и оправданным при условии достижения целей: А. Сокращения пороков пищевого сырья Б. Улучшение условий производственных процессов В. Сохранение натуральных качеств продукта Г. Изменение сущности пищевого продукта
4	ЛД ₅₀ – это: А. Время полувыведения токсина и продуктов его превращения из организма

	<p>Б. Доза вещества, вызывающая при однократном введении гибель 100 % экспериментальных животных</p> <p>В. Доза вещества, вызывающая при однократном введении гибель 50 % экспериментальных животных</p> <p>Г. Концентрация вещества, ежедневное поступление которого не оказывает негативного влияния на здоровье человека в течение всей жизни</p>
5	<p>Химические вещества, которые могут быть использованы в качестве пищевых добавок, далеко не всегда полезны. Укажите в чем опасность тератогенного эффекта?</p> <p>А. В угрозе возникновения раковых опухолей</p> <p>Б. В угрозе развития аномалий плода в эмбриогенезе</p> <p>В. В угрозе возникновения психических заболеваний</p> <p>Г. В угрозе количественных изменений в генетическом аппарате клетки</p>
6	<p>Химические соединения или их смеси, выделенные из натурального сырья с применением физических методов, а также полученные с помощью биотехнологии:</p> <p>А. Натуральные ароматизаторы</p> <p>Б. Идентичные натуральным ароматизаторы</p> <p>В. Искусственные ароматизаторы</p> <p>Г. Полусинтетические ароматизаторы</p>
7	<p>Добавление этой пищевой добавки в фарш перед термической обработкой приводит к образованию термоустойчивого комплекса, который обеспечивает розовую окраску готовых мясных продуктов:</p> <p>А. Пероксида водорода</p> <p>Б. Диоксида серы</p> <p>В. Нитрита натрия</p> <p>Г. Диоксида титана</p>
8	<p>К какой группе антиоксидантов относится «бутилгидроксианизол»:</p> <p>А. Антиоксиданты фенольного типа</p> <p>Б. Серосодержащие антиоксиданты</p> <p>В. Антиоксиданты, образующие соединения-включения</p> <p>Г. Не является антиоксидантом</p>
9	<p>БАД, способствующие уменьшению суммарной энергетической ценности рациона или регулирующих аппетит, относят к этой группе:</p> <p>А. Нутрицевтики</p> <p>Б. Пребиотики</p> <p>В. Парафармацевтики</p> <p>Г. Пробиотики</p>
10	<p>Минорными компонентами пищи называют БАДы этой группы:</p> <p>А. Нутрицевтики</p> <p>Б. Парафармацевтики</p> <p>В. Пробиотики</p> <p>Г. Симбиотики</p>