


**Министерства сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»
Агротехнологический факультет
Кафедра пищевых продуктов и индустрии питания**

УТВЕРЖДАЮ

И.о. проректора по научной работе
и инновациям

К.Р. Нифонтов


« 24 » 01 2023 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Пищевые технологии»

Специальность: 4.3.3. Пищевые системы

1. Шкала оценивания на этапе промежуточной аттестации

Технология оценивания	Отсутствие усвоения(ниже порогового)	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый(хорошо)	Высокий (отлично)
Выполнение Тестов (правильных ответов из 15 вопросов)	8 и менее	9-11	12-13	14 и более
Устный опрос	В ответах обнаруживаются существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, большая часть материала не усвоена, имеет место пассивность на семинара	Ответы отражают в целом понимание изучаемой темы, знание содержания основных категорий и понятий, лишь знакомство с лекционным материалом и рекомендованной основной литературой	Недостаточно полное раскрытие некоторых вопросов темы, допускаются незначительные неточности в формулировке категорий и понятий, меньшая активность на семинарах, неполное знание рекомендованной обязательной и дополнительной литературы	Активное участие в обсуждении проблем, вынесенных по тематике занятия, самостоятельность анализа и суждений, свободное владение материалом, полные и аргументированные ответы на вопросы, участие в дискуссиях, твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы

1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и(или) опыта деятельности

Примерные вопросы для подготовки к устному опросу для текущего контроля

1. Роль пищевой биотехнологии в современном мире.
2. Основные продукты пищевой биотехнологии.
3. Основные проблемы производства продуктов пищевой биотехнологии в России.
4. Биоразлагаемые биополимеры и упаковочная продукция на их основе.
5. Ферменты и продукты ферментации, применяемые в пищевой промышленности.
6. Органические кислоты, спирты, эфиры и другие биологически активные соединения, используемые в пищевой промышленности
7. Биологические средства защиты пищевых микробных сообществ.
8. Компоненты пищевых премиксов, пептиды и белковые пищевые добавки.
9. Активные пептиды, используемые в пищевой промышленности.

10. Биодеструкторы, в том числе биодеструкторы жировых отходов.
11. Промышленные аквабиотехнологии в пищевой промышленности.
12. Роль пищевых и биологически активных добавок в технологии современных пищевых продуктов, в питании и обеспечении здоровья.
13. Основные направления развития современной пищевой биотехнологии
14. Особенности развития пищевой биотехнологии в других странах.
15. Пищевая биотехнология в мясной промышленности.
16. Пищевая биотехнология в рыбной промышленности.
17. Пищевая биотехнология в молочной промышленности.
18. Пищевая биотехнология в спиртовой промышленности.
19. Пищевая биотехнология в хлебобулочной промышленности.
20. Пищевая биотехнология в пивоваренной промышленности.
21. Пищевая биотехнология в винодельческой промышленности.
22. Белковые технологии в пищевой промышленности.
23. Трансгенные микроорганизмы в пищевой промышленности.
24. Использование ГМО и ГМИ в пищевой промышленности
25. Какие требования предъявляются к БАД к пище на основе минеральных композиций?

Комплект примерных тестов для промежуточной аттестации (зачет)

Зачет проводится в виде итогового теста. Для выполнения теста отводится 45 минут. **Примерные задания итогового теста**

1. Фундаментальные науки
 - а) биология;
 - б) животноводство;
 - в) медицина
2. Фундаментальные науки
 - а) гидравлика;
 - б) химия;
 - в) авиация
3. Фундаментальные науки
 - а) физика;
 - б) электроника;
 - в) кулинария
4. Прикладные науки
 - а) санитария;
 - б) математика;
 - в) биология
5. Прикладные науки
 - а) медицина;
 - б) биология;
 - в) ресторанный бизнес
6. Прикладные науки
 - а) математика;
 - б) физика;
 - в) анатомия человека*
7. Научные разработки
 - а) изобретения;
 - б) химические законы;
 - в) математические формулы
8. Инновация
 - а) переход на более высокий технологический уровень производства;
 - б) разработка новых технических идей;
 - в) разработка новых идей в общественном питании

9. Кандидат наук
а) должность;
б) звание;
в) ученая степень
10. Доктор наук
а) должность;
б) ученая степень;
в) звание
11. Доцент
а) должность;
б) ученое звание;
в) ученая степень
12. Профессор
а) должность;
б) ученое звание;
в) ученая степень
13. Член корреспондент наук
а) должность;
б) ученое звание;
в) ученая степень
14. Академик
а) должность;
б) ученое звание;
в) ученая степень
15. Наукой называют
а) математику;
б) общественное питание;
в) железнодорожный транспорт
16. Наукой называют
а) ресторанный бизнес;
б) биология;
в) технология
17. Научный работник
а) доцент университета;
б) сотрудник научно-исследовательского института;
в) профессор кафедры учебного института
18. В России ученые степени присуждает
а) правительственный орган (ВАК);
б) диссертационный Совет учебного заведения;
в) ученый Совет учебного или научного учреждения
19. В России ученые звания (доцент, профессор и т.д.) присуждает
а) правительственный орган (ВАК РФ);
б) диссертационный Совет учебного заведения;
в) ученый Совет учебного или научного учреждения
20. За рубежом учебные степени и звания присуждают
а) правительственный орган (ВАК РФ);
б) диссертационный Совет учебного заведения;
в) ученый Совет учебного или научного учреждения
21. Прогнозирование практической деятельности возможно
а) агрометеорологические прогнозы;
б) в медицине;
в) в биологии
22. Результат научного исследования
а) может быть точно известным
б) не может быть точно известным;
в) научно - предполагаемым
23. Поисковые исследования

- а) это небольшая научная работа;
 - б) научная работа с ожидаемым результатом;
 - в) научная работа в виде отдельной темы
24. Научные исследования проводятся
- а) бесплатно;
 - б) финансируются государством или фирмой;
 - в) финансируются исполнителем
25. Основанием для выполнения НИР
- а) служит техническое задание (ТЗ);
 - б) согласие заказчика;
26. Этапы научно-исследовательской работы
- а) аналитический обзор – эксперимент – защита научного отчета;
 - б) методика – аналитический обзор и теоретические исследования – эксперимент – анализ данных – защита;
 - в) теоретические исследования – эксперимент – защита
27. Отчет о научной работе
- а) содержит предложения по практическому применению полученных результатов;
 - б) не содержит предложений по применению разработке;
 - в) оформлен в виде статьи
28. Моделирование
- а) изучение объекта по его аналогу (модели);
 - б) изучение объекта по мысленным соображениям;
 - в) использование математических выводов или формул
29. Лабораторный эксперимент
- а) проводится на производстве;
 - б) проводится в лабораторных условиях;
 - в) в пищевом производстве
30. Производственный эксперимент
- а) проводится в лаборатории;
 - б) проводится в производственных условиях;
 - в) в инновационных условиях
31. Однофакторный эксперимент
- а) выделение одного интересующего фактора;
 - б) выделение и изучение многих факторов;
 - в) изучение побочных факторов
32. Многофакторный эксперимент
- а) одновременное изучение всех интересующих исследователя факторов;
 - б) изучение побочных факторов;
 - в) изучение определяющих факторов
33. Математическая статистика
- а) математика;
 - б) физическая дисциплина;
 - в) математическая дисциплина
34. Теория ошибок
- а) оценка точности исследований;
 - б) методика статистических расчетов;
 - в) проведение компьютерных расчетов
35. Случайная величина
- а) имеет различные частные значения;
 - б) носит неслучайные величины;
 - в) частное значения случайной величины
36. Варьирующая величина
- а) степень выраженности частного значения (показателя);
 - б) количественный признак проявляется как случайная величина;
 - в) графическая случайная величина
37. Вариант-это..
38. Вариационный ряд – это...

39. Средняя арифметическая величина – это...

40. Степень варьирования признака (изменение) определяется величиной -это...