

**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» 02 2023 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Современные методы модификации пищевых систем»

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, самостоятельно анализ 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(или)опыта деятельности

Примерные вопросы для подготовки к устному опросу для текущего контроля

- 1) Характеристика высокомолекулярных соединений (ВМС).
- 2) Понятие об экструзии. Получение продуктов для общего, детского, лечебно-профилактического питания.

- 3) Реакция окисления. Химизм прогоркания жиров и масел, способы предотвращения их прогоркания.
- 4) Характеристика процессов растворения и набухания высокомолекулярных соединений.
- 5) Влияние антикристаллизаторов на реологические свойства карамельной массы.
- 6) Микробиологические процессы, вызываемые деятельностью дрожжей и молочнокислых бактерий.
- 7) Типы брожения в полуфабрикатах хлебопекарного производства.
- 8) Процессы адгезии. Влияние адгезии макаронного теста на качество макаронных изделий
- 9) Способы проращивания ячменя в солодовнях различных типов - токовой, ящичной. Приведите схемы солодовен.
- 10) Способы проращивания ячменя в солодовнях различных типов - барабанной, шахтной, в солодовнях с вертикальным потоком зерна. Схемы солодовен.
- 11) Принципиальная технологическая схема.
- 12) Дисперсные системы. Способы получения дисперсных систем

Вопросы к зачету по дисциплине «Современные методы модификации пищевых систем» -1 семестр

1. Фальсификация пищевых продуктов.
2. Безопасность пищевой продукции
3. Потребительские свойства пищевой продукции
4. Роль амилолитических и протеолитических ферментов при производстве пищевых продуктов
5. Ферментные препараты - важнейшие элементы решения глобальных проблем.
6. Проблема снижения акриламида в мучных изделиях.
7. Концепция государственной политики в области здорового питания.

8. Энергетическая и пищевая ценность пищевых продуктов.
9. Ферментные препараты- природные катализаторы.
10. Функциональные хлебобулочные изделия на потребительском рынке Оренбурга.
11. Ассортимент дрожжей на потребительском рынке.
12. Нормы физиологических потребностей в основных пищевых веществах.
13. Роль международных организаций EFSA в оценке факторов риска пищевой безопасности.
14. Анализ ассортимента продуктов геродиетического назначения на потребительском рынке Оренбурга.
15. Увеличение сроков хранения хлебобулочных изделий с использованием ферментов.