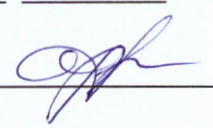


**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА»**

КАФЕДРА: «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры
« 5 » 04 2023 г., протокол № 6
И.о.зав. кафедрой
 А. И. Ферзаули

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

**«ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ И УЛУЧШИТЕЛИ ДЛЯ
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО
СЫРЬЯ»**

Направление подготовки

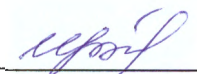
19.03.02–Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль)

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
«Технология бродильных производств и виноделие»

Квалификация

бакалавр

Составитель  И.У.Ушаева

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ДОБАВКИ И УЛУЧШИТЕЛИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Общие сведения о пищевых добавках	ОПК-2; 2.1;2.4 ПК-1; 1,1;1,3.	Устный опрос
2	Вещества, улучшающие внешний вид пищевых продуктов	ОПК-2; 2.1;2.4 ПК-1; 1,1;1,3.	Устный опрос
3	Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов	ОПК-2; 2.1;2.4 ПК-1; 1,1;1,3.	Устный опрос
4	Вещества, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов	ОПК-2; 2.1;2.4 ПК-1; 1,1;1,3.	Устный опрос
5	Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов	ОПК-2; 2.1;2.4 ПК-1; 1,1;1,3.	Устный опрос
6	Биологически активные добавки	ОПК-2; 2.1;2.4 ПК-1; 1,1;1,3.	Устный опрос

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимся	Вопросы по темам/ разделам дисциплины
2	реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по решению определенной учебно-лабораторной, учебно-исследовательской или научной темы	Темы рефератов
3	экзамен	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к экзамену

Коллоквиум: вопросы к рубежным аттестациям

ПЕРВАЯ РУБЕЖНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

1. Дать характеристику понятия «пищевые добавки».
2. Определить роль «пищевых добавок» в создании продуктов питания.
3. Привести классификацию пищевых добавок с различными технологическими функциями.
4. Дать классификацию пищевым красителям. Система INS номеров. Что понимают под гигиенической регламентацией пищевых добавок в продуктах питания.
5. Назовите главные условия обеспечения безопасности применения пищевых добавок.
6. Основные натуральные красители.
7. Особенности синтетических красителей по сравнению с натуральными.
8. Неорганические минеральные красители.
9. Дать определение понятию цветорегулирующие материалы.
10. Перечислите основные группы загустителей и гелеобразователей.
11. Приведите несколько примеров пищевых эмульгаторов, опишите их смежные функции.
12. Какие группы соединений определяют вкус и аромат пищевых продуктов.
13. Применение красителей в бродильных производствах.
14. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов
15. Загустители и гелеобразователи.
16. Модифицированные крахмалы.
17. Набухающие крахмалы.
18. Расщепленные крахмалы.
19. Стабилизированные крахмалы.
20. Сшитые крахмалы.
21. Целлюлоза и ее производные.

Билет №1 по первой рубежной аттестации

Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»

По дисциплине «Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья»

1. Дать определение понятию цветорегулирующие материалы.
 2. Перечислите основные группы загустителей и гелеобразователей.
 3. Неорганические минеральные красители
-

Билет №2 по первой рубежной аттестации
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «**Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья**»

1. Дать характеристику понятия «пищевые добавки».
 2. Определить роль «пищевых добавок» в создании продуктов питания
 3. Загустители и гелеобразователи
-

Билет №3 по первой рубежной аттестации
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «**Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья**»

1. Функции моносахаридов и олигосахаридов в пищевых продуктах.
 2. Назовите главные условия обеспечения безопасности применения пищевых добавок.
 3. Основные натуральные красители.
-

Билет №4 по первой рубежной аттестации
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «**Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья**»

1. Какие группы соединений определяют вкус и аромат пищевых продуктов.
 2. Применение красителей в бродильных производствах.
 3. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов
-

Билет №5 по первой рубежной аттестации
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «**Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья**»

1. Применение красителей в бродильных производствах.
 2. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов.
 3. Дать определение понятию цветорегулирующие материалы.
-

Билет №6 по первой рубежной аттестации
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «**Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья**»

1. Особенности синтетических красителей по сравнению с натуральными
 2. Расщепленные крахмалы.
 3. Приведите несколько примеров пищевых эмульгаторов, опишите их смежные функции.
-

Билет №7 по первой рубежной аттестации
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «Технологические добавки и улучшители для производства
продуктов питания из растительного сырья»

1. Определить роль «пищевых добавок» в создании продуктов питания.
2. Привести классификацию пищевых добавок с различными технологическими функциями.
3. Стабилизированные крахмалы

Билет №8 по первой рубежной аттестации
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «Технологические добавки и улучшители для производства
продуктов питания из растительного сырья»

1. Приведите несколько примеров пищевых эмульгаторов, опишите их смежные функции.
2. Какие группы соединений определяют вкус и аромат пищевых продуктов.
3. Сшитые крахмалы.

Билет №9 по первой рубежной аттестации
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «Технологические добавки и улучшители для производства
продуктов питания из растительного сырья»

1. Дать характеристику понятия «пищевые добавки»
2. Какие группы соединений определяют вкус и аромат пищевых продуктов.
3. Модифицированные крахмалы.

Билет №10 по первой рубежной аттестации
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «Технологические добавки и улучшители для производства
продуктов питания из растительного сырья»

1. Неорганические минеральные красители.
2. Дать определение понятию цветорегулирующие материалы.
3. Перечислите основные группы загустителей и гелеобразователей

ВТОРАЯ РУБЕЖНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

1. Роль ароматообразующих веществ в оценке пищевой ценности продуктов питания.
2. В чем отличие натуральных, идентичных натуральным и синтетических ароматизаторов.
3. Какие химические компоненты входят в состав натуральных, идентичных натуральным и синтетических ароматизаторов.
4. Какие пищевые добавки относятся к усилителям и модификаторам вкуса.
5. Дайте определение понятия «подслащивающие вещества» (подсластители).
6. На какие группы веществ можно разделить «подслащивающие вещества».
7. Представители интенсивных подсластителей.

8. Дайте определение понятия «консерванты».
9. Роль консервантов в сохранении пищевого сырья и готовых продуктов.
10. Дайте определение понятия «биологически активные добавки».
11. Классификация «биологически активных добавок».
12. Роль «биологически активных добавок» в создании современных продуктов питания.
13. Дать характеристику понятия «пищевые добавки».
14. Определить роль «пищевых добавок» в создании продуктов питания.
15. Привести классификацию пищевых добавок с различными технологическими функциями.
16. Дать классификацию пищевым красителям. Система INS номеров.
17. Что понимают под гигиенической регламентацией пищевых добавок в продуктах питания.
18. Назовите главные условия обеспечения безопасности применения ПД

Билет №1 по второй рубежной аттестации

Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «**Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья**»

1. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов. Загустители и гелеобразователи.
2. Подслащивающие вещества (натуральные, синтетические)
3. Биологические активные добавки к пище. Нутрицевтики.

Билет №2 по второй рубежной аттестации

Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «**Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья**»

1. Дайте определение понятия «консерванты».
2. Соленые вещества (солезаменители).
3. Консерванты. (назвать основные из них, согласно кодификации, краткое описание, где применяются).

Билет №3 по второй рубежной аттестации

Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «**Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья**»

1. Антибиотики.
2. Биологические активные добавки к пище. Парафармацевтики.
3. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов. Эмульгаторы.

Билет №4 по второй рубежной аттестации

Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «**Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья**»

1. Взаимодействие между ингредиентами БАД и лекарственными препаратами.
 2. Подслащающие вещества.
 3. Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов.
-

Билет №5 по второй рубежной аттестации

Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «**Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья**»

1. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов. Загустители и гелеобразователи.
 2. Пищевые добавки, определяющие вкус и аромат пищевых продуктов
 3. Роль ароматообразующих веществ в оценке пищевой ценности продуктов питания.
-

Билет №6 по второй рубежной аттестации

Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «**Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья**»

1. Пищевые антиокислители.
 2. Ароматизаторы.
 3. Биологические активные добавки к пище. Нутрицевтики.
-

Билет №7 по второй рубежной аттестации

Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «**Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья**»

1. БАД. Определение. Виды.
 2. Перечислить разрешенные консерванты в РФ.
 3. Регуляторы кислотности.
-

Билет №8 по второй рубежной аттестации

Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «**Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья**»

1. Подслащающие вещества (натуральные, синтетические)
2. Качество БАД.
3. Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов.

Билет №9 по второй рубежной аттестации
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «Технологические добавки и улучшители для производства
продуктов питания из растительного сырья»

1. Основные факторы, определяющие вкус и аромат продуктов питания.
 2. Подслащивающие вещества (натуральные, синтетические)
 3. Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов.
-

Билет №10 по второй рубежной аттестации
Кафедра «Технологии продуктов питания и бродильных производств»
По дисциплине «Технологические добавки и улучшители для производства
продуктов питания из растительного сырья»

1. Пищевые добавки, определяющие вкус и аромат пищевых продуктов
2. Какие химические компоненты входят в состав натуральных, идентичных натуральным и синтетических ароматизаторов.
3. Представители интенсивных подсластителей

Критерии оценивая:

Оценочные баллы в рамках 1 и 2 рубежной аттестации:

- 1-вопрос - 6 баллов
- 2-вопрос - 7 баллов
- 3-вопрос- 7 баллов.

Критерии оценки в рамках 1 и 2 рубежной аттестации:

- 0 баллов - ответ на вопрос отсутствует;
- 1-2 балла - дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ, логика последовательность изложения не всегда прослеживается; студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции;
- 3-4 балла - дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос при этом показано умение выделить существенные признаки, характеризую технологический процесс с точки зрения его перспективности;
- 5 баллов - дан развернутый ответ на поставленный вопрос, раскрыты основные положения темы; прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий; в ходе ответа допущены незначительные неточности;
- 6-7 баллов - дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий; ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента.

ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ

1. Безопасность пищевых добавок. Гигиеническая регламентация пищевых добавок
2. Подслащивающие вещества
3. Пищевые антиокислители. Антибиотики. Стабилизаторы.
4. Технологические функции и области применения пищевых эмульгаторов
5. Регуляторы pH пищевых систем
6. Классификация пищевых добавок
7. Технологические функции пищевых добавок. Вспомогательные материалы (ПД)
8. Химическая природа основных гидроколлоидов
9. Дать графическое изображение пищевых добавок с различными технологическими функциями
10. Общие сведения о получении БАД. Пробиотики

Критерии оценки

Регламентом БРС предусмотрено всего 15 баллов за самостоятельную работу студента. Критерии оценки разработаны, исходя из возможности защиты студентом до трех рефератов (по 5 баллов).

- **0 баллов выставляется студенту, если** подготовлен некачественный реферат: тема не раскрыта, в изложении реферата отсутствует четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений.
- **1-балл выставляется студенту, если** подготовлен некачественный реферат: тема раскрыта, однако в изложении реферата отсутствует четкая структура отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений.
- **2 балла выставляется студенту, если** подготовлен качественный реферат: тема хорошо раскрыта, в изложении реферата прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Однако студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины.
- **3 балла выставляется студенту, если** подготовлен качественный реферат: тема хорошо раскрыта, в изложении реферата прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Студент хорошо апеллирует терминами науки. Однако затрудняется ответить на дополнительные вопросы по теме доклада (1-2 вопроса).
- **4 балла выставляется студенту, если** подготовлен качественный реферат: тема хорошо раскрыта, в изложении реферата прослеживается четкая структура логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Студент свободно апеллирует терминами науки. Однако на дополнительные вопросы по теме реферата (1-2 вопроса) отвечает только с помощью преподавателя.
- **5 баллов выставляется студенту, если** подготовлен качественный реферат: тема хорошо раскрыта, в изложении реферата прослеживается четкая структура логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений.

Студент свободно апеллирует терминами науки, демонстрирует авторскую позицию. Способен ответить на дополнительные вопросы по теме реферата (1-2 вопроса).

Вопросы к экзамену

1. Определить роль «пищевых добавок» в создании продуктов питания.
2. Привести классификацию пищевых добавок с различными технологическими функциями.
3. Дать классификацию пищевым красителям. Система INS номеров.
4. Что понимают под гигиенической регламентацией пищевых добавок в продуктах питания.
5. Назовите главные условия обеспечения безопасности применения пищевых добавок.
6. Основные натуральные красители.
7. Особенности синтетических красителей по сравнению с натуральными.
8. Неорганические минеральные красители.
9. Дать определение понятию цветокорректирующие материалы.
10. Роль ароматообразующих веществ в оценке пищевой ценности продуктов питания.
11. В чем отличие натуральных, идентичных натуральным и синтетических ароматизаторов.
12. Какие химические компоненты входят в состав натуральных, идентичных натуральным и синтетических ароматизаторов.
13. Какие пищевые добавки относятся к усилителям и модификаторам вкуса.
14. Дайте определение понятия «подслащивающие вещества» (подсластители).
15. На какие группы веществ можно разделить «подслащивающие вещества».
16. Представители интенсивных подсластителей.
17. Дайте определение понятия «консерванты».
18. Роль консервантов в сохранении пищевого сырья и готовых продуктов.
19. Дайте определение понятия «биологически активные добавки».
20. Классификация «биологически активных добавок».
21. Роль «биологически активных добавок» в создании современных продуктов питания.
22. Дать характеристику понятия «пищевые добавки».
23. Определить роль «пищевых добавок» в создании продуктов питания.
24. Привести классификацию пищевых добавок с различными технологическими функциями.
25. Дать классификацию пищевым красителям. Система INS номеров.
26. Что понимают под гигиенической регламентацией пищевых добавок в продуктах питания.
27. Назовите главные условия обеспечения безопасности применения
28. Перечислите основные группы загустителей и гелеобразователей .

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА

БИЛЕТ № 1

Дисциплина Технологические добавки и улучшители для производства
продуктов питания из растительного сырья

Институт нефти и газа семестр 5

1. Подслащивающие вещества (натуральные, синтетические)
2. Качество БАД.
3. Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ___ » _____ 20__ г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА

БИЛЕТ № 2

Дисциплина Технологические добавки и улучшители для производства
продуктов питания из растительного сырья

Институт нефти и газа семестр 5

1. Пищевые добавки, определяющие вкус и аромат пищевых продуктов.
2. Какие химические компоненты входят в состав натуральных, идентичных натуральным и синтетических ароматизаторов?
3. Представители интенсивных подсластителей.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ___ » _____ 20__ г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА

БИЛЕТ № 3

Дисциплина Технологические добавки и улучшители для производства
продуктов питания из растительного сырья

Институт нефти и газа _____ семестр 5

1. Антибиотики.
2. Биологические активные добавки к пище. Парафармацевтики.
3. Вещества, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов. Эмульгаторы.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« ___ » _____ 20__ г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

БИЛЕТ № 4

Дисциплина Технологические добавки и улучшители для производства
продуктов питания из растительного сырья

Институт нефти и газа семестр 5

1. Неорганические минеральные красители.
2. Дать определение понятию цветорегулирующие материалы.
3. Перечислите основные группы загустителей и гелеобразователей

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« » _____ 20 г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА

БИЛЕТ № 5

Дисциплина Технологические добавки и улучшители для производства продуктов
питания из растительного сырья

Институт нефти и газа семестр 5

1. Особенности синтетических красителей по сравнению с натуральными
2. Расщепленные крахмалы.
3. Приведите несколько примеров пищевых эмульгаторов, опишите их смежные функции.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« » _____ 20 г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА

БИЛЕТ № 6

Дисциплина Технологические добавки и улучшители для производства
продуктов питания из растительного сырья

Институт нефти и газа семестр 5

1. Основные факторы, определяющие вкус и аромат продуктов питания.
2. Подслащивающие вещества (натуральные, синтетические).
3. Пищевые добавки, замедляющие микробиологическую и окислительную порчу пищевого сырья и готовых продуктов.

УТВЕРЖДАЮ: Врио.зав. кафедрой _____

Джамалдинова Б.А.

« » _____ 20 г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА

БИЛЕТ № 7

Дисциплина **Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья**

Институт нефти и газа семестр 5

1. БАД. Определение. Виды.
2. Перечислить разрешенные консерванты в РФ.
3. Регуляторы кислотности

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« » _____ 20 г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА

БИЛЕТ № 8

Дисциплина **Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья**

Институт нефти и газа семестр 5

1. Пищевые добавки, определяющие вкус и аромат пищевых продуктов
2. Какие химические компоненты входят в состав натуральных, идентичных натуральным и синтетических ароматизаторов.
3. Представители интенсивных подсластителей

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« » _____ 20 г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА

БИЛЕТ № 9

Дисциплина **Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья**

Институт нефти и газа семестр 5

1. Неорганические минеральные красители.
2. Дать определение понятию цветорегулирующие материалы.
3. Перечислите основные группы загустителей и гелеобразователей

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« » _____ 20 г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА

БИЛЕТ № 10

Дисциплина Технологические добавки и улучшители для производства продуктов
питания из растительного сырья

Институт нефти и газа __ семестр 5

1. Определить роль «пищевых добавок» в создании продуктов питания.
2. Привести классификацию пищевых добавок с различными технологическими функциями.
3. Стабилизированные крахмалы

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« » _____ 20__ г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА

БИЛЕТ № 11

Дисциплина Технологические добавки и улучшители для производства
продуктов питания из растительного сырья

Институт нефти и газа __ семестр 5

1. Особенности синтетических красителей по сравнению с натуральными
2. Расщепленные крахмалы.
3. Приведите несколько примеров пищевых эмульгаторов, опишите их смежные функции.

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« » _____ 20__ г.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д. МИЛЛИОНЩИКОВА

БИЛЕТ № 12

Дисциплина Технологические добавки и улучшители для производства
продуктов питания из растительного сырья

Институт нефти и газа семестр 5

1. Пищевые добавки, определяющие вкус и аромат пищевых продуктов
2. Какие химические компоненты входят в состав натуральных, идентичных натуральным и синтетических ароматизаторов.
3. Представители интенсивных подсластителей

УТВЕРЖДАЮ: зав. кафедрой _____

« » _____ 20__ г.

В соответствии с положением о балльно-рейтинговой оценке учебной деятельности студента, принятом в ГГНТУ (протокол №4 заседания научно-методического совета ГГНТУ от 15 мая 2015 года), принята следующая система распределения баллов по видам семестровых отчетностей и критерии оценки:

Таблица 1

Система распределения баллов по видам семестровых отчетностей:

Виды отчетностей		Баллы (max)		
Оценка деятельности студента в процессе обучения(до 100 баллов)	Аттестации	1 атт.	2 атт.	Всего
	Текущий контроль	15	15	30
	Рубежный контроль	20	20	40
	Самостоятельная работа	0	15	15
	Посещаемость	5	10	15
ИТОГО		40	60	100

Таблица 2

Критерии оценки:

Итоговый рейтинг в баллах	Итоговая оценка на экзамен	Итоговая оценка на зачет
81-100	«Отлично»	Зачтено
61-80	«Хорошо»	
41-60	«Удовлетворительно»	
Менее 41 балла	«Неудовлетворительно»	Не зачтено

Оценочные баллы экзамена:

В соответствии с БРС ГГНТУ студент во время экзамена может набрать не более 20 баллов:

- 1 вопрос - 6 баллов
- 2 вопрос - 7 баллов
- 3 вопрос - 7 баллов

Критерии оценки экзамена:

0 баллов — ответ на вопрос отсутствует;

1-2 балла - дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ, логик последовательность изложения не всегда прослеживается; студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции;

1- 4 балла - дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный во: но при этом показано умение выделить существенные

признаки, характеризующие технологический процесс с точки зрения его перспективности;

5- баллов — дан развернутый ответ на поставленный вопрос, раскрыты основные положения темы; прослеживается четкая структура, логическая последовательность отражающая сущность раскрываемых понятий; в ходе ответа допущены незначительные неточности;

6-7 баллов - дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, доказать раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий:
ответ