

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И  
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

**РАССМОТРЕНО**

методической комиссией  
протокол № 6 от «20» июня 2024 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор КГБПОУ «Красноярский колледж  
отраслевых технологий и  
предпринимательства»

\_\_\_\_\_/Н. В. Журова  
Приказ № 01-60-2П от «01» июля 2024 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ  
КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ/**

**43.01.09 Повар, кондитер**

(на базе *основного общего образования*)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**ОПв.13Биологические активные добавки**

## **СОСТАВ КОМПЛЕКТА**

1. Паспорт фонда оценочных средств
2. Формы контроля и оценивания элементов учебной дисциплины
3. Результаты освоения дисциплины
  - 3.1 Профессиональные компетенции, подлежащие проверке при выполнении задания
  - 3.2 Общие компетенции, подлежащие проверке при выполнении задания
  - 3.3 Основные показатели оценки результатов
4. Оценка освоения курса учебной дисциплины
  - 4.1. Задания для текущего контроля освоения учебной дисциплины
  - 4.2. Задания для проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине

# 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

## 1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы предназначены для проверки результатов освоения учебной дисциплины ОПв.13 Биологические активные добавки образовательной программы среднего профессионального образования по специальности/ профессии **43.01. 09 Повар, кондитер.** Контрольно-измерительные материалы предназначены для текущего и промежуточного контроля, оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОПв.13 Биологические активные добавки. Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет , который оценивается по пятибалльной шкале оценок.

## 2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контролируемые темы (разделы) учебной дисциплины	Форма контроля и оценивания	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 1.1. Общие сведения о дисциплине	Контрольная работа «Классификация пищевых добавок»	Дифференцированный зачет
Тема 2.3. Технологические пищевые добавки	«Технологические пищевые добавки»	
Раздел 3. 1. Биологически активные добавки	«Биологически активные добавки»	
Тема 3.2. Безопасность БАД	«Безопасность пищевых добавок»	

## 3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

### 3.1. Профессиональные компетенции, подлежащие проверке при выполнении задания

В результате текущего контроля и оценки результатов освоения умений и знаний по учебной дисциплине ОПв.13 Биологические активные добавки осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных компетенций:

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	точность применения знаний в общих вопросах необходимости и принципах использования пищевых добавок и бад при организации подготовки сырья для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в	точность применения знаний в общих вопросах необходимости и принципах использования пищевых добавок и бад при организации подготовки сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных

соответствии с инструкциями и регламентами	изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	точность применения знаний в общих вопросах необходимости и принципах использования пищевых добавок и бад при организации подготовки сырья для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	точность применения знаний в общих вопросах необходимости и принципах использования пищевых добавок и бад при организации подготовки сырья для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 6.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	точность применения знаний в общих вопросах необходимости и принципах использования пищевых добавок и бад при организации подготовки кондитерского сырья в соответствии с инструкциями и регламентами

### 3.2. Общие компетенции, подлежащие проверке при выполнении задания

В результате текущего контроля и оценки по учебной дисциплине ОПв.13 Биологические активные добавки осуществляется комплексная проверка следующих общих компетенций:

Код	Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1.	выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	умение выражать свои мысли, грамотно аргументировать свою позицию; точность выполнения предложенных преподавателем заданий, а также рациональность организации собственной учебной деятельности, рациональность распределения времени; организовать и использовать деятельность, применяя методы и способы решения профессиональных задач
ОК.2	осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	способность нахождения и использования информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК.3	планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	определение траектории профессионального развития и самообразования; применение современной научной иностранной профессиональной терминологии

ОК.4	работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	правильность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, брать на себя ответственность за работу команды; соблюдение норм профессиональной этики при работе в команде
ОК.5	осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотное устное и письменное изложение своих мыслей на по профессиональной тематике
ОК.6	проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	демонстрация представления своего мнения с соблюдением этических норм и общечеловеческих ценностей
ОК.7	содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	использование знаний в общих вопросах необходимости и принципах использования пищевых добавок и бад для соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
ОК.8	использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры
ОК.9	использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК.10	пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке
ОК.11	планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	определение инвестиционной привлекательности коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности

### 3.3. Основные показатели оценки результатов

Перечень основных показателей оценки результатов знаний и умений, подлежащих текущему контролю и промежуточной аттестации

Результаты обучения: умения, знания	Показатели оценки результата
<b>Умения</b>	
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ	демонстрация умений и знаний правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ
комбинировать различные способы	демонстрация умений комбинировать

приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий	различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами. способность к рефлексии собственной деятельности во время способность проявлять интерес к инновациям в области сочетаемости и комбинирования дополнительных ингредиентов для создания блюд, напитков и кондитерских изделий
обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности	соответствие выбранных методов подбора, рационального использования сырья и продуктов с учетом нормативов и требований к безопасности
использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента	способность к рефлексии собственной деятельности во время выполнение самостоятельных работ и работ по коррекции пробелов в изучении отдельных тем способность проявлять интерес к инновациям в области обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ	демонстрация умений и знаний правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ
<b>Знания</b>	
нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	точность в использовании Закона "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов"
правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства	демонстрация умений и знаний в подборе и применении ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов
ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов	демонстрация знаний ассортимента, требований к качеству и условия, срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов приправ
рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента	использование и применение методов обработки экзотических и редких видов сырья
правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	демонстрация умений и знаний правил применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве	соответствие выбранных методов сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов

кондитерской и шоколадной продукции, при их тепловой обработке	
способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке	соответствие выбранных методов сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов
способы применения ароматических веществ и их дозировка с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции	соответствие выбранных ароматических веществ, их дозировки в соответствии со способами применения
способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий	соответствие выбранных ароматических веществ, их дозировки в соответствии со способами применения

#### 4.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ КУРСА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование контроля	Тема	Форма контроля
Текущий контроль	Тема 1.1. Общие сведения о дисциплине	Контрольная работа №1. «Классификация пищевых добавок» в форме письменного ответа на вопросы
	Тема 2.3. Технологические пищевые добавки	Контрольная работа №2. «Технологические пищевые добавки» в форме письменного ответа на вопросы
	Раздел 3. 1. Биологически активные добавки	Контрольная работа №3. «Биологически активные добавки» в форме письменного ответа на вопросы
	Тема 3.2. Безопасность БАД	Контрольная работа №4. «Безопасность пищевых добавок» в форме письменного ответа на вопросы
Промежуточная аттестация		Дифференцированный зачет в форме устного ответа.

#### 4.1. Задания для текущего контроля освоения учебной дисциплины ОПв.13 Биологические активные добавки

##### Контрольная работа №1. Классификация пищевых добавок»

##### Вариант 1.

1. Понятие о пищевых добавках.
2. Пищевые добавки, их классификация в России и за рубежом, функциональные свойства.

##### Вариант 2.

1. Система цифровой кодификации пищевых добавок с литерой Е.
2. Роль пищевых и биологически активных добавок в пищевой промышленности.

##### Вариант 3.

1. Понятие о пищевых добавках.

## 2. Система цифровой кодификации пищевых добавок с литерой Е.

### Вариант 4.

1. Пищевые добавки, их классификация в России и за рубежом, функциональные свойства.
2. Роль пищевых и биологически активных добавок в пищевой промышленности.

### Условия выполнения задания:

1. Место (время) выполнения задания: задание выполняется в аудиторное время
2. Максимальное время выполнения задания: 45 мин.

### Критерии оценивания:

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;

**Оценка «5»** ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

**Оценка «4»** ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

**Оценка «3»** ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

**Оценка «2»** ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

## Контрольная работа №2. «Технологические пищевые добавки»

### Вариант 1.

1. Основные группы пищевых добавок. Пищевые добавки, обеспечивающие необходимый внешний вид и органолептические свойства продукта: улучшители консистенции.
2. Технологические добавки: вещества для отбеливания муки.

### Вариант 2.



1. Стабильность пищевых добавок в различных пищевых продуктах, при хранении, при технологических обработках.
2. Ускорители технологических процессов. Ферментные препараты, получаемые из генетически модифицированных микроорганизмов.

#### **Вариант 3.**

1. Технологические добавки: вещества для отбеливания муки.
2. Стабильность пищевых добавок в различных пищевых продуктах, при хранении, при технологических обработках.

#### **Вариант 4.**

1. Основные группы пищевых добавок. Пищевые добавки, обеспечивающие необходимый внешний вид и органолептические свойства продукта: улучшители консистенции.
2. Ускорители технологических процессов. Ферментные препараты, получаемые из генетически модифицированных микроорганизмов.

#### **Условия выполнения задания:**

1. Место (время) выполнения задания: задание выполняется в аудиторное время
2. Максимальное время выполнения задания: 45 мин.

#### **Критерии оценивания:**

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;

**Оценка «5»** ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

**Оценка «4»** ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

**Оценка «3»** ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

**Оценка «2»** ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

**Контрольная работа №3. «Биологически активные добавки»**

**Вариант 1.**

1. Роль биологически активных добавок в питании человека.
2. Биологически активные добавки – пробиотики, пребиотики и пробиотические продукты, характеристика, функциональная направленность и назначение.

**Вариант 2.**

1. Биологически активные добавки (БАД). Общая характеристика, классификация, функциональная роль БАД.
2. Биологические активные добавки – нутрицевтики, характеристика, функциональная направленность и назначение.

**Вариант 3.**

1. Биологически активные добавки – пробиотики, пребиотики и пробиотические продукты, характеристика, функциональная направленность и назначение.
2. Биологические активные добавки – нутрицевтики, характеристика, функциональная направленность и назначение.

**Вариант 4.**

1. Роль биологически активных добавок в питании человека.
2. Биологически активные добавки (БАД). Общая характеристика, классификация, функциональная роль БАД.

**Условия выполнения задания:**

1. Место (время) выполнения задания: задание выполняется в аудиторное время
2. Максимальное время выполнения задания: 45 мин.

**Критерии оценивания:**

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;

**Оценка «5»** ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

**Оценка «4»** ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

**Оценка «3»** ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

**Оценка «2»** ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

**Контрольная работа №4. «Безопасность пищевых добавок»**

**Вариант 1.**

1. Оценка безопасности пищевых добавок.
2. Процедура установления безопасности пищевых добавок.

**Вариант 2.**

1. Законодательная и нормативная база в области применения пищевых добавок.
2. Мутагенные, антимутагенные аллергические свойства пищевых добавок

**Вариант 3.**

1. Мутагенные, антимутагенные аллергические свойства пищевых добавок
2. Процедура установления безопасности пищевых добавок.

**Вариант 4.**

1. Оценка безопасности пищевых добавок.
2. Мутагенные, антимутагенные аллергические свойства пищевых добавок

**Условия выполнения задания:**

1. Место (время) выполнения задания: задание выполняется в аудиторное время
2. Максимальное время выполнения задания: 45 мин.

**Критерии оценивания:**

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;

**Оценка «5»** ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

**Оценка «4»** ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

**Оценка «3»** ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

**Оценка «2»** ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

#### **4.2. Задания для проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине** **ОПв.13 Биологические активные добавки**

##### **Теоретические вопросы для дифференцированного зачета**

1. Понятие о пищевых добавках. Токсичность химических веществ. Гигиеническая регламентация пищевых добавок в продуктах питания.
2. Классификация пищевых добавок.
3. Пищевые добавки, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов: загустители, гелеобразователи.
4. Пищевые добавки, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов: стабилизаторы, ПАВ.
5. Пищевые добавки, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов: вещества, препятствующие слеживанию и комкованию.
6. Пищевые добавки, изменяющие структуру и физико-химические свойства пищевых продуктов: регуляторы pH.
7. Пищевые добавки, улучшающие внешний вид пищевых продуктов: натуральные красители.
8. Пищевые добавки, улучшающие внешний вид пищевых продуктов: синтетические красители.
9. Пищевые добавки, улучшающие внешний вид пищевых продуктов: стабилизаторы цвета.
10. Пищевые добавки, улучшающие внешний вид пищевых продуктов: отбеливатели.
11. Пищевые добавки, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов: ароматизаторы(необходимость их использования, классификация).
12. Получение ароматических веществ: эфирные масла.
13. Получение ароматических веществ: ароматические эссенции.
14. Получение ароматических веществ: пряности и другие вкусовые вещества.
15. Пищевые добавки, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов: усилители вкуса и аромата, соленые вещества.
16. Пищевые добавки, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов: натуральные подсластители.
17. Пищевые добавки, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов: синтетические подсластители.
18. Пищевые добавки, влияющие на вкус и аромат пищевых продуктов: кислоты и регуляторы кислотности.
19. Пищевые добавки, увеличивающие сроки хранения пищевых продуктов: консерванты.
20. Пищевые добавки, увеличивающие сроки хранения пищевых продуктов: антиокислители.
21. Технологические пищевые добавки: ускорители технологических процессов.
22. Технологические пищевые добавки: фиксаторы миоглобина.
23. Технологические пищевые добавки: добавки, улучшающие качество хлеба.
24. Технологические пищевые добавки: растворители и пеногасители.
25. Биологически активные добавки. Функциональная роль БАД.
26. БАД - дополнительные источники белка и аминокислот.
27. БАД - дополнительные источники ПНЖК и фосфолипидов, витаминов и минеральных

элементов

28. БАД - парафармацевтики и эубиотики.

29. Мутагенные свойства пищевых добавок. Пути попадания мутагенов в пищевые продукты.

30. Антимутагенные свойства пищевых добавок. Пищевые антимутагены.

### **Критерии оценивания**

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;

**Оценка «5»** ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

**Оценка «4»** ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

**Оценка «3»** ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

**Оценка «2»** ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом