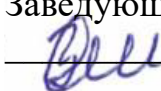


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Малахова Светлана Дмитриевна
Должность: Директор филиала
Дата подписания: 22.09.2025 20:57:42
Уникальный идентификатор документа: cba47a2f4b9743af2546ef524ac4938c4a04716d



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Калужский филиал
Факультет ветеринарной медицины и зоотехнии
Кафедра зоотехнии

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий кафедрой
 Зеленина О.В.
«30» мая 2025 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.01.05 Пищевые добавки и ингредиенты в молочной, мясной и рыбной
промышленности
(индекс и наименование дисциплины по учебному плану)

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление: 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность: «Технология производства, хранения и переработки продукции
животноводства»

Курс 3
Семестр 6

Форма обучения: очная

Год начала подготовки 2025

Калуга, 2025

Таблица 1

**ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
«Пищевые добавки и ингредиенты в молочной, мясной и рыбной промышленности»**

№ п/п	Код формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины	Наименование оценочных материалов
1	ПКос-2.2, ПКос-2.3 ПКос-3.2, ПКос-3.3	Тема 1 Введение, понятие «Пищевые добавки и ингредиенты в пищевой промышленности».	Защита лабораторной работы
2	ПКос-2.2, ПКос-2.3 ПКос-3.2, ПКос-3.3	Тема 2 Современная и классическая классификация пищевых добавок и ингредиентов	Защита лабораторной работы
3	ПКос-2.2, ПКос-2.3 ПКос-3.2, ПКос-3.3	Тема 3 Биологически активные добавки (БАД): понятия, использование в молочной промышленности	Защита практической работы
4	ПКос-2.2, ПКос-2.3 ПКос-3.2, ПКос-3.3	Тема 4 Биологически активные добавки (БАД), использование в мясной и рыбоперерабатывающей промышленности	Защита лабораторной работы
5	ПКос-2.2, ПКос-2.3 ПКос-3.2, ПКос-3.3	Тема 5 Пищевые добавки, корректирующие цвет продуктов питания	Защита лабораторной работы
6	ПКос-2.2, ПКос-2.3 ПКос-3.2, ПКос-3.3	Тема 6 Вкусо-ароматические пищевые добавки, используемые в пищевой промышленности	Защита практической работы
7	ПКос-2.2, ПКос-2.3 ПКос-3.2, ПКос-3.3	Тема 7 Принцип действия, особенности строения и применение стабилизаторов, загустителей и гелеобразователей, используемые в пищевой промышленности	Защита практической и лабораторной работы
8	ПКос-2.2, ПКос-2.3 ПКос-3.2, ПКос-3.3	Тема 8 Принцип действия, особенности строения и применения пищевых эмульгаторов, пенообразователей и стабилизаторов пены	Защита практической и лабораторной работы
9	ПКос-2.2, ПКос-2.3 ПКос-3.2, ПКос-3.3	Тема 9 Натуральные и синтетические консерванты- понятия, принцип действия, особенности применения в технологиях молочных, мясных и рыбных продуктов	Защита практической и лабораторной работы
10	ПКос-2.2, ПКос-2.3 ПКос-3.2, ПКос-3.3	Тема 10 Применение консервантов в технологиях продуктов питания - понятия, принцип действия, технологические особенности	Защита практической и лабораторной работы, опрос на зачете

**ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
«Пищевые добавки ингредиенты в молочной, мясной и рыбной промышленности»**

№ п/п	Код компе- тенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	ПКос - 2	Способен реализовывать технологии хранения и переработки молока	ПКос-2.2 - Владеет методами первичной обработки и переработки молока	методы первичной обработки и переработки молока	применять методы первичной обработки и переработки молока	способностью применять методы первичной обработки и переработки молока
2.			ПКос-2.3 - Владеет методами оценки качества молочных продуктов	методы оценки качества молочных продуктов	применять методы оценки качества молочных продуктов	способностью применять методы оценки качества молочных продуктов
3.	ПКос - 3	Способен реализовывать технологии хранения и переработки мяса и рыбы	ПКос-3.2 - Владеет методами первичной обработки и переработки мяса и рыбы	методы первичной обработки и переработки мяса и рыбы	применять методы первичной обработки и переработки мяса и рыбы	способностью применять методы первичной обработки и переработки мяса и рыбы
4.			ПКос-3.3 - Владеет методами оценки качества мясных и рыбных продуктов	методы оценки качества мясных и рыбных продуктов	применять методы оценки качества мясных и рыбных продуктов	способностью применять методы оценки качества мясных и рыбных продуктов

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этап формирования компетенций

Критерии оценки курсовой работы:

Характеристики содержания и результатов работы	Оценка
Сформулированная цель исследования реализована полностью. Проведен адекватный теме курсовой работы отбор источников и их детальный анализ. Глубоко изучены нормативные и теоретические аспекты исследуемой проблемы, имеет место научная дискуссия. Проведенный анализ существующей практики организации учета на примере конкретного объекта исследования позволяет сделать конкретные выводы и сформулировать направления по совершенствованию. Предлагаемые мероприятия по совершенствованию адекватны сделанным выводам и могут иметь практическое применение.	отлично
Сформулированная цель курсовой работы реализована в достаточном объеме. В процессе анализа литературы отобраны адекватные теме проекта источники. Достаточно хорошо изучены нормативные и теоретические аспекты исследуемой проблемы, имеет место научная дискуссия. Проведенный анализ существующей практики организации учета на примере конкретного объекта исследования позволяет подтвердить большую часть выводов. Выводы по результатам проведенного исследования существующей практики организации учета позволяют обосновать направления по совершенствованию.	хорошо
Сформулированная цель работы достигнута в значительной степени. В процессе анализа литературы отобраны адекватные теме работы источники. Нормативные и теоретические аспекты исследуемой проблемы изучены не глубоко, слабая научная дискуссия. Проведенный анализ существующей практики организации учета на примере объекта исследования позволяет проверить лишь небольшую часть выводов, сделанных по результатам оценки приведенной ситуации. Предлагаемые мероприятия по совершенствованию не обоснованы в достаточной мере и не подкреплены теоретическими аспектами.	удовлетворительно
Сформулированная цель работы не достигнута. Нормативные и теоретические аспекты исследуемой проблемы слабо изучены, отсутствует научная дискуссия. Анализ существующей практики учета не позволяет обосновать сделанные выводы и разработать адекватные приведенной ситуации мероприятия по совершенствованию.	неудовлетворительно

Без защиты курсовой работы студент не допускается до сдачи экзамена по дисциплине в 6 семестре.

Критерии оценки на зачете с оценкой

«отлично» – 5

«хорошо» – 4

«удовлетворительно» – 3

«неудовлетворительно» – 2.

Оценка «ОТЛИЧНО» - выставляется студенту, если он показывает глубокие и всесторонние знания по дисциплине в соответствии с рабочей программой, основной и дополнительной литературой по учебному предмету; самостоятельно, логически стройно и последовательно излагает материал, демонстрируя умение анализировать научные взгляды, аргументировано отстаивать собственную научную позицию; обладает культурой речи и умеет применять полученные теоретические знания при решении задач и конкретных практических ситуаций.

Оценка «ХОРОШО» - выставляется студенту, если он показывает твердые и достаточно полные знания дисциплины в соответствии с рабочей программой, уверенно ориентируется в основной литературе по учебному предмету, самостоятельно и последовательно излагает материал, предпринимает попытки анализировать различные научные взгляды, при этом допускает незначительные ошибки, отличается развитой речью.

Оценка «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - выставляется студенту, если он показал твердые знания дисциплины в соответствии с рабочей программой, ориентируется лишь в некоторых литературных источниках; учебный материал излагает репродуктивно, допускает некоторые ошибки; с трудом умеет устанавливать связь теоретических положений с практикой, речь не всегда логична и последовательна.

Оценка «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» - выставляется студенту, если он демонстрирует незнание основных положений учебной дисциплины; не ориентируется в основных литературных источниках по учебному предмету, не в состоянии дать самостоятельный ответ на учебные вопросы, не умеет устанавливать связь теоретических положений с практикой.

КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ

знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе усвоения дисциплины

«Пищевые добавки ингредиенты в молочной, мясной и рыбной промышленности»

Примерная тематика курсовых работ

1. Понятие, классификация и назначение пищевых добавок, безопасность применения
2. Требования безопасности к пищевым добавкам и документы ее регламентирующие.
3. Пищевые добавки, улучшающие вкус и аромат молочных, мясных и рыбных продуктов.
4. Ароматизаторы и вкусоароматические вещества, используемые в пищевой промышленности.
5. Экстракты, эфирные масла, усилители и модификаторы вкуса, используемые в пищевой промышленности.
6. Эмульгаторы, пенообразователи, стабилизаторы пены, используемые в пищевой промышленности.
7. Сущность, назначение химической модификации и основные виды натуральных эмульгаторов, применяемых в пищевой промышленности.
8. Основные виды и функции гидроколлоидов, применяемых в технологиях продуктов питания, их назначения и свойства.
9. Понятие, применение, назначение консервантов в технологиях молочных, мясных и рыбных продуктов.
10. Понятие, применение, назначение консервантов, отличия сахарозаменителей от подсластителей.
11. Характеристика, классификация, назначение биологически активных добавок

(БАД) к пище.

12. Понятия, применение, назначение нутрицевтики, парафармацевтики, эубиотики, применяемых в технологиях продуктов питания

13. Пищевые добавки, ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов производства молочных, мясных и рыбных продуктов.

14. Понятия, применение, назначение ферментных препаратов в технологии пищевых продуктов.

Примерный перечень вопросов к зачету с оценкой

1. Понятие «пищевые добавки» (ПД) и их назначение.
2. Классификация ПД.
3. Кодификация ПД по функциональным группам.
4. Безопасность применения ПД и факторы ее обуславливающие.
5. Требования безопасности к ПД и документы ее регламентирующие.
6. ПД, улучшающие вкус и аромат пищевых продуктов.
7. Понятия ароматизаторы и вкусоароматические вещества, основные отличия.
8. Классификация ароматизаторов и вкусоароматических веществ.
9. Экстракты, эфирные масла, усилители и модификаторы вкуса. Понятия, отличия, назначения.
10. Определение и назначение эмульгаторов, пенообразователей, стабилизаторов пены.
11. Основные физико-химические и технологические свойства ПАВ.
12. Сущность и назначение химической модификации натуральных эмульгаторов.
13. Основные виды эмульгаторов, применяемых в пищевой промышленности.
14. Гидроколлоиды. Понятие и классификация.
15. Функции гидроколлоидов в технологии молочных продуктов
16. Функции гидроколлоидов в технологии мясных и рыбных продуктов
17. Основные виды гидроколлоидов, применяемых в технологиях продуктов питания, их назначения и свойства.
18. Факторы, влияющие на поведение гидроколлоидов в водных системах.
19. Понятие и применение консервантов в технологиях молочных продуктов.
20. Понятие и применение консервантов в технологиях мясных и рыбных продуктов.
21. Определение и назначение антиоксидантов.
22. Основные виды консервантов, используемых в молочной промышленности. Принцип действия, применение антиокислителей.
23. Основные виды консервантов, используемых в мясной и рыбной промышленности. Принцип действия, применение антиокислителей
24. Отличия сахарозаменителей от подсластителей, их назначение.
25. Основные представители интенсивных подсластителей.
26. Способы применения и дозировки внесения подсластителей при производстве пищевых продуктов.
27. Эффект синергизма ПД.
28. Характеристика биологически активных добавок к пище (БАД), их назначение.
29. Классификация БАД.
30. Понятия нутрицевтики, парафармацевтики, эубиотики.
31. Основные отличия БАД от лекарственных средств.

32. Пищевые добавки, ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов в молочной промышленности.

33. Пищевые добавки, ускоряющие и облегчающие ведение технологических процессов в мясной и рыбной промышленности.

34. Использование ферментных препаратов в технологии молочных продуктов.

35. Использование ферментных препаратов в технологии мясных и рыбных продуктов.

Составитель:

Вахрамова О.Г., к.б.н.