

МИНОБРНАУКИ России
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тверской государственный технический университет»
(ТвГТУ)

УТВЕРЖДАЮ
заведующий кафедрой

Биотехнологии, химии и

стандартизации

(наименование кафедры)

М.Г. Сульман

(Ф.И.О. зав. кафедрой)

«__» _____ 20__ г.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Промежуточной аттестации в форме зачета

(промежуточной аттестации: экзамен, зачет, курсовая работа или курсовой проект; практики: с указанием вида и типа практики; государственного итогового экзамена)

ОСНОВЫ ПИЩЕВОЙ ХИМИИ

Наименование дисциплины (для промежуточной аттестации)

направление подготовки

27.03.01 Стандартизация и метрология

Направленность (профиль) –

Стандартизация и подтверждение соответствия

Типы задач –

Производственно-технологический

Разработаны в соответствии с:

Рабочей программой дисциплины «Основы пищевой химии»

утвержденной Проректором по УВР от «__» _____ 20__ г.

Разработчик(и): к.х.н., профессор, А.И. Сидоров

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Основы пищевой химии»

Семестр 4

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 1

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Превращение белков и аминокислот при хранении и обработке пищевого сырья.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Методы определения восстанавливающих сахаров в пищевом сырье.

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:

Витамины А и D можно применять сразу за один прием в таком количестве, которого достаточно для поддержания их уровня в течение нескольких недель, витамины же группы В необходимо принимать значительно чаще. Почему?

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Основы пищевой химии»

Семестр 4

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 2

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Углеводы. Олигосахариды. Классификация, номенклатура и свойства

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Задача повышения биологической пищевой ценности, качества и безопасности продуктов питания.

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:

Написать схему образования триглицерида на основе трех молекул пальмитиновой кислоты.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Основы пищевой химии»

Семестр 4

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 3

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Строение, химические и физические свойства, биохимические функции, источники и потребность в витаминах: А, Д, Е, К, В₁, В₂, РР, В₅, В₆, В₉, В₁₂, С.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Основные источники белка в пищевых продуктах.

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:

Написать уравнение реакции взаимодействия глицерина с тремя молекулами стеариновой кислоты. Назвать соединение.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Основы пищевой химии»

Семестр 4

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 4

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Незаменимые высшие кислоты, входящие в состав жиров. Пищевая ценность масел и жиров.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Роль ферментов в превращении компонентов сырья при переработке. Ферментные препараты в пищевой технологии.

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:

Перечислите органические кислоты, применяемые в качестве консервантов. Их строение.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Основы пищевой химии»

Семестр 4

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 5

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Простые и сложные ферменты. Активность ферментов и ее зависимость от внешних факторов.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Полисахариды. Крахмал в сырье и пищевых продуктах. Клейстеризация. Взаимодействие крахмала с другими компонентами пищевого сырья в процессе получения пищевых продуктов.

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:

Написать схему образования сложных эфиров: из глицерина и высших жирных кислот.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Основы пищевой химии»

Семестр 4

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 6

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Липиды. Пищевая ценность. Основные источники.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Витамины. Физиологическое значение и потребность. Роль витаминов в питании. Витаминоподобные соединения.

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:
Показать важнейшие способы получения производных аль-моноз (альдегидных форм). На конкретных примерах показать способы, используемые для взаимопревращений альдоз в кетозы и обратно.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Основы пищевой химии»

Семестр 4

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 7

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Химия процессов "прогоркания" жиров. Как предохранить пищевые жиры от прогоркания.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Взаимодействие белков с другими компонентами пищевого сырья при его переработке.

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:

**Написать структурную формулу целлобиозы по ее названию: 1-β-
глюкозидо-4-β-глюкоза**

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Основы пищевой химии»

Семестр 4

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 8

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Область действия трансфераз. Область действия гидролаз. Лиазы. Что они катализируют?

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Особенности ферментов как белковых катализаторов. Кофакторы.

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:

Провести гидрогенизацию триолеина. Назвать жир.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Основы пищевой химии»

Семестр 4

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 2

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Денатурация белков. Внешние факторы денатурации. Примеры.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Усваиваемые и неусваиваемые углеводы. Пищевые волокна.

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:
Написать уравнение реакции взаимодействия лейцина с азотистой кислотой. Назвать полученный продукт по систематической номенклатуре.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Основы пищевой химии»

Семестр 4

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 10

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Понятие о прогоркании жиров. Токсичность продуктов разложения липидов.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Основные физико-химические свойства и превращения жиров: омыление, перэтерификация, гидрогенизация, окисления.

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:

Дайте характеристику производных целлюлозы и их роль в пищевых продуктах. Гемицеллюлоза. Характеристика и роль в пищевых продуктах.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Основы пищевой химии»

Семестр 4

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 11

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Пектиновые вещества. Общие сведения. Гелеобразование. Агар. Агароиды.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Превращение белков и аминокислот при хранении и обработке пищевого сырья.

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:

Охарактеризуйте роль ферментов в превращении компонентов сырья при его переработке. Ферментные препараты в пищевой технологии.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Основы пищевой химии»

Семестр 4

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 12

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Превращение белков и аминокислот при хранении и обработке пищевого сырья. Взаимодействие белков с другими компонентами пищевого сырья при его переработке.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Потребность человека в жирах. Незаменимые жирные кислоты.

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:

Охарактеризуйте гликоген и целлюлозу. Содержание в пищевых продуктах и сырье.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 27.03.01 Стандартизация и метрология
Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»
Дисциплина «Основы пищевой химии»
Семестр 4

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 13

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Полисахариды. Крахмал в сырье и пищевых продуктах. Клейстеризация.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Липиды масличных семян, зерна, плодов, овощей, мяса, молока, рыбы, пищевых продуктов. Основные превращения липидов при хранении и различных видах обработки пищевого сырья и продуктов.

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:
Охарактеризуйте влияние ферментов, температуры, света, кислорода, вида упаковки и т.д. на превращения и сохранность липидного комплекса.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Основы пищевой химии»

Семестр 4

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 14

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Жирные кислоты. Классификация липидов. Жирнокислотный состав масел и жиров.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Влияние ферментов, температуры, света, кислорода, вида упаковки и т.д. на превращения и сохранность липидного комплекса.

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:

Приведите строение моносахаридов, олигосахаридов и полисахаридов. Функции моносахаридов и олигосахаридов в пищевых продуктах.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Основы пищевой химии»

Семестр 4

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 15

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Кофакторы. Ингибиторы и активаторы ферментов.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Пищевые добавки. Определение. Классификация.

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» - 0 или 1 балл:
Укажите основные источники белка в пищевых продуктах. Способы получения белков и белковых продуктов. Нетрадиционные источники белков.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Основы пищевой химии»

Семестр 4

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 16

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Особенности ферментов как белковых катализаторов. Кофакторы. Ингибиторы и активаторы ферментов.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Стабильность витаминов при технологической обработке и хранении пищевых продуктов.

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:

Охарактеризуйте основные превращения липидов при хранении и различных видах обработки пищевого сырья и продуктов. Их взаимодействие с другими компонентами пищевого сырья, полупродуктов и готовых продуктов.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Основы пищевой химии»

Семестр 4

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 17

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Пищевые добавки. Определение. Классификация.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
**Содержание витаминов в пищевом сырье и готовых продуктах.
Витаминизация продуктов питания.**

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:
**Охарактеризуйте строение белковой молекулы. Структурная организация
белков. Простые и сложные белки.**

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Основы пищевой химии»

Семестр 4

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 18

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Общие сведения о классе углеводов. Классификация.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:
Основные принципы питания. Теория сбалансированного и адекватного питания.

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:
Дайте классификацию витаминов. Охарактеризуйте физиологическое значение и потребность. Роль витаминов в питании.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Основы пищевой химии»

Семестр 4

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 19

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Определение ферментов. Классификация ферментов. Особенности ферментов как белковых катализаторов.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Вредные вещества в продуктах. Их классификация. Понятие о ПДК. Антиалиментарные факторы в пищевом сырье.

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» – 0 или 1 балл:

Охарактеризуйте основные превращения липидов при хранении и различных видах обработки пищевого сырья и продуктов. Их взаимодействие с другими компонентами пищевого сырья, полупродуктов и готовых продуктов.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Тверской государственный технический университет»

Направление подготовки бакалавров 27.03.01 Стандартизация и метрология

Профиль – Стандартизация и подтверждение соответствия

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Основы пищевой химии»

Семестр 4

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 20

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Аминокислоты. Протеиногенные аминокислоты. Классификация. Незаменимые аминокислоты.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Основные органические кислоты пищевых продуктов. Основные цели добавления кислот в пищу. Содержание в сырье и готовых продуктах.

3. Задание для проверки уровня «УМЕТЬ» - 0 или 1 балл:

Охарактеризуйте влияние ферментов и основных видов воздействия (температура, сушка, химические реагенты) на белковый комплекс. Их роль в превращении компонентов сырья при его переработке. Ферментные препараты в пищевой технологии.

Критерии итоговой оценки за зачет:

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман