

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий

Дата подписания: 22.06.2025 10:39

Уникальный программный ключ:

201699675851b913160a1ac6208af772ced7657

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета пищевой
инженерии и биотехнологий
имени академика А.Г. Храмцова
Оботурова Н.П.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ

Направление подготовки	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность (профиль)	Биоинженерия и технологии
Год начала обучения	2026
Форма обучения	очная
Реализуется в семестре	3

Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств предназначен для проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации по дисциплине «Введение в специальность» студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Биоинженерия и технологии», очная форма обучения.

2. ФОС является приложением к программе дисциплины «Введение в специальность»

3. Разработчик: доцент кафедры пищевых технологий и инжиниринга Шипилов А.М.

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Оботурова Н.П., доцент, зав. кафедрой пищевых технологий и инжиниринга

Члены комиссии:

Барыбина Л. И., доцент кафедры пищевых технологий и инжиниринга.

Стаценко Е.Н., доцент кафедры пищевых технологий и инжиниринга

Представитель организации-работодателя: Бачукин В.А., директор ООО МХП «Комми».

Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует образовательной программе по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) «Биоинженерия и технологии» и рекомендуется для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов.

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

1. Описание критериев оценивания компетенции на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция (ии), индикатор (ы)	Уровни сформированности компетенци(ий)			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетвор ительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворител ьно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
Компетенция: УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач				
Результаты обучения по дисциплине: <i>Индикатор:</i> <i>ИД-1 УК-1</i> Выделяет проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода	Выделяет основные проблемы в области пищевой промышленно сти	Выделяет основные проблемы и проводит анализ проблемных ситуаций области пищевой промышленности	Выделяет основные и нестандартные проблемные ситуации в области пищевой промышленност и, осуществляет их анализ	Выделяет проблемную ситуацию, осуществляет ее анализ и диагностику на основе системного подхода
<i>Индикатор:</i> <i>ИД-2 УК-1</i> Осуществляет поиск, отбор и систематизацию информации для определения альтернативных вариантов стратегических решений в проблемной ситуации	Осуществляет поиск, отбор и систематизаци ю информации для анализа стандартных производствен ных ситуаций	Осуществляет поиск, отбор и систематизацию информации для анализе конкретных производственн ых ситуаций по заданному ал- горитму	Осуществляет поиск, отбор и систематизацию информации для анализе конкретных производственн ых ситуаций по самостоятельно разработанному алгоритму	Осуществляет поиск, отбор и систематизацию информации для самостоятельног о анализа возникающих производственн ых ситуаций и совершенствован ии технологически х процессов
Компетенция: ПК-1 Способен проводить работы по обработке и анализу научно-технической информации, проводить экспериментальные исследования и стандартные испытания, оформлять результаты исследований и разработок				
Результаты обучения по дисциплине: <i>Индикатор:</i> <i>ИД-2 ПК-1.</i> Осуществляет выбор информационных ресурсов для поиска информации в соответствии с поставленной задачей	Неудовлетвор ительно знает информацион ные ресурсы для поиска информации в соответствии с поставленной задачей	Удовлетворитель но владеет навыками выбора информационных ресурсов для поиска информации в соответствии с поставленной задачей	Хорошо осуществляет выбор информационны х ресурсов для поиска информации в соответствии с поставленной задачей	Отлично владеет навыками выбора информационны х ресурсов для поиска информации в соответствии с поставленной задачей

Оценивание уровня сформированности компетенции по дисциплине осуществляется на основе «Положения о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры - в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» в актуальной редакции

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕРКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Номер задания	Правильный ответ	Содержание вопроса	Компетенция
		Форма обучения очная Семестр 3	
1.	b	По способу термической обработки колбасные изделия подразделяют на а) вареные, полукопченые, фаршированные b) полукопченые, вареные, сырокопченые с) вареные, копченые, ливерные	УК-1
2.	a	Ткань животных, состоящая из жировых клеток, с прослойками рыхлой соединительной ткани а) жировая b) мышечная с) костная	УК-1
3.		Перечислите виды колбасных изделий	УК-1
4.		Дайте определение понятия «мясо»	УК-1
5.	a	Мясные колбасные изделия подразделяют на категории а) А, Б, В, Г b) А, Б с) А, В, С	ПК-1
6.	c	Вареное колбасное изделие категории А это а) Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 40,0 %. b) Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 20,0 %. с) Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре более 60,0 %.	ПК-1
7.	b	Вареное колбасное изделие категории Б это а) Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40,0 % до 80,0 %. b) Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 40,0 % до 60,0 %.	ПК-1

		с) Вареное колбасное изделие с массовой долей мышечной ткани в рецептуре от 20,0 % до 60,0 %.	
8.		Дайте определение понятия «полукопченая колбаса»	ПК-1
9.		Дайте определение понятия «сырокопченая колбаса»	ПК-1
10.		Назовите виды копченых колбас по способу термической обработки	ПК-1

2. Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации. Рейтинговая система оценки знаний студентов основана на использовании совокупности контрольных мероприятий по проверке пройденного материала (контрольных точек), оптимально расположенных на всем временном интервале изучения дисциплины. Принципы рейтинговой системы оценки знаний студентов основываются на требованиях, описанных в Положении об организации образовательного процесса на основе рейтинговой системы оценки знаний студентов в ФГАОУ ВО «СКФУ».

3. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если теоретический материал освоен полностью, без пробелов; исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если теоретический материал освоен полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если теоретическое содержание изучаемых вопросов освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.