

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Оботурова Наталья Павловна  
Должность: декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий  
Дата подписания: 22.06.2026 14:30:39  
Уникальный программный ключ:  
201699675851b913160a1ac6208ab712ceb7b7

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  
им. академика А.Г. Храмцова  
Оботурова Н.П.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Оптимизация рецептур мясных и молочных продуктов

Направление подготовки  
Направленность (профиль)  
Год начала обучения  
Реализуется в **5** семестрах

19.03.03 Продукты питания животного происхождения  
Биоинженерия и технологии  
2026

## **Предисловие**

1. Назначение: Фонд оценочных средств предназначен для освоения компетенций в соответствии с требованиями основных образовательных программ согласно ФГОС по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Пищевая инженерия и технология продуктов здорового питания

2 ФОС является приложением к программе дисциплины «Оптимизация рецептур мясных и молочных продуктов»

3 Разработчик доцент кафедры ПБ, к.т.н. Эрешова В.Д.,

4 Проведена экспертиза ФОС.

Председатель:

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. Признать ФОС пригодным для оценки знаний студентов направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения» по дисциплине «Оптимизация рецептур мясных и молочных продуктов»

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 компетенций                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Средний уровень (хорошо) 4 балла                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Высокий уровень (отлично) 5 баллов                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Компетенция: ПК-5</b> Способен проводить проектные расчеты, обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для производственных технологических линий, основных и вспомогательных помещений, в том числе с использованием информационных технологий |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| ИД-3 ПК-5 проводит расчеты для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов, отдельных участков с использованием систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий                                                | Недостаточно имеет представление о математическом моделировании технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства мясомолочной продукции для пищевой промышленности | На достаточном уровне имеет представление о математическом моделировании технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства мясомолочной продукции для пищевой промышленности | На высоком уровне имеет представление о математическом моделировании технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства мясомолочной продукции для пищевой промышленности | На продвинутом уровне имеет представление о математическом моделировании технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности на базе стандартных пакетов прикладных программ в целях оптимизации производства, разработки новых технологий и технологических схем производства мясомолочной продукции для пищевой промышленности |

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 |
|---------------|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
|               |                  | <b>Форма обучения очная Семестр 5</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |             |
| 1.            | 2                | <p>Научно-технический процесс создания новых видов пищевых продуктов путем формирования заданных органолептических, физико-химических, энергетических и лечебных свойств благодаря введению пищевых и биологически активных добавок – это:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. проектирование пищевых продуктов</li> <li>2. пищевая комбинаторика</li> <li>3. конструирование пищевых продуктов</li> </ol> | ПК-5        |
| 2.            | 2                | <p>По степени соответствия структуры и состава проектируемого и конструируемого продукта адекватной модели или эталону пищевые продукты делят на:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 3 группы</li> <li>2. 2 группы</li> <li>3. 4 группы</li> </ol>                                                                                                                                                        | ПК-5        |
| 3.            | 2                | <p>При каком виде обработки денатурация белка минимальна:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. обработка инфракрасным излучением</li> <li>2. СВЧ-нагрев</li> <li>3. обработка ионизирующим излучением</li> </ol>                                                                                                                                                                                            | ПК-5        |
| 4.            | 2                | <p>Наука, которая изучает пищевые вещества и компоненты, содержащиеся в продуктах питания, правила приема пищи, законы взаимодействия пищи, влияние пищи на организм:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. пищевая комбинаторика</li> <li>2. нутрициология</li> <li>3. пищевое моделирование</li> </ol>                                                                                                     | ПК-5        |
| 5.            | 2                | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Большинство технологий производства пищевых продуктов, разработанных в XX веке, основывались на теории:</li> <li>2. рационального питания</li> <li>3. сбалансированного питания</li> <li>4. адекватного питания</li> </ol>                                                                                                                                                 | ПК-5        |
| 6.            | a b d c          | Прочитайте текст и установите последовательность. Расположите показатели по                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ПК-5        |

|  |  |                                                                                                                                       |  |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  | физиологической важности<br>а) биологическая ценность;<br>б) физиологическая ценность<br>в) энергетическая ценность<br>г) усвояемость |  |
|--|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

## **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 он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с вопросами причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение.

**Оценка «хорошо»** выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения.

**Оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.