

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени академика А.Г. Храмцова

Дата подписания: 03.06.2026 17:06:59

Уникальный программный ключ:

f3ead44c4559c5505ef6904af77de79ca5893a19

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
Н.П. Оботурова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ
РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Направление подготовки	19.04.01 Биотехнология
Направленность (профиль)	Биотехнология производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств
Форма обучения	очная
Год начала обучения	2026 г.
Изучается	во 2 семестре

Введение

1. Назначение обеспечение методической основы для организации и проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине «Современные технологии производства продуктов питания из растительного сырья» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.04.01. Биотехнология.

2. Текущий контроль по данной дисциплине – вид систематической проверки знаний, умений, навыков студентов. Задачами текущего контроля являются получение первичной информации о ходе и качестве освоения компетенций, а также стимулирование регулярной целенаправленной работы студентов.

3. ФОС является приложением к программе дисциплины (модуля) «Современные технологии производства продуктов питания из растительного сырья».

4. Разработчик Лодыгина С.В., доцент кафедры прикладной биотехнологии, канд. техн. наук.

Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель: Оботурова Н.П., к.т.н., декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий

Члены комиссии:

Стаценко Е.Н., председатель УМК факультета пищевой инженерии и биотехнологий

Лодыгин А.Д., д.т.н., зав.кафедрой прикладной биотехнологии

Представитель организации-работодателя: Суюнчева Б.О. к.т.н., доцент, начальник отдела разработки и инноваций ГК «Берта» г. Ставрополь

Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует образовательной программе по направлению подготовки 19.04.01 Биотехнология, (профиль «Биотехнология производства продукции из растительного сырья, виноделия и бродильных производств») и рекомендуется для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов.

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

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

Компетенция (ии), индикатор (ы)	Уровни сформированности компетенции			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетвори тельно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворите льно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
<i>Компетенция: УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки</i>				
ИУК-6.2 Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабриката в и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Недостаточно способен выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабриката в и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	На достаточном уровне способен выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабриката в и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	На хорошем уровне способен выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабриката в и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	На отличном уровне способен выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабриката в и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
<i>Компетенция ОПК-3. Способен разрабатывать алгоритмы и участвовать в разработке программ в сфере своей профессиональной деятельности</i>				
ИОПК-3.1 Разработка мероприятий по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабриката в и готовой продукции в процессе производства	Недостаточно знает как разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабриката в и готовой продукции в процессе производства	На достаточном уровне разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабриката в и готовой продукции в процессе производства	На хорошем уровне разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабриката в и готовой продукции в процессе производства	На высоком уровне разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабриката в и готовой продукции в процессе производства

продуктов питания из растительного сырья	продуктов питания из растительного сырья	продуктов питания из растительного сырья	продуктов питания из растительного сырья	продуктов питания из растительного сырья
<i>Компетенция:</i> ПК-4 способностью к использованию стандартного программного обеспечения при разработке технологической части проектов для производства биотехнологической и пищевой продукции				
ИПК-4.2 Пользоваться профессиональными компьютерными и программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья	Не способен пользоваться профессиональными компьютерными и программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья на достаточном уровне	На достаточном уровне пользуется профессиональными компьютерными и программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья	На хорошем уровне пользуется профессиональными компьютерными и программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья	На высоком уровне пользуется профессиональными компьютерными и программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья
ИПК 4.3 Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на	Не знает методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на	На достаточном уровне знает методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного	На хорошем уровне знает методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного	На высоком уровне знает методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного

автоматизированных технологических линиях	автоматизированных технологических линиях	сырья на автоматизированных технологических линиях	сырья на автоматизированных технологических линиях	сырья на автоматизированных технологических линиях
<i>Компетенция:</i> ПК-6 Участие в научной и педагогической деятельности в области профессиональной деятельности				
ИПК-6.2 Организует научные исследования, проведение практических и лабораторных занятий в области профессиональной деятельности	Недостаточно способен организовать научные исследования, проведение практических и лабораторных занятий в области профессиональной деятельности	На достаточном уровне организует научные исследования, проведение практических и лабораторных занятий в области профессиональной деятельности	На хорошем уровне организует научные исследования, проведение практических и лабораторных занятий в области профессиональной деятельности	На высоком уровне организует научные исследования, проведение практических и лабораторных занятий в области профессиональной деятельности

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 положениях, описанных в Положении об организации образовательного процесса на основе рейтинговой системы оценки знаний студентов в ФГАОУ ВО «СКФУ».

3.Критерии оценки:

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, если он: на продвинутом уровне способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач в области технологии молока и молочных продуктов; обладает способностью к разработке порядка выполнения работ по организации и ведению технологического процесса, работы структурного подразделения, производственной документации, составлению отчетности по утвержденным формам; способен применять способы организации производства, эффективной работы на основе современных методов управления производством, принимать управленческие решения с учетом производственных условий и использовать их в управлении качеством и безопасностью продуктов питания.

Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, если он: на высоком уровне способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач в области технологии молока и молочных продуктов; обладает способностью к разработке порядка выполнения работ по организации и ведению технологического процесса, работы структурного подразделения, производственной документации, составлению отчетности по утвержденным формам; способен применять способы организации производства, эффективной работы на основе современных методов управления производством, принимать управленческие решения с

учетом производственных условий и использовать их в управлении качеством и безопасностью продуктов питания.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, если он: на приемлемом уровне способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач в области технологии молока и молочных продуктов; обладает способностью к разработке порядка выполнения работ по организации и ведению технологического процесса, работы структурного подразделения, производственной документации, составлению отчетности по утвержденным формам; способен применять способы организации производства, эффективной работы на основе современных методов управления производством, принимать управленческие решения с учетом производственных условий и использовать их в управлении качеством и безопасностью продуктов питания..

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, если он: имеет недопустимо низкий для реализации профессиональной деятельности уровень подготовки в области поиска, критического анализа и синтеза информации, применения системного подхода для решения поставленных задач в области технологии молока и молочных продуктов; разработки порядка выполнения работ по организации и ведению технологического процесса, работы структурного подразделения, производственной документации, составления отчетности по утвержденным формам; применения способов организации производства, эффективной работы на основе современных методов управления производством, управленческих решения с учетом производственных условий и использования их в управлении качеством и безопасностью продуктов питания.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕРКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Номер задания	Правильный ответ	Содержание вопроса	Компетенция
1.		Форма обучения очная Семестр 2	
2.	До 80 %	К группе крахмальных относят культуры, содержащие % углеводов: до 30% до 50 % до 25 % до 80 %	УК-6
3.	4	К маслинным культурам относят: 1. рис, рожь, пшеница, соя 2. гречиха, подсолнечник, рапс 3. горох, фасоль, соя, бобы 4. подсолнечник, рапс, клещевина	УК-6
4.	2	К основным мукомольным культурам относят: 1. кукуруза, овес, рожь, ячмень 2. пшеница, рожь, тритикале 3. кукуруза, ячмень, подсолнечник	УК-6
5.	4	При подготовке зерна к помолу крупные и мелкие сорные примеси удаляют: 1. сепарированием 2. металлоуловителями 3. промыванием водой 4. камнеуловителями	УК-6
6.	4	При производстве хлеба возможно использование муки: 1. только одного сорта 2. только одной партии 3. смешанной 4. все ответы верны	ОПК-3
7.	а	Начальная плотность сбраживания пивного сусла: а) 13; б) 3-6; в) 3,4-4,2;	ОПК-3

		г) 11; д) 0-2	
8.	4	Очистка зерна для получения муки включает удаление: 1. крупного и мелкого сора 2. камней 3. металлопримесей 4. все ответы верны	ОПК-3
9.	1	Для производства макаронных изделий используют муку: 1. твердых сортов пшеницы 2. мягких сортов пшеницы 3. муку первого сорта 4. смесь различных сортов	ПК-4
10.	2	Уплотнение макаронного теста производится с целью: 1. удаления лишней влаги 2. удаления пузырьков газа 3. для придания формы макаронным изделиям 4. все ответы верны	ПК-4
11.	1	Гидротермическая обработка паром при 105 - 120°C используется для производства макарон: 1. быстрого приготовления 2. обычного приготовления 3. не требующих варки 4. все ответы верны	ПК-4
12.	1	Какой тип брожения преобладает при созревании теста из ржаной муки? 1. молочнокислое; 2. уксуснокислое; 3. спиртовое.	ПК-4
13.	3	Какой тип брожения преобладает при созревании теста из пшеничной муки? 1. молочнокислое; 2. уксуснокислое; 3. спиртовое	ПК-6
14.	4	Какую температуру применяют для быстрого замораживания плодово- ягодного сырья?	ПК-6

		1. -10 °С 2. -15 °С 3. -18 °С 4. -30 °С	
15.	3	Как называется кратковременная обработка плодов кипящей водой или паром? 1. стерилизация 2. пастеризация 3. бланширование 4. сульфитация	ПК-4
16.	4	Какая кислота является естественным консервантом солено-квашенной продукции: 1. фосфорная кислота 2. соляная кислота 3. сернистая кислота 4. молочная кислот	ПК-4
17.	2	Что собой представляют плодово-ягодные сиропы? 1. соки с мякотью гомогенизированные 2. соки, консервированные сахаром 3. концентрированные соки	ПК-4