

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:

201699675851b913160a1ac6208afb772ced7f57

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

Технологическое оборудование пищевой промышленности

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного
происхождения

Направленность (профиль)

Биоинженерия и технологии

Год начала обучения

2026

Форма обучения

очная

Реализуется

6 семестр

Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств предназначен для освоения компетенций в соответствии с требованиями основных образовательных программ согласно ФГОС по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) Биоинженерия и технологии.

2. ФОС является приложением к программе дисциплины «Технологическое оборудование пищевой промышленности»

Разработчики: д-р тех. наук, профессор Борисенко А.А.

3. Проведена экспертиза ФОС.

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

Компетенция (ии), индикатор (ы)	Уровни сформированности компетенци(ий),			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворите льно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворител ьно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
<i>Компетенция: ПК-2</i> Способен разрабатывать порядок выполнения работ по организации и ведению технологического процесса, организовывать работу структурного подразделения, разрабатывать производственную документацию, составлять отчетность по утвержденным формам				
ИД-1 ПК-2 Разрабатывает техническую документацию по ведению технологического процесса	на неудовлетворитель ном уровне разрабатывает техническую документацию по ведению технологического процесса	на удовлетворительн ом уровне разрабатывает техническую документацию по ведению технологического процесса	на хорошем уровне разрабатывает техническую документацию по ведению технологическо го процесса	на отличном уровне разрабатывает техническую документацию по ведению технологическог о процесса
ИД-2 ПК-2 Рассчитывает нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, упаковки)	на неудовлетворитель ном уровне рассчитывает нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, упаковки)	на удовлетворительн ом уровне рассчитывает нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, упаковки)	на среднем уровне рассчитывает нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикато в, материалов, упаковки)	на высоком уровне рассчитывает нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов , материалов, упаковки)
ИД-3 ПК-2 Разрабатывает технически обоснованные нормы времени (выработки), линейные и сетевые графики производства	на неудовлетворитель ном уровне разрабатывает технически обоснованные нормы времени (выработки), линейные и сетевые графики производства	на удовлетворительн ом уровне разрабатывает технически обоснованные нормы времени (выработки), линейные и сетевые графики производства	на среднем уровне разрабатывает технически обоснованные нормы времени (выработки), линейные и сетевые графики производства	на высоком уровне разрабатывает технически обоснованные нормы времени (выработки), линейные и сетевые графики производства
ИД-4 ПК-2 Размещает	на неудовлетворитель	на удовлетворительн	на среднем уровне	на высоком уровне

оборудование, проводит техническое оснащение и организацию рабочих мест	ном уровне размещает оборудование, проводит техническое оснащение и организацию рабочих мест	ом уровне размещает оборудование, проводит техническое оснащение и организацию рабочих мест	размещает оборудование, проводит техническое оснащение и организацию рабочих мест	размещает оборудование, проводит техническое оснащение и организацию рабочих мест
ИД-5 ПК-2 Рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования	на неудовлетворительном уровне рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования	на удовлетворительном уровне рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования	на среднем уровне рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования	на высоком уровне рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования
ИД-6 ПК-2 Применяет прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования	на неудовлетворительном уровне применяет прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования	на удовлетворительном уровне применяет прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования	на среднем уровне применяет прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования	на высоком уровне применяет прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования
ИД-7 ПК-2 Определяет технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения	Не умеет определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения	Удовлетворительно умеет определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения	Хорошо знает и умеет определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения	На высоком уровне умеет определять технологическую эффективность работы оборудования для производства продуктов питания животного происхождения
ИД-8 ПК-2 Определяет потребность в средствах производства и рабочей силе по каждой технологической	Не умеет определять потребность в средствах производства и рабочей силе по каждой	Удовлетворительно умеет определять потребность в средствах производства и рабочей силе по	Хорошо знает и умеет определять потребность в средствах производства и рабочей силе	На высоком уровне умеет определять потребность в средствах производства и рабочей силе по каждой технологической

операции	технологической операции	каждой технологической операции	по каждой технологической операции	й операции
ИД-9 ПК-2 Применяет правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения	Не умеет применять правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения	Удовлетворительно умеет применять правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения	Хорошо знает и умеет применять правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения	На высоком уровне умеет применять правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения
ИД-10 ПК-2 Применяет требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	Не умеет применять требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	Удовлетворительно умеет применять требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	Хорошо знает и умеет применять требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения	На высоком уровне умеет применять требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при организации технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения

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, 6 семестр	
1.	б, г	Какое оборудование из перечисленного относят к оборудованию непрерывного принципа действия? а) шкуросъемка типа ФУАМ б) волчок в) бокс Г6-ФБА г) опалочная печь типа К7-ФОЕ д) мездрильная машина типа ММГ-2200К.	ПК-2
2.	а, в, г	Какие из перечисленных выражений справедливы? а) аппараты не имеют рабочих органов б) аппараты более технически совершенны в) в аппаратах протекают процессы г) аппараты не имеют собственного привода	ПК-2
3.		Какое технологическое оборудование называют машиной?	ПК-2
4.		Какое технологическое оборудование называют аппаратом?	ПК-2
5.		От каких параметров зависит объемная часовая производительность машин периодического принципа действия?	ПК-2
6.		От каких параметров зависит объемная часовая производительность машин непрерывного принципа действия?	ПК-2
7.		От каких параметров зависит мощность технологической машины при поступательном движении ее рабочих органов?	ПК-2
8.		От каких параметров зависит мощность технологической машины при вращательном движении ее рабочих органов?	ПК-2
9.		Что понимают под КПД технологической машины или аппарата?	ПК-2
10.		Какие детали технологического оборудования называют его рабочими органами?	ПК-2

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 студент имеет глубокие уверенные знания, умения, навыки, демонстрирует полное понимание проблемы, все задания выполнены.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент имеет полные знания, умения, навыки, демонстрирует понимание сущности рассматриваемых вопросов в целом, однако показывает недостаточно уверенное владение некоторыми теоретическими и практическими положениями дисциплины.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент имеет низкий уровень знаний, умений, навыков, демонстрирует частичное понимание проблемы, большинство заданий выполнены.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент имеет существенные пробелы в знаниях, умениях, навыках, демонстрирует непонимание проблемы, задания не выполнены или большинство из них практически не выполнены, студенту требуются дополнительные занятия для освоения компетенций.