

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: 19.06.2026 13:13:52

Уникальный программный ключ: «СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

f3ead44c4559c5505ef6904af77de79fa5835829

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета пищевой инженерии
и биотехнологий

имени академика А.Г. Храмцова

кандидат технических наук, доцент

Н.П. Оботурова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
Биотехнология продуктов из эндокринно-ферментного сырья

Направление подготовки	19.03.01 Биотехнология
Направленность (профиль)	Промышленная биотехнология
Год начала обучения	2026 года
Форма обучения	очная
Реализуется в семестре	7

Предисловие

1. Назначение: проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине «Биотехнология продуктов из эндокринно-ферментного сырья».
2. ФОС является приложением к программе дисциплины «Назначение: проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине «Биотехнология продуктов из эндокринно-ферментного сырья».
4. 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 кандидат технических наук, доцент, начальник отдела разработки и инноваций группы компаний «Берта» (ИП Халач С.И)

Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует образовательной программе по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология, (профиль «Промышленная биотехнология») и рекомендуется для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов.

1. 5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы. **Описание показателей и критериев оценивания на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

Компетенция (ии), индикатор (ы)	Уровни сформированности компетенций			
	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: ПК-1 – способность участвовать в разработке и проектировании технологических процессов согласно принятой в организации технологии производства пищевой и биотехнологической продукции с использованием современных систем автоматизированного проектирования				
ПК-1. Организует ведение основных технологических процессов производства биотехнологической продукции	Не осуществляет ведение процессов производства пищевой продукции (ферментированные продукты, добавки).	Использует основные законы естественно-научных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования	Настраивать параметры ферментации, осуществлять контроль за стадиями технологического процесса, применять методы биоинженерии	Демонстрирует полное и глубокое знание основных понятий курса их свойств, а также возможные сферы их приложения
Компетенция: ПК-2 – Способен проводить работы по обработке и анализу научно-технической информации, проводить экспериментальные исследования и стандартные испытания, оформлять результаты исследований и разработок				
ПК-2. Осуществляет выбор информационных ресурсов для поиска информации в соответствии с поставленной задачей	Не осуществляет выбор информационных ресурсов для поиска информации в соответствии с	Использует основные законы естественно-научных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет	Выделяет основные ингредиенты пищевых продуктов регулировать реологические свойства и структуру новых форм пищи, моделировать функциональные	Демонстрирует полное и глубокое знание основных понятий курса их свойств, а также возможные сферы их

	поставленной задачей	методы математическо го анализа и моделирования , теоретического и экспериментал ьного исследования	свойства пищевых многокомпонентны х композиций	приложения
--	-------------------------	--	--	------------

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__7__	
1.	категория пера, характерная категория пера, характерная	Писчик – это	ПК-1, ПК-2
2.	передний, в него входят пищевод и желудок; - средний, в него входят: двенадцатиперстная, тощая и подвздошная кишки; - задний, включающий в себя слепую, ободочную и прямую кишки	Кишечник разделяют на три основных отдела	ПК-1, ПК-2
3.	3	Основным химическим веществом стенок рогового чехла является: 1) коллаген; 2) кератин; 3) эластин; 4) ретикулин	ПК-1, ПК-2
4.	4	Какое сырье, как правило, консервируют замораживанием: 1) кишечное; 2) перо-пуховое; 3) костное; 4) эндокринное.	ПК-1, ПК-2
5.	1	Носителем фермента химозина является: 1) сычуг;	ПК-1, ПК-2

		2) поджелудочная железа; 3) слизистая оболочка кишечника; 4) надпочечники.	
6.	1	Основное белковое вещество пера это: 1) коллаген; 2) оссеин; 3) кератин; 4) эластин.	ПК-1, 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 положениях, описанных в Положении об организации образовательного процесса на основе рейтинговой системы оценки знаний студентов в ФГАОУ ВО «СКФУ».

3.Критерии оценки:

«Зачтено» выставляется студенту по результатам работы в семестре. Студентом сданы все задания, выполняемые на практических занятиях и в ходе выполнения самостоятельной работы.

«Не зачтено» выставляется студенту по результатам работы в семестре. Студентом не сданы задания, выполняемые на практических занятиях и в ходе самостоятельной работы.