

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: 18.06.2026 18:55:41

Уникальный программный ключ:

f3ead44c4559c5505ef6904af77de79ca58352f9

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  
канд. техн. наук, доцент  
Оботурова Н. П.

### **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Персонализированное питание

|                          |                      |
|--------------------------|----------------------|
| Направление подготовки   | 43.03.01 Сервис      |
| Направленность (профиль) | Гастрономия и сервис |
| Год начала обучения      | 2026                 |
| Форма обучения           | очная                |
| Реализуется в 6 семестре |                      |

### **Введение**

1. Назначение: Фонд оценочных средств предназначен для освоения компетенций в соответствии с требованиями основных образовательных программ согласно ФГОС по направлению 43.03.01 Сервис

2. ФОС является приложением к программе дисциплины «Персонализированное питание»

3. Разработчик Борисенко А.А., профессор кафедры пищевых технологий и инжиниринга.

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

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

Члены комиссии:

Борисенко А.А., профессор кафедры пищевых технологий и инжиниринга.

Олешкевич О.И., доцент кафедры пищевых технологий и инжиниринга.

Представитель организации-работодателя:

Костукайло Г.С., директор ООО «НАШЕ.ВСЁ»

Экспертное заключение: рекомендовать фонд оценочных средств по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» к использованию в учебном процессе.

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 (Неудовлетворительно) 2 балла                                                                                                                                                                                                   | Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла                                                                                                                                                                                                                                   | Средний уровень (хорошо) 4 балла                                                                                                                                                                                                                                           | Высокий уровень (отлично) 5 баллов                                                                                                                                                                                                                |
| <i>Компетенция ПК-5:</i> Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции |                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Результаты обучения по дисциплине (модулю):<br><i>Индикатор:</i><br>ИД-1 <sub>ПК-5</sub>                                                                                                                                                                                                      | Фрагментарные знания особенностей контроля качества, безопасности сырья и готовой продукции для здорового и персонализированного питания                                                                                                                         | Знания имеются, но они не систематизированы;                                                                                                                                                                                                                                      | Незначительные ошибки в знаниях особенностей контроля качества, безопасности сырья и готовой продукции для здорового и персонализированного питания                                                                                                                        | Знает особенности контроля качества, безопасности сырья и готовой продукции для здорового и персонализированного питания                                                                                                                          |
| <i>Индикатор:</i><br>ИД-2 <sub>ПК-5</sub>                                                                                                                                                                                                                                                     | Недостаточные умения организовывать технологический процесс производства продуктов для здорового и персонализированного питания, специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья | в целом успешное, но не полное умение организовывать технологический процесс производства продуктов для здорового и персонализированного питания, специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья | незначительные ошибки в умении организовывать технологический процесс производства продуктов для здорового и персонализированного питания, специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья | Умеет организовывать технологический процесс производства продуктов для здорового и персонализированного питания, специализированных пищевых продуктов с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья |
| <i>Индикатор:</i>                                                                                                                                                                                                                                                                             | Фрагментарное владение навыками                                                                                                                                                                                                                                  | Недостаточное владение навыками                                                                                                                                                                                                                                                   | Владеет с незначительным и ошибками                                                                                                                                                                                                                                        | Владеет навыками определения                                                                                                                                                                                                                      |

|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ИД-3 <sub>ПК-5</sub> | определения объектов для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания | определения объектов для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания | навыками определения объектов для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания | объектов для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕРКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

| Номер задания | Правильный ответ | Содержание вопроса                                                                      | Компетенция |
|---------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
|               |                  | <b>Семестр 8</b>                                                                        |             |
| 1.            | в                | Сколько всего незаменимых аминокислот<br>а) 3<br>б) 5<br>в) 8<br>г) 20                  | ПК-5        |
| 2.            |                  | Дайте характеристику понятию группа физической активности                               | ПК-5        |
| 3.            |                  | Перечислите основные группы пищевых веществ (нутриентов) необходимых в питании человека | ПК-5        |

## **2.Описание шкалы оценивания**

Рейтинговая система оценки не предусмотрена.

## **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.

Оценка «отлично» выставляется студенту, если представлены разные варианты решения проблемы, указаны сильные и слабые стороны каждого решения, обоснована собственная точка зрения на анализируемую проблему; продемонстрирован большой объем знаний, высокая философская эрудиция, общая интеллектуальная культура участника, умение строить свою работу логично, находить убедительные аргументы в подтверждение своей позиции; нет замечаний по оформлению; не нарушены сроки сдачи.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если грамотно и аргументировано изложена суть проблемы; проявлена личная заинтересованность в раскрываемой теме, выражена собственная точка зрения; обнаружено умение анализировать фактический материал и статистические данные; нет замечаний по оформлению; не нарушены сроки сдачи.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если недостаточно полно раскрыт один из вопросов; неполный список литературы и источников; затруднения в изложении, аргументировании своей точки зрения; имеются незначительные замечания по оформлению.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если тема не раскрыта отсутствует список литературы и источников; нет собственной точки зрения.