

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
Оботурова Н. П.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Упаковка в пищевой промышленности

Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) Биотехнологии и технологии

Год начала обучения 2026

Форма обучения очная

Реализуется во 8 семестре

Введение

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 «Биоинженерия и технологии».

2. ФОС является приложением к программе дисциплины «Упаковка в пищевой промышленности».

3. Разработчик д-р техн. наук, профессор Шипулин В.И.

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель:

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

Члены комиссии:

Барыбина Л.И., доцент кафедры ПТиИ

Никульникова Н.Н., доцент кафедры ПТиИ

Представитель организации-работодателя: Бачукин В.А., директор ООО МХП «Комми»

Экспертное заключение: рекомендовать фонд оценочных средств по дисциплине «Упаковка в пищевой промышленности» 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-3 Способен применять профессиональные знания, в том числе инновационные, с целью повышения эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения</i>				
ИД-1 ПК-3. Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции	<i>Неудовлетворительно</i> проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции	<i>Удовлетворительно</i> проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции	<i>Хорошо</i> проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции	<i>На высоком уровне</i> проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства пищевой продукции
ИД-2 ПК-3. Готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции	<i>Неудовлетворительно</i> готовит предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции	<i>Удовлетворительно</i> умеет готовить предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции	<i>Хорошо умеет</i> готовить предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции	<i>Отлично умеет</i> готовить предложения по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции
ИД-3 ПК-3 Разрабатывает и внедряет безотходные и малоотходные технологии переработки животного сырья, в т.ч. инновационные	<i>Неудовлетворительно</i> разрабатывает и внедряет безотходные и малоотходные технологии переработки животного сырья, в т.ч. инновационные	<i>Удовлетворительно</i> разрабатывает и внедряет безотходные и малоотходные технологии переработки животного сырья, в т.ч. инновационные	<i>На хорошем уровне</i> разрабатывает и внедряет безотходные и малоотходные технологии переработки животного сырья, в т.ч. инновационные	<i>На высоком уровне</i> разрабатывает и внедряет безотходные и малоотходные технологии переработки животного сырья, в т.ч. инновационные
ИД-4 ПК-3. Применяет способы организации производства и эффективной работы на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения	<i>Неудовлетворительно</i> применяет способы организации производства и эффективной работы на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения	<i>Удовлетворительно</i> применяет способы организации производства и эффективной работы на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения	<i>Хорошо</i> применяет способы организации производства и эффективной работы на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения	<i>Отлично</i> применяет способы организации производства и эффективной работы на основе современных методов управления производством 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, семестр 8	
1		Дайте определения Возвратная упаковка это	ПК-3
2		Дайте определения Вспомогательный упаковочный материал это	ПК-3
3		Дайте определения Групповая упаковка это	ПК-3
4		Дайте определения Единая упаковка это	ПК-3
5		Дайте определения фаршеемкость это	ПК-3
6		Классификация тары и упаковки	ПК-3
7		Транспортную тару можно классифицировать по следующим признакам	ПК-3
8		Для изготовления мягкой потребительской тары используются	ПК-3
9	-	Унификация тары производится по: - виду (форме) - типоразмерам и конструкции -отдельным конструктивным элементам -материалу -прочностным характеристикам	ПК-3
10	А) Б) Д)	К мягкой упаковке относятся А)Пакеты и мешочки Б)Мешки В)Коробки Г)Ящики Д)Сетки	ПК-3
11	А) Б) В)	Жесткая упаковка А)Коробки Б)Цилиндрические банка В)Бутылки	ПК-3
12	А) Б) В)	Способы термосваривания полимерных пленок: А)непосредственный нагрев свариваемых поверхностей пленок; Б)нагрев свариваемых поверхностей через пленку (извне); В)нагрев свариваемых поверхностей выделяемым в толще пленок теплом;	ПК-3

13	А) Б)	Формование полимерной тары: А)негативное; Б)позитивное; В)объективное; Г)объемное	ПК-3
14	А)	Вместимость (фаршеемкость) кишечных оболочек зависит от: А)калибра и сорта; Б)вида консервирования; В)вида фарша	ПК-3
15	А)	Искусственные оболочки бывают А)полиамидные В)полистирольные Г)пенополистирольные	ПК-3
16	А)	Оболочки для сосисок имеют диаметр А) 22мм Б)45 мм В)60 мм	ПК-3
17	А) Б)	После наполнения фаршем оболочки А)клипсуют Б)завязывают	ПК-3
18	А)	Съедобные оболочки состоят из А)коллагена Б)целлофана В)полистирола Г)бумаги	ПК-3

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 теоретический материал освоен полностью, без пробелов; исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если теоретический материал освоен полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если теоретическое содержание изучаемых вопросов освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.