

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 15:15:52

Уникальный программный ключ:

f3ead44c4559c5505ef6904af77de79ca5a35a29

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

кандидат технических наук, доцент

Н.П. Оботурова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ОСНОВЫ ПРОМСАНИТАРИИ

Направление подготовки

Направленность (профиль)

Год начала обучения

Форма обучения

Реализуется в семестре

19.03.01. Биотехнология

Промышленная биотехнология

2026

очная

6 семестр

## **Введение**

1. Назначение обеспечение методической основы для организации и проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине «Основы промсанитарии» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.03.01. Биотехнология.
2. Текущий контроль по данной дисциплине – вид систематической проверки знаний, умений, навыков студентов. Задачами текущего контроля являются получение первичной информацию о ходе и качестве освоения компетенций, а также стимулирование регулярной целенаправленной работы студентов.
3. ФОС является приложением к программе дисциплины (модуля) «Основы промсанитарии».
4. Разработчик Абакумова Е.А., доцент кафедры прикладной биотехнологии, кандидат 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. 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.
5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

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

| Уровни сформированности компетенци(ий), индикатора (ов)                                                                                                                                                                                        | Дескрипторы                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                | Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла                                                                                                                                                                                              | Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла                                                                                                                                                                                                          | Средний уровень (хорошо) 4 балла                                                                                                                                                                                                            | Высокий уровень (отлично) 5 баллов                                                                                                                                                                                                                           |
| ПК-3 способностью организовать работу по управлению качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства пищевой и биотехнологической продукции                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                              |
| ИД-1 ПК-3<br>Имеет представление о требованиях к качеству выполнения технологических операций производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности на автоматизированных линиях в соответствии с технологическими инструкциями | Имеет очень слабое представление о технологических процессах, направленных на обеспечение асептики биотехнологических производств. Не применяет технологические регламенты и проектировать аппаратное оформление основных процессов промышленной санитарии. | Имеет слабое представление о технологических процессах, направленных на обеспечение асептики биотехнологических производств. Слабо применяет технологические регламенты и проектировать аппаратное оформление основных процессов промышленной санитарии. | Имеет представление о технологических процессах, направленных на обеспечение асептики биотехнологических производств. Применяет технологические регламенты и проектировать аппаратное оформление основных процессов промышленной санитарии. | Имеет четкое представление о технологических процессах, направленных на обеспечение асептики биотехнологических производств. Полностью применяет технологические регламенты и проектировать аппаратное оформление основных процессов промышленной санитарии. |
| ИД-2 ПК-3<br>Применяет методы технокимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабриката в биотехнологической продукции для пищевой промышленности                                                                                | Не осуществляет организацию санитарно-гигиенического контроля и обеспечения асептики на предприятиях пищевой и биотехнологической промышленности.                                                                                                           | Слабо осуществляет организацию санитарно-гигиенического контроля и обеспечения асептики на предприятиях пищевой и биотехнологической промышленности.                                                                                                     | Осуществляет организацию санитарно-гигиенического контроля и обеспечения асептики на предприятиях пищевой и биотехнологической промышленности.                                                                                              | Полностью осуществляет организацию санитарно-гигиенического контроля и обеспечения асептики на предприятиях пищевой и биотехнологической промышленности.                                                                                                     |
| ИД-6 ПК-3<br>Осуществляет контроль над соблюдением технологическо                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                                                                                                                                                                                                 |  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
| й дисциплины в<br>цехах и<br>правильной<br>эксплуатацией<br>технологическо<br>го<br>оборудования<br>по<br>производству<br>биотехнологиче<br>ской продукции<br>для пищевой<br>промышленнос<br>ти |  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|

## 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».

*Рейтинговая система оценки не предусмотрено для студентов, обучающихся на образовательных программах уровня высшего образования магистратуры, для обучающихся на образовательных программах уровня высшего образования бакалавриата заочной и очно-заочной формы обучения.*

## 3. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он: имеет четкое представление о технологических процессах, направленных на обеспечение асептики биотехнологических производств.

Полностью применяет технологические регламенты и проектировать аппаратное оформление основных процессов промышленной санитарии.

Полностью осуществляет организацию санитарно-гигиенического контроля и обеспечения асептики на предприятиях пищевой и биотехнологической промышленности.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он: имеет представление о технологических процессах, направленных на обеспечение асептики биотехнологических производств.

Применяет технологические регламенты и проектировать аппаратное оформление

основных процессов промышленной санитарии.

Осуществляет организацию санитарно-гигиенического контроля и обеспечения асептики на предприятиях пищевой и биотехнологической промышленности.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он: имеет слабое представление о технологических процессах, направленных на обеспечение асептики биотехнологических производств.

Слабо применяет технологические регламенты и проектировать аппаратное оформление основных процессов промышленной санитарии.

Слабо осуществляет организацию санитарно-гигиенического контроля и обеспечения асептики на предприятиях пищевой и биотехнологической промышленности

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он: имеет очень слабое представление о технологических процессах, направленных на обеспечение асептики биотехнологических производств.

Не применяет технологические регламенты и проектировать аппаратное оформление основных процессов промышленной санитарии.

Не осуществляет организацию санитарно-гигиенического контроля и обеспечения асептики на предприятиях пищевой и биотехнологической промышленности.

### ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕРКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

| Номер задания | Правильный ответ | Содержание вопроса                                                                                                                                                        | Компетенция |
|---------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
|               |                  | <b>Форма обучения очная, Семестр 6</b>                                                                                                                                    |             |
| 1.            |                  | Особые инфекционные агенты, относящиеся к наиболее простым формам жизни, не имеющие клеточного строения.<br>а) Вирусы<br>б) Бактерии<br>в) Дрожжи                         | ПК -3       |
| 2.            |                  | Основные факторы, влияющие на жизнедеятельность микробов.<br>а) Температура, влажность, свет, питательная среда.<br>б) Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, вода. | ПК -3       |
| 3.            |                  | Оптимальная температура для развития микробов<br>а).18 °С<br>б) 25 – 35 °С<br>в) 40 – 50 °С                                                                               | ПК -3       |
| 4.            |                  | При какой температуре происходит замедление или прекращение развития микробов, но не убивает их.<br>а) 0 °С<br>б) 0 – 5 °С<br>в) 6 – 20 °С                                | ПК -3       |
| 5.            |                  | Температура, которая губительно действует на развитие микробов ____°С.                                                                                                    | ПК -3       |
| 6.            |                  | Продукты, которые хранятся при _____портятся быстрее                                                                                                                      | ПК -3       |
| 7.            |                  | Самой благоприятной средой для развития микробов является _____                                                                                                           | ПК -3       |
| 8.            |                  | Наличие кишечной палочки на руках работника свидетельствует _____                                                                                                         | ПК -3       |

