

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 21.05.2025 15:48:15

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a120e936

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования**

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Данченко Н.В.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Анатомия пищевого сырья

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Год начала обучения	2025
Форма обучения	очная
Реализуется в семестре	4

Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Анатомия пищевого сырья» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела».

2. ФОС является приложением к программе дисциплины «Анатомия пищевого сырья»

3. Разработчик Беляева И.А., старший преподаватель кафедры ТППТ

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель Холодова Е.Н., зав.кафедрой технологии продуктов питания и товароведения

Члены комиссии: Щедрина Т.В., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения
Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

Представитель организации-работодателя: Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск

Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Анатомия пищевого сырья».

4. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

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

Компетенция(ии), индикатор (ы)	Уровни сформированности компетенции(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:</i> ПК-4. Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства				
<i>Индикатор:</i> ИД-1ПК-4 Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества	Результаты обучения по дисциплине:			
	Минимально справляется с решением практических задач по анализу свойств, функций, классификации и значения сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основных направлений их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	Удовлетворительно справляется с решением практических задач по анализу свойств, функций, классификации и значения сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основных направлений их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	Хорошо справляется с решением практических задач по анализу свойств, функций, классификации и значения сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основных направлений их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.	Отлично справляется с решением практических задач по анализу свойств, функций, классификации и значения сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основных направлений их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества.
	Минимально	Удовлетвори-	го качества.	

ИД-2 _{ПК-4} Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	справляется с организацией выбора, применения методов и средств измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	хорошо справляется с организацией выбора, применения методов и средств измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции	Хорошо справляется с организацией выбора, применения методов и средств измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой	Отлично справляется с организацией выбора, применения методов и средств измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой
ИД-3 _{ПК-4} Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Минимально справляется с разработкой мероприятий по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Удовлетворительно справляется с разработкой мероприятий по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Хорошо справляется с разработкой мероприятий по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания	Отлично справляется с разработкой мероприятий по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания

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
1.	а	Назовите главные отличия растительной клетки от животной? а). наличие клеточной стенки, пластид и центральной вакуоли; б). наличие ядра; с). наличие митохондрий	ПК-4
2.	с	Строение крахмальных зерен является характерным признаком растения. Самые крупные крахмальные зерна у а). кукурузы; б). риса; с). картофеля;	ПК-4
3.	корица	Впишите слово в нужном падеже. Пряность, представляющая собой кору тропического дерева, называется _____	ПК-4
4.	утолщенное окончание подземного побега	Клубень картофеля по анатомо-морфологическому строению представляет собой _____	ПК-4
5.	б	Какие анатомические особенности чайного листа можно определить микроскопически? а) наличие серебристых одноклеточных волосков в молодых листьях и идиобласты; б) наличие друз щавелево-кислого натрия; с) наличие многоклеточных волосков ;	ПК-4
6.	с	По образу жизни рыбы подразделяются на а). морские, речные, озерные; б). морские, пресноводные; с). морские, пресноводные, проходные и полупроходные ;	ПК-4
7.	а	От каких факторов зависит окраска желтка яйца? а). пигментирующих веществ корма; б). породы птицы; с). времени года;	ПК-4
8.	с	При какой температуре свертывается яичный белок?	ПК-4

		а). 41 ⁰ С ; б). 80 ⁰ С ; с). 61 ⁰ С ;	
9.		Пищевая ценность рыбы	ПК-4
10.		Классификация грибов. Строение.	ПК-4
11.		Классификация тканей животных.	ПК-4
12.		Крахмальные зерна – как идентификационный признак растений.	ПК-4
13.		Классификация рыб в зависимости от места обитания и образа жизни	ПК-4
14.		Химический состав клеточного сока растительной клетки.	ПК-4
15.		Характеристика усвояемых углеводов	ПК-4
16.		Плазмолиз растительной клетки и его применение на практике.	ПК-4
17.		Характеристика неусвояемых углеводов	ПК-4
18.		Строение клетки растений	ПК-4
19.		Типы мышечной ткани убойных животных.	ПК-4
20.		Генеративные органы растений. Пищевое значение.	ПК-4
21.		Вегетативные органы растений. Пищевое значение.	ПК-4
22.		Видоизмененные резервные побеги, имеющие пищевое и кормовое значение.	ПК-4
23.		Значение микроскопического исследования для контроля качества и безопасности пищевого сырья	ПК-4
24.		Пигменты желтка яйца домашней птицы.	ПК-4
25.		Характеристика белков белка куриного яйца	ПК-4
26.		Водорастворимые витамины. Характеристика. Основные источники	ПК-4
27.		Особенности строения животной клетки.	ПК-4
28.		Жирорастворимые витамины. Характеристика. Основные источники.	ПК-4
29.		Строение яичного желтка.	ПК-4
30.		Отличительные особенности растительной и животной клетки.	ПК-4

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 демонстрирует глубокие знания программного материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал; свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если демонстрирует достаточные знания программного материала; грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если не знает значительной части программного материала; допускает грубые ошибки при изложении программного материала.