

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Фурсов Владимир Алексеевич

Должность: И.о. директора Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского федерального университета

Дата подписания: 04.06.2026 10:49:53

Уникальный программный ключ:

1c378726a41fd0143ae5bccc8ba81860b00daa62

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,
канд. экон. наук, доцент
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	2026	
Форма обучения	очная	заочная
Реализуется в семестре	4	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»

Разработчик Беляева И.А., старший преподаватель кафедры технологии продуктов питания и товароведения

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель Холодова Е.Н., зав.кафедрой технологии продуктов питания и товароведения, канд.техн.наук, доцент

Члены комиссии: Щедрина Т.В., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения, канд.техн.наук, доцент

Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения, канд.техн.наук, доцент

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».

3. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

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

Компетен- ция(ии), инди- катор (ы)	Уровни сформированности компетенции(ий)			
	Минимальный уровень не до- стигнут (Неудовлетвори- тельно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетвори- тельно) 3 балла	Средний уро- вень (хорошо) 4 балла	Высокий уро- вень (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-1 _{ПК-4} Анали- зирует свойства, функции, клас- сификацию и значение сырье- вых компонен- тов, их измене- ния при техно- логической об- работке, основ- ные направле- ния их исполь- зования при производстве пищевых про- дуктов для обеспечения получения без- опасной про- дукции высоко- го качества	Результаты обучения по дисциплине:			
ИД-2 _{ПК-4} Орга- низирует выбор, применяет ме- тоды и средства измерений, ис- пытаний и кон- троля для ис- следования ка- чества, безопас- ности сырья и готовой про- дукции	Минимально справляется с решением прак- тических задач по анализу свойств, функ- ций, классифи- кации и значения сырьевых ком- понентов, их из- менения при технологической обработке, ос- новных направ- лений их исполь- зования при про- изводстве пище- вых продуктов для обеспечения получения без- опасной продук- ции высокого качества.	Удовлетвори- тельно справля- ется с решением практических задач по анализу свойств, функ- ций, классифи- кации и значения сырьевых ком- понентов, их из- менения при технологической обработке, ос- новных направ- лений их исполь- зования при про- изводстве пище- вых продуктов для обеспечения получения без- опасной продук- ции высокого качества.	Хорошо справ- ляется с реше- нием практиче- ских задач по анализу свойств, функций, клас- сификации и значения сырье- вых компонен- тов, их измене- ния при техно- логической об- работке, основ- ных направле- ний их исполь- зования при производстве пищевых про- дуктов для обеспечения по- лучения без- опасной про- дукции высоко- го качества.	Отлично справ- ляется с решени- ем практических задач по анализу свойств, функ- ций, классифи- кации и значе- ния сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, ос- новных направ- лений их ис- пользования при производстве пищевых про- дуктов для обес- печения получе- ния безопасной продукции вы- сокого качества.
	Минимально справляется с организацией выбора, приме- нения методов и средств измере- ний, испытаний и контроля для исследования качества, без- опасности сырья и готовой про- дукции	Удовлетвори- тельно справля- ется с организа- цией выбора, применения ме- тодов и средств измерений, ис- пытаний и кон- троля для иссле- дования каче- ства, безопасно- сти сырья и го- товой продукции	Хорошо справ- ляется с органи- зацией выбора, применения ме- тодов и средств измерений, ис- пытаний и кон- троля для ис- следования ка- чества, безопас- ности сырья и готовой	Отлично справ- ляется с органи- зацией выбора, применения ме- тодов и средств измерений, ис- пытаний и кон- троля для иссле- дования каче- ства, безопасно- сти сырья и го- товой

ИД-ЗПК-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».

Рейтинговая система оценки не предусмотрена для студентов, обучающихся на образовательных программах уровня высшего образования бакалавриата заочной формы обучения.

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.