

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий кафедрой ТТПП

\_\_\_\_\_ В.Г. Попов

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

дисциплина Ведение в профессию

направление подготовки: 19.03.01 Биотехнология

направленность (профиль): Биотехнологии в индустрии питания

форма обучения: очная

Фонд оценочных средств рассмотрен  
на заседании кафедры Товароведения и технологии продуктов питания  
Протокол № 6 от 18.01.2024 г.

## 1. Формы аттестации по дисциплине

1.1 Формой промежуточной аттестации очная форма обучения: экзамен – 1 семестр.

Способ проведения промежуточной аттестации:

очная форма обучения: экзамен – устный опрос, электронное тестирование.

1.2. Формы текущей аттестации:

Таблица 1.1

№ п/п	Форма обучения	
	ОФО	
1	Устный опрос, электронное тестирование	
2	Практические работы	

## 2. Результаты обучения по дисциплине, подлежащие проверке при проведении текущей и промежуточной аттестации

Таблица 2.1

№ п/п	Структурные элементы дисциплины/модуля		Код результата обучения по дисциплине	Оценочные средства	
	Номер раздела	Дидактические единицы (предметные темы)		Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
1	1	Тема 1: Содержание профессиональной деятельности	УК-1.1, ОПК -3.1	Вопросы к устному опросу №1	Вопросы к устному опросу
			ОПК-3.2	Отчёт к практической работе №1	
2	2	Тема 2: Формирование пищевой биотехнологии, как профессии, на фоне развития биотехнологического направления	УК-1.1, ОПК- 3.1	Вопросы к устному опросу №2	Вопросы к устному опросу
			ОПК-3.1	Отчёт к практической работе №2	
3	3	Тема 3: Наука о питании, и ее роль в формировании здоровья человека	ОПК- 3.1 УК-1.1	Вопросы к устному опросу №3	Вопросы к устному опросу
			ОПК-3.1	Отчёт к практической работе №3	
4	4	Тема 4: Биотехнологические основы переработки растительного сырья	УК-1.1, ОПК- 3.1	Вопросы к устному опросу №4	Вопросы к устному опросу
			ОПК-3.1	Отчёт к практической работе №4	
5	5	Тема 5: Основы биотехнологии хлебобулочных и жировых продуктов из сырья растительного происхождения	ОПК-3.1, УК-1,1	Вопросы к устному опросу №5	Вопросы к устному опросу
6	6	Тема 6: Основы биотехнологии мясного сырья	ОПК-3.1	Отчёт к практической работе №6	Вопросы к устному опросу
10	Экзамен		УК-1.1, ОПК- 3.1	Вопросы к устному опросу	Вопросы к устному опросу

--	--	--	--	--

### **3. Фонд оценочных средств**

3.1. Фонд оценочных средств, позволяющие оценить результаты обучения по дисциплине, включает в себя оценочные средства для текущей аттестации и промежуточной аттестации.

3.2. Фонд оценочных средств для текущей аттестации включает:

- комплект вопросов для устного опроса по теме 1. История возникновения и формирования биотехнологии как науки. (Приложение 1);
- комплект вопросов для устного опроса по теме 2. Тема 2: Культивирование микроорганизмов (Приложение 2);
- комплект вопросов для устного опроса по теме 3. Законы рационального питания – Методы биотехнологии (Приложение 3);
- комплект вопросов для устного опроса по теме 4. Биотехнологические способы получения полезных веществ (Приложение 4);
- комплект вопросов для устного опроса по теме 5. Биотехнология отдельных пищевых производств (Приложение 5);

3.3. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации включает:

- комплект вопросов к экзамену по дисциплине «Основы технологии производства продуктов питания» – 21 шт., размещены в приложении 6.

## Приложение 1

Комплект оценочных средств  
Перечень вопросов для устного опроса №1  
по теме 1

1. Современные возможности генной инженерии в пищевой биотехнологии.
2. Основные направления совершенствования биотехнологии антибиотиков.
3. Биологически активные добавки к пище: современное состояние и перспективы развития.
4. Парафармацевтики, их значение в питании, получение и применение;

### **Критерии оценки**

Обучаемому задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балл – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

## Приложение 2

Комплект оценочных средств  
Перечень вопросов для устного опроса № 2  
по теме 2

1. Проблемы безопасности пищевого сырья и продуктов питания;
2. Болезни цивилизации и пути их решения с применением пищевой биотехнологии;
3. Биологическая безопасность продовольственного сырья и продуктов питания и современные методы оценки их на ГМИ и ГМО;
4. Функциональные продукты питания, основные принципы создания с применением методов биотехнологии.
5. Биотехнологии при создании функциональных продуктов из морских водорослей.

### **Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):**

Обучаемому задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балл – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

## Приложение 3

Комплект оценочных средств  
Перечень вопросов для устного опроса №3  
по теме 3

1. Изготовление и применение современных обогащенных видов хлеба.
2. Биотехнологии при изготовлении йогурта.
3. Биотехнологии в производстве кваса.

4. Биотехнологии при изготовлении спиртосодержащих напитков.
5. Биогаз: современное состояние и перспективы совершенствования методов получения и применения.

**Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):**

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балл – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

**Приложение 4**

Комплект оценочных средств  
Перечень вопросов для устного опроса №4  
по теме 4

1. Биотехнологии при изготовлении биологически активных добавок и лекарственных препаратов из вторичного мясного сырья.
2. Субпродукты мясного сырья - перспективные сырьевые источники в технологии биологически активных компонентов.
3. Биотехнологии при изготовлении современных видов мороженого.
4. Получение и применение функциональных творожных изделий.
5. Биотехнология изготовления пива и пути ее совершенствования.

**Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):**

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балл – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

**Приложение 5**

Комплект оценочных средств  
Перечень вопросов для устного опроса №5  
по теме

1. Современные направления при изготовлении лечебно-профилактического питания.
2. Спортивное питание, компоненты состава, свойства, методы изготовления.
3. Биологически активные вещества и добавки для коррекции питания больных сахарным диабетом.
4. Назовите основные операции по изготовлению пищевых продуктов с заданной биологической ценностью.
5. Дайте классификацию мясного сырья по видам.

### **Оценка результатов проверочной работы (устный опрос):**

Обучающемуся задаются в ходе собеседования четыре вопроса из представленного перечня, ответы на которые оцениваются по следующим критериям:

2 балл – точность ответа;

0,5 балла – логичность ответа.

Полученные баллы за каждый ответ суммируются.

#### Комплект оценочных средств

#### Перечень вопросов для устного опроса №6

##### по теме

1. Назовите основные виды пищевой продукции, получаемой из мясного сырья
2. Какие виды хлебобулочных изделий производят из сырья растительного происхождения?
3. Что такое сахарные изделия?
4. Для чего применяют ферментные препараты в современных технологиях хлебобулочных изделий?
5. Какова роль биологически активных веществ в производстве функциональных кондитерских изделий?

### **Приложение 6**

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное

образовательное учреждение высшего образования

«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

#### **Перечень вопросов к экзамену по дисциплине «Введение в профессию»**

1. Перечислите основные продукты биотехнологии и пищевой биотехнологии.
2. Какова роль пищевой биотехнологии в решении проблемы «болезней цивилизации».
3. Опишите классификацию типов профессий по объекту труда.
4. Охарактеризуйте теорию профессионального развития.
5. Перечислите виды профессиональной деятельности.
6. Каковы требования ФГОС ВПО к выпускнику-бакалавру по направлению «Биотехнология» по профилю «Биотехнология в индустрии питания»?
7. Какова роль практики в становлении профессиональных знаний?
8. Что такое выпускная квалификационная работа бакалавра и какова цель ее разработки.
9. Какими компетенциями должен обладать выпускник, обучившийся по направлению 19.03.01 «Биотехнология»?
10. Охарактеризуйте роль современной науки о питании в формировании концепции оздоровления населения.
11. Что такое рациональное, адекватное, оптимальное и функциональное питание?
12. По каким признакам дифференцируются нормы физиологической потребности в пищевых веществах населения?
13. Что такое парафармацевтики и минорные компоненты? Цели их применения?
14. Какова роль биологически активных добавок в питании?
15. Опишите основные принципы создания продуктов питания нового поколения?

16. Перечислите основные приоритеты профессиональной деятельности биотехнолога пищевых производств.
17. Что такое биоконверсия растительного сырья? Микробная биоконверсия?
18. Перечислите основные направления использования ферментов в пищевой биотехнологии.
19. Что такое ферментные препараты и где они применяются?
20. Какова роль биотехнологии в комплексном использовании биопотенциала растений?

**Критерии оценки:**

91-100- балл выставляется обучающемуся при условии полного ответа на вопрос с небольшими неточностями;

76-90 - балл выставляется обучающемуся за не полное раскрытие вопроса;

61-75- балл выставляется за поверхностное раскрытие вопроса;

0-60-балл выставляется за не правильное раскрытие вопроса с освещением только терминологического аппарата