Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 23.11.2026 23:15:46
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

оОБ(6)26

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМЕНИ А.Ф. КОРШУНОВОЙ

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМ. А.Ф. КОРШУНОВОЙ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий кафедрой ТОППП
имени А.Ф. Коршуновой
Антошина К.А.
«24» 02 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по дисциплине

Б1.В.06 ОБЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ
(шифр и наименование дисциплины)

15.03.02 Технологические машины и оборудование
(код и наименование направления подготовки)

Инженерия технических систем пищевой промышленности
(профиль)

Разработчик:

Ст. преподаватель		Н.В. Кириллова
(должность)	(подпись)	(ФИО)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от «24» 02 2026 г., протокол № 26

Донецк 2026 г.

Паспорт

оценочных материалов по дисциплине

ОБЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины

№	Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	2	3	4	5
1	УК-2	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	**Тема 1**. Технология производства зерновых продуктов, муки, круп, экструдированных продуктов. **Тема 2.** Технология хлебобулочных изделий. **Тема 3.** Технология производства макаронных изделий. **Тема 4.** Технология колбасной продукции. **Тема 5.** Технология производства растительных жиров и продуктов на их основе. **Тема 6.** Технология пива и безалкогольных напитков. **Тема 7.** Технология производства сахарных кондитерских изделий. **Тема 8.** Технология производства мучных кондитерских изделий.	7
2	ПК-2	Способен выбирать основные и вспомогательные материалы, способы реализации технологических процессов, участвовать в работах по доводке и освоению технологических процессов, в том числе в ходе подготовки производства новой продукции, применять прогрессивные методы эксплуатации технологического оборудования		

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 1.1. Показатели оценивания компетенций

№	Код контролируемой компетенции	Показатель оценивания (знания, умения, навыки)	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Наименование оценочного средства

1	2	3	4	5
1	УК-2 ПК-2	ИД-1$_{УК-2}$ Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта ИД-2$_{УК-2}$ Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения ИД-1$_{ПК-2}$ Способен выбирать основные и вспомогательные материалы, способы реализации технологических процессов, участвовать в работах по доводке и освоению технологических процессов, в том числе в ходе подготовки производства новой продукции	**Тема 1**. Технология производства зерновых продуктов, муки, круп, экструдированных продуктов. **Тема 2.** Технология хлебобулочных изделий. **Тема 3.** Технология производства макаронных изделий. **Тема 4.** Технология колбасной продукции. **Тема 5.** Технология производства растительных жиров и продуктов на их основе. **Тема 6.** Технология пива и безалкогольных напитков. **Тема 7.** Технология производства сахарных кондитерских изделий. **Тема 8.** Технология производства мучных кондитерских изделий.	Тест Собеседование

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 1.2. Критерии и шкала оценивания по оценочному средству тест

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
0,5	Тест пройден на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов)
0,3	Тест пройден на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
0,2	Тест пройден на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
0	Тест пройден на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Таблица 1.3. Критерии и шкала оценивания по оценочному средству собеседование

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
1,5	Опрос пройден на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов)
1	Опрос пройден на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
0,5	Опрос пройден на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
0	Опрос пройден на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Таблица 1.4 Критерии диагностики знаний студентов при проведении зачета

По 100 бальной системе	Национальная система	Определение (обучающийся должен)
90-100	5	Отлично. Изложенный материал соответствует всесторонним и глубоким знаниям материала, наличие глубоких исчерпывающих знаний в объеме пройденной программы учебной дисциплины в соответствии с поставленными программой курса целями и задачами обучения; правильные, уверенные действия по применению полученных знаний на практике, грамотное и логически стройное изложение материала при ответе.
80 - 89	4	Хорошо. Материал соответствует требованиям знания выше средних стандартов, но с некоторыми ошибками, наличие глубоких знаний в объеме пройденной программы учебной дисциплины в соответствии с поставленными программой курса целями и задачами обучения; правильные, уверенные действия по применению полученных знаний на практике, грамотное и логически стройное изложение материала при ответе.
75 - 79		Хорошо. Материал отвечает требованиям в целом, содержательная работа со значительными ошибками. Наличие твердых и достаточно полных знаний в объеме пройденной программы дисциплины в соответствии с целями обучения, правильные действия по применению знаний на практике, четкое изложение материала, допускаются отдельные логические и стилистические погрешности, обучающийся усвоил основную литературу, рекомендованную в рабочей программе дисциплины.
70 - 74	3	Удовлетворительно. Изложенный материал соответствует требованиям знанием четко, но со значительными недостатками. Наличие твердых знаний в объеме пройденного курса в соответствии с целями обучения, изложение ответов с отдельными ошибками, уверенно исправленными после дополнительных вопросов; правильные в целом действия по применению знаний на практике.
60 - 69		Удовлетворительно. Материал соответствует минимальным критериям. Наличие минимальных знаний в объеме пройденного курса в соответствии с целями обучения, изложение ответов со значительным количеством ошибок, исправленными после дополнительных вопросов; не всегда правильные действия по применению знаний на практике.
35 - 59	2	Неудовлетворительно с возможностью повторной пересдачи. Необходима еще определенная работа для зачисления кредита. Наличие отдельных знаний в объеме пройденного курса в соответствии с целями обучения, изложение ответов со значительным количеством ошибок, не всегда исправленными после дополнительных вопросов; отсутствие правильного ориентирования по применению знаний на практике; необходима пересдача.
0 - 34		Неудовлетворительно с обязательным повторным изучением дисциплины. Ответы не связаны с вопросами, наличие грубых ошибок в ответе, непонимание сущности излагаемого вопроса, неумение применять знания на практике, неуверенность и неточность ответов на дополнительные вопросы.

Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного материала	Краткая характеристика оценочного материала	Представление оценочного материала
1	Тест (ТМК)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний, и умений	фонд тестовых заданий

		обучающегося.	
2	Собеседование (устный опрос по итогам лабораторных занятий)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой учебной дисциплиной и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося, по учебной дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	вопросы по лабораторным работам учебной дисциплины

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

При поточном модульном контроле проводится тестирование по темам.

Обучающийся получает оценки по 5-ти балльной шкале, которые затем интерполируются в баллы поточного модульного контроля в зависимости от максимально возможного по таблице.

Процедура проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине зачет: форма проведения усная, вид – собеседование.

Сумма баллов за изучение теоретической части по трем содержательным модулям составит 100 баллов. В зачетный билет входят 4 равнозначных заданий:

- в общей сложности 4 открытых вопроса (вопросы по каждому из 3-х изученных модулей). Максимальные баллы, которые обучающийся может получить по каждому модулю приведены ниже. Таким образом, по результатам зачета студент может получить 100 баллов.

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу			**Максимальная сумма баллов**
Смысловой модуль 1	Смысловой модуль 2	Смысловой модуль 3	
Т1, Т2, Т3	Т4, Т5, Т6	Т7, Т8	100
40	40	20	

Перечень вопросов к зачету

1. Характеристика зерномучных продуктов
2. Пищевая ценность зерновых культур.
3. Классификация и ассортимент круп.
4. Изменения физико-химических свойств круп при тепловой обработке.
5. Потребительские свойства муки.
6. Классификация и ассортимент муки.
7. Технология производства муки.
8. В чем заключается сущность помола зерна.
9. Отличие химического состава муки от состава соответствующего зерна.
10. Из каких анатомических частей состоит зерновка злаковых культур?
11. Отличительные признаки зерна ржи от зерна пшеницы?
12. В чем особенности твердой и мягкой пшеницы.
13. Какими свойствами характеризуется зерновая масса?
14. В чем заключается подготовка зерна к помолу?
15. Как определяются органолептические показатели муки.
16. Что такое клейковина, какое значение имеет количество и качество клейковины в муке.

17. Изменения физико-химических свойств муки при тепловой обработке.

18. Как получают муку сложным повторительным помолом?

19. Какими физико-химическими показателями характеризуется качество муки.

20. В чем отличия макаронной муки от хлебопекарной?

21. Значение хлеба в пищевом рационе человека.

22. Ассортимент хлеба и булочных изделий.

23. Сущность процессов созревания муки.

25. Процессы, протекающие при брожении теста, их влияние на качество хлеба.

26. Технология приготовления теста из пшеничной муки.

27. Технология приготовления теста из ржаной муки. Виды заквасок, способы их приготовления, технологические параметры.

29. Выпекание хлеба, режим и их влияние на процессы, протекающие при выпекании хлеба.

30. Процесс очерствения, упаковка хлеба. Охлаждение, хранение. Процесс очерствения, оценка качества хлеба.

31. Процессы, протекающие при выпечке хлеба. Понятия упек и усушка хлеба. Пути снижения этих потерь.

32. Что понимают под выходом хлеба и каковы способы его увеличения.

33. Болезни хлебобулочных изделий. Методы предотвращения картофельной болезни и плесневения хлеба.

34. Типы замеса макаронного теста (по температуре и влажности), применение того или иного типа замеса.

35. Изменения, происходящие в макаронном тесте при его прессовании через матрицу.

36. Разделка макаронного теста при производстве длинных и короткорезаных макаронных изделий.

37. Особенности высушивания макаронного теста.

38. Трехстадийный режим высушивания. Сущность процесса.

39. Классификация макаронных изделий.

40. Требования к упаковке, транспортированию, хранению.

41. Технохимичный контроль за макаронными изделиями.

42. Классификация жиров. Пищевые жиры и масло как сырье при производстве продовольственных товаров. Свойства и оценка качества жиров.

43. Технология растительных жиров. Сырье для получения растительных жиров. Способы сочетания жиров из масляных культур.

44. Принципиальная схема производства. Основные технологические стадии.

45. Рафинирование. Гидрогенизация жиров. Переэтерификация масел.

46. Технология животных жиров. Классификация животных жиров, свойства, оценка качества. Способы сочетания животных жиров.

47. Технология маргарина. Состав, свойства, виды маргариновой продукции. Сырье для производства маргарина.

48. Технология производства соусов эмульсионного типа на основе растительных жиров. Ассортимент.

49. Принципиальная схема приготовления майонеза. Подготовка сырья. Структурные, реологические свойства данной продукции.

50. Требования к качеству. Физико-химический контроль эмульсионных соусов.

51. Ассортимент и классификация колбасных изделий.

52. Основное и вспомогательное сырье для производства колбасных изделий.

53. Технология производства колбас: подготовка мясного сырья; подготовка белковых компонентов, пряностей и др.; подготовка оболочек.

54. Технология производства колбас: посол и измельчение сырья; приготовление фарша; наполнение оболочек фаршем.

55. Технология производства колбас: осадка; термическая обработка; охлаждение и сушка.

56. Контроль производства колбасных изделий.

57. Классификация кондитерских изделий в зависимости от вида сырья, которое перерабатывается.

58. Технология приготовления халвы.

59. Технология приготовления шоколада.

60. Технология приготовления ириса.

61. Технология приготовления мармелада.

62. Карамель. Виды карамели. Сырье, технологическая схема производства. Виды начинок.

63. Конфеты. Виды конфетных масс. Сырье.

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично»
75-89	4 «хорошо»
60-74	3 «удовлетворительно»
менее 60	2 «неудовлетворительно»