

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.02.2025 13:56:19
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449c8b5c391f724a676a271b2

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)**

**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 КОРШУНОВОЙ А.Ф.**

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий кафедрой **ТОППИ**
имени Коршуновой А.Ф.



Антошина К.А.

« 26 » 02 2024 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по учебной дисциплине

Б1.В.ДВ.04.01 ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ОТРАСЛИ

Укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
Программа высшего образования – программа бакалавриата
Направление подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль Технология мяса и мясных продуктов

Разработчик:

Ст. преподаватель Кириллова Н.В.

ОМ рассмотрен и утвержден на заседании кафедры
от «26» февраля 2024 г., протокол № 14

Донецк 2024

**Паспорт
оценочных материалов по учебной дисциплине**

ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ОТРАСЛИ

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной дисциплины

№	Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	2	3	4	5
1	ПК-3	Организует производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	<p>Тема 1. Введение в дисциплину. Состав и свойства мясного, рыбного и молочного сырья.</p> <p>Тема 2. История развития пищевой отрасли. Традиционные и новые виды продуктов питания животного, рыбного и молочного происхождения, их ассортимент, значение для питания человека.</p> <p>Тема 3. Роль молока и молочных продуктов в обеспечении полноценного и сбалансированного питания населения. Основы технологии цельномолочных продуктов и мороженого.</p> <p>Тема 4. Основы технологии сливочного масла.</p> <p>Тема 5. Основы технологии производства сыра.</p> <p>Тема 6. Основы технологии молочных консервов и продуктов детского питания. Переработка нежирного молочного сырья.</p> <p>Тема 7. Ресурсосберегающие технологии в молочной промышленности.</p> <p>Тема 8. Свежемороженая рыба. Условия и режим хранения. Вяленые и копченые балычные изделия – особенности технологической обработки.</p> <p>Тема 9. Классификация консервов – натуральные и рыбоовощные. Пресервы и икра.</p> <p>Тема 10. Способы посола. Технология вяления. Копчение рыбы.</p> <p>Тема 11. Понятие безотходной технологии. Определение качества рыбы сырца при приемке.</p> <p>Тема 12. Классификация предприятий. Организация рабочих мест в производственных цехах предприятия.</p> <p>Тема 13. Промышленные животные. Доставка и приемка сырья. Существующие</p>	1

			<p>схемы приемки. Структура предприятий мясной отрасли.</p> <p>Тема 14. Характеристика технологических этапов первичной переработки скота и птицы.</p> <p>Тема 15. Продукты из свинины, говядины, баранины и деликатесная продукция.</p> <p>Тема 16. Виды колбас и понятие об ассортименте. Технологическая схема производства колбас различных ассортиментных групп.</p> <p>Тема 17. Способы консервирования мяса и мясных продуктов. Виды термической обработки.</p> <p>Тема 18. Использование вторичных продуктов убоя на пищевые, лечебные и технические цели. Роль вспомогательных производств в функциональном обеспечении предприятий и охране окружающей среды.</p>	
--	--	--	--	--

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	ПК-3	<p>ИДК-1_{ПК-3} Организует технологические операции по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов</p> <p>ИДК-2_{ПК-3} Разрабатывает производственные задания для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями</p>	<p>Тема 1. Введение в дисциплину. Состав и свойства мясного, рыбного и молочного сырья.</p> <p>Тема 2. История развития пищевой отрасли. Традиционные и новые виды продуктов питания животного, рыбного и молочного происхождения, их ассортимент, значение для питания человека.</p> <p>Тема 3. Роль молока и молочных продуктов в обеспечении полноценного и сбалансированного питания населения. Основы технологии цельномолочных продуктов и мороженого.</p> <p>Тема 4. Основы технологии сливочного масла.</p> <p>Тема 5. Основы технологии производства сыра.</p> <p>Тема 6. Основы технологии молочных консервов и продуктов детского</p>	Тест Собеседование

		<p>ИДК-3ПК-3 Организует выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>питания. Переработка нежирного молочного сырья. Тема 7. Ресурсосберегающие технологии в молочной промышленности. Тема 8. Свежемороженая рыба. Условия и режим хранения. Вяленые и копченые балычные изделия – особенности технологической обработки. Тема 9. Классификация консервов – натуральные и рыбоовощные. Пресервы и икра. Тема 10. Способы посола. Технология вяления. Копчение рыбы. Тема 11. Понятие безотходной технологии. Определение качества рыбы сырца при приемке. Тема 12. Классификация предприятий. Организация рабочих мест в производственных цехах предприятия. Тема 13. Промышленные животные. Доставка и приемка сырья. Существующие схемы приемки. Структура предприятий мясной отрасли. Тема 14. Характеристика технологических этапов первичной переработки скота и птицы. Тема 15. Продукты из свинины, говядины, баранины и деликатесная продукция. Тема 16. Виды колбас и понятие об ассортименте. Технологическая схема производства колбас различных ассортиментных групп. Тема 17. Способы консервирования мяса и мясных продуктов. Виды термической обработки. Тема 18. Использование вторичных продуктов убоя на пищевые, лечебные и технические цели. Роль вспомогательных производств в функциональном обеспечении предприятий и охране окружающей среды.</p>	
--	--	--	---	--

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 1.5. Критерии диагностики знаний студентов при проведении экзамена

По 100 бальной системе	Национальная система	Определение (студент 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 обучающегося.	фонд тестовых заданий
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.

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

Процедура проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине экзамен: форма проведения письменная, вид – собеседование.

Сумма баллов за изучение теоретической части по четырем содержательным модулям составит 40 баллов. Итоговый модульный контроль: итоговый контроль проводится в форме экзамена. В экзаменационный билет входят 6 равнозначных заданий:

- задача из курса в общей сложности 6 открытых вопроса (по 1 вопросу по каждому из 4-х изученных модулей).

Каждый правильный ответ на вопрос засчитывается как 10 (десять) баллов к экзаменационной оценке по дисциплине; каждый правильный ответ на тестовое задание и полное раскрытие определения (понятия) предоставляет возможность получить 2 балла, что в совокупности составит $5 \times 2 = 10$ баллов.

Таким образом, по результатам экзамена студент может получить 60 баллов. Итоговая оценка по дисциплине включает две составляющие

– 40 баллов за семестр (текущий модульный контроль);

– 60 баллов – за ответ на экзамене.

Общая сумма -100 баллов.

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл																		Итого текущий контроль балл	Итоговый контроль (экзамен) балл	Сумма балл
Смысловой модуль № 1		Смысловой модуль № 2					Смысловой модуль № 3						Смысловой модуль № 4							
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	T13	T14	T15	T16	T17	T18			
2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	2	2	40	60	100

Перечень вопросов для собеседований

1. Введение. Значение и задачи курса.
2. Технология производства зерновых продуктов, муки, круп, экструдированных продуктов.
3. Технология приемки первичной обработки зерна. Зерно как сырье для производства муки.
4. Ассортимент муки, ее качество. Принципиальная схема производства муки, технологические режимы основных стадий. Особенности производства муки разных сортов и видов.
5. Крупяное зерно и требования к его качеству. Ассортимент круп и крупяных изделий, их качество.
6. Технология хлебобулочных изделий.
7. Классификация и технология хлебобулочных изделий. Характеристика сырья.
8. Основные стадии производства пшеничного и ржаного хлеба.
9. Технология производства хлеба опарным и безопарным способом.
10. Условия и сроки хранения продукции.
11. Переработка вторичного растительного сырья.
12. Основные термины, определения понятия. Проблемы технологической обработки.
13. Технология производства макаронных изделий.
14. Классификация макаронных изделий.
15. Характеристика основных стадий производства.
16. Сырье, которое используется для производства макаронных изделий.
17. Характеристика процесса экструзии

18. Классификация предприятий. Тенденции и перспективы направления.
19. Технология производства растительных жиров и продуктов на их основе.
20. Классификация жиров. Пищевые жиры и масло как сырье при производстве продовольственных товаров.
21. Технология производства соусов эмульсионного типа на основе растительных жиров
22. Технология производства сахарных кондитерских изделий.
23. Классификация и ассортимент сахарных кондитерских изделий.
24. Изучение общих стадий подготовки сырья и технологий приготовления современных видов кондитерской продукции.
25. Инновационные технологии производства сахарных кондитерских изделий.
26. Использование нетрадиционного сырья при производстве сахарных кондитерских изделий.
27. Условия и сроки реализации.

Фонд тестовых заданий

1. К зерновым культурам относятся:
 - А. ячмень, кукуруза, тритикале
 - Б. кукуруза, рис, кунжут
 - В. кукуруза, тритикале, рис
2. Перловую крупу получают из зерновой культуры:
 - А. пшеницы
 - Б. ячменя
 - В. овса
3. Манную крупу получают из зерновой культуры:
 - А. пшеницы
 - Б. ячменя
 - В. овса
4. Толокно получают из:
 - А. овсяной крупы
 - Б. перловой крупы
 - В. гречневой крупы
5. К основному сырью при производстве хлеба не относят:
 - А. вода
 - Б. дрожжи
 - В. яйца
6. К улучшенным сортам относят хлеб:
 - А. Бородинский, Рижский
 - Б. Горчичный, Красносельский
 - В. Чайный, Московский
7. Использование закваски при приготовлении ржаного теста необходимо для:
 - А. улучшения силы клейковины
 - Б. повышения объема готового изделия
 - В. повышения кислотности
8. Продолжительность выпечки хлебобулочных мелкоштучных изделий:
 - А. от 8 до 12 мин
 - Б. до 60 мин
 - В. от 15 до 30 мин
9. К классу 1 макаронные изделия относят изделия:
 - А. изделия из муки I сорта
 - Б. изделия из муки высшего сорта
 - В. изделия из муки мягкой высокостекловидной пшеницы
10. Влажность для твердого замеса макаронного теста составляет:

- А. 31,1...32,5 %
 Б. 29,1.-.31 %
 В. 28...29 %
11. Интенсивность дыхания зерна зависит
 А. освещенности помещения, газового состава атмосферы,
 Б. от температуры семян , содержания влаги семян ,освещенности помещения.
 В. от температуры семян, газового состава атмосферы, от содержания влаги в семенах.
- .12. Содержание масла в плодовой и семенной оболочках
 А. относительно больше чем в зародыше и эндосперме
 Б. относительно меньше чем в зародыше и эндосперме
 В. содержание масла в плодовой и семенной оболочках практически отсутствует.
13. Основной показатель хлебопекарных свойств пшеничной муки:
 А. количество и качество жиров и витаминов
 Б. количество и качество клейковины
 В. количество и качество крахмала и белков
14. Что удаляется после гидратации масла:
 А. воски и воскоподобные вещества
 Б. красящие вещества
 В. вещества ответственные за вкус и запах
15. Как называется получаемый после измельчения семян материал:
 А. недоруш
 Б. целиак
 В. мятка
16. Простым посолом получают муку:
 А. обдирную;
 Б. обойную;
 В. сходную
17. Для эффективного извлечения масла используют
 А. дробление мятки.
 Б. гидротермическую обработку мятки с последующим дроблением.
 В. гидротермическую обработку
18. Очистка растительных масел от фосфолипидов осуществляется
 А. вымораживанием
 Б. нейтрализацией
 В. гидратацией
19. Для приготовления ржаного теста применяют:
 А. эмульсию
 Б. опару
 в. закваски
20. Основными реологическими свойствами клейковины являются:
 А. упругость;
 Б. эластичность;
 В. растяжимость;

Лист изменений и дополнений

№	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры на котором были рассмотрены	Подпись зав. кафедрой

		изменения	