Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 14.11.2026 14:46:04
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

оПиР (б) 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

УТВЕРЖДАЮ
Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
_____ К.А. Антошина
(подпись)
«24» февраля 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по дисциплине

Б1.В.19 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ МИНИ-ПРОИЗВОДСТВ
(шифр и наименование дисциплины)

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(код и наименование направления подготовки)

Технология мучных и кондитерских изделий
(профиль)

Разработчик:

Доцент _____ Н.В. Кравченко
(должность) (подпись) (ФИО)

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

Донецк 2026 г.

Паспорт
оценочных материалов по дисциплине

Б.1.В.19. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ МИНИ-ПРОИЗВОДСТВ

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	ПК-3 Способен оперативно управлять технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Тема 1. Технология производства растительного масла и продуктов на их основе	7
		Тема 2. Технология производства круп, муки, хлебобулочных и макаронных изделий	
		Тема 3. Технология консервирования плодов и овощей	
		Тема 4. Технология производства пива и кваса	

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

№ п/п	**Код контролируемой компетенции**	**Код и наименование индикатора достижения компетенции**	**Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики**	**Наименование оценочного средства**
1	ПК-3 Способен оперативно управлять технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИДК-2$_{ПК-3}$ Осуществляет контроль технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Тема 1. Технология производства растительного масла и продуктов на их основе Тема 2. Технология производства круп, муки, хлебобулочных и макаронных изделий Тема 3. Технология консервирования плодов и овощей Тема 4. Технология производства пива и кваса	Тест, собеседование
		ИДК-3$_{ПК-3}$ Осуществляет контроль технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями		

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
		ИДК-4 $_{ПК-3}$ Осуществляет контроль технологических операций производства консервов и пищеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями		
		ИДК-5$_{ПК-3}$ Осуществляет контроль технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями		

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Разноуровневые задачи и ситуационные задания» по темам смысловых модулей

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Задачи и ситуационные задания выполнены на очень высоком уровне (даны правильные ответы на 90-100% вопросов/задач)
4	Задачи и ситуационные задания выполнены на высоком уровне (даны правильные ответы на 75-89% вопросов/задач)
3	Задачи и ситуационные задания выполнены на среднем уровне (даны правильные ответы на 60-74% вопросов/задач)
2	Задачи и ситуационные задания выполнены на низком уровне (даны правильные ответы на 35-59% вопросов/задач)
1	Задачи и ситуационные задания выполнены на очень низком уровне (даны правильные ответы на 20-34% вопросов/задач)
0	Задачи и ситуационные задания выполнены на неудовлетворительном уровне (даны правильные ответы на 0-19% вопросов/задач)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Тест» по темам смысловых модулей

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
3	Процент правильных ответов составляет 75-100%
2	Процент правильных ответов составляет 50-74%
1	Процент правильных ответов составляет 25-49%
0	Процент правильных ответов составляет 0-24%

Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
	Собеседование (устный или письменный опрос)	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 темам/разделам учебной дисциплины
2	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
3	Контрольная работа (ТМК)	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или учебной дисциплине.	Комплект контрольных заданий по вариантам

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

При текущем модульном контроле проводится тестирование по темам.

Тестовые задания могут быть следующих типов: закрытого типа с выбором одного или нескольких правильных ответов, открытого типа (с указанием ответов), задания на установление соответствия, задания на установление правильной последовательности.

Тестовые задания должны отвечать следующим требованиям:

– в тексте задания должна быть устранена всякая двусмысленность или неясность формулировок;

– задание и варианты ответов должно иметь предельно простую синтаксическую конструкцию;

– не рекомендуется в формулировках заданий и вариантов ответов использование фраз и слов, допускающих оценочные суждения субъекта, например, «большой», «небольшой», «много», «мало», «меньше», «больше», «часто», «всегда», «редко», «никогда» и т.п.

– варианты ответов должны быть грамотно согласованы с содержательной частью задания, однообразны по содержанию и структуре;

– между вариантами ответов необходимы четкие различия, правильный ответ должен быть однозначен;

– число тестовых заданий с отрицанием должно быть минимальным, при этом частица «не» выделяется жирным шрифтом.

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

Распределение баллов, которые получают обучающиеся

<table>
<tr><td colspan="4">Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл</td><td>Итог тестирования</td><td>Итоговый тест (экзамен)</td><td>Сумма в баллах</td></tr>
<tr><td colspan="2">Смысловой модуль N 1</td><td>Смысловой модуль N 2</td><td>Смысловой модуль N 3</td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Т1</td><td>Т2</td><td>Т3</td><td>Т4</td><td rowspan="2">40</td><td rowspan="2">60</td><td rowspan="2">100</td></tr>
<tr><td>10</td><td>10</td><td>10</td><td>10</td></tr>
</table>

Т1, Т2 – темы смыслового модуля №1;
Т3 – темы смыслового модуля №2;
Т4 – темы смыслового модуля №3.

Индивидуальные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе изучения дисциплины

1. Технология растительных масел в условиях мини-производств.
2. Технология производства макаронных изделий в условиях мини-производств.
3. Ассортимент макаронных изделий в условиях мини-производств.
4. Дрессинги. Эмульсии. Факторы, определяющие их стабильность.
5. Технологическая схема консервирования растительного сырья.
6. Характеристика основного и вспомогательного сырья для макаронных изделий.
7. Характеристика основных методов консервирования растительного сырья в условиях мини-производств.
8. Состав и свойства овощного сырья.
9. Пищевая и биологическая ценность растительного сырья.
10. Особенности технологии производства детских консервов из растительного сырья в условиях мини-производств.
11. Процессы, протекающие при хранении пищевого сырья растительного происхождения, механизм регулирования; режимы и способы хранения.
12. Сущность биотехнологических процессов, факторы, влияющие на их эффективность.
13. Биоконверсия сырья, факторы, влияющие на эффективность протекающих процессов.
14. Процесс биоконверсии пищевого сырья при производстве этилового спирта.
15. Ферментные препараты, используемые в пищевой промышленности, их продуценты, механизм действия, общие принципы оптимизации. Методы получения и особенности использования иммобилизованных ферментов в биотехнологических производствах.

16. Основные группы микроорганизмов, используемых в пищевой промышленности. Типы энергетического обмена у микроорганизмов. Факторы, регулирующие обмен веществ микроорганизмов.
17. Значение макаронных изделий в питании человека. Их энергетическая, пищевая и биологическая ценность.
18. Классификация макаронных изделий и общие технические требования
19. Виды нетрадиционных макаронных изделий
20. Основные стадии макаронного производства
21. Замес макаронного теста. Организация замеса теста в макаронных прессах различной конструкции
22. Факторы, влияющие на реологические свойства теста
23. Особенности замеса теста при производстве изделий с различными добавками и с использованием возвратных отходов
24. Уплотнение (прессование) макаронного теста
25. Устройство и эксплуатация матриц
26. Стадии разделки сырых макаронных изделий. Обдувка сырых изделий и устройства механизм для обдувки
27. Устройство механизмов для резки и раскладки изделий. Правила эксплуатации и безопасное обслуживание механизмов для резки и раскладки макарон
28. Дефекты сырых изделий от нарушения режима разделки и способы их предупреждения
29. Классификация хлебобулочных изделий.
30. Технология хлебобулочных изделий в условиях мини-производств.
31. Технология производства хлебобулочных изделий с использованием нетрадиционного растительного сырья.
32. Технология производства хлебобулочных изделий с энтеросорбирующими пищевыми волокнами.
33. Технология производства хлебобулочных изделий с биоактивными добавками для геродиетического питания.
34. Хлебные палочки повышенной пищевой ценности.
35. Характеристика растительного сырья, технология производства овощных консервов в условиях мини-производств. Условия хранения консервов.
36. Характеристика основных методов консервирования растительного сырья.

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»