

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна

Должность: Проректор по учебно-методической работе

Дата подписания: 27.10.2025 14:31:03

Уникальный программный ключ:

b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

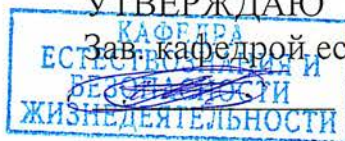
Шифр учебного плана ППЖ 25

**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 ЕСТЕСТВОЗНАНИЯ И БЕЗОПАСНОСТИ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

УТВЕРЖДАЮ



Зав. кафедрой естествознания и БЖД

М.А.Пундик

«04» февраля 2025 г.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.09 МЕТОДЫ ИССЛЕДОВАНИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ
ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

Укрупненная группа направлений подготовки

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: канд.хим.наук, доцент
(уч. степень, уч. звание, должность)

А. В.Ищенко

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры
от «04» февраля 2025 г., протокол № 15

Донецк
2025

**Паспорт
оценочных материалов по учебной дисциплине**

«Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения»

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной дисциплины (модуля)

№ п/ п	Код контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины (модуля)	Этапы формирования (семестр изучения)
1	2	4	5
2	ПК-1 Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания животного происхождения	Тема 1. Современные подходы комплексной оценки качества и безопасности пищевой продукции; общие принципы анализа сырья и продуктов. Тема 2. Общие сведения о работе в лаборатории. Тема 3. Методы органолептического анализа. Тема 4. Условия проведения органолептического анализа. Тема 5. Классификация инструментальных методов исследования пищевого сырья и продуктов Тема 6. Гравиметрический метод анализа, его виды и условия его проведения. Тема 7. Титриметрический метод анализа, его виды и условия его проведения. Тема 8. Оптические методы контроля пищевой продукции Тема 9. Электрохимические методы контроля пищевой продукции Тема 10. Хроматографические методы контроля пищевой продукции Тема 11. Методы определения энергетической ценности пищевой продукции Тема 12. Методы контроля качества продукции из животного сырья	7 (очно) 9 (заочно)

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 ¹	Наименование оценочного средства ²
1	ПК-1 Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания животного происхождения	ИД-1пк-1 Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, микробиологический и химико-бактериологический анализ состава сырья	Тема 5. Классификация инструментальных методов исследования пищевого сырья и продуктов	Защита лабораторной работы. Защита внеаудиторной самостоятельной работы. Модульный контроль.
			Тема 6. Гравиметрический метод анализа, его виды и условия его проведения.	Защита лабораторной работы. Защита внеаудиторной самостоятельной работы. Модульный контроль.
			Тема 7. Титриметрический метод анализа, его виды и условия его проведения.	Защита лабораторной работы. Защита внеаудиторной самостоятельной работы. Модульный контроль.
		ИД-2пк-1Проводит спектральный, полярографический анализ состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Тема 8. Оптические методы контроля пищевой продукции	Защита внеаудиторной самостоятельной работы. Модульный контроль.
			Тема 9. Электрохимические методы контроля пищевой продукции	Защита лабораторной работы. Защита внеаудиторной самостоятельной работы. Модульный контроль.
		ИД-3пк-1Проводит химические, физико-химические анализы, органолептические исследования, обрабатывает результаты экспериментов и делает выводы	Тема 10. Хроматографические методы контроля пищевой продукции	Защита лабораторной работы. Защита внеаудиторной самостоятельной работы. Модульный контроль.
			Тема 11. Методы определения энергетической ценности пищевой продукции	Защита лабораторной работы. Защита внеаудиторной самостоятельной работы. Модульный контроль.
			Тема 12. Методы контроля качества продукции из животного сырья	Защита лабораторной работы. Защита внеаудиторной самостоятельной работы. Модульный контроль.

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Контрольная работа» (для студентов з.ф.о. или студентов, работающих по индивидуальному графику)

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
15-20	Контрольная работа выполнена на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов/задач)
10-14,9	Контрольная работа выполнена на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов/задач)
5-9,9	Контрольная работа выполнена на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов/задач)
0	Контрольная работа выполнена на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Внеаудиторная самостоятельная работа» (для студентов о.ф.о. или студентов, работающих по индивидуальному графику)

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
1,6-2	Контрольная работа выполнена на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100 % вопросов/задач)
0,9-0,59	Контрольная работа выполнена на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89 % вопросов/задач)
0,5-0,89	Контрольная работа выполнена на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74 % вопросов/задач)
0	Контрольная работа выполнена на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60 %)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Письменный опрос»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
4,1...5,0 балл, выделенный на тему	Обучающийся: полно и аргументировано отвечает на поставленные вопросы, составляет уравнения реакций в молекулярной и сокращенной ионной форме, проводит расчеты в приведенных задачах
3,1...4,0 балл, выделенный на тему	Обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки
1,0...3,0 балл, выделенный на тему	Студент понимание основных положений данного задания, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил, не умеет достаточно точно писать уравнения реакций, не точно использует формулы для расчетов в задачах
0	Студент не знает ответа на задание, допускает ошибки в формулировке определений, не умеет составлять уравнения реакций, формулы химических веществ пишет неверно

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Лабораторная работа»

Шкала оценивания	Критерий оценивания
0,9...1,2 балл, выделенный на тему	Обучающийся: правильно определил цель опыта; выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения опытов и измерений; все опыты провел в условиях и режимах, обеспечивающих получение результатов и выводов с наибольшей точностью; научно грамотно, логично описал наблюдения и сформулировал выводы из опыта; в представленном отчете правильно и аккуратно выполнил все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления и сделал выводы; проявляет организационно-трудовые умения (поддерживает чистоту рабочего места и порядок на столе, экономно использует расходные материалы); эксперимент осуществляет по плану с учетом техники безопасности и правил работы с материалами и оборудованием.
0,6...0,89 балл, выделенный на тему	Студент выполнил требования к оценке "5", но: опыт проводил в условиях, не обеспечивающих достаточной точности измерений; или было допущено два-три недочета; или не более одной негрубой ошибки и одного недочета, или эксперимент проведен не полностью; или в описании наблюдений из опыта допустил неточности, выводы сделал неполные.
0,3...0,59 балл, выделенный на тему	Студент: правильно определил цель опыта; работу выполняет правильно не менее чем наполовину, однако объём выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы; или подбор оборудования, объектов, материалов, а также работы по началу опыта провел с помощью учителя; или в ходе проведения опыта и измерений были допущены ошибки в описании наблюдений, формулировании выводов; допускает грубую ошибку в ходе эксперимента (в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с материалами и оборудованием).
0	Студент полностью не сумел начать и оформить опыт; не выполняет работу; показывает отсутствие экспериментальных умений; не соблюдал или грубо нарушал требования безопасности труда.

Примерный перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного материалов	Краткая характеристика оценочного материала	Представление оценочного материала
1	Задания модульного контроля	средство проверки умений применять полученные знания для решения задач, составления уравнений реакций определенного типа по теме, разделу или учебной дисциплине.	Комплект заданий модульного контроля
2	Контрольная работа	средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или учебной дисциплине.	Комплект контрольных заданий
3	Внеаудиторная самостоятельная работа	средство приобретения умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или учебной дисциплине.	Комплект внеаудиторных заданий

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

Изучение дисциплины обучающимися осуществляется на лекциях, лабораторных занятиях, а также в процессе их самостоятельной работы.

При изучении учебной дисциплины в течение семестра обучающийся максимально может набрать 100 баллов. Минимальное количество баллов, необходимое для сдачи зачета составляет 60 баллов.

Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется в ходе освоения дисциплины на каждом лабораторном занятии в виде отчета по выполненной лабораторной работе. Проверка лабораторной работы осуществляется преподавателем. Оформленная работа оценивается в соответствии с баллом, выделенным на конкретную работу (согласно рабочей программе курса).

Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется с помощью тестов, собеседования, контрольных работ.

Письменный опрос осуществляется по лекционному материалу и материалу для самостоятельного изучения в виде текущего модульного контроля, который включает в себя вопросы открытого и закрытого блока.

Устный опрос проводится перед каждым лабораторным занятием. Регламент ответа 2-3 минуты. После этого ответ обсуждается с участием отвечающего и других обучающихся, присутствующих на занятии.

Устный опрос позволяет делать выводы о знаниях и умениях, обучающихся использовать химические термины, законы, уравнения реакций для решения поставленных задач.

Контрольная работа по учебной дисциплине выполняется во внеаудиторной форме по итогам изучения теоретического материала курса.

Внеаудиторная контрольная работа предполагает ответ в письменном виде в тетради.

Время выполнения не ограничено. Оформленная работа должна быть представлена в конце семестра. Критериями оценки такой работы становятся: соответствие содержания ответа вопросу, понимание базовых категорий темы, правильность выполнения. Для очной формы обучения выполнение внеаудиторной контрольной работы не является обязательным.

Рубежная аттестация осуществляется посредством подведения итогов текущего контроля, оценивания выполнения внеаудиторной самостоятельной работы и результатов лабораторных работ, что составляет (максимально) 100 % накопительных баллов по курсу.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

*Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения**

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- отчет лабораторной работы	5	20
- разноуровневые задачи и задания по темам модуля	5	20
- текущий модульный контроль	15	60
Промежуточная аттестация	зачет	100
Итого за семестр	100	

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- отчет лабораторной работы	5	15
- тестирование	5	20
- контрольная работа	65	65
Промежуточная аттестация	зачет	100
Итого за семестр	100	

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу												Максимальная сумма баллов
Смысловой модуль № 1				Смысловой модуль № 2			Смысловой модуль № 3			Смысловой модуль № 4		
25 баллов				30 баллов			25 баллов			20 баллов		
Т 1	Т 2	Т 3	Т 4	Т 5	Т 6	Т 7	Т 8	Т 9	Т 10	Т 11	Т 12	
5	5	10	5	5	10	15	15	5	5	10	10	100

T1, T2, T3, T4 – темы смыслового модуля № 1;

T5, T6, T7 – темы смыслового модуля №2;

T8, T9, T10 – темы смыслового модуля № 3;

T11, T12 – темы смыслового модуля № 4.

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости и шкалы ECTS

По шкале ECTS	Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
A	90-100	«Отлично» (5)	отлично – отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
B	80-89	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10 %)
C	75-79		хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15 %)
D	70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохо, но со значительным количеством недостатков
E	60-69		удовлетворительно – выполнение удовлетворяет минимальные критерии
FX	35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации
F	0-34		неудовлетворительно – с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)