Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 09:14:26
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8[illegible]

от ПИК(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

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.07 ТЕХНОЛОГИЯ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ
(шифр и наименование дисциплины)

19.03.03 Продукты питания животного происхождения
(код и наименование направления подготовки)

Технология мяса и мясных продуктов
(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

ТЕХНОЛОГИЯ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ

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	ПК-3	Организует производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	**Тема 1.** Общие сведения о питании, пищевых продуктах и консервировании. Технологическая характеристика сырья **Тема 2.** Микробиология консервирования пищевых продуктов **Тема 3.** Предохранение сырья и пищевых продуктов от порчи. **Тема 4.** Подготовка сырья к консервированию. Укладка продуктов в тару. Виды тары. Герметизация. **Тема 5.** Асептическое консервирование пищевых продуктов **Тема 6.** Биохимические изменения пищевых продуктов при консервировании **Тема 7.** Использование ферментных препаратов в консервной промышленности **Тема 8.** Сушка, как метод консервирования пищевых продуктов **Тема 9.** Консервирование холодом **Тема 10.** Контроль технологического процесса. Метрологическое обеспечение. **Смысловой модуль 4. Технология производства отдельных видов консервов.** **Тема 11.** Овощные закусочные и натуральные консервы. **Тема 12.** Овощи, плоды, грибы маринованные и консервированные**.** **Тема 13.** Овощные соки, компоты и напитки. **Тема 14.** Консервы для детского и диетического питания	8

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	ИДК-1$_{ПК-3}$ Организует технологические операции по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов 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 ИДК-3$_{ПК-3}$ Организует выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	**Тема 1.** Общие сведения о питании, пищевых продуктах и консервировании. Технологическая характеристика сырья **Тема 2.** Микробиология консервирования пищевых продуктов **Тема 3.** Предохранение сырья и пищевых продуктов от порчи. **Тема 4.** Подготовка сырья к консервированию. Укладка продуктов в тару. Виды тары. Герметизация. **Тема 5.** Асептическое консервирование пищевых продуктов **Тема 6.** Биохимические изменения пищевых продуктов при консервировании **Тема 7.** Использование ферментных препаратов в консервной промышленности **Тема 8.** Сушка, как метод консервирования пищевых продуктов **Тема 9.** Консервирование холодом **Тема 10.** Контроль технологического процесса. Метрологическое обеспечение. **Смысловой модуль 4. Технология производства отдельных видов консервов.** **Тема 11.** Овощные закусочные и натуральные консервы. **Тема 12.** Овощи, плоды, грибы маринованные и консервированные**.** **Тема 13.** Овощные соки, компоты и напитки. **Тема 14.** Консервы для детского и диетического питания	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
12-15	Тест пройден на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов)
8-11	Тест пройден на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
4-7	Тест пройден на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
3-0	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
3-4	Опрос пройден на высоком уровне (правильные ответы даны на 90…100% вопросов)
2	Опрос пройден на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
1	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 практических 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 практической работе 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 зачёт: форма проведения устная, вид – собеседование.

Сумма баллов за изучение теоретической части по трём содержательным модулям составит 100 баллов. Итоговый модульный контроль: итоговый контроль проводится в форме зачёта. В зачётный билет входят 4 равнозначных заданий: из курса в общей сложности 4 открытых вопроса.

Общая сумма -100 баллов.

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу														**Максимальная сумма баллов**
Смысловой модуль № 1				**Смысловой модуль № 2**			**Смысловой модуль № 3**			**Смысловой модуль № 4**				
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	Т11	Т12	Т13	Т14	100
11	12	7	7	7	7	7	9	9	9	15	11	12	7	

Т1, Т2, Т3, Т4 – темы смыслового модуля №1;
Т5, Т6, Т7, – темы смыслового модуля №2;
Т8, Т9, Т10, Т11 - темы смыслового модуля №3;
Т11, Т12, Т13, Т14 - темы смыслового модуля №4

Вопросы к зачету

1. Значение комплексной и безотходной технологии в рамках экологической безопасности окружающей среды
2. Влияние состава и свойств сырья на способ его технологической обработки
3. Общая характеристика компонентов сырья
4. Состав сырья растительного происхождения
5. Состав сырья животного происхождения
6. Микрофлора сырья животного и растительного происхождения
7. Доставка и прием сырья на предприятие
8. Мойка. Инспекция, сортировка, калибровка
9. Очистка и измельчение сырья
10. Тара для консервов. Подготовка тары к закладке консервов
11. Предварительная тепловая обработка сырья
12. Виды обработки тепловой. Технологическое оборудование
13. Режимы тепловой обработки
14. Фасовка консервов
15. Эксгаустирование
16. Герметизация тары

17. Теплофизические основы тепловой стерилизации пищевых продуктов
18. Факторы, определяющие время стерилизации. Микробиологическая составляющая
19. Научное обоснование режимов стерилизации консервов. Техника стерилизации
20. Антисептическое консервирование как один из технологических приемов консервирования пищевых продуктов
21.Биофизическая трактовка вопросов сокоотдачи. Температурный фактор
22. Действие ферментных препаратов на растительные клетки
23. Влияние ионизирующих излучений на сокоотдачу плодов и ягод
24. Электроплазмолиз
25. Основы сушки сырья
26. Подготовка сырья к сушке
27. Факторы, влияющие на качество пищевых продуктов
28. Виды и методы контроля на всех этапах технологического процесса
29. Метрологическая поддержка средств измерений
30. Технология производства овощных консервов
31.Технология производства маринованных консервов из грибов огурцов, помидоров

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»