Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 21.11.2025 18:26:41
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

ОПНЖ(б)25

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

Заведующий кафедрой

_____ К.А. Антошина

(подпись)

«03» февраля 2025 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.19 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ И ОРГАНИЗАЦИЯ МИНИ-ПРОИЗВОДСТВ

(шифр и наименование дисциплины)

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

(код и наименование направления подготовки)

Технология мяса и мясных продуктов

(профиль)

Разработчик:

доцент _____ Кравченко Н.В.

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от 03.02. 2025 г., протокол № 19

Донецк 2025 г.

Паспорт
оценочных материалов по учебной дисциплине

Б.1.В.19. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ 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 Организует производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Тема 1. Технология мяса и мясопродуктов	7
		Тема 2. Технология консервирования мясного сырья	
		Тема 3. Технология переработки сельскохозяйственной птицы и яиц	
		Тема 4. Технология переработки рыбы и морепродуктов	
		Тема 5. Технология молока и молочных продуктов, масла сливочного. Характеристика молочного сырья, способы ее первичной обработки.	
		Тема 6. Характеристика процессов приготовления цельномолочной, кисломолочной продукции.	
		Тема 7. Технология производства мягких сыров, полученных термокислотным способом.	

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 Организует производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИДК-1$_{ПК-3}$ Организует технологические операции по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов	Тема 1. Технология мяса и мясопродуктов Тема 2. Технология консервирования мясного сырья Тема 3. Технология переработки сельскохозяйственной птицы и яиц Тема 4. Технология переработки рыбы и морепродуктов Тема 5. Технология молока и	Тест, собеседование
		ИДК-2$_{ПК-3}$ Разрабатывает производственные задания для операторов и аппаратчиков технологических		

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
		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	молочных продуктов, масла сливочного. Характеристика молочного сырья, способы ее первичной обработки. Тема 6. Характеристика процессов приготовления цельномолочной, кисломолочной продукции. Тема 7. Технология производства мягких сыров, полученных термокислотным способом.	

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу контрольная работа (для заочной формы обучения)

Шкала оценивания (интервал баллов)[2]	Критерий оценивания
16-20	Контрольная работа выполнена на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов/задач)
10-15	Контрольная работа выполнена на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов/задач)
2-9	Контрольная работа выполнена на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов/задач)
0-1	Контрольная работа выполнена на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу собеседование

Шкала оценивания (интервал баллов)[2]	Критерии оценивания
5	Ответы на вопросы собеседования даны на высоком уровне (студент полно осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
3-4	Ответы на вопросы собеседования даны на среднем уровне (студент в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
1-2	Ответы на вопросы собеседования даны на низком уровне (студент допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом и т.п.)
0	Ответы на вопросы собеседования даны на неудовлетворительном уровне или не представлен (студент не готов, не выполнил задание и т.п.)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу тест

Шкала оценивания (интервал баллов)[2]	Критерии оценивания
9-10	Ответы на тест даны на 90-100% вопросов
7,5-8,9	Ответы на тест даны на 75-89% вопросов
6-7,4	Ответы на тест даны на 60-74% вопросов
0-5,9	Ответы на тест даны на 0-59% вопросов

Примерный 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

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				
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6, Т7	40	60	100
5	5	5	5	10	10			

Т1, Т2 – темы смыслового модуля 1
Т3, Т4 – темы смыслового модуля 2
Т5, Т6, Т7 – 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 полуфабрикатов из мяса птицы в условиях мини-производств.
2. Функционально – технологические свойства вторичного белковосодержащего сырья.
3. Технология рыбы горячего копчения в условиях мини-производств.
4. Ассортимент колбас в условиях мини-производств.
5. Мясные эмульсии. Факторы, определяющие их стабильность.
6. Технологическая схема рыбных консервов в масле.
7. Характеристика основного и вспомогательного сырья для вареных колбас.
8. Характеристика основных методов консервирования мяса в условиях мини-производств.
9. Состав и свойства рыбного сырья.
10. Средства интенсификации посола мяса в условиях мини-производств.
11. Пищевая и биологическая ценность мяса рыбы .
12. Особенности технологии производства детских консервов из сельскохозяйственной птицы в условиях мини-производств.
13. Средства обработки субпродуктов второй категории и вторичного белковосодержащего сырья (кровь, трахея, кишки) в условиях мини-производств.
14. Характеристика колбасных оболочек в условиях мини-производств.
15. Характеристика процесса охлаждения мяса. Способы охлаждения. Замораживание мяса. Условия хранения мороженого мяса. Физико-химические изменения веществ мяса при замораживании.

16. Технология полуфабрикатов из мяса птицы. Натуральные полуфабрикаты. Рубленые полуфабрикаты.
17. Способы охлаждения рыбы.
18. Технология вяленой рыбы в условиях мини-производств.
19. Технология приготовления колбасного фарша для вареных колбас.
20. Технологические параметры формирования и тепловой обработки вареных колбас. Условия охлаждения и параметры процесса сушки колбас.
21. Принципиальная технологическая схема производства мясного фарша. Требования к качеству. Характеристика фарша, как пищевой системы.
22. Характеристика процесса и условия размораживания мяса. Физико - химические изменения веществ мяса при размораживании.
23. Классификация способов холодильной обработки водного сырья.
24. Технология вяленой рыбы в условиях мини-производств.
25. Технология производства сушеной и вяленой рыбы, требования к качеству. Условия хранения.
26. Технология рубленых полуфабрикатов в условиях мини-производств.
27. Технологическая схема производства сырокопченых колбас в условиях мини-производств.
28. Пищевая и энергетическая ценность мяса птицы.
29. Технологическая схема производства мясных натуральных полуфабрикатов из говядины и свинины. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
30. Технология производства рыбы горячего копчения в условиях мини-производств.
31. Классификация рыбного сырья. Виды посола.
32. Технологическая схема производства ветчинных изделий.
33. Сыровяленые колбасы. Основные технологические аспекты производства, требования к качеству и хранению.
34. Характеристика рыбного сырья, технология промышленного производства рыбных консервов в масле и томате. Условия хранения консервов.
35. Характеристика основных методов консервирования мяса.
36. Ассортимент и технология реструктурированных мясных изделий.
37. Особенности измельчения и куттерования фарша в колбасном производстве. Характеристика оболочек для колбасного производства.
38. Средства интенсификации посола мяса.
39. Технологическая схема производства натуральных полуфабрикатов из птицы.
40. Характеристика процесса посола мясного сырья для реструктурированных изделий, средства интенсификации процесса.
41. Ассортимент и технология консервированной продукции из мяса.
42. Технология и особенности производства твердых сырокопченых колбас. Условия и сроки хранения.
43. Особенности технологии паштетов. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.
44. Средства интенсификации посола мяса.
45. Технологическая схема производства натуральных полуфабрикатов из птицы.
46. Технологическая схема производства варено-копченых колбас.
47. Функционально – технологические свойства мясного сырья.
48. Способы интенсификации посола рыбы. Виды посола.
49. Способы охлаждения рыбы.
50. Технологическая схема производства балыковых изделий.

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры, на котором были рассмотрены и одобрены изменения и дополнения.	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой