

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 22.10.2026 09:37:26
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

**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 организа-
ции производства продуктов питания
имени А.Ф. Коршуновой
_____ К.А. Антошина
(подпись)

«24» февраля 2026 г.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по дисциплине**

Б1.В.17 ОРГАНИЗАЦИЯ МИНИ-ПРОИЗВОДСТВ

(шифр и наименование учебной дисциплины)

19.03.03 Продукты питания животного происхождения, 38.03.02 Менеджмент

(код и наименование направления подготовки)

Технологии и управление пищевыми системами

(профиль)

Разработчик:

К.Т.Н., ДОЦЕНТ

(должность)

(подпись)

Н.В. Кравченко

(ФИО)

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

Донецк 2026 г.

**Паспорт
оценочных материалов по дисциплине**

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 и обеспечивает технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения с использованием современного технологического и холодильного оборудования, включая автоматизированные и мини-производственные линии, с учетом принципов безотходной переработки сырья, требований к качеству, безопасности и функциональному конструированию продукции	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 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.	7

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 и обеспечивает технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения с использованием современного технологического и холодильного оборудования, включая автоматизированные и мини-производственные линии, с учетом принципов безотходной переработки сырья, требований к качеству, безопасности и функциональному конструированию продукции	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. 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 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.	Тест, собеседование

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 материала	Краткая характеристика оценочного материала	Представление оценочного материала в перечне
1	Разноуровневые задачи и ситуационные задания	а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела учебной дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей	Задания для решения практических ситуаций
2	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий

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				
T1	T2	T3	T4	T5	T6, T7	40	60	100
5	5	5	5	10	10			

T1, T2 – темы смыслового модуля 1

T3, T4 – темы смыслового модуля 2

T5, T6, T7 – темы смыслового модуля 3

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»