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

ОППЖ(б) 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» (ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»)

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМЕНИ А.Ф. КОРШУНОВОЙ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий кафедрой ТОППП
КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМ. КОРШУНОВОЙ А.Ф.
_____ К.А. Антошина
“___29__” _____08_____ 2025 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по учебной дисциплине

Б1.В.16 Технология продуктов животного происхождения

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии 38.03.02 Менеджмент
(шифр и наименование учебной дисциплины, практики)

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

Технология мяса и мясных продуктов
(наименование профиля подготовки; при отсутствии ставится прочерк)

Разработчик:

Доцент _____ Милохова Т.А.

ОМ рассмотрен и утвержден на заседании кафедры ТОППП имени А.Ф. Коршуновой от «29» ____08_____ 2025г., протокол № 1

Донецк 2026

Паспорт
оценочных материалов по учебной дисциплине
ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ
(наименование учебной дисциплины)

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Этап формирования (семестр изучения)
1	2	3	4
1	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	Тема 1 Введение. Роль мясопродуктов в питании человека. Тема 2. Убой скота и разделка туш. Тема 3. Линия убоя крупного рогатого скота и разделки туш.. Тема 4 Холодильная обработка мяса и мясных продуктов Классификация мяса по термическому состоянию. Тема 5. Обработка пищевых субпродуктов. Классификация субпродуктов. Тема 6. Классификация полуфабрикатов. Сырье и вспомогательные материалы.	7
		Тема 7 Производство колбас и колбасных изделий в соответствии со стандартом. Тема 8 Производство колбасных, соленых и копченых изделий Тема 9 Производство деликатесных изделий. Мясные изделия в желе. Рулеты, паштеты, мясные пироги. Тема 10 Технология продуктов вторичного назначения на основе мясногосырья. Характеристика клея и желатина.	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	2	3	4	5
1	ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы	ИД-1ОПК-4 Знает и имеет практические навыки технологии производства продуктов животного происхождения	Тема 1 Введение. Роль мясопродуктов в питании человека. Тема 2. Убой скота и разделка туш.	Тест Собеседование

	производства продуктов животного происхождения		Тема 5. Обработка пищевых субпродуктов. Классификация субпродуктов. Тема 6. Классификация полуфабрикатов. Сырье и вспомогательные материалы. Тема 9 Производство деликатесных изделий Тема 10 Технология продуктов вторичного назначения на основе мясногосырья.	
		ИД-2ОПК-4 Разрабатывает производственные процессы, технологические регламенты и стандарты предприятий пищевой промышленности	Тема 2. Убой скота и разделка туш. Тема 3. Линия убоя крупного рогатого скота и разделки туш.. Тема 4 Холодильная обработка мяса и мясных продуктов Классификация мяса по термическому состоянию. Тема 9 Производство деликатесных изделий Тема 10 Технология продуктов вторичного назначения на основе мясногосырья.	
		ИД-3ОПК-4 Оценивает потребность в ресурсах для осуществления заданных объемов деятельности департаментов (служб, отделов), в т.ч. в кадрах и сырье, материально – техническом обеспечении и пр.	Тема 2. Убой скота и разделка туш. Тема 3. Линия убоя крупного рогатого скота и разделки туш.. Тема 4 Холодильная обработка мяса и мясных продуктов Классификация мяса по термическому состоянию. Тема 9 Производство деликатесных изделий Тема 10 Технология продуктов вторичного назначения на основе мясногосырья.	

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству тест

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
8-10	Тест пройден на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов)

5-7	Тест пройден на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
1-4	Тест пройден на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
0	Тест пройден на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству собеседование

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Опрос пройден на высоком уровне (правильные ответы даны на 90…100% вопросов)
4	Опрос пройден на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
1…3	Опрос пройден на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
0	Опрос пройден на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Критерии диагностики знаний студентов при проведении экзамена

По 100 бальной системе	Нацио-нальная 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. Изложенный 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. Изложенный 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. Изложенный 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.

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

При поточном модульном контроле проводится тестирование по темам.

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

Процедура проведения промежуточной аттестации по учебной дисциплине экзамен: форма проведения письменная, вид – собеседование.

Сумма баллов за изучение теоретической части по трем содержательным модулям составит 40 баллов. Итоговый модульный контроль: итоговый контроль проводится в форме экзамена. В экзаменационный билет входят 6 равнозначных заданий:

- задача из курса в общей сложности 6 открытых вопроса (по 1 вопросу по каждому из 4-х изученных модулей).

Каждый правильный ответ на вопрос засчитывается как 10 (десять) баллов к экзаменационной оценке по дисциплине; каждый правильный ответ на тестовое задание и полное раскрытие определения (понятия) предоставляет возможность получить 2 балла, что в совокупности составит 5x2=10 баллов.

Таким образом, по результатам экзамена студент может получить 60 баллов. Итоговая оценка по дисциплине включает две составляющие

– 40 баллов за семестр (текущий модульный контроль);

– 60 баллов – за ответ на экзамене.

Общая сумма -100 баллов.

Модуль 1

Текущее тестирование и самостоятельная работа						Сумма в баллах
Смысловой модуль N 1/ 65 баллов				Смысловой модуль N 2 / 35 баллов		
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Итого
10	15	20	20	20	15	100

Т1, Т2, Т3, Т4 … темы смыслового модуля 1Т5, Т6 … темы смыслового модуля 2

Модуль 2

Текущее тестирование и самостоятельная работа				Итого текущий контроль, балл	Итоговый контроль (экзамен), балл	Сумма, балл
Смысловой модуль N 3	Смысловой модуль N 4					
Т7	Т8	Т9	Т10			
10	10	10	10	40	60	100

Т7 … темы смыслового модуля 3

Т8, Т9, Т10 … темы смыслового модуля 4

Темы для рефератов

1 Роль мясопродуктов в питании человека
2 Номенклатура и характеристика выпускаемой продукции, критерии оценки.
3 Холодильная обработка как способ консервирования мяса
4 Классификация мяса по термическому состоянию
5 Цель охлаждения. Способы охлаждения мясного сырья и их оценка
6 Усушка мяса при охлаждении и хранении.
7 Подмораживание мяса, его цель и режимы.
8 Параметры и длительность хранения мяса в подмороженном состоянии.
9 Замораживание мяса и мясопродуктов. Размораживание мяса.Изменения, происходящие в сырье при размораживании. Способы размораживания
10 Технология сублимирования мяса и мясопродуктов Теоретические основы сублимационной сушки
11 Способы теплоотвода и их оценка. Технология сублимационной сушки мяса и мясопродуктов.
12 Технология вторых замороженных готовых блюд. Классификация полуфабрикатов
13 Упаковочные материалы и тара. Производство натуральных полуфабрикатов и фасованного мяса.
14 Производство рубленых полуфабрикатов. Производство пельменей
15 Ассортимент и технология вторых замороженных готовых блюд.
16 Современные тенденции и роль в обеспечении здорового питания
17 Колбасные изделия. Ассортимент и требования к готовой продукции
18 Ассортимент и принципы классификации консервов
19 Технологический процесс комплексной переработки кости на отечественных и зарубежных линиях
20 Производство клея и желатина; схемы производства клея и желатина

Перечень вопросов для собеседования
Семестр 7

1 Роль мясопродуктов в питании человека
2 Номенклатура и характеристика выпускаемой продукции, критерии оценки.
3 Холодильная обработка как способ консервирования мяса
4 Классификация мяса по термическому состоянию
5 Цель охлаждения. Способы охлаждения мясного сырья и их оценка
6 Усушка мяса при охлаждении и хранении.
7 Подмораживание мяса, его цель и режимы.
8 Параметры и длительность хранения мяса в подмороженном состоянии.
9 Замораживание мяса и мясопродуктов. Размораживание мяса. Изменения, происходящие в сырье при размораживании. Способы размораживания
10 Технология сублимирования мяса и мясопродуктов Теоретические основы сублимационной сушки
11 Способы теплоотвода и их оценка. Технология сублимационной сушки мяса и мясопродуктов.
12 Технология вторых замороженных готовых блюд. Классификация полуфабрикатов
13 Упаковочные материалы и тара. Производство натуральных полуфабрикатов и фасованного мяса.
14 Производство рубленых полуфабрикатов. Производство пельменей
15 Ассортимент и технология вторых замороженных готовых блюд.
16 Современные тенденции и роль в обеспечении здорового питания
17 Колбасные изделия. Ассортимент и требования к готовой продукции
18 Ассортимент и принципы классификации консервов
19 Технологический процесс комплексной переработки кости на отечественных и зарубежных линиях
20 Производство клея и желатина; схемы производства клея и желатина

Вопросы к экзамену

1. Роль мясопродуктов в питании человека.
2. Усушка мяса при охлаждении и хранении.
3. Замораживание мяса и мясопродуктов. Размораживание мяса. Изменения, происходящие в сырье при размораживании. Способы размораживания.
4. Производство рубленых полуфабрикатов. Производство пельменей.
5. Колбасные изделия. Ассортимент и требования к готовой продукции
6. Производство клея и желатина; схемы производства клея и желатина.
7. Номенклатура и характеристика выпускаемой продукции, критерии оценки.
8. Холодильная обработка как способ консервирования мяса.
9. Подмораживание мяса, его цель и режимы.
10. Способы теплоотвода и их оценка. Технология сублимационной сушки мяса и мясопродуктов.
11. Ассортимент и принципы классификации консервов.
12. Производство рубленых полуфабрикатов. Производство пельменей
13. Цель охлаждения. Способы охлаждения мясного сырья и их оценка
14. Параметры и длительность хранения мяса в подмороженном состоянии.
15. Технология вторых замороженных готовых блюд.
16. Классификация полуфабрикатов
17. Упаковочные материалы и тара. Производство натуральных полуфабрикатов и фасованного мяса.

18. Ассортимент и технология замороженных мясных полуфабрикатов.
19. Технологический процесс комплексной переработки кости на отечественных и зарубежных линиях
20. Производство колбасных, соленых и копченых изделий
21. Производство яйцепродуктов; характеристика яиц. Строение, состав и свойства куриного яйца.
22. Современные тенденции и роль в обеспечении здорового питания.

Перечень методических материалов

1. Милохова Т.А. Пищевые технологии [Текст]: метод. указания для проведения семинарских занятий для студентов очной и заочной формы обучения направления подготовки 19.03.04 „Технология продукции и организация общественного питания”: Т.А. Милохова. - Донецк: ДонНУЭТ, 2018 г. - 21 с.
2. Милохова Т.А. Основы технологии отрасли [Текст]: электронный конспект лекций для студентов очной и заочной формы обучения направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мяса и мясных продуктов: Т.А. Милохова - Донецк: ДонНУЭТ, 2022 г. - 39 с.