

0,1711С (б) 26

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Донецкий национальный университет экономики
и торговли имени Михаила Туган-Барановского»**

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И
Организации производства
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
ИМ. А.Ф. КОРШУНОВОЙ

Заведующий кафедрой ТОИПП
имени А.Ф. Коршуновой
Антошина К.А. 

« 24 » 2026 г.

Б1.В.19 ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ОТРАСЛИ

(шифр и наименование дисциплины)

19.03.03 Продукты питания животного происхождения, 38.03.02 Менеджмент

(код и наименование направления подготовки)

Технологии и управление пищевыми системами

(профиль)

Разработчик:

Ст. преподаватель

(ДОЛЖНОСТЬ)

[Handwritten signature]

(подпись)

Н.В. Кириллова

(ФНО)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры

от « 24 » 02 2026 г., протокол № 26

Донецк 2026 г.

Паспорт оценочных материалов по дисциплине

ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ОТРАСЛИ

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	ОПК-4	Способен осуществлять технологические процессы производства продуктов животного происхождения	Тема 1. Введение в дисциплину. Состав и свойства мясного, рыбного и молочного сырья. Тема 2. Традиционные и новые виды продуктов питания животного, рыбного и молочного происхождения, их ассортимент, Тема 3. Основы технологии цельномолочных продуктов и мороженого. Тема 4. Основы технологии сливочного масла. Тема 5. Основы технологии производства сыра. Тема 6. Основы технологии молочных консервов и продуктов детского питания. Тема 7. Ресурсосберегающие технологии в молочной промышленности. Тема 8. Свежемороженая рыба. Вяленые и копченые балычные изделия. Способы посола. Технология вяления. Копчение рыбы. Тема 9. Классификация консервов – натуральные и рыбоовощные. Пресервы и икра. Тема 10. Понятие безотходной технологии. Определение качества рыбы сырца при приемке. Тема 11. Классификация предприятий. Организация рабочих мест в производственных цехах предприятия. Тема 12. Промышленные животные. Доставка и приемка сырья. Существующие схемы приемки. Структура предприятий мясной отрасли. Тема 13. Характеристика технологических этапов первичной переработки скота и птицы. Тема 14. Продукты из свинины, говядины, баранины и деликатесная продукция. Тема 15. Виды колбас и понятие об ассортименте. Технологическая схема производства колбас различных ассортиментных групп. Тема 16. Способы консервирования мяса и мясных продуктов. Виды термической обработки. Тема 17. Использование вторичных продуктов убоя на пищевые, лечебные и технические цели. Роль вспомогательных производств в функциональном обеспечении предприятий и охране окружающей среды.	3

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	ОПК-4	ИДК-1опк-4 Знает теоретические основы и классификацию технологических процессов производства основных видов продуктов животного происхождения (молочных, мясных, рыбных), а также требования к качеству и безопасности сырья и готовой продукции. ИДК-2опк-4 Умеет применять базовые технологические схемы производства продуктов животного происхождения с учетом свойств сырья, режимов обработки, используемого оборудования и нормативно-технической документации. ИДК-3опк-4 Владеет навыками контроля и корректировки отдельных этапов технологического процесса производства продуктов животного происхождения, включая первичную обработку сырья, обеспечение санитарно-гигиенических требований и оценку качества готовой	Тема 1. Введение в дисциплину. Состав и свойства мясного, рыбного и молочного сырья. Тема 2. Традиционные и новые виды продуктов питания животного, рыбного и молочного происхождения, их ассортимент. Тема 3. Основы технологии цельномолочных продуктов и мороженого. Тема 4. Основы технологии сливочного масла. Тема 5. Основы технологии производства сыра. Тема 6. Основы технологии молочных консервов и продуктов детского питания. Тема 7. Ресурсосберегающие технологии в молочной промышленности. Тема 8. Свежемороженая рыба. Вяленые и копченые балычные изделия. Способы посола. Технология вяления. Копчение рыбы. Тема 9. Классификация консервов – натуральные и рыбоовощные. Пресервы и икра. Тема 10. Понятие безотходной технологии. Определение качества рыбы сырца при приемке. Тема 11. Классификация предприятий. Организация рабочих мест в производственных цехах предприятия. Тема 12. Промышленные животные. Доставка и приемка сырья. Существующие схемы приемки. Структура предприятий мясной отрасли. Тема 13. Характеристика технологических этапов первичной переработки скота и птицы. Тема 14. Продукты из свинины, говядины, баранины и деликатесная продукция. Тема 15. Виды колбас и понятие об ассортименте. Технологическая схема производства колбас различных	Тест Собеседование

		продукции	ассортиментных групп. Тема 16. Способы консервирования мяса и мясных продуктов. Виды термической обработки. Тема 17. Использование вторичных продуктов убоя на пищевые, лечебные и технические цели. Роль вспомогательных производств в функциональном обеспечении предприятий и охране окружающей среды.	
--	--	-----------	---	--

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
0,5	Тест пройден на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов)
0,3	Тест пройден на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
0,2	Тест пройден на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
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
1,5	Опрос пройден на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов)
1	Опрос пройден на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
0,5	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 1.4 Критерии диагностики знаний студентов при проведении экзамена

По 100 балльной системе	Национальная система	Определение (обучающийся 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 лабораторных 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 лабораторным работам учебной дисциплины

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

Сумма баллов за изучение теоретической части по четырем содержательным модулям составит 40 баллов. Итоговый контрольный контроль проводится в форме экзамена. В экзаменационный билет входят 6 равнозначных заданий: вопросы 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 $5 \times 2 = 10$ 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.

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу																		Текущий контроль	Экзамен	Все виды учебной деятельности
Смысловой модуль№ 1		Смысловой модуль № 2					Смысловой модуль № 3					Смысловой модуль № 4								
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	T13	T14	T15	T16	T17	T18	40	60	100
2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	2	2			

Вопросы к экзамену

1. Технология полуфабрикатов из мяса птицы. Натуральные полуфабрикаты. Рубленые полуфабрикаты.
2. Функционально – технологические свойства вторичного белоксодержащего сырья.
3. Технология рыбы горячего копчения.
4. Ассортимент вареных колбас. Характеристика вареных колбас.
5. Мясные эмульсии. Факторы, определяющие их стабильность.
6. Технологическая схема рыбных консервов в масле.
7. Характеристика технологических систем в пищевых производствах.
8. Характеристика основного и вспомогательного сырья для вареных колбас.
9. Характеристика основных методов консервирования мяса.
10. Состав и свойства рыбного сырья.
11. Средства интенсификации посола мяса.
12. Пищевая и биологическая ценность мяса рыбы.
13. Ассортимент и особенности технологии варено- копченых колбас.
14. Особенности технологии производства детских консервов из сельскохозяйственной птицы.
15. Массовый состав рыбы.
16. Классификация рыбного сырья.
17. Технология рубленых полуфабрикатов.
18. Технологическая схема производства сырокопченых колбас.
19. Пищевая и энергетическая ценность мяса птицы.

20. Характеристика рыбного сырья, технология промышленного производства рыбных консервов в масле и томате. Условия хранения консервов.
21. Функционально – технологические свойства мясного сырья.
22. Способы интенсификации посола рыбы. Виды посола.
23. Способы охлаждения рыбы.

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»