Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 09:14:27
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce592f7224a076a271b2

ОПЕЖ(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.24 ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ОТРАСЛИ
(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

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	ПК-3	Организует производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	**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.	5

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.** 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

			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.	

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 бальной 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 итоговый контроль проводится в форме экзамена. В экзаменационный билет входят 6 равнозначных заданий:

- в общей сложности 6 открытых вопроса (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 5х2=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							
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	Т11	Т12	Т13	Т14	Т15	Т16	Т17	Т18	40	60	100
2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	2	2			

Курсовая работа

Основная часть, балл	**Оформление, балл**	**Защита работы, балл**	**Максимальная сумма баллов**
20	20	60	100

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 с/х 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»