Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Кыштымова Любовь Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 13.11.2026 09:14:19
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 КОРШУНОВОЙ А.Ф.

УТВЕРЖДАЮ
Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени Коршуновой А.Ф.
_____ К.А. Антошина
(подпись)
«26» февраля 2024 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по дисциплине

Б.1.О.24. ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ И ОРГАНИЗАЦИЯ МИНИ-ПРОИЗВОДСТВ
(шифр и наименование дисциплины)

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(код и наименование направления подготовки)

Технология мучных и кондитерских изделий
(профиль)

Разработчик:

Доцент _____ Н.В. Кравченко
(должность) (подпись) (ФИО)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от «26» февраля 2024 г., протокол № 14

Донецк 2024 г.

Паспорт
оценочных материалов по учебной дисциплине

Б.1.О.24. 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	ОПК-4. Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	Тема 1. Технология производства растительного масла и продуктов на их основе	6,7
		Тема 2. Технология производства круп, муки, хлебобулочных и макаронных изделий	
		Тема 3. Технология консервирования плодов и овощей	
		Тема 4. Технология производства пива и кваса	
		Тема 5. Технология кондитерской продукции в условиях мини-производств.	

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	ОПК-4. Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ИДК-1$_{ОПК-4}$ Владеет методиками контроля и управления качеством готовой продукции из растительного сырья	Тема 1. Технология производства растительного масла и продуктов на их основе Тема 2. Технология производства круп, муки, хлебобулочных и макаронных изделий Тема 3. Технология консервирования плодов и овощей Тема 4. Технология производства пива и кваса Тема 5. Технология кондитерской продукции в условиях мини-производств	Тест, собеседование
		ИДК-2$_{ОПК-4}$ Составляет программы контроля за соблюдением технических условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг		
		ИДК-3$_{ОПК-4}$ Составляет программы контроля за соблюдением санитарных условий работы сотрудников предприятия		

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

№ 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 растительных масел в условиях мини-производств.
2. Технология производства макаронных изделий в условиях мини-производств.
3. Ассортимент макаронных изделий в условиях мини-производств.
4. Дрессинги. Эмульсии. Факторы, определяющие их стабильность.
5. Технологическая схема консервирования растительного сырья.
6. Характеристика основного и вспомогательного сырья для макаронных изделий.
7. Характеристика основных методов консервирования растительного сырья в условиях мини-производств.
8. Состав и свойства овощного сырья.
9. Пищевая и биологическая ценность растительного сырья.
10. Особенности технологии производства детских консервов из растительного сырья в условиях мини-производств.
11. Процессы, протекающие при хранении пищевого сырья растительного происхождения, механизм регулирования; режимы и способы хранения.
12. Сущность биотехнологических процессов, факторы, влияющие на их эффективность.
13. Биоконверсия сырья, факторы, влияющие на эффективность протекающих процессов.
14. Процесс биоконверсии пищевого сырья при производстве этилового спирта.
15. Ферментные препараты, используемые в пищевой промышленности, их продуценты, механизм действия, общие принципы оптимизации. Методы получения и особенности использования иммобилизованных ферментов в биотехнологических производствах.
16. Основные группы микроорганизмов, используемых в пищевой промышленности. Типы энергетического обмена у микроорганизмов. Факторы, регулирующие обмен веществ микроорганизмов.
17. Значение макаронных изделий в питании человека. Их энергетическая, пищевая и биологическая ценность.
18. Классификация макаронных изделий и общие технические требования
19. Виды нетрадиционных макаронных изделий
20. Основные стадии макаронного производства

21. Замес макаронного теста. Организация замеса теста в макаронных прессах различной конструкции
22. Факторы, влияющие на реологические свойства теста
23. Особенности замеса теста при производстве изделий с различными добавками и с использованием возвратных отходов
24. Уплотнение (прессование) макаронного теста
25. Устройство и эксплуатация матриц
26. Стадии разделки сырых макаронных изделий. Обдувка сырых изделий и устройства механизм для обдувки
27. Устройство механизмов для резки и раскладки изделий. Правила эксплуатации и безопасное обслуживание механизмов для резки и раскладки макарон
28. Дефекты сырых изделий от нарушения режима разделки и способы их предупреждения
29. Классификация хлебобулочных изделий.
30. Технология хлебобулочных изделий в условиях мини-производств.
31. Технология производства хлебобулочных изделий с использованием нетрадиционного растительного сырья.
32. Технология производства хлебобулочных изделий с энтеросорбирующими пищевыми волокнами.
33. Технология производства хлебобулочных изделий с биоактивными добавками для геродиетического питания.
34. Хлебные палочки повышенной пищевой ценности.
35. Характеристика растительного сырья, технология производства овощных консервов в условиях мини-производств. Условия хранения консервов.
36. Характеристика основных методов консервирования растительного сырья.

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