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:
b066544bae1e449cd8bfce3921f224a676a271b2

ОПЖ (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.21 ОБЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ
(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

ОБЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

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. Номенклатура и характеристика выпускаемой продукции, критерии оценки. **Тема 2**. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов. **Тема 3.** Производство сырых полуфабрикатов. **Тема 4.** Производство колбасных, соленых и копченых изделий. **Тема 5.** Технологические и аппаратурно - технологические схемы производства **Тема 6.** Производство мясных баночных консервов. **Тема 7.** Влияние сушки на свойства мясных продуктов. **Тема 8.** Производство яйцепродуктов; характеристика яиц.	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,	**Тема 1.** Введение. Номенклатура и характеристика выпускаемой продукции, критерии оценки. **Тема 2**. Холодильная обработка мяса и мясных продуктов.	Тест Собеседование

		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 3.** Производство сырых полуфабрикатов. **Тема 4.** Производство колбасных, соленых и копченых изделий. **Тема 5.** Технологические и аппаратурно - технологические схемы производства **Тема 6.** Производство мясных баночных консервов. **Тема 7.** Влияние сушки на свойства мясных продуктов. **Тема 8.** Производство яйцепродуктов; характеристика яиц.	

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	фонд тестовых заданий

		обучающегося.	
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.

Обучающийся 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								**Максимальная сумма баллов**		
Смысловой модуль 1			**Смысловой модуль 2**		**Смысловой модуль 3**	**Смысловой модуль 4**		**Текущий контроль**	**Экзамен**	**Все виды учебной деятельности**
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	40	60	100
5	5	5	5	5	5	5	5			

Т1, Т2, Т3 – темы смыслового модуля №1;

Т4, Т5 – темы смыслового модуля №2;

Т6– темы смыслового модуля №3;

Т7, Т8 – темы смыслового модуля №4.

Вопросы к экзамену

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.

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»