

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 27.10.2025 13:17:44
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

ЭП(6)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»**

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



УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий кафедрой ТОППП
имени А.Ф. Коршуновой

Антошина К.А. *К.А.*

« 03 » 02 2025 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по практике

Б2.0.02 УЧЕБНАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

Укрупненная группа направлений подготовки

19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии»

Программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Технология мучных и кондитерских изделий

Разработчик:

Ст. преподаватель *Кириллова* Кириллова Н.В.

ОМ рассмотрен и утвержден на заседании кафедры
от «03» февраля 2025 г., протокол № 19

Донецк 2025

Паспорт

оценочных материалов по практике

УЧЕБНАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной дисциплины

№	Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	2	3	4	5
1.	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	1. Общая характеристика предприятия, коммунальное обеспечение предприятия	5
2.	УК-2.	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	2. Структура управления предприятием	
3.	УК-3.	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	3. Основные технологические схемы производства	
4.	УК-4.	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	4. Технологическая служба предприятия	
5.	УК-6.	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	5. Охрана труда и техника безопасности на предприятии	
6.	УК-9.	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	6. Электрическое и коммунальное обеспечение предприятия	
7.	ПК-1	Выполняет лабораторный контроль	7. Индивидуальное задание	

		качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		
8.	ПК-2	Осуществляет информационно-аналитическую поддержку принятия управленческих решений по обеспечению конкурентоспособности организации на рынках пищевой и перерабатывающей промышленности		
9.	ПК-3	Способен оперативно управлять технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
10	ПК-4	Способен управлять организационно-технологического процессом производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
11	ПК-5	Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
12	ПК-6	Способен организовывать Эффективное стратегическое Управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
13	ПК-8	Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий пищевой промышленности, работающих с растительным сырьем		

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	УК-1	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2 _{УК-1} Определяет и ранжирует информацию, требуемую решения поставленной задачи. ИДК-3 _{УК-1} Осуществляет информации для решения поставленной задачи. ИДК-4 _{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы. ИДК-5 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки	1. Общая характеристика предприятия, коммунальное обеспечение предприятия 2. Структура управления предприятием 3. Основные технологические схемы производства 4. Технологическая служба предприятия 5. Охрана труда и техника безопасности на предприятии 6. Электрическое и коммунальное обеспечение предприятия 7. Индивидуальное задание	Отчет
2.	УК-2	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта. ИДК-2 _{УК-2} Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения. ИДК-3 _{УК-2} Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ решения поставленных задач. ИДК-4 _{УК-2} В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы. ИДК-5 _{УК-2} Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач		
3	УК-3	ИДК-1 _{УК-3} Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели.		

		ИДК-2_{ук-3} При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды. ИДК-3_{ук-3} Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата. ИДК-4_{ук-3} Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает ИДКеи других членов команды для достижения поставленной цели. ИДК-5_{ук-3} Соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат		
4	УК-4	ИДК-1_{ук-4} Выбирает стиль делового общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия. ИДК-2_{ук-4} Выполняет перевод профессиональных деловых текстов с иностранного языка на государственный язык Российской Федерации и с государственного языка Российской Федерации на иностранный. ИДК-3_{ук-4} Ведет деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции. ИДК-4_{ук-4} Представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях		
5	УК-6	ИДК-1_{ук-6} Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей. ИДК-2_{ук-6} Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго- средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения. ИДК-3_{ук-6} Использует основные возможности и инструменты		

		непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда		
6	УК-9	ИДК-1_{УК-9} Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру. ИДК-2_{УК-9} Знает предмет, цель, роль и место адаптивной физической культуры в социальной и профессиональной сферах. ИДК-3_{УК-9} Умеет дифференцированно использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах с учетом особенностей лиц с отклонениями в состоянии здоровья. ИДК-4_{УК-9} Имеет опыт применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах		
7	ПК-1	ИДК-1_{ПК-1} Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья микробиологический и химико-бактериологический анализ состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; ИДК-2_{ПК-1} Проводит организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; ИДК-3_{ПК-1} Проводит лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		
8	ПК-2	ИДК-1_{ПК-2} Применяет знания по основам маркетинговой информационной системы организации для поддержки принятия управленческих решений по обеспечению конкурентоспособности организации на рынках пищевой и перерабатывающей промышленности; ИДК-2_{ПК-2} Формирует маркетинговую стратегию организации на основе мониторинга, анализа и прогнозирования		

		товарных рынков и рынков факторов производства в области пищевой и перерабатывающей промышленности; ИДК-3_{ПК-2} Осуществляет мониторинг, анализ и прогнозирование товарных рынков и рынков факторов производства в области пищевой перерабатывающей Промышленности		
9	ПК-3	ИДК-1ПК-3 Осуществляет технологические операции хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями; ИДК-2ПК-3 Осуществляет контроль технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями; ИДК-3ПК-3 Осуществляет контроль технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями; ИДК-4ПК-3 Осуществляет контроль технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов в соответствии с техническими инструкциями; ИДК-5ПК-3 Осуществляет контроль технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями		
10	ПК-4	ИДК-1_{ПК-4} Осуществляет контроль технологического процесса хранения и переработки зерна и семян; ИДК-2_{ПК-4} Осуществляет контроль технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; ИДК-3_{ПК-4} Осуществляет контроль технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков; ИДК-4_{ПК-4} Осуществляет контроль технологического процесса производства консервов и пищевых концентратов; ИДК-5_{ПК-4} Осуществляет контроль технологического процесса производства растительных масел, жиров и		

11	ПК-5	Жирозаменителей		
		ИДК-1 _{ПК-5} Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья;		
		ИДК-2 _{ПК-5} Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;		
12	ПК-6	ИДК-3 _{ПК-5} Разрабатывает системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья		
		ИДК-1 _{ПК-6} Разрабатывает новые технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;		
		ИДК-2 _{ПК-6} Проводит исследования новых технологий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
13	ПК-8	ИДК-3 _{ПК-6} Внедряет новые технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
		ИДК-1 _{ПК-8} Использует программные продукты в проектировании предприятий индустрии питания		
		ИДК-2 _{ПК-8} Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта;		
		ИДК-3 _{ПК-8} Обеспечивает информационное сопровождение проектной деятельности		

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 1.2 Критерии диагностики знаний обучающихся и успешного прохождения практической подготовки (зачет с оценкой - написание и защита отчета)

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
---	--------------------------	-------------

90-100	«Отлично» (5)	отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10%)
75-79		в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15%)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	с возможностью повторной аттестации
0-34		с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного материала	Краткая характеристика оценочного материала	Представление оценочного материала
1	Отчет по результатам прохождения практики	Отчёт по технологической практике — это структурированный документ, в котором отражаются все аспекты работы студента при прохождении практики. Он служит документальным подтверждением полученного опыта и демонстрацией способности студента в дальнейшем применять знания на практике. Отчёт состоит из разделов, включающих теоретическую информацию и аналитические данные технологических процессов предприятий различных отраслей при производстве продукции, в том числе индивидуальное задание. В заключительной части отчета обучающийся формулирует не только итоговые результаты учебной практики, но и замечания по работе предприятия, а также рекомендации.	Программа практической подготовки, индивидуальные задания

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

Процедура проведения аттестации по учебной практике зачет с оценкой: форма написание отчета, вид – защита отчета.

Сумма баллов за изучение теоретической части по программе практической подготовки составляет 100 баллов. Знания, полученные при прохождении практики оформляются обучающимся в виде отчета, который защищается обучающимся.

Темы индивидуального задания

1. Организационная форма и тип предприятия, его уставные функции. Структура аппарата управления.
2. Характеристика видов продукции, выпускаемой предприятием
3. Организация снабжения сырьём предприятия.
4. Организация хранения скоропортящихся продуктов на предприятии.
5. Организация хранения продуктов с длительными сроками хранения на предприятии.
6. Краткая характеристика технологического процесса производства хлебопекарной/кондитерской/макаронной продукции.
7. Документация на продукцию, производимую предприятием.
8. Оборудование для подготовки сырья к пуску в производство.
9. Оборудование для смешивания компонентов рецептуры, образования однородных смесей.
10. Оборудование для формования полуфабрикатов.
11. Оборудование для тепловой (выпечки, сушки) обработки полуфабрикатов.
12. Оборудование для охлаждения/выстойки/стабилизации продукции.
13. Оборудование для хранения сырья и полуфабрикатов, готовой продукции на предприятии.
14. Организация соблюдения техники безопасности на предприятии.
15. Планировка помещений предприятий питания и расстановка оборудования.

Лист изменений и дополнений

№	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры на котором были рассмотрены изменения	Подпись зав. кафедрой