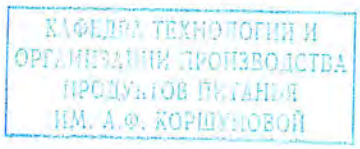
Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 08:27:05
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

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 А.Ф. КОРШУНОВОЙ



УТВЕРЖДАЮ:
Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
_____ К.А. Антошина
«24» февраля 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Б2.О.01 УЧЕБНАЯ ОЗНАКОМИТЕЛЬНАЯ ПРАКТИКА

(шифр и наименование дисциплины)

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

Профиль: Технология мучных и кондитерских изделий
(наименование профиля подготовки)

Разработчик:
д-р экон.наук, доцент (должность) _____ (подпись) К.А. Антошина (ФИО)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от «24» февраля 2026 года протокол № 26

Донецк 2026

Паспорт
оценочных материалов по практике
Б2.О.01 Учебная ознакомительная практика
(наименование практики)

Перечень компетенций, формируемых в результате прохождения учебной ознакомительной практики

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1.	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Ознакомление студентов с целями, задачами и структурой учебной практики. Проведение инструктажа по технике безопасности, охране труда и противопожарной безопасности в учебных помещениях. Знакомство с историей, миссией и структурой университета, основными образовательными программами и внутренними нормативными документами, регулирующими учебный процесс. Ознакомление с внутренней инфраструктурой университета.	2
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	Получение методических рекомендаций, формирование индивидуального графика прохождения практики.	2
3.	УК-3	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Проведение обзорных экскурсий по учебным корпусам, библиотеке, административным и вспомогательным подразделениям. Демонстрация ресурсов информационно-образовательной среды вуза.	2
4.	УК-4	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	Встречи с представителями кафедры и факультета, ознакомление с направлениями подготовки, перспективами профессионального развития, требованиями к уровню компетенций студентов. Изучение должностной инструкции технолога на предприятиях разных отраслей пищевой промышленности. Анализ условий хранения и приемки сырья и полуфабрикатов. Теоретическое изучение нормативных требований к условиям приема, хранения и	2

.№ п/п	Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
			первичной обработки сырья и полуфабрикатов, включая параметры товарного соседства, допустимые сроки хранения, температурные режимы и средства транспортировки в заготовительные цеха. Знакомство с производственной логистикой заготовительных подразделений. Ознакомление с функциями и задачами основных цехов и технологических линий на примере типовой производственной программы. Изучение ассортимента сырья и выпускаемой продукции. Анализ видов перерабатываемого сырья и выпускаемых полуфабрикатов в различных производственных подразделениях, их классификация и специфика применения в технологическом процессе.	
5.	УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	Формирование отчета и выполнение индивидуального задания.	2
6.	УК-9	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	Формирование отчета и выполнение индивидуального задания.	2
7.	ПК-1	Выполняет лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Контроль соответствия качества и безопасности продукции.	2
8.	ПК-2	Осуществляет информационно-аналитическую поддержку принятия управленческих решений по обеспечению конкурентоспособности организации на рынках пищевой и перерабатывающей промышленности	Формирование отчета и выполнение индивидуального задания.	2
9.	ПК-3	Способен оперативно управлять технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных	Моделирование структуры технологических линий. Ознакомление с принципами организации технологических участков и линий в	2

.№ п/п	Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
		технологических линиях	заготовительных цехах, последовательностью операций, требованиями к санитарии и поточности производства.	
10.	ПК-4	Способен управлять организационно-технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Изучение технологического оснащения. Теоретическое рассмотрение типов оборудования, применяемого в заготовительных цехах (механическое, немеханическое, холодильное и др.), принципов его работы, назначения и требований к эксплуатации.	2
11.	ПК-5	Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Общее состояние отрасли в Донецкой Народной Республике (в т.ч. характеристика предприятия). Анализ сырьевой базы отрасли, анализ конкурентной среды на примере предприятия.	2
12.	ПК-6	Способен организовывать эффективное стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях	Тенденции и перспективы отрасли / развития конкретного предприятия по производству пищевых продуктов.	2
13.	ПК-8	Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий пищевой промышленности, работающих с растительным сырьем	Моделирование технологических процессов производства пищевых продуктов.	2

Таблица 1 – Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код контро-лируемой компе-тенции	Показатель оценивания (знания, умения, навыки)	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Наимено-вание оценочного средства
1.	УК-1	ИДК-1$_{УК-1}$ Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними ИДК-2$_{УК-1}$ Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению ИДК-3$_{УК-1}$ Критически оценивает надежность источников информации, работает с противоречивой информацией из разных источников ИДК-4$_{УК-1}$ Разрабатывает и аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	Ознакомление студентов с целями, задачами и структурой учебной практики. Проведение инструктажа по технике безопасности, охране труда и противопожарной безопасности в учебных помещениях. Знакомство с историей, миссией и структурой университета, основными образовательными программами и внутренними нормативными документами, регулирующими учебный процесс. Ознакомление с внутренней инфраструктурой университета.	Собеседование
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	Получение методических рекомендаций, формирование индивидуального графика прохождения практики.	Собеседование, отчет
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	Проведение обзорных экскурсий по учебным корпусам, библиотеке, административным и вспомогательным подразделениям. Демонстрация ресурсов информационно-образовательной	Собеседование, отчет

№ п/п	Код контро-лируемой компе-тенции	Показатель оценивания (знания, умения, навыки)	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Наимено-вание оценочного средства
		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 идеи других членов команды для достижения поставленной цели. ИДК-5$_{УК-3}$ Соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат.	среды вуза.	
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.	Встречи с представителями кафедры и факультета, ознакомление с направлениями подготовки, перспективами профессионального развития, требованиями к уровню компетенций студентов. Изучение должностной инструкции технолога на предприятиях разных отраслей пищевой промышленности. Анализ условий хранения и приемки сырья и полуфабрикатов. Теоретическое изучение нормативных требований к условиям приема, хранения и первичной обработки сырья и полуфабрикатов, включая параметры товарного соседства, допустимые сроки хранения, температурные режимы и средства транспортировки в заготовительные цеха. Знакомство с производственной логистикой заготовительных подразделений. Ознакомление с функциями и задачами основных цехов и технологических линий на примере типовой производственной программы. Изучение ассортимента сырья и выпускаемой продукции. Анализ видов перерабатываемого сырья и выпускаемых полуфабрикатов в различных производственных подразделениях, их классификация и специфика применения в	Собеседование

№ п/п	Код контро-лируемой компе-тенции	Показатель оценивания (знания, умения, навыки)	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Наимено-вание оценочного средства
			технологическом процессе.	
5.	УК-6	ИДК-1$_{УК-6}$ Оценивает свои ресурсы и их пределы (личностные, ситуативные, временные), оптимально их использует для успешного выполнения порученного задания ИДК-2$_{УК-6}$ Определяет приоритеты профессионального роста и способы совершенствования собственной деятельности на основе самооценки по выбранным критериям ИДК-3$_{УК-6}$ Выстраивает гибкую профессиональную траекторию, используя инструменты непрерывного образования, с учетом накопленного опыта профессиональной деятельности и динамично изменяющихся требований рынка труда	Формирование отчета и выполнение индивидуального задания.	
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.	Формирование отчета и выполнение индивидуального задания.	
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	Контроль соответствия качества и безопасности продукции.	

№ п/п	Код контро-лируемой компе-тенции	Показатель оценивания (знания, умения, навыки)	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Наимено-вание оценочного средства
		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 и перерабатывающей промышленности;	Формирование отчета и выполнение индивидуального задания.	
9.	ПК-3	ИДК-1$_{ПК-3}$ Осуществляет технологические операции хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями; ИДК-2$_{ПК-3}$ Осуществляет контроль технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими	Моделирование структуры технологических линий. Ознакомление с принципами организации технологических участков и линий в заготовительных цехах, последовательностью операций, требованиями к санитарии и поточности производства.	

№ п/п	Код контро-лируемой компе-тенции	Показатель оценивания (знания, умения, навыки)	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Наимено-вание оценочного средства
		инструкциями; ИДК-3$_{ПК-3}$ Осуществляет контроль технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями; ИДК-4 $_{ПК-3}$ Осуществляет контроль технологических операций производства консервов и пищеконцентратов в соответствии с технологическими инструкциями ИДК-5$_{ПК-3}$ 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 пищеконцентратов; ИДК-5$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей;	Изучение технологического оснащения. Теоретическое рассмотрение типов оборудования, применяемого в заготовительных цехах (механическое, немеханическое, холодильное и др.), принципов его работы, назначения и требований к эксплуатации.	
11.	ПК-5	ИДК-1$_{ПК-5}$ Организовывает 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	Общее состояние отрасли в Донецкой Народной Республике (в т.ч. характеристика предприятия). Анализ сырьевой базы отрасли, анализ конкурентной среды на примере предприятия.	

№ п/п	Код контро-лируемой компе-тенции	Показатель оценивания (знания, умения, навыки)	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Наимено-вание оценочного средства
		растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; ИДК-3$_{ПК-5}$ Разрабатывает системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья;		
12.	ПК-6	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 ИДК-3$_{ПК-6}$ Внедряет новые технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;	Тенденции и перспективы отрасли / развития конкретного предприятия по производству пищевых продуктов.	
13.	ПК-8	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	Моделирование технологических процессов производства пищевых продуктов.	

По результатам оценки качества отчета о прохождении учебной ознакомительной практики комиссией выставляется максимальная оценка 60 баллов.

Критерии оценки знаний и практических навыков, обучающихся по итогам прохождения учебной ознакомительной практики:

Таблица 4 – Критерии и шкала оценивания по оценочному средству отчет

Баллы	**Критерии оценки**
1	2
56-60 баллов	Отчет о прохождении учебной ознакомительной практики оформлен в полном соответствии с требованиями, определенными в программе прохождения практики. Он содержит не только аналитический материал по требованиям программы, но и его глубокую обоснованную оценку. Отчет высоко оценен согласно отзывам руководителей от базы практики и кафедры.
51-55 баллов	Отчет о прохождении учебной ознакомительной практики оформлен в полном соответствии с требованиями, определенными в программе прохождения учебной ознакомительной.
49-50 баллов	Отчет о прохождении учебной ознакомительной практики оформлен в соответствии с требованиями, определенными в программе прохождения практики.
46-48 баллов	Отчет о прохождении учебной ознакомительной практики оформлен в соответствии с требованиями, определенными в программе прохождения практики, однако отдельные вопросы (не более двух) рассмотрены недостаточно. Допущены отдельные ошибки при письменном изложении собранного материала в отчете. Отчет высоко (положительно) оценен согласно отзывам руководителей от базы практики и кафедры.
44-45 баллов	Отчет о прохождении учебной ознакомительной практики оформлен в соответствии с требованиями, определенными в программе прохождения практики. Однако отдельные вопросы (не более двух) рассмотрены недостаточно. Допущены отдельные ошибки при письменном изложении собранного материала в отчете.
41-43 баллов	Отчет о прохождении учебной ознакомительной практики оформлен с некоторыми отклонениями от требований, определенными в программе прохождения практики. Отдельные вопросы (не более трех) рассмотрены недостаточно. Допущены отдельные ошибки при письменном изложении собранного материала и его аналитической обработке в отчете. В целом, доклад обучающегося позволяет признать удовлетворительный уровень его подготовки. Отчет положительно оценен согласно отзывам руководителей от базы практики и кафедры
40 баллов	В отчете о прохождении учебной ознакомительной практики не рассмотрены отдельные вопросы, определенные программой практики. Допущены существенные ошибки при изложении и аналитической обработке собранного во время прохождения практики материала. Отчет положительно (удовлетворительно) оценен согласно отзывам руководителей от базы практики и кафедры, отзывы имеют существенные замечания относительно качества аналитического материала и его оформления.

Менее 40 баллов	В отчете о прохождении учебной ознакомительной практики не рассмотрены два и более вопроса, определенные программой. Допущены грубые ошибки при письменном изложении в отчете собранного материала.

По результатам собеседования (защиты отчета о прохождении учебной ознакомительной практики) комиссией выставляется максимальная оценка в 40 баллов.

Таблица 5 – Критерии и шкала оценивания по оценочному средству собеседование (защита отчета по учебной ознакомительной практике)

Баллы	**Критерии оценки**
1	2
38-40 баллов	При защите обучающийся продемонстрировал свободное владение информацией, собранной им во время прохождения учебной ознакомительной практики, интеграцию полученных в университете и на базе практики практических и теоретических знаний.
35-37 баллов	При защите обучающийся продемонстрировал свободное владение информацией, собранной им при прохождении практики, интеграцию полученных в университете и на базе практики практических и теоретических знаний. Отчет высоко оценен согласно отзывам руководителей от базы практики и кафедры
30-35 баллов	При защите обучающийся продемонстрировал свободное владение информацией, собранной им во время прохождения учебной ознакомительной практики. Отчет высоко оценен согласно отзывам руководителей от базы практики и кафедры, однако содержит замечания по выполнению индивидуального задания
25-30 баллов	Доклад обучающегося при защите позволяет признать хороший уровень его подготовки.
22-25 баллов	При защите отчета обучающимся допущены незначительные ошибки. В целом, доклад обучающегося позволяет признать хороший уровень его подготовки. Отчет положительно оценен согласно отзывам руководителей от базы практики и кафедры
20 баллов	При защите отчета обучающимся допущено несколько ошибок. Доклад обучающегося и ответы на поставленные при защите вопросы позволяют признать общий уровень его подготовки удовлетворительным.
Менее 20 баллов	Допущены грубые ошибки в ответах на вопросы в ходе защиты. Доклад не раскрывает содержания отчета и проведенной работы. При защите обучающимся не представлено ни одного правильного ответа на поставленные вопросы. Обучающийся отказался отвечать на вопросы.

Формой отчетности обучающегося по учебной ознакомительной практике является представление письменного отчета, подписанного на титульном листе руководителем практики от кафедры технологии и организации производства продуктов питания им. А.Ф. Коршуновой

Отчет по учебной ознакомительной практике содержит аналитическую часть, и индивидуальное задание. Аналитическая часть отчета по учебной ознакомительной практике представляет собой совокупность аналитических таблиц, которые на основе собранных общих данных о предприятии-базе практики отражают его производственный процесс. Помимо описательного и аналитического материала обучающийся должен представить собственные рекомендации по совершенствованию производственной деятельности на

предприятии и сделать обоснованные выводы по результатам практики.

Индивидуальное задание представляет собой теоретическое и аналитическое исследование, тема которого соответствует теме, выданной руководителем практики от кафедры технологии и организации производства продуктов питания им. А. Ф. Коршуновой

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Система оценивания
практической подготовки при прохождении практики

Форма контроля	**Максимальное количество баллов**	
	За вид работы	**Всего**
Текущий контроль: содержательная часть отчета; индивидуальное задание; защита работы	 40 20 40	 40 20 40
Промежуточная аттестация	зачёт с оценкой	100
Итого за семестр	100	

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов	**По государственной шкале**	**Определение**
90-100	«Отлично» (5)	отлично – обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
80-89	«Хорошо» (4)	хорошо – обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.) в целом правильно выполненная работа с незначительнымколичеством ошибок (до 10 %)
75-79		хорошо – обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям,

Сумма баллов	По государственной шкале	Определение
		рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)в целом правильно выполненная работа с незначительнымколичеством ошибок (до 15 %)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно, неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		Удовлетворительно – обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно»(2)	неудовлетворительно – обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения профессиональных задач с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно – с обязательным повторным прохождением практической подготовки при прохождениипрактики

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

1. Составить классификацию продукции растительного происхождения (по типу сырья, технологии, назначению).
2. Подготовить презентацию об этапах технологического процесса переработки овощей.
3. Составить схему организации предприятия по переработке зерна.
4. Изучить нормативные документы (ГОСТ, СанПиН, ТР ТС) на продукцию растительного происхождения и оформить краткий обзор.
5. Разработать блок-схему технологического процесса производства консервированных томатов.
6. Подготовить сравнительный анализ способов сушки фруктов.
7. Описать требования к санитарному состоянию перерабатывающих цехов.
8. Составить перечень лабораторного оборудования для контроля качества муки.
9. Разработать памятку по технике безопасности при работе с термическим оборудованием.
10. Изучить способы очистки и мойки растительного сырья — составить краткую инструкцию.
11. Составить таблицу с описанием физических показателей качества зерна.
12. Провести обзор современных технологий переработки растительного сырья (например, инфракрасная сушка, вакуумная сушка).
13. Разработать технологическую схему производства яблочного сока прямого отжима.
14. Описать этапы приемки растительного сырья на предприятии.
15. Подготовить характеристику одной из пищевых добавок, применяемых в переработке овощей.
16. Составить план санитарной обработки помещения для хранения овощей.
17. Разработать алгоритм проведения органолептической оценки продукции (по образцу).
18. Составить схему хранения зерна и зернопродуктов на складе.
19. Провести анализ систем стандартизации и сертификации пищевой продукции в РФ.
20. Описать оборудование для тепловой обработки растительного сырья.
21. Изучить современные упаковочные материалы для растительной продукции и классифицировать их.
22. Составить краткий отчет о технологии производства крахмала из картофеля.
23. Разработать модель производственного маршрута переработки подсолнечника.
24. Подготовить таблицу по микробиологическим показателям растительных продуктов.
25. Описать требования к организации хранения продукции с коротким сроком годности (свежие ягоды, зелень).
26. Составить таблицу по видам дефектов продукции растительного происхождения и причинам их возникновения.
27. Разработать памятку по организации производственного контроля качества.
28. Составить схему системы контроля критических точек (HACCP) на предприятии по переработке плодов.
29. Подготовить сравнительный анализ способов переработки сои.
30. Описать принцип действия сепаратора для очистки зерна.
31. Разработать проект мини-завода по переработке овощей (структурная схема).
32. Подготовить презентацию на тему «Биоактивные компоненты растительной продукции».

33. Изучить и описать физико-химические показатели качества повидла.
34. Составить классификацию отходов пищевых производств растительного сырья.
35. Разработать памятку по экологическим аспектам переработки растительной продукции.
36. Описать особенности хранения растительных масел.
37. Составить обзор оборудования для измельчения растительного сырья.
38. Разработать схему водоподготовки для пищевого производства.
39. Составить инструкцию по работе с лабораторными весами и влагомерами.
40. Провести анализ факторов, влияющих на потери витаминов при термической обработке.
41. Подготовить характеристику ферментов, применяемых в переработке растительного сырья.
42. Разработать таблицу с нормами выхода готовой продукции из сырья.
43. Составить план лабораторного контроля качества готовой продукции.
44. Изучить и описать этапы производства растительных концентратов и экстрактов.
45. Разработать памятку для сотрудников цеха по соблюдению санитарных норм.
46. Провести обзор инноваций в переработке растительного сырья (за последние 5 лет).
47. Составить карту рисков на примере производства овощных консервов.
48. Описать методы определения содержания нитратов в овощах.
49. Разработать алгоритм утилизации отходов после переработки картофеля.
50. Составить мини-отчет об использовании вторичных продуктов переработки (жмых, выжимка и т.д.).