Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 16:11:30
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

отп(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:
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)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

-
(наименование профиля подготовки)

Разработчик:
д-р экон.наук, доцент _____ К.А. Антошина
(должность) (подпись) (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. Получение методических рекомендаций, формирование индивидуального графика прохождения практики. Знакомство с историей, миссией и структурой университета, основными образовательными программами и внутренними нормативными документами, регулирующими учебный процесс. Ознакомление с внутренней инфраструктурой университета. Проведение обзорных экскурсий по учебным корпусам, библиотеке, административным и вспомогательным подразделениям. Демонстрация ресурсов информационно-образовательной среды вуза. Встречи с представителями кафедры и факультета, ознакомление с направлениями подготовки, перспективами профессионального развития, требованиями к уровню компетенций студентов.	2
2.	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
3.	УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	Изучение должностной инструкции технолога на различных предприятиях общественного питания. Контроль соответствия качества и безопасности продукции. Формирование отчета и выполнение индивидуального задания.	2

.№ п/п	Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
4.	ПК-1	Способен оперативно управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	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 заготовительных цехов (овощного, мясо-рыбного, зелени, по доработке полуфабрикатов) 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. Изучение технологического оснащения. Теоретическое рассмотрение типов оборудования, применяемого в заготовительных цехах (механическое, немеханическое, холодильное и др.), принципов его работы, назначения и требований к эксплуатации. Характеристика предприятия общественного питания (его история, расположение, оснащение). Анализ конкурентной среды предприятия общественного питания. Тенденции и перспективы развития предприятия общественного питания на конкретном примере. Моделирование структуры технологических линий. Ознакомление с принципами организации технологических участков и линий в заготовительных цехах, последовательностью операций, требованиями к санитарии и поточности производства. Моделирование технологических процессов производства полуфабрикатов.	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. Получение методических рекомендаций, формирование индивидуального графика прохождения практики. Знакомство с историей, миссией и структурой университета, основными образовательными программами и внутренними нормативными документами, регулирующими учебный процесс. Ознакомление с внутренней инфраструктурой университета. Проведение обзорных экскурсий по учебным корпусам, библиотеке, административным и вспомогательным подразделениям. Демонстрация ресурсов информационно-образовательной среды вуза. Встречи с представителями кафедры и факультета, ознакомление с направлениями подготовки, перспективами профессионального развития, требованиями к уровню компетенций студентов.	Собеседование
2.	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	Формирование отчета и выполнение индивидуального задания.	Собеседование, отчет

№ п/п	Код контро-лируемой компе-тенции	Показатель оценивания (знания, умения, навыки)	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Наимено-вание оценочного средства
		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		
3.	УК-11	ИДК-1$_{УК-11}$ Разрабатывает мероприятия, направленные на профилактику и предупреждение проявлениям экстремизма, терроризма и иных правонарушений ИДК-2$_{УК-11}$ Обосновывает свою нетерпимость к коррупционному поведению ИДК-3$_{УК-11}$ Применяет основные приемы соблюдения нравственных, этических и правовых норм в профессиональной сфере	Изучение должностной инструкции технолога на различных предприятиях общественного питания. Контроль соответствия качества и безопасности продукции. Формирование отчета и выполнение индивидуального задания.	Собеседование, отчет
4.	ПК-1	ИДК-1$_{ПК-1}$ Разрабатывает планы размещения оборудования, технологического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятых в организации технологии производства продукции ИДК-2$_{ПК-1}$ Осуществляет расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации принятой технологии производства продукции ИДК-3$_{ПК-1}$ Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака	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 заготовительных цехов (овощного, мясо-рыбного, зелени, по доработке полуфабрикатов) на примере типовой производственной программы. Изучение ассортимента сырья и	Собеседование

№ п/п	Код контро-лируемой компе-тенции	Показатель оценивания (знания, умения, навыки)	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Наимено-вание оценочного средства
		продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-4$_{ПК-1}$ Проводит маркетинговые исследования передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	выпускаемой продукции. Анализ видов перерабатываемого сырья и выпускаемых полуфабрикатов в различных производственных подразделениях, их классификация и специфика применения в технологическом процессе. Изучение технологического оснащения. Теоретическое рассмотрение типов оборудования, применяемого в заготовительных цехах (механическое, немеханическое, холодильное и др.), принципов его работы, назначения и требований к эксплуатации. Характеристика предприятия общественного питания (его история, расположение, оснащение). Анализ конкурентной среды предприятия общественного питания. Тенденции и перспективы развития предприятия общественного питания на конкретном примере. Моделирование структуры технологических линий. Ознакомление с принципами организации технологических участков и линий в заготовительных цехах, последовательностью операций, требованиями к санитарии и поточности производства. Моделирование технологических процессов производства полуфабрикатов.	

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. Анализ процесса размораживания мяса и мясопродуктов на предприятии.
2. Анализ приемов производства порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса.
3. Анализ производства панированных полуфабрикатов из мяса говядины.
4. Анализ производства мясных рубленых натуральных полуфабрикатов и полуфабрикатов из котлетной массы.
5. Условия хранения мяса и мясопродуктов на производстве. Предложения по их совершенствованию.
6. Анализ производства мелкокусковых полуфабрикатов из баранины и свинины.
7. Анализ хранения, обработки и приготовления полуфабрикатов из субпродуктов.
8. Анализ схемы технологического процесса обработки птицы на производстве.
9. Анализ ассортимента и процесса производства порционных полуфабрикатов из птицы.
10. Анализ ассортимента и процесса производства рубленых полуфабрикатов из птицы. Предложения по совершенствованию ассортимента полуфабрикатов.
11. Предложения по совершенствованию процесса механической обработки пищевых отходов из птицы и расширению ассортимента полуфабрикатов из них.
12. Процесс механической обработки чешуйчатой рыбы. Определение количества отходов при обработке рыбы на предприятии.
13. Анализ использования рыбных отходов на предприятии.
14. Обработка нерыбных морепродуктов. Предложения по расширению ассортимента полуфабрикатов из них.
15. Производство порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из чешуйчатой рыбы.
16. Анализ процесса механической обработки осетровых пород рыб. Определение норм отходов.
17. Анализ производства полуфабрикатов из корнеплодов. Предложения по расширению ассортимента полуфабрикатов. Нормы отходов.
18. Механическая обработка картофеля. Определение процента отходов. Предложения по сокращению отходов, нормы отходов.
19. Механическая обработка салатных овощей и зелени на производстве. Предложения по сокращению отходов при их обработке.
20. Анализ ассортимента полуфабрикатов из корнеплодов. Определение процента отходов. Рациональное использование корнеплодов.
21. Анализ особенностей обработки свежих грибов на производстве. Предложения по расширению их использования.
22. Формы нарезки овощей и использование этих овощей в процессе приготовления блюд.
23. Рациональное использование отходов из овощей на производстве.
24. Анализ ассортимента полуфабрикатов из капустных и луковых овощей. Определение процента отходов, рациональное использование капустных и луковых овощей.
25. Анализ ассортимента морепродуктов. Особенности их кулинарной обработки, производство полуфабрикатов: ракообразные, мягкотелые моллюски, иглокожие, морские водоросли и др.