Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 09:14:53
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce[illegible]

о ПДЖ(6) 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

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

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМ. А.Ф. КОРШУНОВОЙ

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по дисциплине

**Б.2.О.03 (П) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ ПРАКТИКА**
(шифр и наименование учебной дисциплины)

19.03.03 Продукты питания животного происхождения
(код и наименование направления подготовки)

Технология мяса и мясных продуктов
(наименование профиля)

Разработчик:

| к.т.н., доцент | | Владимиров С.В. |
|---|---|---|
| (должность) | (подпись) | (ФИО) |

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

Донецк 2026 г.

**Паспорт**
**оценочных материалов по практике**

## Б2.О.03 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения практики

| № п/п | Код и наименование контролируемой компетенции | Контролируемые разделы практики | Этапы формирования (семестр изучения) |
|---|---|---|---|
| 1 | 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 | Раздел 3. Общие вопросы организации деятельности на предприятии | 5 |
| 2 | ПК-3 Организует производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия | 5 |
| 3 | ПК-4 Разрабатывает мероприятия безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия | Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия<br>Раздел 2. Организация снабжения предприятия сырьем. Организация складского хозяйства. | 5 |
| 4 | ПК-6 Оперативно управляет производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия<br>Раздел 2. Организация снабжения предприятия сырьем. Организация складского хозяйства.<br>Раздел 4. Организация производственной деятельности в цехах предприятия | 5 |

## Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

| № п/п | Код контролируемой компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции | Контролируемы е разделы (темы) практики | Наименование оценочного средства |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 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 | ИДК-1$_{УК-2}$ Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта.<br>ИДК-2$_{УК-2}$ Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения.<br>ИДК-3$_{УК-2}$ Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ решения поставленных задач | Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия | Отчет о прохождении практики |
| 2 | ПК-3 Организует производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | ИДК-1$_{ПК-3}$ Организует технологические операции по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов<br>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<br>ИДК-3$_{ПК-3}$ Организует выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями | Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия | Отчет о прохождении практики |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 3 | ПК-4 Разрабатывает мероприятия безопасности при возникновени и экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспеч ения предприятия | ИДК-1$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции<br>ИДК-2$_{ПК-4}$ Разрабатывает меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия<br>ИДК-3$_{ПК-4}$ Организует инструктаж подчиненных по нормам и мерам безопасности на производстве | Раздел 1. Обща я организационн ая характеристика предприятия<br>Раздел 2. Организация снабжения предприятия сырьем. Организация складского хозяйства. | Отчет о прохожден ии практики |
| 4 | ПК-6 Оперативно управляет производством продуктов питания животного происхождения на автоматизиров анных технологическ их линиях | ИДК-1$_{ПК-6}$ Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения<br>ИДК-2$_{ПК-6}$ Осуществляет оформление изменений в технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения<br>ИДК-3$_{ПК-6}$ Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения | Раздел 1. Обща я организационн ая характеристика предприятия<br>Раздел Организация снабжения предприятия сырьем. Организация складского хозяйства.<br>Раздел Организация производственн ой деятельности в цехах предприятия | Отчет о прохожден |

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Ведение дневника производственной практики» (для очной формы обучения)

| Шкала оценивания (интервал баллов) | ритерии оценивания |
|---|---|
| 30-25 баллов | дневник заполняется аккуратно, своевременно, грамотно, все виды работ представлены в соответствии с требованиями программы практики, носят описательный характер, логически обосновываются |
| 24-15 баллов | дневник заполняется аккуратно, своевременно, грамотно, все виды работ представлены не полно, не профессиональным языком |
| 14-5 баллов | дневник заполнен неаккуратно, не своевременно, записи краткие, не соответствуют требованиям программы. |

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Содержание отчета по практике»

| Шкала оценивания (интервал баллов) | Критерии оценивания |
|---|---|
| 30-25 баллов | объективная самооценка знаний и умений, максимальное выполнение пунктов программы, добросовестное заполнение всех пунктов, наличие предложений по улучшению практики, приложения |
| 24-15 баллов | наблюдается незначительное нарушения в объективной самооценке собственных знаний и умений (не оценены некоторые пункты), допускаются недочеты при заполнении пунктов отчета (не оценены некоторые пункты) |
| 14-5 баллов | отсутствуют предложения по улучшению практики, не объективная самооценка своей практической деятельности приложения малоценны или отсутствуют |

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Оформление отчета по практике»

| Шкала оценивания (интервал баллов) | Критерии оценивания |
|---|---|
| 10-9 баллов | Если правильно оформлен титульный лист, оглавление, заглавие и текст, список использованных литературных источников, правильно оформлены приложения, приводится применение иллюстративного материала, грамматика, пунктуация и шрифтовое оформление отчета соответствует предъявляемым требованиям, соблюден график подготовки и сроков сдачи отчета по практике |
| 8-5 баллов | если правильно оформлен титульный лист, оглавление, заглавие и текст, список использованных литературных источников, однако не верно оформлены приложения, приводится применение иллюстративного материала, грамматика, пунктуация и шрифтовое оформление отчёта немного не соответствует предъявляемым требованиям, возможны нарушения график подготовки и сроков сдачи отчёта по практике. |

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Защита отчета по практике»

| Шкала оценивания | Критерии оценивания |
|---|---|
| 30-25баллов | полностью раскрыто содержания отчета; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; показано качество использования средств мультимедиа в докладе; получены достойные ответы на вопросы по отчету по практике. |
| 24-15 баллов | полностью раскрыто содержание отчета; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; показано качество использования средств мультимедиа в докладе; однако не получены достойные ответы на вопросы по отчету по практике. |
| 14-10 баллов | содержание отчета по практике раскрыто не полностью; ораторское искусство, оперирование профессиональной терминологией находится на достойном уровне; не показано умение использования средств мультимедиа в докладе; получены не точные ответы на задаваемые вопросы по отчету по практике. |

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания, знаний, умений, навыков

Дневник практики предполагает детальное хронологическое описание действий практиканта за период пребывания на практике. Это документ, позволяющий оценить практическую деятельность обучающегося. Его заполнение обязательно ежедневно в конце каждого рабочего дня с описанием всего объема выполненных заданий. Дневник является одним из основных отчетных документов по практике и важным источником материалов к написанию отчета.

Отчет по практике - это специфическая форма письменной работы, позволяющая обучающемуся обобщить свои знания, умения и навыки, приобретенные за время прохождения практики. Является основным документом, характеризующим работу обучающегося во время практики.

Цель отчета - осознать и зафиксировать компетенции, приобретенные студентом в результате освоения теоретических курсов и полученные им при прохождении практики. Отчет о прохождении практики составляется в соответствии с программой практики и содержит общие вопросы и сведения о конкретно выполненной работе, а также выводы и рекомендации. Основное содержание отчета составляет развернутое описание выполнения программы практики, со ссылками на использованные в ходе прохождения практики материалы (нормативные акты, должностные инструкции и т.п.).

Отчеты по практике готовятся индивидуально.

Структура отчета:

- титульный лист;
- содержание (перечень приведенных в отчете разделов с указанием страниц);
- введение (цель и задачи практики);
- содержательная часть (определяется программой практики в зависимости от специфики направления подготовки, с учетом профиля подготовки);
- индивидуальное задание (определяется программой практики в

зависимости от специфики направления подготовки, с учетом профиля подготовки);

- заключение (подводятся итоги практики, отмечаются выполнение цели, достижение задач, полученных новых знаний, умений, практического опыта, пожелания и замечания по прохождению практики, предложения по совершенствованию изученного предмета практики в организации);

- список используемой литературы (содержание определяется программой практики и оформляется с учётом методических указаний по практике);

- приложения (соответствующая документация (формы, бланки, схемы, графики и т.п.), которую студент подбирает и изучает при написании отчёта. Эти материалы при определении общего объема не учитываются).

Титульный лист отчёта оформляется по установленной единой форме. Отчёт подготавливается на листах формата А 4.

Защита отчета по практике проходит в том же порядке, что и защита других видов письменных работ студента. Итоговая оценка формируется из умения выступать перед аудиторией и грамотно подготовить защитную речь. При подготовке защиты отчета по практике следует учитывать, что продолжительность выступления в устном исполнении не превышает 15 минут. Главный акцент ставится на целях и задачах, поставленных при выполнении работы, но перед этим дается краткая характеристика предприятию. Затем рассматривается актуальность практики и выполненных заданий (исследований). Студент описывает процесс своей временной работы на занимаемой должности. Заключительным этапом выступления служат приведенные выводы по результатам практики, после которых дается объективная оценка практике.

## Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе практики

Примерные контрольные вопросы, задаваемые студенту на защите отчета:

1. Понятие и характеристика услуг пищевой промышленности и индустрии питания.
2. Современные тенденции развития пищевой промышленности.
3. Государственная политика в сфере пищевой промышленности ДНР и РФ.
4. Особенности регионального рынка пищевой промышленности.
5. Особенности маркетинга в индустрии питания. Результаты маркетингового исследования.
6. Перспективы развития пищевой промышленности г. Донецка.
7. Особенности и специфика рекламы в сфере пищевой промышленности.
8. Выбор маркетинговых посредников.
9. Обязанности работы технолога в пищевой промышленности.
10. Контроль качества продукции и продаж.
11. Анализ ассортимента продукции в пищевой промышленности.

12. Основные показатели использования основных фондов предприятий пищевой промышленности.
13.Основные цели экономики рынка пищевой промышленности.
14. Принципы работы производственного предприятия пищевой промышленности.
15. Организация поставок сырья и полуфабрикатов.
16. Насколько эффективно предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности области обеспечивают потребности региона в продуктах питания?
17. Приведите примеры общих (для нескольких пищевых отраслей) и специфических (для отдельных производств) технологических стадий.
18. Требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции.
19. Правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования
20. Анализ контроля качества сырья и готовой продукции.

Индивидуальные задания на практику, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе практики

1. Анализ процесса замораживания, размораживания мяса и мясопродуктов на предприятии.
2. Характеристика сырья. Пищевая ценность и свойства мяса птицы. Технология полуфабрикатов из мяса птицы.
3. Ассортимент и технология колбасных изделий из мяса птицы.
4. Ассортимент итехнология консервных изделий из мяса птицы
5. Условия хранения мяса и мясопродуктов на производстве. Предложения по их улучшению.
6. Анализ схемы технологического процесса обработки птицы на производстве. Приготовление полуфабрикатов.
7. Предложения по совершенствованию процесса механической обработкипищевых отходов из птицы и расширению ассортимента полуфабрикатов из них.
8. Процесс механической обработки чешуйчатой рыбы. Определение количества отходов при обработке рыбы на предприятии. Анализ рыбных отходов на предприятии.
9. Анализ процесса механической обработки осетровых пород рыб. Определение нормотходов.
10. Посол рыбы. Получение сушеной, копченой и вяленой рыбы.
11. Технология колбасных изделий из мяса птицы.
12. Охлаждение, замораживание и дефростация рыбы.
13. Особенности технологий рыбных консервов.
14. Требования к молоку, первичная обработка, транспортировка и прием молока.
15. Технология питьевого молока и сливок. Характеристика основных способов свертывания молока.
16. Сущность, условия и преимущества процесса замораживания

мяса, виды замораживания.

17. Эффективность использования вторичного мясного сырья в колбасном производстве. Основные направления использования костного остатка. Основные направления технологического использования белков крови.

18. Ассортимент колбасных изделий. Характеристика сырья для колбасного производства. Вязка колбас, сарделек и сосисок.

19. Сущность и назначение процесса измельчения мяса перед посолом. Особенности процесса куттерования мяса. Технология посола мяса, виды посола.

20. Режимы и сроки тепловой обработки колбас. Условия охлаждения колбасных изделий. Режимы копчения колбасных изделий.

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 |
|---|---|---|---|
| | | | |