

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Александровна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 22.10.2026 09:37:52
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

07УПЦ6526

**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 организа-
ции производства продуктов питания
имени А.Ф. Коршуновой



(подпись)

К.А. Антошина

«24» февраля 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по дисциплине

**Б2.В.02(Н) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА –
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА, РАССРЕДОТОЧЕННАЯ**

(шифр и наименование учебной дисциплины)

19.03.03 Продукты питания животного происхождения, 38.03.02 Менеджмент

(код и наименование направления подготовки)

Технологии и управление пищевыми системами

(профиль)

Разработчик:

К.Т.Н., доцент

(должность)



(подпись)

Н.В. Кравченко

(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.В.02(Н) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА –
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА, РАССРЕДОТОЧЕННАЯ**

**Перечень компетенций, формируемых в результате освоения
дисциплины**

№	Код контрол ируемо й компете нции	Формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этап форм ирова ния (семес тр изуче ния)
1	2	3	4	5
	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Организация и проведение заключительных исследований по проблеме. Обсуждение полученных результатов, формулирование выводов	8
	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	Организация и проведение исследований по проблеме, сбор эмпирических данных и их интерпретация.	8
	ПК-1	Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания животного происхождения	Обработка и систематизация полученных данных, и их интерпретация. Обсуждение полученных результатов, формулирование выводов	8
	ПК-2	Проводит исследования по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	Определение объектов и методов исследования. Обсуждение полученных результатов, формулирование выводов	8

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

№	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, определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-2 _{УК-1} При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы. ИДК-3 _{УК-1} Рассматривает возможные варианты решения задачи на основе системного подхода, определяет и оценивает последствия возможных решений задачи.	Организация и проведение исследований по проблеме. Обсуждение полученных результатов, формулирование выводов	Собеседование
2	УК-2	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение ИДК-2 _{УК-2} Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений ИДК-3 _{УК-2} Представляет результаты проекта, предлагает возможности использования и/или совершенствования, при необходимости корректирует способы решения задач	Организация и проведение исследований по проблеме, сбор эмпирических данных и их интерпретация.	Собеседование
3	ПК-1	ИДК-1 _{ПК-1} Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, микробиологический и химико-бактериологический анализ состава сырья ИДК-2 _{ПК-1} Проводит спектральный, полярографический анализ состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-3 _{ПК-1} Проводит химические, физико-химические анализы, органолептические исследования, обрабатывает результаты экспериментов и делает выводы	Обработка и систематизация полученных данных, и их интерпретация. Обсуждение полученных результатов, формулирование выводов	Собеседование

№	Код контролируемой компетенции	Показатель оценивания (знания, умения, навыки)	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
4	ПК-2	ИДК-1 _{ПК-2} Разрабатывает и обосновывает предложения по повышению эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, включая применение пищевых добавок и нутрициологически обоснованных решений, а также внедрение безотходных и малоотходных технологий ИДК-2 _{ПК-2} Моделирует технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ ИДК-3 _{ПК-2} Осуществляет статистическую обработку экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения. Делает выводы и применяет их в практике	Определение объектов и методов исследования. Обсуждение полученных результатов, формулирование выводов	Собеседование

**Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Разноуровневые задачи и ситуационные задания»
по темам смысловых модулей**

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Задачи и ситуационные задания выполнены на очень высоком уровне (даны правильные ответы на 90-100% вопросов/задач)
4	Задачи и ситуационные задания выполнены на высоком уровне (даны правильные ответы на 75-89% вопросов/задач)
3	Задачи и ситуационные задания выполнены на среднем уровне (даны правильные ответы на 60-74% вопросов/задач)
2	Задачи и ситуационные задания выполнены на низком уровне (даны правильные ответы на 35-59% вопросов/задач)
1	Задачи и ситуационные задания выполнены на очень низком уровне (даны правильные ответы на 20-34% вопросов/задач)
0	Задачи и ситуационные задания выполнены на неудовлетворительном уровне (даны правильные ответы на 0-19% вопросов/задач)

**Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Тест»
по темам смысловых модулей**

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
3	Процент правильных ответов составляет 75-100%
2	Процент правильных ответов составляет 50-74%
1	Процент правильных ответов составляет 25-49%
0	Процент правильных ответов составляет 0-24%

Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного материала	Краткая характеристика оценочного материала	Представлени е оценочного материала в перечне
1	Разноуровневые задачи и ситуационные задания	а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела учебной дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей	Задания для решения практических ситуаций
2	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий

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

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 магистрантом 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 магистрантом 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, аналитические обзоры 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 или специальности 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 А4.

Защита отчета 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 следует учитывать, что продолжительность выступления в устном исполнении не превышает 15 минут. Главный акцент ставится на целях и задачах, поставленных при выполнении работы. Затем рассматривается актуальность темы исследования. Заключительным этапом выступления служат приведенные выводы, после которых дается объективная оценка работы.

Перечень вопросов для собеседований (вопросы соответствуют выполнению теме НИР)

1. Современные тенденции формирования ассортимента пищевой продукции.
2. Мясные продукты как эссенциальные факторы питания.
3. Функциональные пищевые продукты как ключевой вектор технологий инновационной пищевой продукции.
4. Принципиальные подходы к проектированию технологий инновационной пищевой продукции.
5. Принципиальные подходы к оценке качества инновационной пищевой продукции из мясного сырья.
6. Современные направления производства мясных чипсов и снековой продукции.
7. Анализ функционально-технологических свойств мясного сырья.
8. Обоснование выбора молочного сырья для производства белково-растительного полуфабриката.
9. Анализ ассортимента пищевых продуктов и полуфабрикатов на основе

молочной сыворотки.

10. Обоснование технологических параметров получения полуфабриката на основе молочной сыворотки.
11. Обоснование параметров сушки полуфабриката на основе молочной сыворотки.
12. Анализ органолептических, физико-химических и микробиологических показателей мясных полуфабрикатов
13. Анализ комплексного показателя качества полуфабриката.
14. Исследование удельной теплоемкости яичных продуктов.
15. Механизм взаимодействия яичных продуктов с водой.