

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце: **ОГПР(б) 24**  
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна  
Должность: Проректор по учебно-методической работе  
Дата подписания: 16.02.2025 13:18:04  
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 КОРШУНОВОЙ А.Ф.**

УТВЕРЖДАЮ:

Зав. кафедрой технологии и  
организации производства  
продуктов питания имени

Коршуновой А.Ф.

К.А. Антошина

«26» февраля 2024 г.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

**Б2.О.04. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРЕДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА –  
В ТОМ ЧИСЛЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА**

(шифр и наименование учебной дисциплины)

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

(код и наименование направления подготовки)

Технология мучных и кондитерских изделий

(наименование профиля подготовки)

Разработчик:

д-р экон.наук, доцент, профессор

(должность)

(подпись)

К.А. Антошина

(ФИО)

д-р экон.наук, доцент, профессор

(должность)

(подпись)

В.А. Антонова

(ФИО)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры  
от «26» февраля 2024 года Протокол № 14

**Донецк 2024**

**Паспорт  
оценочных материалов по практике  
Б2.О.04. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРЕДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА –  
В ТОМ ЧИСЛЕ НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА**

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	7
2	ПК-5 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия Раздел 4. Организация производственной деятельности в цехах предприятия	7
3	ПК-6 Способен организовывать эффективное стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия Раздел 4. Организация производственной деятельности в цехах предприятия	7
4	ПК-8 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий пищевой промышленности, работающих с растительным сырьем	Раздел 3. Общие вопросы организации деятельности на предприятии Раздел 5. Индивидуальное задание	7

**Показатели и критерии оценивания компетенций,  
описание шкал оценивания**

**Показатели оценивания компетенций**

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые 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 <sub>УК-2</sub> Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта. ИДК-2 <sub>УК-2</sub> Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения. ИДК-3 <sub>УК-2</sub> Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ решения поставленных задач. ИДК-4 <sub>УК-2</sub> В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы. ИДК-5 <sub>УК-2</sub> Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач	Раздел 3. Общие вопросы организации деятельности на предприятии	Отчет о прохождении практики
2	ПК-5 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических	ИДК-1 <sub>ПК-5</sub> Организует ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья; ИДК-2 <sub>ПК-5</sub> Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; ИДК-3 <sub>ПК-5</sub> Разрабатывает системы	Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия Раздел 4. Организация производственной деятельности в цехах предприятия	Отчет о прохождении и практики

	линиях	мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья;		
3	ПК-6 Способен организовывать эффективное стратегическое управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИДК-1 <sub>ПК-6</sub> Разрабатывает новые технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; ИДК-2 <sub>ПК-6</sub> Проводит исследования новых технологий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях ИДК-3 <sub>ПК-6</sub> Внедряет новые технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;	Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия Раздел 4. Организация производственной деятельности в цехах предприятия	Отчет о прохождении и практики
4	ПК-8 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий пищевой промышленности, работающих с растительным сырьем	ИДК-1 <sub>ПК-8</sub> Использует программные продукты в проектировании предприятий индустрии питания ИДК-2 <sub>ПК-8</sub> Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта; ИДК-3 <sub>ПК-8</sub> Обеспечивает информационное сопровождение проектной деятельности ИДК-3 <sub>ПК-8</sub> Обеспечивает информационное сопровождение проектной деятельности	Раздел 3. Общие вопросы организации деятельности на предприятии Раздел 5. Индивидуальное задание	Отчет о прохождении и практики

В результате практической подготовки при проведении практики обучающийся должен:

**знать:**

- нормативную документацию на сырье и готовые продукты питания из растительного сырья;
- методы сбора, обработки и систематизации технической и технологической информации др.;
- технологии производства продуктов питания из растительного сырья;
- методы оценки контроля и систему оценки качества производимой пищевой продукции;
- процесс организации производства пищевой продукции;
- инструкции по технике безопасности и охране труда.

**уметь:**

применять специализированные знания для освоения профильных технологических дисциплин;

- применять знания в управлении и улучшении технологических процессов; – анализировать причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;
- осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования и технологических линий;
- осуществлять меры по охране труда и технике безопасности и др.

**владеть:**

- способами совершенствования функционирования технологических линий и технологий производства продуктов питания из растительного сырья;
- навыками применения результатов обработки экспериментальных данных для оптимизации технологического процесса;
  - навыками улучшения качества продуктов питания из растительного сырья;
  - системой товародвижения и логистическими процессами на предприятии;
  - методами анализа результатов финансово-хозяйственной деятельности предприятия;
  - навыками работы с научно-технической документацией.

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

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии 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 практики»

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.

### ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

За период производственной (преддипломной) практики обучающийся должен собрать необходимый материал и подготовить технико-экономическое обоснование в соответствии с темой выпускной квалификационной работы. Этот раздел выполняется с целью обоснования необходимости и экономической целесообразности проектирования предприятий пищевой промышленности для конкретного города или района.

В основу разработки обоснования проекта может быть положена прогрессивная производственно-коммерческая или социальная идея. Обоснование проекта выполняется в соответствии с действующими нормативными документами, инструкциями и на основании маркетинговых исследований.

Содержание технико-экономического обоснования зависит от выбранной темы. При получении индивидуального задания обучающийся согласовывает структуру и наполненность разделов с руководителем.



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