Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 21.11.2026 18:58:40
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

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

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
_____ К.А. Антошина
(подпись)

«24» февраля 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б2.О.04(Н) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА, РАССРЕДОТОЧЕННАЯ

(шифр и наименование дисциплины)

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

(код и наименование направления подготовки)

Технология мяса и мясных продуктов

(профиль)

Разработчик:
доцент _____ Кравченко Н.В.

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от 24.02. 2026 г., протокол № 26

Донецк 2026 г.

Паспорт
оценочных материалов по практике

Б2.О.04(Н) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА – НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА, РАССРЕДОТОЧЕННАЯ

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной дисциплины

№	Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этап формирования (семестр изучения)
1	2	3	4	5
	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	ИДК-1$_{УК-1}$ Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие. ИДК-2$_{УК-1}$ Определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи. ИДК-3$_{УК-1}$ Осуществляет поиск информации для решения поставленной задачи. ИДК-4$_{УК-1}$ При обработке информации отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок, формирует собственные мнения и суждения, аргументирует свои выводы. ИДК-5$_{УК-1}$ Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки.	1
	ПК-3	Организует производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Организация и проведение заключительных исследований по проблеме. Обсуждение полученных результатов, формулирование выводов	3
	ПК-4	Разрабатывает мероприятия безопасности экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	Организация и проведение исследований по проблеме, сбор эмпирических данных и их интерпретация.	2

№	Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этап формирования (семестр изучения)
	ПК-6	Оперативно управляет производством продуктов происхождения	Обработка и систематизация полученных данных, и их интерпретация. Обсуждение полученных результатов, формулирование выводов	3
	ПК-10	Разрабатывает справочные материалы по трансферу технологий, коммерциализации прав на деятельности и средств индивидуализации	Определение объектов и методов исследования. Обсуждение полученных результатов, формулирование выводов	2

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	*знать:* типологию проблемных ситуаций и методов их решения на основе системного подхода. *уметь:* осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода в области методологии и истории науки, осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий в области научных исследований, осуществлять организацию инновационной деятельности и разработку инновационной стратегии предприятия на основе системного подхода *владеть:* навыками критического анализа, систематизации и обобщения информации, постановки целей профессиональной практической деятельности, выбора оптимальных стратегий разрешения проблемных ситуаций	Выбор направления исследований. Формирование целей, задач исследования. Выбор направления исследований. Формирование целей, задач исследования.	Собеседование

№	Код контролируемой компетенции	Показатель оценивания (знания, умения, навыки)	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
2	ПК-3	*знать:* основы научного проектирования и алгоритмы создания проектов *уметь:* разрабатывать проекты, по необходимости вносить изменения в проекты на всех этапах их жизненного цикла *владеть:* навыками планирования, структурирования и внедрения проектов, а также управления ими.	Организация и проведение заключительных исследований по проблеме. Обсуждение полученных результатов, формулирование выводов	Собеседование
3	ПК-4	*знать:* принципы построения взаимодействия и организации командной работы *уметь*: работать в команде и организовывать работу команды, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия *владеть*: способами организации командной работы, направленной на решение поставленных задач	Организация и проведение исследований по проблеме, сбор эмпирических данных и их интерпретация.	Собеседование
4	ПК-6	*знать:* современные коммуникативные технологии (включая информационные и дистанционные), принципы построения межличностного и межкультурного взаимодействия в устной и письменной формах, правила оформления отчетной и иной документации психолога *уметь*: применять современные коммуникативные технологи, включая информационные и дистанционные, и, осуществлять профессиональную коммуникацию в устной и письменной формах оформлять отчетную и иную документацию психолога *владеть*: современными коммуникативными технологиями, включая информационные и дистанционные, для передачи профессиональной информации в устной и письменной форме и навыками межличностного и межкультурного взаимодействия	Обработка и систематизация полученных данных, и их интерпретация. Обсуждение полученных результатов, формулирование выводов	Собеседование

	ПК-10	*знать:* алгоритмы и приемы поиска, критического анализа и систематизации информации, касающейся практической деятельности психолога *уметь*: ставить цели практической деятельности и отбирать оптимальные методы и технологии их достижения *владеть*: навыками отбора, критического анализа, систематизации и обобщения научной информации, постановки целей профессиональной практической деятельности, выбора оптимальных методов и технологий достижения целей профессиональной практической деятельности	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	Представление 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 безлактозных мучных кондитерских изделий.
7. Анализ функционально-технологических свойств растительного 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 полуфабриката «Паста витапектиновая» для сладких блюд
13. Анализ комплексного показателя качества полуфабриката.
14. Исследование удельной теплоемкости яичных продуктов.
15. Механизм взаимодействия яичных продуктов с водой.