Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 08:27:05
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

оППР(б)26

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНОБРНАУКИ РОССИИ)

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 ТОППП
имени А.Ф. Коршуновой
Антошина К.А.
«24» 02 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по практике

Б2.0.02 УЧЕБНАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА
(шифр и наименование практики)

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(код и наименование направления подготовки)

Технология мучных и кондитерских изделий
(профиль)

Разработчик:

Ст. преподаватель		Н.В. Кириллова
(должность)	(подпись)	(ФИО)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от «24» 02 2026 г., протокол № 26

Донецк 2026 г.

Паспорт

оценочных материалов по практике

УЧЕБНАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины

№	Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы форми-рования (семестр изучения)
1	2	3	4	5
1.	УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	1. Общая характеристика предприятия, коммунальное обеспечение предприятия 2. Структура управления предприятием 3. Основные технологические схемы производства 4. Технологическая служба предприятия 5. Охрана труда и техника безопасности на предприятии 6. Электрическое и коммунальное обеспечение предприятия 7. Индивидуальное задание	4
2.	УК-2.	Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя издействующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений		
3.	УК-3.	Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде		
4.	УК-4.	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)		
5.	УК-6.	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни		
6.	УК-9.	Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах		
7.	ПК-1	Выполняет лабораторный контроль		

		качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		
8.	ПК-2	Осуществляет информационно-аналитическую поддержку принятия управленческих решений по обеспечению конкурентоспособности организации на рынках пищевой и перерабатывающей промышленности		
9.	ПК-3	Способен оперативно управлять технологическим процессом производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
10	ПК-4	Способен управлять организационно-технологического процессом производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
11	ПК-5	Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
12	ПК-6	Способен организовывать Эффективное стратегическое Управление развитием производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
13	ПК-8	Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий пищевой промышленности, работающих с растительным сырьем		

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 1.1. Показатели оценивания компетенций

№	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. ИДК-2$_{УК-1}$ Определяет и ранжирует информацию, требуемую решения поставленной задачи. ИДК-3$_{УК-1}$ Осуществляет 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. Общая характеристика предприятия, коммунальное обеспечение предприятия 2. Структура управления предприятием 3. Основные технологические схемы производства 4. Технологическая служба предприятия 5. Охрана труда и техника безопасности на предприятии 6. Электрическое и коммунальное обеспечение предприятия 7. Индивидуальное задание	Отчет
2.	УК-2	ИДК-1$_{УК-2}$ Формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта. ИДК-2$_{УК-2}$ Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения. ИДК-3$_{УК-2}$ Анализирует план-график реализации проекта в целом и выбирает оптимальный способ решения поставленных задач. ИДК-4$_{УК-2}$ В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы. ИДК-5$_{УК-2}$ Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач		
3	УК-3	ИДК-1$_{УК-3}$ Определяет свою роль в команде, исходя из стратегии сотрудничества для достижения поставленной цели.		

		ИДК-2$_{УК-3}$ При реализации своей роли в команде учитывает особенности поведения других членов команды. ИДК-3$_{УК-3}$ Анализирует возможные последствия личных действий и планирует свои действия для достижения заданного результата. ИДК-4$_{УК-3}$ Осуществляет обмен информацией, знаниями и опытом с членами команды, оценивает ИДКеи других членов команды для достижения поставленной цели. ИДК-5$_{УК-3}$ Соблюдает установленные нормы и правила командной работы, несет личную ответственность за общий результат		
4	УК-4	ИДК-1$_{УК-4}$ Выбирает стиль делового общения на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке в зависимости от цели и условий партнерства; адаптирует речь, стиль общения и язык жестов к ситуациям взаимодействия. ИДК-2$_{УК-4}$ Выполняет перевод профессиональных деловых текстов с иностранного языка на государственный язык Российской Федерации и с государственного языка Российской Федерации на иностранный. ИДК-3$_{УК-4}$ Ведет деловую переписку на государственном языке Российской Федерации и иностранном языке с учетом особенностей стилистики официальных и неофициальных писем и социокультурных различий в формате корреспонденции. ИДК-4$_{УК-4}$ Представляет свою точку зрения при деловом общении и в публичных выступлениях		
5	УК-6	ИДК-1$_{УК-6}$ Использует инструменты и методы управления временем при выполнении конкретных задач, проектов, при достижении поставленных целей. ИДК-2$_{УК-6}$ Определяет задачи саморазвития и профессионального роста, распределяет их на долго- средне- и краткосрочные с обоснованием актуальности и определением необходимых ресурсов для их выполнения. ИДК-3$_{УК-6}$ Использует основные возможности и инструменты		

		непрерывного образования (образования в течение всей жизни) для реализации собственных потребностей с учетом личностных возможностей, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда		
6	УК-9	ИДК-1$_{УК-9}$ Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру. ИДК-2$_{УК-9}$ Знает предмет, цель, роль и место адаптивной физической культуры в социальной и профессиональной сферах. ИДК-3$_{УК-9}$ Умеет дифференцированно использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах с учетом особенностей лиц с отклонениями в состоянии здоровья. ИДК-4$_{УК-9}$ Имеет опыт применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах		
7	ПК-1	ИДК-1$_{ПК-1}$ Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья микробиологический и химико-бактериологический анализ состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; ИДК-2$_{ПК-1}$ Проводит организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; ИДК-3$_{ПК-1}$ Проводит лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		
8	ПК-2	ИДК-1$_{ПК-2}$ Применяет знания по основам маркетинговой информационной системы организации для поддержки принятия управленческих решений по обеспечению конкурентоспособности организации на рынках пищевой и перерабатывающей промышленности; ИДК-2$_{ПК-2}$ Формирует маркетинговую стратегию организации на основе мониторинга, анализа и прогнозирования		

		товарных рынков и рынков факторов производства в области пищевой и перерабатывающей промышленности; ИДК-3$_{ПК-2}$ Осуществляет мониторинг, анализ и прогнозирование товарных рынков и рынков факторов производства в области пищевой перерабатывающей Промышленности		
9	ПК-3	ИДК-1ПК-3 Осуществляет технологические операции хранения и переработки зерна и семян в соответствии с технологическими инструкциями; ИДК-2ПК-3 Осуществляет контроль технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями; ИДК-3ПК-3 Осуществляет контроль технологических операций производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков в соответствии с технологическими инструкциями; ИДК-4ПК-3 Осуществляет контроль технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов в соответствии с техническими инструкциями; ИДК-5ПК-3 Осуществляет контроль технологических операций производства растительных масел, жиров и жирозаменителей в соответствии с технологическими инструкциями		
10	ПК-4	ИДК-1$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса хранения и переработки зерна и семян; ИДК-2$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; ИДК-3$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков; ИДК-4$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов; ИДК-5$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль технологического процесса производства растительных масел, жиров и		

		Жирозаменителей		
11	ПК-5	ИДК-1$_{ПК-5}$ Организовывает ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья; ИДК-2$_{ПК-5}$ Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; ИДК-3$_{ПК-5}$ Разрабатывает системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья		
12	ПК-6	ИДК-1$_{ПК-6}$ Разрабатывает новые технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; ИДК-2$_{ПК-6}$ Проводит исследования новых технологий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях ИДК-3$_{ПК-6}$ Внедряет новые технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях		
13	ПК-8	ИДК-1$_{ПК-8}$ Использует программные продукты в проектировании предприятий индустрии питания ИДК-2$_{ПК-8}$ Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта; ИДК-3$_{ПК-8}$ Обеспечивает информационное сопровождение проектной деятельности		

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 1.2 Критерии диагностики знаний обучающихся и успешного прохождения практической подготовки (зачет с оценкой - написание и защита отчета)

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	**По государственной шкале**	**Определение**

90-100	«Отлично» (5)	отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10%)
75-79		в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15%)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	с возможностью повторной аттестации
0-34		с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного материала	Краткая характеристика оценочного материала	Представление оценочного материала
1	Отчет по результатам прохождения практики	Отчёт по технологической практике — это структурированный документ, в котором отражаются все аспекты работы студента при прохождении практики. Он служит документальным подтверждением полученного опыта и демонстрацией способности студента в дальнейшем применять знания на практике. Отчёт состоит из разделов, включающих теоретическую информацию и аналитические данные технологических процессов предприятий различных отраслей при производстве продукции, в том числе индивидуальное задание. В заключительной части отчета обучающийся формулирует не только итоговые результаты учебной практики, но и замечания по работе предприятия, а также рекомендации.	Программа практической подготовки, индивидуальные задания

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

Процедура проведения аттестации по учебной практике зачет с оценкой: форма написание отчета, вид – защита отчета.

Сумма баллов за изучение теоретической части по программе практической подготовки составляет 100 баллов. Знания, полученные при прохождении практики оформляются обучающимся в виде отчета, который защищается обучающимся.

Темы индивидуального задания

1. Организационная форма и тип предприятия, его уставные функции. Структура аппарата управления.
2. Характеристика видов продукции, выпускаемой предприятием
3. Организация снабжения сырьѐм предприятия.
4. Организация хранения скоропортящихся продуктов на предприятии.
5. Организация хранения продуктов с длительными сроками хранения на предприятии.
6. Краткая характеристика технологического процесса производства хлебопекарной/кондитерской/макаронной продукции.
7. Документация на продукцию, производимую предприятием.
8. Оборудование для подготовки сырья к пуску в производство.
9. Оборудование для смешивания компонентов рецептуры, образования однородных смесей.
10. Оборудование для формования полуфабрикатов.
11. Оборудование для тепловой (выпечки, сушки) обработки полуфабрикатов.
12. Оборудование для охлаждения/выстойки/стабилизации продукции.
13. Оборудование для хранения сырья и полуфабрикатов, готовой продукции на предприятии.
14. Организация соблюдения техники безопасности на предприятии.
15. Планировка помещений предприятий питания и расстановка оборудования.