Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2020 08:27:05
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce59277244a678a271b2

о ППР(б) 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)

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

«24» февраля 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
Б.2.О.03 (П) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКАЯ ПРАКТИКА

_____
(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)

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-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	5
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	5
4	ПК-7 Способен оперативно управлять производством биотехнологической продукции для пищевой промышленности	Раздел 3. Общие вопросы организации деятельности на предприятии Раздел 5. Индивидуальное задание	5

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$_{УК-2}$ 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	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$_{ПК-5}$ 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	Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия Раздел 4. Организация производственной деятельности в цехах предприятия	Отчет о прохождении 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$_{ПК-6}$ 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;	Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия Раздел 4. Организация производственной деятельности в цехах предприятия	Отчет о прохождении практики

4	ПК-7 Способен оперативно управлять производством биотехнологической продукции для пищевой промышленности	ИДК-1$_{ПК-7}$ Организует технологический процесс в рамках принятой в организации технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; ИДК-2$_{ПК-7}$ Осуществляет управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности; ИДК-3$_{ПК-7}$ Разрабатывет системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности;	Раздел 3. Общие вопросы организации деятельности на предприятии Раздел 5. Индивидуальное задание	Отчет о прохождени и практики

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.

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. Классификация и ассортимент мучных кондитерских, сахаристых и хлебобулочных изделий.
17. Технология приготовления мучных кондитерских, сахаристых и хлебобулочных изделий.
18. Требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции.
19. Правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
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. 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.

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