

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 02.03.2025 11:58:38
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

о ЭКИБ (6) 24

**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 ТОВАРОВЕДЕНИЯ
(наименование кафедры)

УТВЕРЖДАЮ
Зав. кафедрой товароведения
_____ В.Д. Малыгина
(подпись)
«19» февраля 2024 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по производственной практике

Б2.В.05(Пд) Производственная практика (научно-исследовательская работа)
(шифр и наименование учебной дисциплины, практики)

35.03.07 Технология производства
и переработки сельскохозяйственной продукции
(код и наименование направления подготовки)

Профиль: Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых
продуктов
(наименование профиля)

Разработчик:
доцент _____ Попова Н.А.
(должность) (подпись) (ФИО)

ОМ рассмотрены и утверждены на заседании кафедры
от «19» февраля 2024 г., протокол № 11

Донецк 2024 г.

Паспорт
оценочных материалов по производственной практике
Б2.В.05(Пд) Производственная практика (научно-исследовательская работа)
(наименование учебной дисциплины)

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной практики

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) практики*	Этапы формирования (семестр изучения)
1	ПК-1.	Готовность реализовывать технологии производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Подготовительный этап Этап непосредственного прохождения практики Заключительный этап	8/10
2	ПК-4.	Готовность осуществлять экспертизу качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	Подготовительный этап Этап непосредственного прохождения практики Заключительный этап	8/10
3	ПК-5.	Готовность реализовывать технологии стандартизации и сертификации продукции растениеводства и животноводства	Подготовительный этап Этап непосредственного прохождения практики Заключительный этап	8/10
4	ПК-6.	Способность к анализу и планированию технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции как к объекту управления	Подготовительный этап Этап непосредственного прохождения практики Заключительный этап	8/10
5	ПК-7.	Способность формировать и применять	Подготовительный этап Этап непосредственного прохождения практики	8/10

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) практики*	Этапы формирования (семестр изучения)
		информационную базу данных о факторах внутренней и внешней среды предприятий агропродовольственного комплекса в контексте обеспечения потребителей безопасным продовольствием и товарами	Заключительный этап	
6	ПК-10.	Готовность к анализу и критическому осмыслению отечественной и зарубежной научно-технической документации, и другой информации в области производства и переработки сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов	Подготовительный этап Этап непосредственного прохождения практики Заключительный этап	8/10
7	ПК-11.	Способность к разработке бизнес-планов производства и переработки сельскохозяйственной продукции, проведению маркетинговых исследований	Подготовительный этап Этап непосредственного прохождения практики Заключительный этап	8/10

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

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
1	ПК-1.	ИДК-1 _{ПК-1} Использует общие научно-теоретические подходы к технологиям производства, транспортирования и хранения сельскохозяйственной продукции и сырья, изменения химического состава и физических свойств сельскохозяйственной продукции при нарушении ее технологий; ИДК-2 _{ПК-1} Умеет оценивать условия хранения и состояние пищевого сырья и сельскохозяйственной продукции, а также их качество и безопасность; ИДК-3 _{ПК-1} Владеет методиками исследования факторов, влияющих на сохранность продукции растениеводства и животноводства	Подготовительный этап Этап непосредственного прохождения практики Заключительный этап	Отчет; индивидуальное задание
2	ПК-4.	ИДК-1 _{ПК-4} Использует требования нормативной и законодательной базы в области экспертизы качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов ИДК-2 _{ПК-4} Умеет проводить оценку качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов; идентифицировать дефекты и оценивать их влияние на качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов ИДК-3 _{ПК-4} Владеет методами экспертизы качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов	Подготовительный этап Этап непосредственного прохождения практики Заключительный этап	Отчет; индивидуальное задание
3	ПК-5.	ИДК-1 _{ПК-5} Использует теоретические основы, методологию и принципы стандартизации и сертификации продукции растениеводства и животноводства ИДК-2 _{ПК-5} Умеет реализовывать	Подготовительный этап Этап непосредственного прохождения практики Заключительный этап	Отчет; индивидуальное задание

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
		технологии стандартизации и сертификации продукции растениеводства и животноводства ИДК-3 _{ПК-5} Владеет методами, используемыми в процессе осуществления стандартизации и сертификации продукции растениеводства и животноводства		
4	ПК-6.	ИДК-1 _{ПК-6} Использует теоретические основы организации технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции; принципы управления технологическими объектами и процессами в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции ИДК-2 _{ПК-6} Умеет анализировать и планировать технологические процессы в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции ИДК-3 _{ПК-6} Владеет методами и приемами управления, анализа и планирования технологических процессов в растениеводстве, животноводстве, переработке и хранении продукции	Подготовительный этап Этап непосредственного прохождения практики Заключительный этап	Отчет; индивидуальное задание
5	ПК-7.	ИДК-1 _{ПК-7} Использует теоретические основы и факторы внутренней и внешней среды предприятий агропродовольственного комплекса в контексте обеспечения потребителей безопасным продовольствием и товарами ИДК-2 _{ПК-7} Умеет формировать и применять информационную базу данных о факторах внутренней и внешней среды предприятий агропродовольственного комплекса ИДК-3 _{ПК-7} Владеет методами обеспечения потребителей безопасным продовольствием и товарами в сфере логистики предприятий переработки и аудита в аграрном секторе	Подготовительный этап Этап непосредственного прохождения практики Заключительный этап	Отчет; индивидуальное задание

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
6	ПК-10.	ИДК-1 _{ПК-10} Использует теоретические основы производства и переработки сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов ИДК-2 _{ПК-10} Умеет логически/критически мыслить и анализировать в отношении отечественной и зарубежной научно-технической документации, и другой информации в области производства и переработки сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов ИДК-3 _{ПК-10} Владеет методами идентификации, исследования качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов	Подготовительный этап Этап непосредственного прохождения практики Заключительный этап	Отчет; индивидуальное задание
7	ПК-11.	ИДК-1 _{ПК-11} Использует теоретические основы и принципы определения конкурентоспособности сырьевых ресурсов и готовой продукции ИДК-2 _{ПК-11} Умеет разрабатывать бизнес-планы в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции ИДК-3 _{ПК-11} Владеет методами и навыками организации закупочной деятельности, проведения маркетинговых исследований	Подготовительный этап Этап непосредственного прохождения практики Заключительный этап	Отчет; индивидуальное задание

Таблица 2 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Отчет»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
48-50	Отчет представлен на высоком уровне, содержание соответствует программе практики, обучающийся владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
40-47	Отчет представлен на среднем уровне (обучающийся кратко изложил в письменном виде результаты теоретического анализа учебно-исследовательской темы, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)

28-39	Отчет представлен на низком уровне (обучающийся допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом и т.п.)
0-27	Отчет представлен на неудовлетворительном уровне или не представлен (обучающийся не готов, не выполнил задание и т.п.)

Таблица 2 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу
«Индивидуальное задание»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
48-50	Индивидуальное задание представлено на высоком уровне. Обучающийся выполнил задание полностью, раскрывает все вопросы, текст составлен грамотно, оформлен согласно требованиям высшей школы.
40-47	Индивидуальное задание представлено на среднем уровне. Обучающийся кратко изложил в письменном виде результаты проведенной теоретической и практической работы, выполнил задание допустив некоторые неточности и т.п.)
28-39	Индивидуальное задание на низком уровне (обучающийся допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не раскрыта тема и т.п.)
0-27	Индивидуальное задание частично или полностью не выполнено

Таблица 4 – Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного материала	Краткая характеристика оценочного материала	Представление оценочного материала в перечне
1	Отчет	Продукт самостоятельной работы обучающийся, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Вопросы по разделам отчета
2	Индивидуальное задание	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления.	Темы индивидуальных заданий

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

По итогам практики обучающийся выполняет индивидуальное задание и составляет отчет.

Материалами для составления отчета по практике является дневник и рабочая тетрадь с записями по отдельным этапам работы. Можно использовать стандарты, учебные пособия, дополнительную литературу из библиотеки. Отчет должен содержать информацию о всех этапах прохождения практики, результаты самостоятельной работы студентов.

Заканчивается отчет выводами и приводится список использованных источников.

Объем отчета составляет 30-35 страниц. Он должен быть написан с использованием компьютера на листах А4 с полями размеров: верхнее и нижнее – 20 мм, левое – 30 мм, правое – 15 мм.

Таблица 5 - Шкала оценивания академической успеваемости обучающихся

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

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
1.			
2.			
3.			