Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 21.11.2024 13:26:40
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

оППЖ(б)25

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
Заведующий кафедрой
_____ К.А. Антошина
(подпись)

«03» февраля 2025 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б2.О.02 (П) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА
(шифр и наименование дисциплины)

19.03.03 Продукты питания животного происхождения
(код и наименование направления подготовки)

Технология мяса и мясных продуктов
(профиль)

Разработчик:
доцент _____ Османова Ю.В.

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от 03.02. 2025 г., протокол № 19

Донецк 2025 г.

Паспорт
оценочных материалов по практике

Б2.О.02 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ 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	3
2	ПК-2 Проводит исследования по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания	Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия	3
3	ПК-5 Способе управлять производственным процессом используя современные информационные технологии	Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия	3
4	ПК-6 Оперативно управляет производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия	3
5	ПК-7 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий пищевой промышленности, работающих с сырьем животного происхождения	Раздел 2. Организация снабжения предприятия сырьем. Организация складского хозяйства. Раздел 4. Организация производственной деятельности в цехах предприятия	3
6	ПК-8 Разрабатывает проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий по производству пищевой продукции из сырья животного сырья	Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия Раздел 5.	3

7	ПК-9 Организует информационное сопровождение процесса создания результатов интеллектуальной деятельности и средств индивидуализации	Раздел 3. Общие вопросы организации деятельности на предприятии Раздел 4. Организация производственной деятельности в цехах предприятия	3
8	ПК-10 Разрабатывает справочные и вспомогательные материалы по трансферу технологий, коммерциализации прав на результаты исследовательской деятельности и средств индивидуализации	Раздел 3. Общие вопросы организации деятельности на предприятии Раздел 4. Организация производственной деятельности в цехах предприятия	3

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемы е 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 1. Общая организационная характеристика предприятия	Отчет о прохождении практики
2	ПК-2 Проводит исследования по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения	ИДК-1$_{ПК-2}$ Подготавливает предложения по повышению эффективности производства, в частности внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки животного сырья ИДК-2$_{ПК-2}$ Моделирует технологические процессы производства продуктов питания животного происхождения на базе стандартных пакетов прикладных программ ИДК-3$_{ПК-2}$ Осуществляет	Раздел 3. Общие вопросы организации деятельности на предприятии	Отчет о прохождении практики

		статистическую обработку экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения. Делает выводы и применяет их в практике		
3	ПК-5 Способе управлять производственным процессом используя современные информационные технологии	ИДК-1$_{ПК-5}$ Применяет компьютерные технологии и базы данных в производственно-технологической области ИДК-2$_{ПК-5}$ Осуществляет поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения ИДК-3$_{ПК-5}$ Разрабатывает производственно-технологическую документацию, и отчетность по утвержденным формам	Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия	Отчет о прохождении практики
4	ПК-6 Оперативно управляет производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ДК-1$_{ПК-6}$ Рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения ИДК-2$_{ПК-6}$ Осуществляет оформление изменений в технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения ИДК-3$_{ПК-6}$ Разрабатывает планы размещения оборудования,	Раздел 1. Общая организационная	Отчет о прохожден

		технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения		
5	ПК-7 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий пищевой промышленности, работающих с сырьем животного происхождения	ИДК-1$_{ПК-7}$ Использует программные продукты в проектировании предприятий индустрии питания ИДК-2$_{ПК-7}$ Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта; ИДК-3$_{ПК-7}$ Обеспечивает информационное сопровождение проектной деятельности	Раздел 2. Организация снабжения предприятия сырьем. Организация складского хозяйства Раздела 4. Организация производственной деятельности в цехах предприятия	Отчет о прохождении практики
6	ПК-8 Разрабатывает проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий по производству пищевой продукции из сырья животного сырья	ИДК-1$_{ПК-8}$ Знает основные принципы реконструкции предприятий по производству пищевой продукции из сырья животного сырья ИДК-2$_{ПК-8}$ Разрабатывает производственную программу предприятия ИДК-3$_{ПК-8}$ Обеспечивает соблюдение принципов процесса производства пищевой продукции при проектировании предприятий	Раздел 2. Организация снабжения предприятия сырьем. Организация складского хозяйства Раздела 4. Организация производственной деятельности в цехах предприятия	Отчет о прохождении практики
7	ПК-9 Организует информационное сопровождение процесса создания результатов	ИДК-1$_{ПК-9}$ Собирает и систематизирует информацию о направлениях развития науки, техники и технологий, определяет и анализирует актуальные направления ИДК-2$_{ПК-9}$ Составляет отчеты для информирования	Раздел 2. Организация снабжения предприятия сырьем. Организация	Отчет о прохождении практики

	интеллектуальной деятельности и средств индивидуализации	разработчиков научно-исследовательских, опытно-конструкторских и технологических работ об уровне научно-технического развития по соответствующим направлениям, о существующих объектах интеллектуальной собственности ИДК-3$_{ПК-9}$ Консультирует по способам и механизмам трансфера результатов интеллектуальной деятельности, правовым и экономическим последствиям трансфера	складского хозяйства Раздела 4. Организация производственной деятельности в цехах предприятия	
8	ПК-10 Разрабатывает справочные и вспомогательные материалы по трансферу технологий, коммерциализации прав на результаты исследовательской деятельности и средств индивидуализации	ИДК-1$_{ПК-10}$ Разрабатывает бизнес-планы коммерциализации прав на результаты интеллектуальной деятельности в области науки и техники и средств индивидуализации и их согласование ИДК-2$_{ПК-10}$ Осуществляет подготовку предложений по проведению рекламных компаний, акций и методов информирования заинтересованных организаций и лиц, направленных на коммерциализацию прав на РИД в области науки и техники и СИ ИДК-3$_{ПК-10}$ Осуществляет справочную и методическую помощь при подготовке и ведении заявок на гранты и механизмы финансирования деятельности в сфере науки и техники	Раздел 2. Организация снабжения предприятия сырьем. Организация складского хозяйства Раздела 4. Организация производственной деятельности в цехах предприятия	Отчет о прохождении практики

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

Шкала оценивания (интервал баллов)	ритерии 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 по практике»

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. Насколько эффективно предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности области обеспечивают потребности региона в продуктах питания?
17. Приведите примеры общих (для нескольких пищевых отраслей) и специфических (для отдельных производств) технологических стадий.
18. Требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции.
19. Правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования
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. Анализ процесса замораживания, размораживания мяса и мясопродуктов на предприятии.
2. Характеристика сырья. Пищевая ценность и свойства мяса птицы. Технология полуфабрикатов из мяса птицы.
3. Ассортимент и технология колбасных изделий из мяса птицы.
4. Ассортимент итехнология консервных изделий из мяса птицы
5. Условия хранения мяса и мясопродуктов на производстве. Предложения по их улучшению.
6. Анализ схемы технологического процесса обработки птицы на производстве. Приготовление полуфабрикатов.
7. Предложения по совершенствованию процесса механической обработкипищевых отходов из птицы и расширению ассортимента полуфабрикатов из них.
8. Процесс механической обработки чешуйчатой рыбы. Определение количества отходов при обработке рыбы на предприятии. Анализ рыбных отходов на предприятии.
9. Анализ процесса механической обработки осетровых пород рыб. Определение нормотходов.
10. Посол рыбы. Получение сушеной, копченой и вяленой рыбы.
11. Технология колбасных изделий из мяса птицы.
12. Охлаждение, замораживание и дефростация рыбы.
13. Особенности технологий рыбных консервов.
14. Требования к молоку, первичная обработка, транспортировка и прием молока.
15. Технология питьевого молока и сливок. Характеристика основных способов свертывания молока.

16. Сущность, условия и преимущества процесса замораживания мяса, виды замораживания.

17. Эффективность использования вторичного мясного сырья в колбасном производстве. Основные направления использования костного остатка. Основные направления технологического использования белков крови.

18. Ассортимент колбасных изделий. Характеристика сырья для колбасного производства. Вязка колбас, сарделек и сосисок.

19. Сущность и назначение процесса измельчения мяса перед посолом. Особенности процесса куттерования мяса. Технология посола мяса, виды посола.

20. Режимы и сроки тепловой обработки колбас. Условия охлаждения колбасных изделий. Режимы копчения колбасных изделий.

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