Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 18.12.2025 16:06:45
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

ОПР(б)-25

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

Кафедра сервиса и гостиничного дела

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
сервиса и гостиничного дела

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

_____ Я.В.Дегтярева
«__20___» ___02_____ 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по учебной дисциплине

Б.1.В.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И УПРАВЛЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОТРАСЛИ

(название учебной дисциплины)

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

Профиль: Технология мучных и кондитерских изделий
(наименование профиля подготовки)

Разработчик:
доцент _____ А.В Гура

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела от «__20__» ___02_____ 2026 г., протокол № 16

Донецк 2026г.

Паспорт

оценочных материалов по учебной дисциплине

ОРГАНИЗАЦИЯ И УПРАВЛЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ПРОЦЕССАМИ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОТРАСЛИ

(наименование учебной дисциплины)

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной дисциплины (модуля)

№ пп	Код контроли-руемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые темы учебной дисциплины (модуля)	Этапы формирования (семестр изучения)
1	2	3	4	5
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	Тема 1. Структура предприятий пищевой промышленности	7
			Тема 2. Производственный процесс и общие принципы его организации	7
			Тема 3. Сущность поточного производства и методы организации потока	7
			Тема 4. Классификация заделов, потоков и поточных линий	7
2	ПК-4	Способен управлять организационно-технологического процессом производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Тема 5. Научные основы технологических процессов в пищевой промышленности	7
			Тема 6. Основные технологические процессы пищевых производств	7
3	ПК-5.	Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Тема 7. Специфические технологические процессы пищевой промышленности	7
			Тема 8. Бизнес-процессы в пищевой промышленности	7
			Тема 9. Моделирование технологических процессов в пищевой промышленности	7

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

№ пп	Код контроли-руемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые темы учебной дисциплины (модуля)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4	5

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	Тема 1. Структура предприятий пищевой промышленности	Тесты Самостоятельная работа
			Тема 2. Производственный процесс и общие принципы его организации	Тесты Самостоятельная работа
			Тема 3. Сущность поточного производства и методы организации потока	Тесты Самостоятельная работа
			Тема 4. Классификация заделов, потоков и поточных линий	Тесты Самостоятельная работа
2	ПК-4. Способен управлять организационно-технологического процессом производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-1ПК-4 Осуществляет контроль технологического процесса хранения и переработки зерна и семян ИД-2ПК-4 Осуществляет контроль технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий ИД-3ПК-4 Осуществляет контроль технологического процесса производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков ИД-4ПК-4 Осуществляет контроль технологического процесса производства консервов и пищеконцентратов	Тема 2. Производственный процесс и общие принципы его организации	Тесты Самостоятельная работа
			Тема 3. Сущность поточного производства и методы организации потока Тема 5. Научные основы технологических процессов в пищевой промышленности	Тесты Самостоятельная работа

		ИД-5ПК-4 Осуществляет контроль технологического процесса производства растительных масел, жиров и жирозаменителей		
3.	ПК-5 Способен осуществлять оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	ИД-1ПК-5 Организовывает ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания из растительного сырья ИД-2ПК-5 Управляет качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях ИД-3ПК-5 Разрабатывает системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания из растительного сырья	Тема 4. Классификация заделов, потоков и поточных линий	Тесты Самостоятельная работа
			Тема 6. Основные технологические процессы пищевых производств Тема 7. Специфические технологические процессы пищевой промышленности Тема 8. Бизнес-процессы в пищевой промышленности Тема 9. Моделирование технологических процессов в пищевой промышленности	Тесты Самостоятельная работа

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу **самостоятельная индивидуальная работа**

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания

40-50	Работа выполнена в полном объеме, изложение изученного вопроса представлено на высоком уровне (обучающийся представил полную характеристику исследуемого объекта, аргументировано описал его организацию, опираясь на требования нормативной документации, показал навыки по организации и выполнению исследовательских работ, устойчивое владение теоретическим материалом, умение логически излагать и анализировать, аргументировать). Подготовлен доклад и презентация к докладу, обучающийся бегло ориентируется в материале и отвечает на дополнительные вопросы.
30-39	Выполнение работы соответствует среднему уровню (обучающийся в целом осветил тему, привел найденные факты, аргументирует и обосновывает свои умозаключения, однако допускает некоторые неточности в формулировках цели, выводов, а также имеются несоответствия в оформлении самой работы и презентации)
20-29	Работа выполнена на низком уровне (вопрос изучен поверхностно, обучающийся допускает существенные неточности, излагает фактический материал с ошибками, не владеет в достаточной степени материалом и умением анализировать, систематизировать, обосновывать и логически излагать полученные сведения) Презентация выполнена с серьезными нарушениями требований или вообще не представлена
0-19	Работа выполнена на неудовлетворительном уровне или не соответствует плану (обучающийся показал свою некомпетентность, не выполнил задание или представил выполнение менее чем на 50%)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу тест

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
1 модуль	
40-50	Тест выполнен на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100 %)
30-39	Тест выполнен на достаточном уровне (правильные ответы составляют 75-89 %)
20-29	Тест выполнен на удовлетворительном уровне (правильные ответы составляют 60-74 %)
0-19	Тест выполнен на неудовлетворительном уровне (правильные ответы составляют менее, чем 60 %)

Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
2	Самостоятельная, индивидуальная работа	Обзор информационных источников, подбор информации, подготовка материала о состоянии и особенностях функционирования гостиничного хозяйства	Тематика самостоятельной, индивидуальной работы

		в конкретной стране (по варианту), анализ и обоснование полученных данных, аргументация умозаключений и формулировка выводов.	

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

По оценочному материалу «тест»

Тестовые задания могут быть следующих типов: закрытого типа с выбором одного правильного ответа, открытого типа (обучающийся самостоятельно формулирует ответ), задания на установление соответствия, задания на установление правильной последовательности.

Тестовые задания должны отвечать следующим требованиям:

– наличие нескольких типов тестовых заданий в одном билете;

– в тексте задания не должно быть двусмысленного толкования и неясных формулировок;

– задание и варианты ответов должны иметь предельно простую синтаксическую конструкцию;

– не рекомендуется в формулировках заданий и вариантах ответов использовать не корректные фразы и слова, допускающих оценочные суждения субъекта, например, «большой», «небольшой», и т.п.

– варианты ответов должны быть грамотно согласованы с содержательной частью задания, однообразны по содержанию и структуре;

– между вариантами ответов должны быть четкие различия, правильный ответ должен быть однозначен;

– число тестовых заданий с отрицанием должно быть минимальным, при этом частица «не» выделяется жирным шрифтом.

Во время тестирования все испытуемые должны работать самостоятельно, не оказывая влияния друг на друга.

Контрольное тестирование проводится в течении учебного занятия.

По оценочному материалу «самостоятельная индивидуальная работа»

Самостоятельная индивидуальная работа выполняется в рамках смыслового модуля №2 и является контролирующей формой. Выполнение заключается в написании текста работы по заданной теме, его оформлении, публичной защиты в виде доклада, который сопровождается презентацией.

– задание позволяет оценить и диагностировать наличие умений и навыков анализировать, обобщать фактический и теоретический материал, устанавливать причинно-следственные связи, формулировать цели, делать выводы.

– задание дает возможность оценивать умения обучающихся самостоятельно применять имеющиеся знания в процессе решения практических задач и проблем, уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления.

Задачей данной работы является приобретение умений использования теоретических знаний для решения поставленных практических задач исследования объектов гостиничного хозяйства; применения современных методов по определению состояния организации исследуемого объекта, методик его изучения и анализа.

Поэтому требованием к самостоятельной индивидуальной работе является детальное изучение современного состояния гостиничного хозяйства в конкретном государстве, проведение теоретических исследований с использованием конкретных материалов функционирования гостиничной индустрии на определенной территории, обобщение отечественного и зарубежного опыта функционирования субъектов гостиничного бизнеса и формулировка выводов о развитии гостиничного хозяйства в исследуемой стране.

Работа выполняется по индивидуальной теме, имеет творческий характер. Предполагает сбор и анализ фактов из литературных источников по заданной теме, а также применение полученных сведений в решении поставленной проблемы. Темы самостоятельной индивидуальной работы

обучающихся определены в рабочей программе дисциплины, методические рекомендации для обучающихся по ее выполнению оформлены в виде методической разработки. Преподаватель также рекомендует литературу, которая может быть использована для написания работы.

Требования к содержанию:

– материал, изложенный в работе, должен относиться строго к выбранной теме;

– изложение должно быть логичным, грамотным, научным.

– в работе должна быть четко сформулирована цель, выдержан план, каждый раздел заканчивается умозаключением, сама работа подведением итогов проведенной исследовательской работы, выводами.

При оценивании работы внимание обращается на:

– умение формулировать цель работы;

– соответствие содержания выбранной теме;

– отсутствие в тексте отступлений от темы;

– соблюдение структуры работы;

– умение работать с научной литературой - вычленять проблему из контекста;

– умение логически мыслить;

– культуру письменной речи;

– умение оформлять научный текст (правильное применение и оформление ссылок, составление библиографии);

– умение правильно понять позицию авторов, работы которых использовались при написании реферата;

– способность верно, без искажения передать используемый авторский материал;

– умение емко формулировать выводы;

– аккуратность и правильность оформления, а также технического выполнения работы.

Работа должна быть сдана для проверки в установленный срок.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл								Сумма В баллах
Смысловой модуль 1				Смысловой модуль 2				
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	100
15	15	10	10	15	10	15	10	

Примечание. Т1, Т2, ...Т8– номера тем соответствующих смысловым модулям

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	**По государственной шкале**	**Определение**
90-100	«Зачет»	отлично – отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89		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 – неплохо, но со значительным количеством недостатков

60-69		удовлетворительно – выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Незачет»	неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно –с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)