Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 21.11.2026 18:26:40
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

ОПЖ(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 КОРШУНОВОЙ А.Ф.

УТВЕРЖДАЮ

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

Заведующий кафедрой

_____ К.А. Антошина
(подпись)

«03» февраля 2025 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б2.О.05 (Пд) ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ ПРАКТИКА
(шифр и наименование дисциплины)

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

Технология мяса и мясных продуктов
(профиль)

Разработчики:

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.05. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРЕДДИПЛОМНАЯ 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	8
2	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия	8
3	ПК-1 Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания животного происхождения	Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия Раздел 2. Организация снабжения предприятия сырьем. Организация складского хозяйства.	8
4	ПК-2 Проводит исследования по повышению эффективности технологически х процессов производства высококачестве нных безопасных продуктов питания животного происхождения	Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия Раздел 2. Организация снабжения предприятия сырьем. Организация складского хозяйства. Раздел 4. Организация производственной деятельности в цехах предприятия	8

5	ПК-3 Организует производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия Раздел 2. Организация снабжения предприятия сырьем. Организация складского хозяйства. Раздел 4. Организация производственной деятельности в цехах предприятия	8
6	ПК-4 Разрабатывает мероприятия безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах	Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия Раздел 2. Организация снабжения предприятия сырьем. Организация складского хозяйства. Раздел 4. Организация производственной деятельности в цехах предприятия	8
7	ПК-6 Оперативно управляет производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологически х линиях	Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия Раздел 2. Организация снабжения предприятия сырьем. Организация складского хозяйства. Раздел 4. Организация производственной деятельности в цехах предприятия	8

8	ПК-9 Организует информационное сопровождение процесса создания результатов интеллектуальной деятельности и средств индивидуализации	Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия Раздел 2. Организация снабжения предприятия сырьем. Организация складского хозяйства. Раздел 4. Организация производственной деятельности в цехах предприятия	8

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	УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	ИДК-1$_{УК-8}$ Анализирует факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания (технических средств, технологических процессов, материалов, аварийно-опасных химических веществ, зданий и сооружений, природных и социальных явлений) ИДК-2$_{УК-8}$ Идентифицирует опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности ИДК-3$_{УК-8}$ Решает проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности и разрабатывает мероприятия по предотвращению чрезвычайных ситуаций на рабочем месте ИДК-4$_{УК-8}$ Разъясняет правила поведения при возникновении чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения, оказывает первую помощь, описывает способы участия в восстановительных мероприятиях	Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия	Отчет о прохождении практики
3	ПК-1 Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания животного происхождения	ИДК-1$_{ПК-1}$ Организует проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, микробиологический и химико-бактериологический анализ состава сырья ИДК-2$_{ПК-1}$ Проводит спектральный, полярографический анализ состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции ИДК-3$_{ПК-1}$ Проводит химические, физико-химические анализы, органолептические исследования, обрабатывает результаты экспериментов и делает выводы	Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия Раздел 2. Организация снабжения предприятия сырьем. Организация складского хозяйства.	Отчет о прохождении практики

4	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 статистическую обработку экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания животного происхождения. Делает выводы и применяет их в практике	Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия Раздел 2. Организация снабжения предприятия сырьем. Организация складского хозяйства. Раздел 4. Организация производственной деятельности в цехах предприятия	Отчет о прохождени
5	ПК-3 Организует производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИДК-1$_{ПК-3}$ Организует технологические операции по приемке, первичной переработке и обработке сырья животного происхождения, включая контроль качества сырья и полуфабрикатов ИДК-2$_{ПК-3}$ Разрабатывает производственные задания для операторов и аппаратчиков технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения на	Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия Раздел 2. Организация снабжения предприятия сырьем. Организация складского хозяйства.	Отчет о прохождени

		автоматизированных технологических линиях в соответствии со сменными показателями ИДК-3$_{ПК-3}$ Организует выполнение технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Раздел 4. Организация производственной деятельности в цехах предприятия	
6	ПК-4 Разрабатывает мероприятия безопасности при возникновении экстренных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	ИДК-1$_{ПК-4}$ Осуществляет контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции ИДК-2$_{ПК-4}$ Разрабатывает меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия ИДК-3$_{ПК-4}$ Организует инструктаж подчиненных по нормам и мерам безопасности на производстве	Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия Раздел 2. Организация снабжения предприятия сырьем. Организация складского хозяйства. Раздел 4. Организация производственной деятельности в цехах предприятия	Отчет о прохождени
7	ПК-6 Оперативно управляет производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ИДК-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	Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия Раздел 2. Организация снабжения предприятия сырьем. Организация складского хозяйства.	Отчет о прохождени

		режимов производства продуктов питания животного происхождения ИДК-3$_{ПК-6}$ Разрабатывает планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	Раздел 4. Организация производственной деятельности в цехах предприятия	
8	ПК-9 Организует информационное сопровождение процесса создания результатов интеллектуальной деятельности и средств индивидуализации	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 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	Раздел 1. Общая организационная характеристика предприятия Раздел 2. Организация снабжения предприятия сырьем. Организация складского хозяйства. Раздел 4. Организация производственной деятельности в цехах предприятия	Отчет о прохождени

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.

тодические 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. Проект цеха мясосодержащих замороженных полуфабрикатов
2. Проект цеха полуфабрикатов специального назначения
3. Разработка рецептуры вареных колбасных изделий с низкой калорийностью
4. Проект мясоконсервного цеха
5. Проект птицеперерабатывающего цеха
6. Проект колбасного цеха
7. Проект цеха по переработке говядины и свинины на полуфабрикаты для колбасного производства
8. Проект цеха мясных деликатесов
9. Проект цеха полуфабрикатов из мяса птицы
10. Проект цеха деликатесных изделий из мяса птицы
11. Проект цеха мясных полуфабрикатов для школьного питания

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