Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии и организации пищевых производств

“УТВЕРЖДАЮ”
ДЕКАН ФБ
д.э.н., доцент Ю.С. Эзрох

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ПРОСТОЙ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
31.08.2026
Владелец: Ю.С. Эзрох
Срок действия: не ограничен
Адрес хранения электронного документа:
https://www.nstu.ru/university/info/sveden/education

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ДИСЦИПЛИНЫ

Высокотехнологичные производства продуктов питания

Образовательная программа: 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, магистерская программа: Технология продукции и организация предприятий в индустрии питания

Новосибирск 2026

1. Обобщенная структура фонда оценочных средств дисциплины

Обобщенная структура фонда оценочных средств по **дисциплине** «Высокотехнологичные производства продуктов питания» представлена в Таблице. Результаты обучения по дисциплине соотнесены с уровнями сформированности компетенций и соотнесенных с ними индикаторов. Индикаторы достижения компетенций измеряемы с помощью средств текущей и промежуточной аттестации по дисциплине.

Таблица

Формируемые компетенции	**Индикаторы компетенций**	**Темы**	**Этапы оценки компетенций и соотнесенных с ними индикаторов**	
			Мероприятия текущего контроля (контрольная работа, курсовой проект, РГЗ(Р), реферат и др.)	**Промежуточная аттестация (экзамен, зачет)**
ОПК-1 Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	Разрабатывает, внедряет и управляет эффективны ми формами обслуживания на предприятиях общественного питания	Лабораторные работы 1. ЛР 1 Нанотехнологии на предприятиях пищевой промышленности 2. ЛР 2 Технология производства мясных (рыбных) консервов 3. ЛР 3 Технология экструдирования 4. ЛР 4 Инновационные технологии производства продуктов питания 5. ЛР 5 Новые технологические процессы в производстве продуктов питания.	РГР разделы 2.Практическое применение (2-3 примера). изводства молочных 3. SWOT анализ технологий и перспектива использования в мясных консервов ближайшем и будущем времени. и в пищевой промышленности 5.Предложения.	Экзамен, вопросы теста 1-40

ОПК-2 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологически х процессов производства продукции различного назначения	1. Анализирует технологически е процессы производств а продукции с целью выявления потерь на всех стадиях (этапа) и разрабатывает мероприятия по их снижению	Дидактическая единица 1 1: Нанотехнологии в пищевой промышленности Дидактическая единица 2 2: Высокотехнологичны е производства хлебобулочных изделий и изделий из замороженного теста 3: Высокотехнологично е производство быстрозамороженных фруктов и овощей. 4: Высокотехнологичны е производства вкусовых продуктов питания. Производство безалкогольного пива 5: Высокотехнологично е производство соковой продукции 6: Высокотехнологичны е производства молочных продуктов и пищевых жиров 7: Технология производства мясных консервов и рыбных продуктов питания 8: Экструзионные технологии в пищевой промышленности	Лабораторные работы 1. Нанотехнологи й на предприятиях пищевой промышленности 2. Технология производства мясных консервов 3. Технология экструдирования 4. Инновационны е технологии производства продуктов питания 5. Новые технологические процессы в производстве продуктов питания. Технология SousViole РГР разделы 3 SWOT анализ технологий и перспектива использования в ближайшем и будущем времени. 5.Предложения.	Экзамен, вопросы 4-40

ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	3. Разрабатывает новые техно-логические решения с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств	Дидактическая единица 1 1: Нанотехнологии в пищевой промышленности Дидактическая единица 2 2: Высокотехнологичные производства хлебобулочных изделий и изделий из замороженного теста 3: Высокотехнологичное производство быстрозамороженных фруктов и овощей. 4: Высокотехнологичные производства вкусовых продуктов питания. Производство безалкогольного пива 5: Высокотехнологичное производство соковой продукции 6: Высокотехнологичные производства молочных продуктов и пищевых жиров 7: Технология производства мясных консервов и рыбных продуктов питания 8: Экструзионные технологии в пищевой промышленности	РГР разделы 3. SWOT анализ технологий и перспектива использования в ближайшем и будущем времени. 4. Выводы. 5. Предложения.	Экзамен, вопросы 1-40

2. Методика оценки этапов формирования компетенций по дисциплине

Уровни сформированности компетенции проверяется при проведении мероприятий текущей аттестации (контроля) в процессе изучения дисциплины указанных в таблице раздела

1.

В 1 семестре обязательным этапом текущей аттестации является расчетно-графическая работа. Требования к выполнению РГР, состав и правила оценки сформулированы в паспорте РГР.

Промежуточная аттестация по **дисциплине** проводится в 1 семестре - в форме экзамена, который направлен на оценку сформированности компетенций ОПК-1 , ОПК-2 , ОПК-3 и соотнесенных с ними индикаторов. (см. таблицу раздела 1).

Экзамен проводится в форме письменного тестирования с использованием электронной информационно-образовательной среда НГТУ (http:// www.nstu.ru/sveden/eos).

Тестовые задания охватывают все содержание «Высокотехнологичные производства продуктов питания».

Тест состоит из 40 вопросов различного вида и позволяет проверить уровень сформированности компетенций и соотнесенных с ними индикаторов, закрепленных за дисциплиной.

Общие правила выставления оценок текущей и промежуточной аттестации по дисциплине определяются балльно-рейтинговой системой, приведенной в рабочей программе дисциплины.

На основании приведенных далее критериев можно оценить уровни сформированности ОПК-1 , ОПК2 , ОПК-3, закрепленных за дисциплиной.

3. Общая характеристика уровней освоения компетенций

Продвинутый. Теоретическое содержание курса освоено полностью. Студент демонстрирует систематическое и глубокое понимание учебного материала и способность к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности. Сформированы необходимые навыки практической работы. Все учебные задания, предусмотренные программой обучения, выполнены качественно, без замечаний. Уровень сформированности компетенций и соотнесенных с ними индикаторов, закрепленных за дисциплиной, оценен числом баллов, входящим в диапазон продвинутого уровня.

Базовый. Теоретическое содержание курса освоено в объеме**,** необходимом для дальнейшей учебы и профессиональной деятельности. Навыки практической работы сформированы на базовом уровне. Все предусмотренные программой обучения учебные

задания выполнены с небольшими погрешностями. Уровень сформированности компетенций и соотнесенных с ними индикаторов, закрепленных за дисциплиной, оценен числом баллов в пределах базового уровня.

Пороговый. Теоретическое содержание курса освоено**,** необходимом для дальнейшей учебы и профессиональной деятельности. Некоторые практические навыки работы с сформированы с незначительными пробелами. Учебные задания, предусмотренные программой обучения, выполнялись с ошибками, исправленными под руководством преподавателя. Уровень сформированности компетенций и соотнесенных с ними индикаторов, закрепленных за дисциплиной оценен числом баллов в пределах порогового уровня.

Ниже порогового. Теоретическое содержание курса освоено фрагментарно. Необходимые навыки практической работы сформированы минимально. Большинство учебных заданий, предусмотренных программой обучения, не выполнены. Уровень сформированности компетенций и соотнесенных с ними индикаторов, закрепленных за дисциплиной, оценен числом баллов, входящих в диапазон ниже порогового уровня.