Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»
Кафедра технологии и организации пищевых производств

Паспорт
курсового проекта

по дисциплине «Комплексное проектирование и обеспечение безопасности на предприятиях индустрии питания», 3 семестр

1. **Методика оценки.**

Выполнение курсового проекта – далее КП является обязательным видом самостоятельной работы студента по дисциплине, предусмотренным учебным планом.

Основной целью выполнения КП является формирование компетенций и соотнесенных с ними индикаторов по дисциплине «Комплексное проектирование и обеспечение безопасности на предприятиях индустрии питания», посредством закрепления, углубления и обобщения знаний, полученных студентами за время теоретического обучения и прохождения практик, а также выработка навыков самостоятельного применения знаний и навыков для творческого решения конкретных задач. Выполнение курсовой работы должно способствовать подготовке их к решению более сложной задачи - выполнению выпускной квалификационной работы.

Задачами выполнения курсовой работы является овладение студентами рациональными приёмами сбора, обработки, систематизации информации, применения компьютерных технологий в области комплексного проектирования предприятий индустрии питания, применения нормативно-законодательной базы и умения оценивать эффективность реализуемых проектов и программ в региональной социально-экономической политике.

Тематика КП соответствует профилю (направленности) подготовки, формируются преподавателями в начале семестра и утверждаются заведующим кафедрой. Количество тем КП достаточно для обеспечения, каждого обучающегося.

Выполнение студентами КП начинается с ознакомления с примерной тематикой. Закрепление тем КП за студентами и назначение научных руководителей производится распоряжением заведующего кафедрой.

КП выполняется индивидуально.

Структура курсового проекта:

1. Титульный лист (см. приложение)
2. Введение (актуальность, цель, задачи).
3. Характеристика проектируемого предприятия
4. Характеристика инженерных систем
5. Компоновка предприятия индустрии питания
6. Подбор технологического оборудования основного производственного цеха предприятия и его монтажная привязка
7. Разработка дизайна интерьера предприятия
8. Подбор строительных материалов для интерьера предприятия и составление предварительной сметы-спецификации на выбранные строительные материалы.
9. Заключение (выводы и рекомендации).
10. Список литературы и источников.

Во введении: актуальность, цель, задачи

Глава 1 Характеристика проектируемого предприятия: тип и мощность предприятия, место расположения, характеристики здания, особенности технологического процесса производства, метод и форма обслуживания потребителей, концепция предприятия.

Глава 2 Характеристика инженерных систем: водоснабжения, энергоснабжения, отопления, вентиляции, канализации, слаботочных систем.

Глава 3 Определение состава помещений предприятия индустрии питания и их площадей. Выполнение компоновки предприятия индустрии питания.

Глава 4 Подбор технологического оборудования основного производственного цеха предприятия и его монтажная привязка: подбор оборудования в соответствие с нормами оснащения и технологических расчетов, разработка плана монтажной привязки технологического оборудования.

Глава 5 Разработка дизайна интерьера предприятия: выбор стилистического направления дизайна интерьера, разработка дизайна интерьера зала предприятия индустрии питания с помощью программного продукта 3D визуализации.

Глава 6 Подбор строительных материалов для интерьера предприятия и

составление предварительной сметы-спецификации на выбранные строительные материалы: для отделки пола, стен, колонн.

Заключение: изложение общего вывода по изученной проблеме и предлагаемых рекомендаций.

Список литературы оформляется в соответствии с библиографическими требованиями в алфавитном порядке и включает от 10 до 20 источников (книг, статей разных авторов, интернет-источников, документов), которые были изучены при выполнении КП.

Требования к оформлению:

Объем КП до 30 страниц машинописного текста формата А4. Шрифт Times New Roman, 14. Нумерация страниц сквозная, в нижней части листа по центру арабскими цифрами. КП должен быть отредактирована, не содержать орфографических, синтаксических и стилевых ошибок.

Законченный курсовой проект предоставляется для проверки в электронном виде в срок, установленный преподавателем. Преподаватель оценивает качество КП с учетом теоретического и практического содержания, достижения ее целей и задач.

КП проверяется руководителем работы, который дает письменное заключение по работе — рецензию.

Если при выполнении КП были допущены ошибки, то работа возвращается студенту для исправления выявленных недочетов и затем вновь предоставляется руководителю для проверки. При положительном результате оценивания студент распечатывает работу, передает на кафедру и защищает до сессии в назначенное преподавателем время.

Защита КП проходит публично перед группой студентов.

По результатам защиты студенту выставляется оценка в соответствии с критериями, приведенными в п. 2 настоящего Паспорта.

2. Уровни сформированности компетенций и критерии оценки

В соответствии с балльно-рейтинговой системой НГТУ КП по дисциплине «Комплексное проектирование и обеспечение безопасности на предприятиях индустрии питания», имеет максимальную оценку 100 баллов.

КП выполнен **на продвинутом** уровне, если:

– Он_выполнен_в полном соответствии с заданием, отличается глубиной проработки всех разделов содержательной части, текстовая и графическая часть оформлены с соблюдением установленных правил;

- руководитель характеризует деятельность студента положительно (в частности, отмечает его инициативу, самостоятельность, систематичность работы на всех этапах выполнения работы);
- в докладе исчерпывающе, последовательно, четко и логически правильно изложена суть работы и ее основные результаты;
- студент свободно владеет теоретическим материалом, безошибочно применяет его при решении задач, сформулированных в задании;
- в докладе суть работы и ее основные результаты представлены исчерпывающе, последовательно, четко и логически правильно; на все вопросы студент дал обстоятельные и аргументированные ответы, убедительно защищал свою точку зрения;
- компетенции и соотнесенные с ними индикаторы, закрепленные за дисциплиной, по которым выполняется КП сформированы в полном объеме.

Оценка за выполнение КП составляет *100-87 баллов.*

КП выполнен на **базовом** уровне, если:
- соответствует заданию, отличается глубиной проработки всех разделов содержательной части, текстовая и графическая часть оформлены с соблюдением установленных правил;
- руководитель характеризует деятельность студента положительно, но с незначительными замечаниями;
- в докладе правильно изложена суть работы и ее основные результаты;
- студент достаточно твердо усвоил теоретический материал и может самостоятельно его применять;
- в докладе суть работы и ее основные результаты представлены полно; на все вопросы студент дал ответы, но их полнота и аргументированность недостаточны;
- компетенции и соотнесенные с ними индикаторы, закрепленные за дисциплиной, по которым выполняется сформированы с небольшими пробелами и соответствуют базовому уровню.

Оценка за выполнение КП составляет *86-73 балла*.

КП выполнен **на пороговом** уровне, если:
- выполнен в основном правильно, но без необходимой проработки некоторых разделов;
- в докладе упущены некоторые принципиальные моменты содержательной части работы;
- в докладе представлены суть работы и ее основные результаты; ответы на вопросы вызвали существенные затруднения;
- компетенции и соотнесенные с ними индикаторы, закрепленные за дисциплиной, по которым выполняется КП сформированы с пробелами и соответствуют пороговому уровню.

Оценка за выполнение КП составляет *72-50 баллов.*

КП считается **не выполненным,** если студентом не проработаны важные разделы исследования, допущены принципиальные ошибки, не исправленные после замечаний руководителя КП студент не допущен к защите КП. Компетенции и соотнесенные с ними индикаторы, закрепленные за дисциплиной, по которым выполняется КП не сформированы.

Оценка составляет *менее 49 баллов*.

3. Шкала оценки.

В общей оценке по дисциплине баллы за проект учитываются в соответствии с

правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.

КП по дисциплине считается успешно выполненным, если сумма полученных баллов составляет от 100 до 50 баллов включительно.

Оценка за выполнение КП является частью общей оценки по дисциплине «Комплексное проектирование и обеспечение безопасности на предприятиях индустрии питания», и учитывается с коэффициентом 50…100 баллов в соответствии с правилами аттестации по дисциплине.

4. Примерный перечень тем курсового проекта

Комплексный проект пиццерии на 48 мест
Комплексный проект кафе-пекарни на 62 места
Комплексный проект коктейль-бара на 24 места
Комплексный проект специализированного мучного цеха мощностью 2 тыс. изделий в смену
Комплексный проект ресторана с итальянской кухней на 64 места
Комплексный проект грибного кафе на 56 мест с фито баром на 14 мест
Комплексный проект кафе на 44 места с десертным баром на 20 мест
Комплексный проект кафе самообслуживания на 100 мест
Комплексный проект столовой концептуальной кухни на 54 места
Комплексный проект кафе-чайной на 50 мест с кондитерским цехом мощностью 3 тысяч изделий в смену.
Комплексный проект ресторана с русской кухней на 50 мест
Комплексный проект кафетерия на 16 мест
Комплексный проект закусочной на 56 мест

Примерный перечень вопросов к защите курсового проекта

1. Приведите аргументы, которыми руководствовались при выборе темы работы.
2. В чем вы видите актуальность темы исследования?
3. В чем заключается задача комплексного проектирования предприятий индустрии питания?
4. Каков состав комплексного проекта?
5. Основные принципы размещения технологического оборудования.
6. В чем заключается монтажная привязка технологического оборудования на плане цеха?
7. Какие основные правила следует соблюдать при разработке дизайна интерьера зала предприятия?
8. Какие основные требования пожарной безопасности следует соблюдать при выборе строительных материалов для отделки помещений предприятий питания?
9. Какие данные должна содержать смета на строительные материалы?