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

# Паспорт экзамена

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

## 1. Методика оценки

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

Тестовые задания охватывают все содержание «Комплексное проектирование и обеспечение безопасности на предприятиях индустрии питания».

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

При проведении теста используются тесты закрытого типа и на соответствие. На прохождения теста студенту отводится 80 минут.

По итогам тестирования преподаватель имеет право задавать студенту дополнительные вопросы по материалам, представленным в тесте.

## 2. Уровни освоения компетенций и критерии оценки

Выполнение теста засчитывается на **продвинутом** уровне, если студент правильно ответил на все вопросы теста, знает определения всех понятий, продемонстрировал способность безошибочно устанавливать последовательность и соответствие между процессами и явлениями, выявлять проблемы, предлагать механизмы их решения, представляет количественные и качественные характеристики определенных процессов. Компетенции и соотнесенные с ними индикаторы, закрепленные за дисциплиной, сформированы в полном объеме. Оценка составляет от 40 до 35 баллов.

Выполнение теста засчитывается на **базовом** уровне, если студент правильно ответил на ⅔ вопросов теста, знает определения основных понятий, продемонстрировал способность устанавливать последовательность и соответствие между процессами и явлениями, правильно характеризует процессы, явления. Компетенции и соотнесенные с ними индикаторы, закрепленные за дисциплиной, содержат несущественные пробелы и сформированы на базовом уровне. Оценка составляет от 28 до 34 баллов.

Выполнение теста засчитывается на **пороговом** уровне, если студент правильно ответил от ½ до ⅔ вопросов теста, знает определения основных понятий, продемонстрировал способность устанавливать последовательность и соответствие между процессами и явлениями. Компетенции и соотнесенные с ними индикаторы, закрепленные за дисциплиной, содержат пробелы и сформированы на пороговом уровне. Оценка составляет от 20 до 27 баллов.

Выполнение теста считается **неудовлетворительным**, если студент правильно

ответил менее чем на половину вопросов теста, не знает определений понятий, не продемонстрировал способность устанавливать последовательность и соответствие между процессами и явлениями. Компетенции и соотнесенные с ними индикаторы, закрепленные за дисциплиной, не сформированы. Оценка составляет менее 20 баллов.

### 3. Шкала оценки

Экзамен считается сданным, если сумма баллов по всем заданиям билета составляет от 20 до 40 баллов включительно. Сумма менее 20 баллов признается неудовлетворительным результатом промежуточной аттестации по дисциплине.

В общей оценке по дисциплине экзаменационные баллы учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, установленными в НГТУ.

### 4. Примерный тест для экзамена

Утверждаю:
Зав. кафедрой ____ _____ ФИО
«____» _____ 20_ г.

## Тест

по дисциплине «Комплексное проектирование и обеспечение безопасности на предприятиях индустрии питания»[1]

Вопрос № 1. Каковы задачи комплексного проектирования предприятий индустрии питания?

- разработка технологических решений
- разработка дизайнерских решений
- разработка инженерных решений
- **разработка технологических, дизайнерских и инженерных решений**

Вопрос № 2. Кто может заниматься подготовкой проектной документацией ?

- **застройщик**
- **индивидуальный предприниматель**
- **юридическое лицо**

заключившие договор подряда

Вопрос № 3. Какие документы не относят к текстовым проектным документам?

- пояснительную записку
- отчеты по результатам инженерных изысканий
- **спецификации, помещаемые на чертежах**

Вопрос № 4. В каком разделе проектного документа приводят поэтажные планы зданий с указанием размеров?

- архитектурные решения
- **конструктивные и объемно-планировочные решения**
- схема планировочной организации земельного участка

Вопрос № 5. В каком разделе проектного документа отображают фасады зданий

[1] Правильные ответы выделены жирным шрифтом

- **архитектурные решения**
- конструктивные и объемно-планировочные решения
- проект организации строительства

Вопрос № 6. Установите соответствие между предприятиями питания городского и местного значения и рекомендуемым местом их размещения.

- ресторан — в торговых центрах
- магазин кулинарии — в близи остановок городского транспорта
- общедоступное кафе — на территории жилых районов

Вопрос № 7. Как соотносится с точки зрения денежных вложений реконструкция зданий и сооружений по сравнению с новым строительством?

- **обходится в 2-3 раза дешевле**
- обходится в 2-3 раза дороже
- равноценны по затратам

Вопрос № 8. Какие виды деятельности включает в себя перепланировка предприятия индустрии питания?

- надстройка этажа
- **изменением состава, назначения и площадей помещений**
- изменение архитектурного решения фасадов

Вопрос № 9. В каком случае не возможно размещение ресторана с залом для потребителей на 40 мест в цокольном этаже жилого дома?

- предусмотрено аудиосопровождение
- **работает до 1 часа ночи**
- **общая площадь 300 м$^2$**

Вопрос № 10. В каком случае допускается размещение закусочной в жилом доме?

- **занимает подвальное помещение**
- **число мест в зале - 50**
- работает до 24 часов

Вопрос № 11. Как осуществляют загрузку в складские помещения предприятия питания, занимающего в жилом здании на первом этаже площадь 170 м$^2$?

- **с торцов жилых зданий, не имеющих окон**
- с торцов жилых зданий, имеющих окна
- со стороны двора жилого дома

Вопрос № 12. Какой вид переустройства квартиры при размещении в ней предприятия питания разрешен ?

- устройство дверных проемов в несущей стене панельного здания
- устройство проемов в капитальных стенах служащих противопожарными преградами
- **устройство новых дверных проемов и заделка имеющихся**

Вопрос № 13. Какой вид переустройства квартиры при размещении в ней предприятия питания запрещен?

- изменение направления открывания дверей

- перепланировка санитарно-технических приборов
- **установка перегородки, примыкающие к середине оконного проема**

Вопрос № 14. Что устанавливает монтажная привязка оборудования?

- **местоположение точек ввода коммуникаций к технологическому оборудованию на плане цеха**
- расположение оборудование относительно стен и других видов оборудования
- расстояние между линиями технологического оборудования

Вопрос № 15. Установите соответствие между историческими стилями и одной из их характеристик.

- готический — окна с многоцветными витражами
- ампир — военная символика на стенах
- барокко — дорогой, с показной роскошью

Вопрос № 16. Общими чертами каких стилей являются насыщенная цветовая гамма, обилие национальных предметов мебели, присутствие предметов ручной работы?

- Исторические стили
- **Этнически стили**
- Современные стили

Вопрос № 17. Какие цвета внутри цветового круга относятся к основным цветам?

- **красный**
- зеленый
- **желтый**
- **синий**

Вопрос № 18. Цветовой круг используют для выбора сочетаемых цветов *(установите соответствие)*:

| | |
|---|---|
| • контрастные цвета<br>• комплиментарная триада<br>• аналоговая триада |  |

Вопрос № 19. Где могут использоваться дополнительные цвета в интерьере?

- **цвет гардин**
- цвет пола
- цветовые акценты

Вопрос № 20. Какую цветовую гамму рекомендуется выбирать, если окна помещения выходят на север?

- холодные цвета
- **теплые цвета**

Вопрос 21. Какими системами отопления оборудуются предприятия индустрии питания? (несколько вариантов)

- **водяной системой отопления с радиаторами и конвекторами при температуре теплоносителя не более 115 °С**

- водяной системой отопления с радиаторами и конвекторами при температуре теплоносителя более 115 °С
- **воздушной системой отопления**
- **электрической системой отопления с температурой на теплоотдающей поверхности не более 115 °С**
- электрической системой отопления с температурой на теплоотдающей поверхности более 115 °С
- **печной**

Вопрос 22. Для каких районов в тамбурах для отопления располагают воздушно-тепловые завесы?

- районов с температурой равной или ниже –5° С
- районов с температурой равной или ниже –10° С
- **районов с температурой равной или ниже –15° С**
- районов с температурой равной или ниже –20° С
- районов с температурой равной или ниже –25° С

Вопрос 23. На какой высоте осуществляется забор воздуха для системы вентиляции предприятия индустрии питания?

- не менее 1 м от поверхности земли
- **не менее 2 м от поверхности земли**
- не менее 2,5 м от поверхности земли
- не менее 3 м от поверхности земли

Вопрос 24 В каких предприятиях индустрии питания приточную вентиляцию обеденного зала и горячего цеха допускается проектировать как единую систему?

- **предприятиях индустрии питания на 50 и менее мест**
- предприятиях индустрии питания на 75 и менее мест
- предприятиях индустрии питания на 100 и менее мест
- предприятиях индустрии питания на 150 и менее мест

Вопрос 25. Как на чертежах обозначаются подающие трубопроводы горячей воды для отопления, вентиляции и кондиционирования?

- **Т1**
- Т2
- Т3
- Т4

Вопрос 26. Как на чертежах водоснабжения обозначается обратный трубопровод горячей воды для технологических процессов?

- Т3
- Т4
- Т5
- **Т6**

Вопрос 27. Температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже скольки градусов?

- 45 С
- 55 С
- **65 С**

- 70 С

Вопрос 28. Можно ли совмещать туалеты для персонала и посетителей?
- Да
- **Нет**
- Да, при числе посадочных мест не более 50
- Да, при числе посадочных мест не более 25

Вопрос 29. При проектировании санитарных узлов для маломобильных групп населения согласно СП 59.13330.2016 необходимо учитывать, что ширина кабины уборной должна быть не менее:
- 0,8 м
- **0,9 м**
- 1 м
- 1,2 м

Вопрос 30. При каком количестве мест в зале предусматривают установку жироуловителей на выпусках производственных стоков для предприятий индустрии питания, работающих на полуфабрикатах?
- при количестве мест в залах 200 и более
- при количестве мест в залах 300 и более
- **при количестве мест в залах 500 и более**
- при количестве мест в залах 400 и более

Вопрос 31 Какие здания относятся к гражданским? (несколько ответов)
- **жилые здания**
- **общественные здания, предназначенные для обслуживания населения**
- промышленные здания и сооружения
- здания и сооружения, предназначенные для нужд сельского хозяйства

Вопрос 32. В каком типе конструктивных схем зданий несущими элементами являются внутренние колонны и наружные стены?
- каркасные
- безкаркасные
- **с неполным каркасом**

Вопрос 33. Какие типы фундаментов используются в строительстве гражданских зданий?
- **ленточные**
- **сплошные**
- **столбчатые**
- **свайные**

Вопрос 34. Для обеспечения нормального естественного освещения площадь окон должна составлять определенную часть площади пола.
- 1/4…1/6 площади пола
- 1/6…1/8 площади пола
- 1/6…1/10 площади пола
- **1/8…1/10 площади пола**

Вопрос 35. Какая минимальная ширина дверей предусмотрена при проектировании

предприятий питания?

- 0,5 м
- **0,6 м**
- 0,8 м
- 0,9 м

Вопрос 36. На какую стену опираются балки и плиты перекрытий от вышерасположенных этажей?

- самонесущая стена
- **несущая стена**
- ненесущая стена

Вопрос 37. На каком расстоянии от организации торговли, жилых домов, площадок для игр и отдыха устанавливают площадки для сбора мусора и пищевых отходов?

- не менее 10 м
- **не менее 25 м**
- не менее 15 м

Вопрос 38. Питающие линии эвакуационного и аварийного освещения, рекламы, иллюминации, встроенных индивидуальных тепловых пунктов, холодильных установок должны быть самостоятельными?

- **Да**
- Нет

Вопрос 39. Разрешено ли устройство эвакуационных выходов через разгрузочные помещения?

- Да
- **Нет**

Вопрос 40. Какие помещения не оборудуются автоматическими установками обнаружения пожара?

- **помещения с мокрыми процессами (душевые, санузлы, охлаждаемые камеры, помещения мойки и т. п.)**
- **насосные водоснабжения, бойлерные и другие помещения для инженерного оборудования здания, в которых отсутствуют горючие материалы**
- **венткамеры (приточных, а также вытяжных, не обслуживающих производственные помещения категории А или Б)**
- **помещения категории В4 и Д по пожарной опасности**
- **лестничные клетки**
- горячий цех
- торговый зал