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

Комплексное проектирование и обеспечение безопасности на предприятиях индустрии 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 «**Комплексное проектирование и обеспечение безопасности на предприятиях индустрии 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)**
ПК-5.В/ТЕ Способен разрабатывать и внедрять системы обеспечения качества и безопасности продукции и услуг, контролировать эффективность их функционирования	3. Контролирует эффективность функционирования систем обеспечения качества и безопасности продукции предприятий общественного питания	Дидактическая единица: 2. Инженерные расчеты для разработки комплексного проекта предприятия индустрии питания 2.6.Расчет отдельных элементов электроснабжения и подбор автоматических систем пожарной сигнализации, противопожарной защиты и пожаротушения 2.7.Анализ систем водоснабжения и канализации предприятий индустрии питания 2.8. Анализ систем вентиляции, кондиционирования и отопления предприятий индустрии питания	Практические занятия: 6. Расчет отдельных элементов электроснабжения и подбор автоматических систем пожарной сигнализации, противопожарной защиты и пожаротушения 7. Анализ систем водоснабжения и канализации предприятий индустрии питания 8. Анализ систем вентиляции, кондиционирования и отопления предприятий индустрии питания Курсовой проект, разделы: 2.Характеристика инженерных систем	
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	2. Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	Дидактическая единица: 1.Общие положения организации проектирования предприятий индустрии питания 1.2.Особенности технологического проектирования предприятий индустрии питания Дидактическая единица: 2. Инженерные расчеты для разработки комплексного проекта предприятия индустрии питания 2.1.Организация проектной работы. Обоснование необходимости строительства учреждений, организаций и предприятий обслуживания в соответствии с расчетными нормативами развития сети	Практические занятия: 2. Организация проектной работы. Обоснование необходимости строительства учреждений, организаций и предприятий обслуживания в соответствии с расчетными нормативами развития сети Курсовой проект, разделы: 1.Характеристика проектируемого предприятия	Экзамен, вопросы 1…6
УК-2 Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	1. Выявляет проблему, разрабатывает концепцию проекта в	Дидактическая единица: 1.Общие положения организации проектирования предприятий индустрии питания 1.1.Основные понятия комплексного	Практические занятия: 2. Реконструкция зданий и предприятий индустрии питания. Перепланировка жилых домов.	Экзамен, вопросы 7…14

	рамках обозначенной проблемы, обосновывает актуальность, формулирует цель, задачи, ожидаемые результаты, риски и возможные сферы применения	проектирования предприятий индустрии питания Дидактическая единица: 2. Инженерные расчеты для разработки комплексного проекта предприятия индустрии питания 2.Реконструкция зданий и предприятий индустрии питания. Перепланировка жилых домов.	Курсовой проект, разделы: 3. Компоновка предприятия индустрии питания	
УК-2	2. Планирует необходимые ресурсы, разрабатывает план реализации, осуществляет мониторинг реализации проекта	Дидактическая единица: 1.Общие положения организации проектирования предприятий индустрии питания 1.3. Разработка комплексного дизайна интерьеров предприятий индустрии питания 1.4. Строительное проектирование систем инженерного оборудования предприятий индустрии питания Дидактическая единица: 2. Инженерные расчеты для разработки комплексного проекта предприятия индустрии питания 2.3.Монтажная привязка технологического оборудования производственных помещений предприятий индустрии питания 2.4.Дизайн интерьера предприятия индустрии питания 2.5.Описание конструктивного решения здания и подбор современных отделочных материалов для дизайн-проекта зала проектируемого предприятия индустрии питания 2.6.Расчет отдельных элементов электроснабжения и подбор автоматических систем пожарной сигнализации, противопожарной защиты и пожаротушения 2.7.Анализ систем водоснабжения и канализации предприятий индустрии питания 2.8.Анализ систем вентиляции, кондиционирования и отопления предприятий индустрии питания	Практические занятия: 3. Монтажная привязка технологического оборудования 4. Дизайн интерьера предприятия индустрии питания 5.Описание конструктивного решения здания и подбор современных отделочных материалов для дизайн-проекта зала проектируемого предприятия 6. Расчет отдельных элементов электроснабжения и подбор автоматических систем пожарной сигнализации, противопожарной защиты и пожаротушения 7. Анализ систем водоснабжения и канализации 8.Анализ систем вентиляции, кондиционирования и отопления Курсовой проект, разделы: 4. Подбор технологического оборудования основного производственного цеха предприятия и его монтажная привязка 5. Разработка дизайна интерьера предприятия 6. Подбор строительных материалов для интерьера предприятия и составление предварительной сметы-спецификации на выбранные строительные материалы.	Экзамен, вопросы 15…40

2. Методика оценки этапов формирования компетенций по дисциплине

Уровни сформированности компетенций проверяется при проведении мероприятий текущей аттестации (контроля) в процессе изучения дисциплины «Комплексное проектирование и обеспечение безопасности на предприятиях индустрии питания», указанных в таблице раздела 1.

В 3 семестре обязательным этапом текущей аттестации является курсовой проект. Требования к выполнению курсового проекта, состав и правила оценки сформулированы в

паспорте курсового проекта.

Промежуточная аттестация по **дисциплине** проводится в 3 семестре - в форме экзамена, который направлен на оценку сформированности компетенций ПК-5.В/ТЕ, УК-1, УК-2 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 «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.

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 компетенций ПК-5.В/ТЕ, УК-1, УК-2, 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.