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

Разработка и моделирование технологических решений при создании продукции общественного 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** Разработка и моделирование технологических решений при создании продукции общественного 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-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	3. Разрабатывает новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств	Информационные технологии оценки и оптимизации качества продуктов питания Комптютерное моделирование пищевых продуктов по аминокислотному скору Компьютерное моделирование пищевой продукции по показателю калорийности Компьютерное моделирование пищевых продуктов по показателю экономической эффективности Компьютерное моделирование пищевых продуктов с высокой минерализацией Компьютерное моделирование пищевых продуктов функционального назначения по витаминному составу Метод однофакторного дисперсионного анализа Общие сведения о методе однофакторного дисперсионного анализа	Практические занятия: 1. Метод однофакторного дисперсионного анализа; 2. Многофакторный дисперсионный анализ; 3. Комптютерное моделирование пищевых продуктов по аминокислотному скору; 4. Компьютерное моделирование пищевых продуктов функционального назначения по витаминному составу; 5. Компьютерное моделирование пищевых продуктов с фиксированным составом минеральных веществ. РГЗ (теоретическая часть вопросы 1-50; практическая часть).	Экзамен (вопросы теста 1-5, 7,
ОПК-4 Способен использовать методы моделирования продуктов и проектирования технологических процессов производства	1. Применяет методы моделирования и проектирования технологических процессов производства продуктов питания различного состава	Информационные технологии оценки и оптимизации качества продуктов питания Комптютерное моделирование пищевых продуктов по аминокислотному скору Компьютерное моделирование пищевой продукции по показателю калорийности	Практические занятия: 1. Компьютерное моделирование пищевых продуктов по показателю экономической эффективности; 2. Компьютерное	Экзамен (вопросы теста 6, 7, 11, 12, 13, 15,16, 17, 18,20)

продукции питания	и назначения	Компьютерное моделирование пищевых продуктов по показателю экономической эффективности Компьютерное моделирование пищевых продуктов функционального назначения по витаминному составу Метод априорного ранжирование факторов Многофакторный дисперсионный анализ Общая характеристика моделей систем. Декомпозиция систем. Общие сведения о методе многофакторного дисперсионного анализа и его применение в пищевой промышленности Общие сведения о методе однофакторного дисперсионного анализа Основы линейного программирования Разработка параметрических схем технологических процессов	моделирование пищевой продукции по показателю калорийности; 3. Метод априорного ранжирование факторов; 4. Разработка параметрических схем технологических процессов. РГЗ (теоретическая часть: вопросы 1-50, экспериментальная часть)	
ОПК-4	2. Применяет специализированные программные и информационные продукты для решения профессиональных задач	Информационные технологии оценки и оптимизации качества продуктов питания Комплекс программ для оптимизации и проектирования рецептур блюд и продуктов функционального назначения Комптютерное моделирование пищевых продуктов по аминокислотному скору Компьютерное моделирование пищевых продуктов с высокой минерализацией Компьютерное моделирование пищевых продуктов функционального назначения по витаминному составу Общая характеристика моделей систем. Декомпозиция систем. Общие сведения о методе многофакторного дисперсионного анализа и его применение в пищевой промышленности Общие сведения о методе однофакторного дисперсионного анализа Основные понятия и принципы системного моделирования Основы линейного программирования Разработка параметрических схем технологических процессов	Практические занятия: 1. Комптютерное моделирование пищевых продуктов по аминокислотному скору; 2. Компьютерное моделирование пищевых продуктов функционального назначения по витаминному составу; 3. Компьютерное моделирование пищевых продуктов с фиксированным составом минеральных веществ. РГЗ (теоретическая часть: вопрос 5, 7, 8, 11, экспериментальная часть)	Экзамен (вопросы теста 8,9,10,11,14, 15,16 и 18)

2. Методика оценки этапов формирования компетенций по дисциплине

Уровни сформированности компетенций 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-графическое задание (РГЗ). Требования к выполнению РГЗ, состав и правила оценки сформулированы в паспорте РГЗ.

Промежуточная аттестация по **дисциплине** проводится в 1 семестре - в форме экзамена, который направлен на оценку сформированности компетенций ОПК-3, ОПК-4 и соотнесенных с ними индикаторов. (см. таблицу раздела 1).

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

Тестовые задания охватывают все содержание дисциплины «Разработка и моделирование технологических решений при создании продукции общественного питания».

Тест, состоящий из 20 вопросов различного видя, 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 ОПК-3, ОПК-4, 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.