Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 08:26:45
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7214a6fda271b2

оПНП(б)26

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

_____ К.А. Антошина
(подпись)

“_24_”_____02_____ 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по дисциплине

Б.1.В.16. ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
(шифр и наименование дисциплины)

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(код и наименование направления подготовки)

Профиль: Технология мучных и кондитерских изделий
(наименование профиля подготовки)

Разработчик:

____к.т.н., доцент	_____	Т.А. Милохова
(должность)	(подпись)	(Ф.И.О.)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от «_24__» __02___ 2026 г., протокол № _26_

Донецк 2026 г.

ПАСПОРТ

оценочных материалов по дисциплине

ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

(наименование дисциплины)

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины (модуля)

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	ПК-8 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий пищевой промышленности, работающих с растительным сырьем	Тема 1. Общие вопросы проектирования предприятий отрасли	7
		Тема 2. Стадии проектирования и состав проекта	7
		Тема 3. Технико-экономическое обоснование проекта	7
		Тема 4. Проектирование хлебопекарных предприятий	7
		Тема 5. Проектирование макаронных предприятий	7
		Тема 6. Проектирование кондитерских предприятий	7
		Тема 7. Основные объемно-планировочные параметры	8
		Тема 8. Общие требования к компоновке производственных помещений	8

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

№ п/п	**Код контролируемой компетенции**	**Код и наименование индикатора достижения компетенции**	**Контролируемые разделы (темы) дисциплины**	**Наименование оценочного средства**
2	ПК-8 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий пищевой промышленности, работающих с растительным сырьем	ИДК-1$_{ПК-8}$ Использует программные продукты в проектировании предприятий индустрии питания	Тема 1. Общие вопросы проектирования предприятий отрасли	Тест, собеседование (устный или письменный опрос), контрольная работа (ТМК1)
			Тема 2. Стадии проектирования и состав проекта	Тест, собеседование (устный или письменный опрос), контрольная работа (ТМК1)
			Тема 4. Проектирование хлебопекарных предприятий	Тест, собеседование (устный или письменный опрос), контрольная работа(ТМК2)

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Наименование оценочного средства
			Тема 5. Проектирование макаронных предприятий	Тест, собеседование (устный или письменный опрос), контрольная работа(ТМК2)
			Тема 6. Проектирование кондитерских предприятий	Тест, собеседование (устный или письменный опрос), контрольная работа(ТМК2)
			Тема 7. Основные объемно-планировочные параметры	Тест, собеседование (устный или письменный опрос), контрольная работа (ТМК3)
			Тема 8. Общие требования к компоновке производственных помещений	Тест, собеседование (устный или письменный опрос), контрольная работа (ТМК3)
		ИДК-2$_{ПК-8}$ Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта	Тема 1. Общие вопросы проектирования предприятий отрасли	Тест, собеседование (устный или письменный опрос), контрольная работа (ТМК1)
			Тема 2. Стадии проектирования и состав проекта	Тест, собеседование (устный или письменный опрос), контрольная работа (ТМК1)
			Тема 3. Технико-экономическое обоснование проекта	Тест, собеседование (устный или письменный опрос), контрольная работа (ТМК1)
		ИДК-3$_{ПК-8}$ Обеспечивает информационное сопровождение проектной деятельности	Тема 1. Общие вопросы проектирования предприятий отрасли	Тест, собеседование (устный или письменный опрос), контрольная работа (ТМК1)
			Тема 2. Стадии проектирования и состав	Тест, собеседование (устный или

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Наименование оценочного средства
			проекта	письменный опрос), контрольная работа (ТМК1)
			Тема 3. Технико-экономическое обоснование проекта	Тест, собеседование (устный или письменный опрос), контрольная работа (ТМК1)
			Тема 4. Проектирование хлебопекарных предприятий	Тест, собеседование (устный или письменный опрос), контрольная работа(ТМК2)
			Тема 5. Проектирование макаронных предприятий	Тест, собеседование (устный или письменный опрос), контрольная работа(ТМК2)
			Тема 6. Проектирование кондитерских предприятий	Тест, собеседование (устный или письменный опрос), контрольная работа(ТМК2)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Тест»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
1,5-2	Процент правильных ответов составляет 90-100%
1-1,4	Процент правильных ответов составляет 51-89%
0-0,9	Процент правильных ответов составляет 0-50%

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Собеседование (устный или письменный опрос)»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
2-3	Доклад представлен на высоком уровне (обучающийся полно осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным аппаратом)
1-1,9	Доклад представлен на среднем уровне (обучающийся в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих

	суждений, допустив некоторые неточности)
0-0,9	Доклад представлен на неудовлетворительном уровне или не представлен (обучающийся не готов, не выполнил задание и т.п.)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Курсовой проект» (КП)»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
5-6	Курсовой проект выполнен на высоком уровне (правильные расчеты и чертежи выполнены на 90-100%)
3-4,9	Курсовой проект выполнен на среднем уровне (расчеты и чертежи выполнены на 75-89%)
1-2,9	Курсовой проект выполнен на низком уровне (расчеты и чертежи выполнены 36-74%)
0-0,9	Курсовой проект не выполнен или выполнен на неудовлетворительном уровне (расчеты и чертежи выполнены менее 35%)

Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Собеседование (устный или письменный опрос)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой учебной дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по учебной дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам учебной дисциплины
2	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
3	Курсовой проект	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или учебной дисциплине.	Комплект тематики курсовых проектов

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

При изучении дисциплины в течение семестра обучающийся максимально может набрать 40 баллов. Минимальное количество баллов, необходимое для сдачи экзамена составляет 20 баллов.

Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется на основании оценки систематичности и активности по каждой теме программного материала дисциплины.

Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется с помощью тестов, докладов, собеседования, контрольных работ.

Собеседование (устный или письменный опрос) осуществляется по лекционному материалу и материалу для самостоятельного изучения обучающимся. Развернутый ответ обучающегося должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Тестирование по темам смысловых модулей может проводиться в компьютерных классах с помощью программы «Тесты» согласно графика проведения модульного контроля.

Опираясь на знания обучающихся, преподаватель оставляет за собой право решающего слова во время оценивания знаний.

Зачет

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл		**Сума в баллах**
Смысловой модуль №1	**Смысловой модуль №2**	
Т1-3	**Т4-6**	100
50	50	

Примечание. Т1, Т2,– номера тем соответствующих смысловых модулей

Экзамен

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл		**Итого текущий контроль в баллах**	**Итоговый контроль (экзамен)**	**Сума в баллах**
Смысловой модуль №3	**Смысловой модуль №3**			
Т7	Т8	40	60	100
20	20			

Примечание. Т1, Т2, ... Т8 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Курсовая работа

Пояснительная записка, балл	**Иллюстративная часть, балл**	**Защита проекта (работы), балл**	**Сумма, балл**
40	20	40	100

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично»
75-89	4 «хорошо»
60-74	3 «удовлетворительно»
менее 60	2 «неудовлетворительно»

Тематика курсовых проектов:

- производство различных хлебобулочных изделий (круглый хлеб, кирпичик, бородинский, батон и т.д.);
-производство различных макаронных изделий;
- производство различных мучных кондитерских изделий;
- производство различных карамельных изделий;
- производство различных конфетных изделий;
- производство пастильных изделий;
- производство различных шоколадных изделий;
- производство драже;
- производство мармеладных изделий;
- производство халвы.

Фонд тестовых заданий

7 семестр

Смысловой модуль 1. **Основы проектирования предприятий пищевой промышленности**

1. Технико-экономическое обоснование строительства предприятия
2. Технико-экономическое обоснование реконструкции предприятия
3. Характеристика предприятия до реконструкции
4. Пути решения вопросов технического перевооружения и модернизации действующих предприятий
5. Обоснование производственной мощности реконструируемого предприятия
6. Расчет экономической эффективности реконструкции предприятия

Смысловой модуль 2. **Технологическое проектирование предприятий пищевой промышленности**

1. Описание ассортимента изделий
2. Краткая характеристика внешнего вида
3. Нормативно-техническая документация и физико-химические показатели
4. Унифицированные рецептуры
5. Выбор и расчет печей
6. Расчет часовой производительности печи
7. Расчет суточной производительности печи
8. Составление графика работы печей и определение производительности предприятия
9. Расчет выхода готовых изделий
10. Расчет необходимого количества сырья
11. Расчет оборудования и площадей для хранения и подготовки сырья к производству
12. Расчет оборудования для хранения сырья
13. Расчет оборудования для подготовки сырья к производству
14. Расчет производственных рецептур
15. Описание аппаратурно-технологических схем производства изделий
16. Управление качеством и безопасностью продукции
17. Ориентировочный расчет площадей производственных и вспомогательных помещений
18. Проектирование цехов по производству сухарных изделий
19. Хранение и подготовка сырья к производству
20. Проектирование цехов по производству бараночных изделий
21. Расчет тестоприготовительного и тесторазделочного оборудования
22. Расчет оборудования и площадей для упаковки и хранение изделий
23. Компоновка помещений и оборудования хлебозаводов
24. Объемно-планировочные решения зданий хлебозаводов
25. Архитектурно-строительные решения промышленных зданий
26. Компоновка производственных помещений
27. Выбор ассортимента изделий
28. Определение суточной производственной мощности проектируемой фабрики в ассортименте
29. Выбор и расчет количества оборудования
30. Составление недельного графика работы оборудования
31. Расчет уточненной производственной программы фабрики
32. Расчет расхода муки, обогатителей и добавок
33. Расчет производственных рецептур
34. Выбор схем мучного снабжения и их расчет
35. Организация упаковки готовых изделий и расчет потребности в таре
36. Расчет площади и штата упаковочного отделения
37. Расчет оборудования для упаковывания макаронных изделий
38. Складирование упакованных изделий и расчет площади склада готовой продукции
39. Определение площадей подсобно-производственных помещений
40. Компоновка производственного корпуса
41. Компоновка помещений макаронной фабрики

42. Компоновка комплексно-механизированных поточных линий для производства короткорезанных макаронных изделий
43. Компоновка поточно-автоматизированных линий для производства длинных и короткорезанных макарон
44. Расчет и выбор поточно-автоматизированных и комплексно-механизированных линий

8 семестр

Смысловой модуль 3. **Архитектурно-строительные решения и компоновка производства**

1. Технологический расчет
2. Продуктовый расчет
3. Расчет расхода сырья
4. Расчет полуфабрикатов собственного производства
5. Расчет расхода вспомогательных материалов и тары
6. Расчет складов сырья, тары и готовой продукции
7. Выбор и составление технологической схемы производства изделий различных ассортиментных групп
8. Подбор отдельных линий и оборудования и расчет его потребности
9. Расчет численности работающих
10. Компоновка предприятия, производственных и подсобно-вспомогательных цехов, служб, административно-бытовых помещений
11. Компоновка помещений кондитерской фабрики
12. Компоновка оборудования кондитерской фабрики
13. Компоновка склада готовой продукции
14. Компоновка складов сырья
15. Управление качеством и безопасностью продукции

Вопросы для подготовки к экзамену:

1. Технико-экономическое обоснование строительства предприятия
2. Технико-экономическое обоснование реконструкции предприятия
3. Характеристика предприятия до реконструкции
4. Пути решения вопросов технического перевооружения и модернизации действующих предприятий
5. Обоснование производственной мощности реконструируемого предприятия
6. Расчет экономической эффективности реконструкции предприятия
7. Выбор и расчет печей
8. Расчет часовой производительности печи
9. Расчет суточной производительности печи
10. Составление графика работы печей и определение производительности предприятия
11. Расчет выхода готовых изделий
12. Расчет необходимого количества сырья
13. Расчет оборудования и площадей для хранения и подготовки сырья к производству
14. Расчет оборудования для хранения сырья
15. Расчет оборудования для подготовки сырья к производству
16. Расчет производственных рецептур
17. Описание аппаратурно-технологических схем производства изделий
18. Управление качеством и безопасностью продукции
19. Ориентировочный расчет площадей производственных и вспомогательных помещений
20. Проектирование цехов по производству сухарных изделий
21. Хранение и подготовка сырья к производству
22. Проектирование цехов по производству бараночных изделий
23. Расчет тестоприготовительного и тесторазделочного оборудования
24. Расчет оборудования и площадей для упаковки и хранение изделий
25. Компоновка помещений и оборудования хлебозаводов
26. Объемно-планировочные решения зданий хлебозаводов
27. Архитектурно-строительные решения промышленных зданий

28. Расчет расхода муки, обогатителей и добавок
29. Расчет производственных рецептур
30. Выбор схем мучного снабжения и их расчет
31. Организация упаковки готовых изделий и расчет потребности в таре
32. Расчет площади и штата упаковочного отделения
33. Расчет оборудования для упаковывания макаронных изделий
34. Складирование упакованных изделий и расчет площади склада готовой продукции
35. Определение площадей подсобно-производственных помещений
36. Компоновка производственного корпуса
37. Компоновка помещений макаронной фабрики
38. Компоновка комплексно-механизированных поточных линий дляпроизводства короткорезанных макаронных изделий
39. Компоновка поточно-автоматизированных линий для производства длинных и короткорезанных макарон
40. Расчет и выбор поточно-автоматизированных и комплексно-механизированных линий
41. Расчет складов сырья, тары и готовой продукции
42. Выбор и составление технологической схемы производства изделий различных ассортиментных групп
43. Подбор отдельных линий и оборудования и расчет его потребности
44. Расчет численности работающих
45. Компоновка предприятия, производственных и подсобно-вспомогательных цехов, служб, административно-бытовых помещений
46. Компоновка помещений кондитерской фабрики
47. Компоновка оборудования кондитерской фабрики
48. Компоновка склада готовой продукции
49. Компоновка складов сырья
50. Управление качеством и безопасностью продукции

Перечень методических материалов

1. Владимиров С.В. Проектирование предприятий пищевой промышленности: конс. лекций для студ. направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль "Технология мучных и кондитерских изделий", «бакалавриат», очной и заочной форм обучения / С.В. Владимиров; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского», каф. техн. и орг-ции произв. прод. пит. им. Коршуновой А.Ф. – Донецк: Изд. ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2020. – 156 с.

2. Владимиров С.В. Методические рекомендации по выполнению, оформлению и защите выпускной квалификационной работы: для студ. напр. подг. 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, профиль Технология мучных и кондитерских изделий для студ. оч. и заоч. форм. обуч. / С.В. Владимиров, Т.А. Милохова; М-во образования и науки ДНР, ФГБОУ ВО «Донец.нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского», каф. техн. и организ. пр-ва прод. пит. им. А.Ф. Коршуновой. - Донецк: [ФГБОУ ВО «ДонНУЭТ»], 2024.