

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности»

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

| Код контролируемой компетенции | Способ оценивания | Оценочное средство |
|---|-------------------|---|
| ОК-4: способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности | Зачет | Комплект контролирующих материалов для зачета |
| ПК-6: способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания | Зачет | Комплект контролирующих материалов для зачета |

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций представлены в разделе «Требования к результатам освоения дисциплины» рабочей программы дисциплины «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» используется 100-балльная шкала.

| Критерий | Оценка по 100-балльной шкале | Оценка по традиционной шкале |
|---|------------------------------|------------------------------|
| Студент проявил знание программного материала, демонстрирует сформированные (иногда не полностью) умения и навыки, указанные в программе компетенции, умеет (в основном) систематизировать материал и делать выводы | 25-100 | <i>Зачтено</i> |
| Студент не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать выводы, четко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями | 0-24 | <i>Не зачтено</i> |

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

| № пп | Вопрос/Задача | Проверяемые компетенции |
|------|--|-------------------------|
| 1 | Понятие "качество пищевых продуктов" как комплекса нормативно-правовых актов | ОК-4 |
| 2 | Цели, принципы, задачи создания Евразийского экономического Союза | ОК-4 |
| 3 | Какие технические регламенты соответствуют следующим этапам жизненных циклов различной продукции: 1. производство пищевой продукции 2. упаковка 3. маркировка 4. внесение пищевых добавок в пищевую продукцию 5. специализированное производство молока и молочной продукции 6. специализированное производство мяса и мясной продукции 7. производство продукции для детского и диетического питания | ОК-4 |
| 4 | Дайте определение терминам «техническое регулирование», «стандартизация». Какие объекты стандартизации Вам известны? Цели стандартизации. | ПК-6 |
| 5 | Категории и виды стандартов. Чем отличаются стандарты вида технических условий от стандартов вида общих технических условий? Какие разделы включают стандарты на продукцию? | ПК-6 |
| 6 | Что такое технические регламенты, в каких формах они принимаются? Чем отличаются технические регламенты от стандартов? В каком случае и как проводится экстренное принятие регламентов? | ОК-4 |
| 7 | Пищевая ценность продукции составляет: белки – 4 г, жиры – 10 г, углеводы – 50 г, пищевые волокна – 2 г. Укажите энергетическую ценность продукции, кДж/ккал в соответствии с ТР ТС 022/2011. | ОК-4 |
| 8 | Отметьте, при употреблении каких из представленных сырьевых компонентов могут возникнуть аллергические реакции, о чем необходимо предупредить потребителя в соответствии с ТР ТС 022/2011: - желатин - амилоза - соя - глютен - биофлаваноиды - люпин - рутин - лактоза - яйца | ОК-4, ПК-6 |

| № пп | Вопрос/Задача | Проверяемые компетенции |
|------|-------------------------|-------------------------|
| | - арахис - токоферол | - аспартам |

4. Файл и/или БТЗ с полным комплектом оценочных материалов прилагается.