

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Безопасность пищевых продуктов»**

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ОК-6: способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-22: способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	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 «Безопасность пищевых продуктов» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Безопасность пищевых продуктов» 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,	0-24	<i>Не зачтено</i>

<p>делать выводы, четко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями</p>		
--	--	--

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

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
1	Каковы основные меры предотвращения плесневения хлеба?	ОПК-2
2	Назовите нормативные документы по безопасности пищевой продукции, действующие на территории Таможенного Союза.	ОК-6
3	Какие методики используются при проведении испытаний по определению показателей безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания?	ПК-8
4	Какая система менеджмента безопасности пищевой продукции используется в настоящее время?	ПК-22
5	Какие системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья существуют в России?	ПК-22
6	Какие нормативные документы лежат в основе нормативно-правового обеспечения государственной политики в сфере здорового питания населения?	ОК-6
7	Назовите основные мероприятия по предупреждению развития картофельной болезни хлеба.	ОПК-2
8	Показатели безопасности, определяемые в безалкогольных напитках и напитках брожения.	ПК-8

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