

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Безопасность сырья и 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 | Экзамен | Комплект контролирующих материалов для экзамена |
| ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья | Экзамен | Комплект контролирующих материалов для экзамена |
| ПК-22: способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности | Экзамен | Комплект контролирующих материалов для экзамена |
| ПК-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка | Экзамен | Комплект контролирующих материалов для экзамена |

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 сырья и пищевых продуктов» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Безопасность сырья и пищевых продуктов» используется 100-балльная шкала.

| Критерий | Оценка по 100-балльной шкале | Оценка по традиционной шкале |
|---|------------------------------|------------------------------|
| Студент твёрдо знает программный материал, системно и грамотно излагает его, демонстрирует необходимый уровень компетенций, чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеет понятийным аппаратом. | 75-100 | <i>Отлично</i> |
| Студент проявил полное знание программного материала, демонстрирует сформированные на достаточном уровне умения и навыки, | 50-74 | <i>Хорошо</i> |

| | | |
|--|-------|----------------------------|
| указанные в программе компетенции, допускает непринципиальные неточности при изложении ответа на вопросы. | | |
| Студент обнаруживает знания только основного материала, но не усвоил детали, допускает ошибки, демонстрирует не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы. | 25-49 | <i>Удовлетворительно</i> |
| Студент не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми компетенциями. | <25 | <i>Неудовлетворительно</i> |

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

| № пп | Вопрос/Задача | Проверяемые компетенции |
|------|---|-------------------------|
| 1 | Предложите схему организации производства, включающую основные мероприятия по предупреждению развития картофельной болезни 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 | Предложите схему организации производства, предотвращающую плесневение хлеба при его производстве. | ОПК-2 |
| 6 | Разработайте мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства пищевой продукции диетического лечебного питания. | ОПК-2 |
| 7 | Составьте схему санитарно-гигиенического контроля за предприятиями хлебопекарной промышленности. | ПК-8 |
| 8 | Составьте мотивированное заключение о возможности и путях реализации пищевых продуктов, содержащих различные виды загрязнителей, превышающих ПДК. | ПК-8 |
| 9 | Пользуясь ГОСТом, назвать наименования показателей качества и их регламентированные | ПК-8 |

| № пп | Вопрос/Задача | Проверяемые компетенции |
|------|--|-------------------------|
| | значения для данного продукта. Найти минимальные предельные значения показателей. Пояснить какие потребности каждый из показателей удовлетворяет. | |
| 10 | Разработайте алгоритм внедрения системы ХАССП на пивоваренном предприятии. Проблемы при внедрении системы ХАССП. | ПК-22 |
| 11 | Разработайте блок-схему технологического процесса для составления плана ХАССП на примере конкретного вида продукта (например вина плодового яблочного специальной технологии) | ПК-22 |
| 12 | Используя ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» приведите требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий при их изготовлении | ОК-6 |

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