

**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.