

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Сертификация и системы менеджмента качества пищевой продукции»**

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-1: способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-18: способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-3: способностью владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-4: способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин	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 «Сертификация и системы менеджмента качества пищевой продукции» с декомпозицией: знать, уметь, владеть.

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Сертификация и системы менеджмента качества пищевой продукции» 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	Как в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» называется стандарт, утвержденный национальным органом Российской Федерации по стандартизации?	ПК-8
2	В каких целях осуществляется стандартизация?	ПК-1
3	Порядок составления стандартов предприятий.	ПК-3
4	Если в результате нарушения правил работ по сертификации на рынок выпущена продукция, не соответствующая требованиям технического регламента - каковы последствия для юридического лица?	ПК-4
5	Реализация каких пищевых продуктов не допускается в розничной торговле?	ПК-18
6	Какие отношения регулирует Федеральный закон «О техническом регулировании»?	ПК-8
7	Как называется документ, который принят международным договором РФ, ратифицированным в порядке, установленном законодательством России, или федеральным законом, или указом Президента РФ, или постановлением Правительства РФ, и устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования?	ПК-1
8	Каким образом определяется частота лабораторно-инструментальных исследований в системе ХАССП? Приведите пример с разбором конкретной ситуации, проведя анализ качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка.	ПК-3
9	Предложите на конкретном примере способы	ПК-4

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
	повышения эффективности биотехнологического производства, направленными на рациональное использование и сокращение расходов сырья, повышения качества продукции	
10	Оцените современные достижения науки в технологии производства продуктов диетического питания из растительного сырья и предложите новые конкурентоспособные продукты.	ПК-18
11	Предложить схему декларирования продукции (из списка предложенного преподавателем), обосновать выбор.	ПК-8
12	Приведите алгоритм разработки стандарта организации.	ПК-4

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