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 деятельности	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-17: готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-8: способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	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	*Зачтено*
Студент не усвоил основное содержание материала, не умеет систематизировать информацию, делать выводы, четко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирует низкий уровень овладения необходимыми	0-24	*Не зачтено*

компетенциями		

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	Цели и порядок осуществления государственного метрологического контроля и надзора предприятий пищевой промышленности	ОК-4, ПК-17
5	Дайте определение терминам «техническое регулирование», «стандартизация». Какие объекты стандартизации Вам известны? Цели стандартизации.	ПК-8
6	Категории и виды стандартов. Чем отличаются стандарты вида технических условий от стандартов вида общих технических условий ? Какие разделы включают стандарты на продукцию ?	ПК-8
7	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, ПК-8
8	Государственный контроль и надзор за соблюдением требований стандартов	ОК-4, ПК-8
9	Как Вы понимаете термин «подтверждение соответствия» ? Какие формы подтверждения соответствия Вы знаете ? В чем их отличие?	ПК-17
10	Порядок подтверждения соответствия продукции по схемам 1д, 2д, 3д ТР ТС 021/2011	ПК-17
11	В каких формах осуществляется подтверждение соответствия молочной продукции по ТР ТС 33/2013? Какие процедуры включают схемы декларирования 1д, 2д, 3д, 4д, 6д ТР ТС 033/2013?	ПК-17

№ пп	Вопрос/Задача	Проверяемые компетенции
12	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
13	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 - арахис - аспартам - токоферол	ПК-8
14	Перечислите порядок проведения сертификации продукции	ПК-17

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