

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Стандартизация и сертификация продуктов питания из растительного сырья»**

**1. Перечень оценочных средств для компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины**

<b>Код контролируемой компетенции</b>	<b>Способ оценивания</b>	<b>Оценочное средство</b>
ПК-1: Способен осуществлять контроль сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для обеспечения соответствия качества продуктов из растительного сырья требованиям нормативно-технической документации и потребностям рынка	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета
ПК-2: Способен организовать технологический процесс, эффективную и безопасную работу структурного подразделения на предприятиях по хранению, переработке растительного сырья, производству продуктов питания	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета

**2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания**

Оцениваемые компетенции представлены в разделе «Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций» рабочей программы дисциплины «Стандартизация и сертификация продуктов питания из растительного сырья».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Стандартизация и сертификация продуктов питания из растительного сырья» используется 100-балльная шкала.

<b>Критерий</b>	<b>Оценка по 100-балльной шкале</b>	<b>Оценка по традиционной шкале</b>
Студент освоил изучаемый материал, выполняет задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций, может допускать отдельные ошибки.	25-100	<i>Зачтено</i>
Студент не освоил основное содержание изученного материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	0-24	<i>Не зачтено</i>

**3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня достижения компетенций в соответствии с индикаторами**

1.Примеры ФОМ для оценивания способности студента формулировать требования

*к организации пищевых и перерабатывающих производств, обеспечивающие соответствие качества готовой продукции российским и международным нормам*

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-1 Способен осуществлять контроль сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для обеспечения соответствия качества продуктов из растительного сырья требованиям нормативно-технической документации и потребностям рынка	ПК-1.4 Формулирует требования к организации пищевых и перерабатывающих производств, обеспечивающие соответствие качества готовой продукции российским и международным нормам

### Примеры ФОМ 1

для оценивая сформированности компетенции ПК-1.4

по результатам изучения дисциплины «Стандартизация и сертификация продуктов питания из растительного сырья»

ПК-1 Способен осуществлять контроль сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для обеспечения соответствия качества продуктов из растительного сырья требованиям нормативно-технической документации и потребностям рынка.	ПК-1.4 Формулирует требования к организации пищевых и перерабатывающих производств, обеспечивающие соответствие качества готовой продукции российским и международным нормам
--	--

#### ФОМ 1:

Назовите, какие требования к организации пищевых и перерабатывающих производств содержит нормативно-правовая база сертификации?

#### ФОМ 2:

Сформулируйте требования к организации работ при декларировании соответствия продукции требованиям нормативной документации.

#### ФОМ 3:

Какие системы оценки соответствия качества готовой продукции приняты в РФ?

#### ФОМ 4:

Перечислите готовую продукцию, подлежащую обязательной сертификации в соответствии с российскими нормами.

#### ФОМ 5:

Назовите требования к выдаче знака соответствия качества готовой продукции российским и международным нормам.

#### ФОМ 6:

Как осуществляется испытание готовой продукции на соответствие качества российским и международным нормам?

#### ФОМ 7:

Какие требования предъявляют к органам по сертификации и испытательным лабораториям при аккредитации в соответствии с российскими нормами?

*2.Примеры ФОМ для оценивания способности студента предлагать мероприятия,*

*направленные на повышение эффективности и безопасности работы структурного подразделения (предприятия), оценивает вероятные риски в сфере профессиональной деятельности*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-2 Способен организовать технологический процесс, эффективную и безопасную работу структурного подразделения на предприятиях по хранению, переработке растительного сырья, производству продуктов питания	ПК-2.4 Предлагает мероприятия, направленные на повышение эффективности и безопасности работы структурного подразделения (предприятия), оценивает вероятные риски в сфере профессиональной деятельности

**Примеры ФОМ 2**  
**для оценивая сформированности компетенции ПК-2.4**  
**по результатам изучения дисциплины «Стандартизация и сертификация продуктов**  
**питания из растительного сырья»**

ПК-2 Способен организовать технологический процесс, эффективную и безопасную работу структурного подразделения на предприятиях по хранению, переработке растительного сырья, производству продуктов питания	ПК-2.4 Предлагает мероприятия, направленные на повышение эффективности и безопасности работы структурного подразделения (предприятия), оценивает вероятные риски в сфере профессиональной деятельности
---	--

**ФОМ 1:**

Дайте определение понятиям «сертификация пищевых продуктов» и «Стандартизация пищевых продуктов» и предложите мероприятия по эффективности их применения на предприятии.

**ФОМ 2:**

Какие цели и задачи системы ХАССП необходимо реализовать для повышения эффективности работы предприятия и отдельного структурного подразделения?

**ФОМ 3:**

Какие схемы сертификации используют для исключения вероятных рисков при производстве продуктов питания из растительного сырья?

**ФОМ 4:**

На какие виды растительного сырья и продуктов питания могут быть разработаны технические условия для безопасной работы предприятия?

**ФОМ 5:**

Перечислите мероприятия Государственной системы стандартизации, направленные на повышение эффективности и безопасности работы предприятия.

**ФОМ 6:**

Какие мероприятия по снижению рисков при производстве необходимо осуществить предприятию для получения сертификата на органическую продукцию?

**ФОМ 7:**

Назовите основные мероприятия при аккредитации органов по сертификации и испытательных лабораторий.

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