

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Управление качеством 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>
ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена

**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 «Управление качеством продуктов питания из растительного сырья».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Управление качеством 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 (основной и дополнительный), системно и грамотно излагает его, осуществляет полное и правильное выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций, способен ответить на дополнительные вопросы.	75-100	<i>Отлично</i>
Студент освоил изучаемый материал, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с не принципиальными ошибками.	50-74	<i>Хорошо</i>
Студент демонстрирует освоение только основного материала, при выполнении заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций допускает отдельные ошибки, не способен систематизировать материал и делать выводы.	25-49	<i>Удовлетворительно</i>

Студент не освоил основное содержание изучаемого материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	<25	<i>Неудовлетворительно</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 анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	УК-1.1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними

**Примеры ФОМ 1**  
**для оценивая сформированности компетенции УК-1.1**  
**по результатам изучения дисциплины «Управление качеством продуктов питания из растительного сырья»**

УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними
---	--

**ФОМ 1:**

Проанализируйте законодательную базу РФ в области управления качеством продукции с целью выявления проблем и связей между ними.

**ФОМ 2:**

Назовите опасные факторы при производстве пищевых продуктов и связи между ними.

**ФОМ 3:**

На примере мукомольных предприятий назовите критические контрольные точки и влияния технологических параметров на них.

**ФОМ 4:**

Как осуществляется контроль качества пищевой продукции с целью выявления факторов риска.

**ФОМ 5:**

Какие критические пределы для ККТ необходимы для системы мониторинга и контроля производства продуктов питания.

**ФОМ 6:**

В чем заключается разработка системы верификационных мероприятий для проверки и контроля правильности функционирования системы ХАССП на предприятии?

**ФОМ 7:**

Какие корректирующие действия для восстановления пределов критических контрольных точек Вы знаете?

*2.Примеры ФОМ для оценивания способности студента осуществлять поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации*

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.2 Осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации

**Примеры ФОМ 2**  
**для оценивая сформированности компетенции УК-1.2**  
**по результатам изучения дисциплины «Управление качеством продуктов питания из растительного сырья»**

УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.2 Осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации
---	--

**ФОМ 1:**

Предложите варианты решений по предупреждению рисков, связанных с производством мукомольным производством.

**ФОМ 2:**

Назовите опасные факторы при производстве пищевых продуктов и связи между ними.

**ФОМ 3:**

Какие меры применяются для снижения потенциальных рисков на этапе выпечки хлеба?

**ФОМ 4:**

Какой вариант решения Вы можете предложить для устранения причины несоответствия продукции требованиям качества и безопасности?

**ФОМ 5:**

Предложите варианты решения по улучшению системы менеджмента безопасности пищевого продукта, основанные на принципах ХАССП.

**ФОМ 6:**

В чем заключается разработка системы верификационных мероприятий для проверки и контроля правильности функционирования системы ХАССП на предприятии?

**ФОМ 7:**

С целью определения комплексных показателей, при производстве пищевых продуктов действующего ассортимента и нового (на примере напитков), какие методы Вы можете предложить?

*3.Примеры ФОМ для оценивания способности студента разрабатывать стратегию действий, принимает конкретные решения для ее реализации*

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.3 Разрабатывает стратегию действий, принимает конкретные решения для ее реализации

**Примеры ФОМ 3**  
**для оценивая сформированности компетенции УК-1.3**  
**по результатам изучения дисциплины «Управление качеством продуктов питания из растительного сырья»**

УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.3 Разрабатывает стратегию действий, принимает конкретные решения для ее реализации
---	---

**ФОМ 1:**

Какие основополагающие документы необходимые для разработки процедур, основанных на принципах ХАССП, Вы знаете?

**ФОМ 2:**

Составьте план действия для снижения опасных факторов при производстве пищевого продукта.

**ФОМ 3:**

Предложите программу мероприятий по улучшению системы менеджмента безопасности пищевого продукта, основанных на принципах ХАССП.

**ФОМ 4:**

Какие решения Вы можете предпринять для снижения опасных факторов при производстве продуктов питания?

**ФОМ 5:**

Какие технические регламенты ТС необходимо использовать для установления соответствия их требованиям пищевой продукции?

**ФОМ 6:**

Предложите способы установления предельных значений параметров и их отклонения в критических контрольных точках при производстве продукта питания?

**ФОМ 7:**

Назовите стратегию действий и применение конкретный решения для ее реализации Международных стандартов ИСО 9000 системы менеджмента качества?

*4.Примеры ФОМ для оценивания способности студента анализировать риски при разработке новых технологических решений*

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.1 Анализирует риски при разработке новых технологических решений

**Примеры ФОМ 4**  
**для оценивая сформированности компетенции ОПК-3.1**  
**по результатам изучения дисциплины «Управление качеством продуктов питания из растительного сырья»**

ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.1 Анализирует риски при разработке новых технологических решений
---	--

**ФОМ 1:**

Какие риски возникают при разработке новой конкурентоспособной продукции?

**ФОМ 2:**

Как осуществляется идентификация опасных факторов при разработке новых пищевых продуктов?

**ФОМ 3:**

Назовите перспективы и риски развития системы ХАССП.

**ФОМ 4:**

С чем связана сложность внедрения системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП на новом пищевом предприятии?

**ФОМ 5:**

Как изменятся критические контрольные точки при использовании нового рецептурного компонента?

**ФОМ 6:**

Какое влияние на комплексный показатель качества пищевого продукта окажет отклонение предельного значения в критических контрольных точках?

**ФОМ 7:**

Какие риски возникают при несоответствии пищевого продукта требованиям технических регламентов ТС?

*5.Примеры ФОМ для оценивания способности студента предлагать современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.2 Предлагает современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания

**Примеры ФОМ 5**  
**для оценивая сформированности компетенции ОПК-3.2**  
**по результатам изучения дисциплины «Управление качеством продуктов питания из растительного сырья»**

ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.2 Предлагает современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания
---	--

**ФОМ 1:**

Назовите современные методы определения комплексных показателей качества продукта.

**ФОМ 2:**

Какие технологические решения для повышения качества продуктов питания Вы можете предложить?

**ФОМ 3:**

Какими современными методами можно снизить затраты на качество продукции?

**ФОМ 4:**

Какие технологические решения по стандарту ИСО 22000 для повышения качества продуктов питания Вы знаете?

**ФОМ 5:**

Назовите жизненный цикл продукции и современные методы контроля качества?

**ФОМ 6:**

Какие технологические решения необходимо предпринять для управления качеством нового наименования продукции?

**ФОМ 7:**

Какими современными методами можно установить предельные значения параметров и их отклонения в критических контрольных точках при производстве продуктов питания?

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