

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
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.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
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

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
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.