

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции 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 «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности».

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 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.ФОМ Основы законодательства ТОП промежуточная аттестация

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ОПК-5.1 Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области организации производства продуктов питания

Билет №1
промежуточной аттестации по дисциплине «Основы законодательства и
стандартизации в пищевой промышленности»
для студентов направления
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Перечислите основные законодательные документы в области организации производства продуктов питания. (ОПК-5.1).
2. Порядок подтверждения соответствия продукции по схеме 2д ТР ТС 021/2011. (ОПК-5.1).

Составил доц.каф.ТПП _____ Л.Е.Мелёшкина
Заведующий кафедрой ТПП _____ М.П.Щетинин

Билет №2
промежуточной аттестации по дисциплине «Основы законодательства и
стандартизации в пищевой промышленности»
для студентов направления
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Порядок подтверждения соответствия продукции по схеме 1д ТР ТС 021/2011. (ОПК-5.1).
2. Изображенный на рисунке знак представляет собой



(ОПК-5.1).

Составил доц.каф.ТПП _____ Л.Е.Мелёшкина
Заведующий кафедрой ТПП _____ М.П.Щетинин

Билет №3
**промежуточной аттестации по дисциплине «Основы законодательства и
стандартизации в пищевой промышленности»**
для студентов направления
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие основные положения изложены в ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевой продукции» от 02.01.2000 №29-ФЗ ? (ОПК-5.1).
2. Какие характеристики услуг общественного питания оценивают при сертификации по схеме 4 (по ГОСТ Р 57518-2017)? (ОПК-5.1).

Составил доц.каф.ТПП _____ Л.Е.Мелёшкина
Заведующий кафедрой ТПП _____ М.П.Щетинин

Билет №4
**промежуточной аттестации по дисциплине «Основы законодательства и
стандартизации в пищевой промышленности»**
для студентов направления
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Основные положения ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». (ОПК-5.1).
2. Пищевая ценность продукции составляет: белки – 4 г, жиры – 10 г, углеводы – 50 г, пищевые волокна – 2 г. В соответствии с ТР Тс 022/2011 укажите энергетическую ценность продукции, кДж/ккал. (ОПК-5.1).

Составил доц.каф.ТПП _____ Л.Е.Мелёшкина
Заведующий кафедрой ТПП _____ М.П.Щетинин

Билет №5
промежуточной аттестации по дисциплине «Основы законодательства и
стандартизации в пищевой промышленности»
для студентов направления
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие существуют виды технических регламентов, каков порядок их разработки и принятия в Евразийском экономическом Союзе? (ОПК-5.1).
2. Что представляет собой средство измерений? Каковы принципиальные отличия средства измерений от испытательного оборудования? Какие средства измерений Вы знаете? (ОПК-5.1).

Составил доц.каф.ТПП _____ Л.Е.Мелёшкина
Заведующий кафедрой ТПП _____ М.П.Щетинин

Билет №6
промежуточной аттестации по дисциплине «Основы законодательства и
стандартизации в пищевой промышленности»
для студентов направления
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Порядок проведения поверки средств измерений. (ОПК-5.1).
2. Изображенный на рисунке знак представляет собой



(ОПК-5.1).

Составил доц.каф.ТПП _____ Л.Е.Мелёшкина
Заведующий кафедрой ТПП _____ М.П.Щетинин

Билет №7
**промежуточной аттестации по дисциплине «Основы законодательства и
стандартизации в пищевой промышленности»**
для студентов направления
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие документы в области стандартизации используются на территории РФ? (ОПК-5.1).
2. Порядок проведения государственного метрологического надзора за деятельностью предприятий пищевой промышленности в соответствии с требованиями №102-ФЗ. (ОПК-5.1).

Составил доц.каф.ТПП _____ Л.Е.Мелёшкина
Заведующий кафедрой ТПП _____ М.П.Щетинин

Билет №8
**промежуточной аттестации по дисциплине «Основы законодательства и
стандартизации в пищевой промышленности»**
для студентов направления
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие функции выполняет Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт)? Назовите правила разработки и утверждения национальных стандартов. (ОПК-5.1).
2. Чем отличаются указанные стандарты (категория, вид, комплекс и т.д.):
ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
СТО АлтГТУ 12 570 – 2013 Образовательный стандарт АлтГТУ. Общие требования к текстовым, графическим и программным документам
ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения (ОПК-5.1).

Составил доц.каф.ТПП _____ Л.Е.Мелёшкина
Заведующий кафедрой ТПП _____ М.П.Щетинин

Билет №9
**промежуточной аттестации по дисциплине «Основы законодательства и
стандартизации в пищевой промышленности»**
для студентов направления
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Перечислите методы стандартизации. (ОПК-5.1).
2. Каковы цели подтверждения соответствия? Перечислите принципы подтверждения соответствия. (ОПК-5.1).

Составил доц.каф.ТПП _____ Л.Е.Мелёшкина
Заведующий кафедрой ТПП _____ М.П.Щетинин

Билет №10
промежуточной аттестации по дисциплине «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности»
для студентов направления
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Назовите органы, осуществляющие государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов. Перечислите права органов государственного контроля (надзора) при осуществлении ими своих полномочий. Назовите обязанности органов государственного контроля (надзора) при осуществлении ими своих полномочий. (ОПК-5.1).
2. Какие характеристики услуг общественного питания оценивают при сертификации по схеме 2 (по ГОСТ Р 57518-2017)? (ОПК-5.1).

Составил доц.каф.ТПП _____ Л.Е.Мелёшкина
Заведующий кафедрой ТПП _____ М.П.Щетинин

Билет №11
промежуточной аттестации по дисциплине «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности»
для студентов направления
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие категории стандартов Вы знаете? Что представляют собой национальные стандарты? Как формируется их обозначение? (ОПК-5.1).
2. Порядок проведения государственного контроля (надзора) за соблюдением требований стандартов, технических регламентов. (ОПК-5.1).

Составил доц.каф.ТПП _____ Л.Е.Мелёшкина
Заведующий кафедрой ТПП _____ М.П.Щетинин

Билет №12
промежуточной аттестации по дисциплине «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности»
для студентов направления
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие категории стандартов Вы знаете? Что представляют собой стандарты организаций, технические условия ? Как формируется обозначение этих стандартов? Какие категории стандартов являются объектами интеллектуальной собственности ? (ОПК-5.1).
2. Что такое «схемы сертификации»? Какие схемы Вам известны? (ОПК-5.1).

Составил доц.каф.ТПП _____ Л.Е.Мелёшкина
Заведующий кафедрой ТПП _____ М.П.Щетинин

Билет №13
промежуточной аттестации по дисциплине «Основы законодательства и
стандартизации в пищевой промышленности»
для студентов направления
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие виды стандартов Вы знаете? Что отражено в стандартах на продукцию ? Чем отличаются стандарты вида технических условий от стандартов вида общих технических условий? Какие разделы включают стандарты на продукцию? (ОПК-5.1).
2. Перечислите порядок проведения обязательной и добровольной сертификации продукции. (ОПК-5.1).

Составил доц.каф.ТПП _____ Л.Е.Мелёшкина
Заведующий кафедрой ТПП _____ М.П.Щетинин

Билет №14
промежуточной аттестации по дисциплине «Основы законодательства и
стандартизации в пищевой промышленности»
для студентов направления
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Что такое «декларация о соответствии»? На основании каких документов и кем принимается декларация о соответствии? В каких случаях и в какие сроки отменяют действие декларации? (ОПК-5.1).
2. Порядок сертификации услуг общественного питания (по ГОСТ Р 57518-2017). (ОПК-5.1).

Составил доц.каф.ТПП _____ Л.Е.Мелёшкина
Заведующий кафедрой ТПП _____ М.П.Щетинин

Билет №15
промежуточной аттестации по дисциплине «Основы законодательства и
стандартизации в пищевой промышленности»
для студентов направления
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие международные организации по стандартизации Вы знаете? Как вводятся в России международные стандарты? (ОПК-5.1).
2. Что такое «аккредитация» Органов по сертификации и Испытательных лабораторий? С какой целью она проводится? Критерии аккредитации. (ОПК-5.1).

Составил доц.каф.ТПП _____ Л.Е.Мелёшкина
Заведующий кафедрой ТПП _____ М.П.Щетинин

Билет №16
**промежуточной аттестации по дисциплине «Основы законодательства и
стандартизации в пищевой промышленности»**
для студентов направления
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. В чем заключаются отличия основополагающих стандартов от стандартов на процессы? Что отражено в стандартах на методы испытаний? Какие разделы включают стандарты на методы испытаний? (ОПК-5.1).
2. Порядок подтверждения соответствия продукции по схеме 3д ТР ТС 021/2011. (ОПК-5.1).

Составил доц.каф.ТПП _____ Л.Е.Мелёшкина
Заведующий кафедрой ТПП _____ М.П.Щетинин

Билет №17
**промежуточной аттестации по дисциплине «Основы законодательства и
стандартизации в пищевой промышленности»**
для студентов направления
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие схемы применяют при сертификации услуг общественного питания (по ГОСТ Р 57518-2017) ? (ОПК-5.1).
2. Дайте определение термину «прослеживаемость пищевой продукции». С какой целью контролируется эта характеристика продукции? Какие документы обеспечивают прослеживаемость ? (ОПК-5.1).

Составил доц.каф.ТПП _____ Л.Е.Мелёшкина
Заведующий кафедрой ТПП _____ М.П.Щетинин

Билет №18
промежуточной аттестации по дисциплине «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности»
для студентов направления

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Какие категории стандартов Вы знаете? Что представляют собой межгосударственные стандарты? Как формируется их обозначение? (ОПК-5.1).
2. Какие характеристики услуг общественного питания оценивают при сертификации по схеме 1 (по ГОСТ Р 57518-2017)? (ОПК-5.1).

Составил доц.каф.ТПП _____ Л.Е.Мелёшкина
Заведующий кафедрой ТПП _____ М.П.Щетинин

Билет №19
промежуточной аттестации по дисциплине «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности»
для студентов направления

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Как Вы понимаете термин «подтверждение соответствия»? Какие формы подтверждения соответствия Вы знаете? Что такое «сертификация»? В каких формах она проводится? Чем она отличается от подтверждения соответствия? (ОПК-5.1).
2. Чем отличаются указанные стандарты (категория, вид, комплекс и т.д.):
ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
ОСТ 10-060-95 Торты и пирожные. Технические условия
ГОСТ Р 51740-2016 Технические условия на пищевую продукцию. Общие требования к разработке и оформлению
(ОПК-5.1).

Составил доц.каф.ТПП _____ Л.Е.Мелёшкина
Заведующий кафедрой ТПП _____ М.П.Щетинин

Билет №19
промежуточной аттестации по дисциплине «Основы законодательства и
стандартизации в пищевой промышленности»
для студентов направления
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Дайте определению термину «стандартизация». Назовите цели и принципы стандартизации. Какие объекты стандартизации Вам известны? (ОПК-5.1).
2. Изображенный на рисунке знак представляет собой



(ОПК-5.1).

Составил доц.каф. ТПП _____ Л.Е.Мелёшкина
Заведующий кафедрой ТПП _____ М.П.Щетинин

Билет №20
промежуточной аттестации по дисциплине «Основы законодательства и
стандартизации в пищевой промышленности»
для студентов направления
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Что такое техническое регулирование? Что такое технический регламент? Перечислите цели и принципы принятия технических регламентов. (ОПК-5.1).
2. Изображенный на рисунке знак представляет собой



(ОПК-5.1).

Составил доц.каф. ТПП _____ Л.Е.Мелёшкина
Заведующий кафедрой ТПП _____ М.П.Щетинин

Билет №21
промежуточной аттестации по дисциплине «Основы законодательства и
стандартизации в пищевой промышленности»
для студентов направления
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Дать краткую характеристику основных положений законодательных документов в области организации производства продуктов питания. (ОПК-5.1).
2. Чем отличаются указанные стандарты (категория, вид, комплекс и т.д.):
ГОСТ 26809.1-2014 Молоко и молочная продукция. Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу. Часть 1. Молоко, молочные, молочные составные и молокосодержащие продукты
ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу
DIN ISO 9622-2017 Молоко и жидкие молочные продукты. Руководящие указания по инфракрасной спектрометрии для средней части инфракрасного излучения. (ОПК-5.1).

Составил доц.каф.ТПП _____ Л.Е.Мелёшкина
Заведующий кафедрой ТПП _____ М.П.Щетинин

Билет №22
промежуточной аттестации по дисциплине «Основы законодательства и
стандартизации в пищевой промышленности»
для студентов направления
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. Порядок сертификации услуг общественного питания (по ГОСТ Р 57518-2017). (ОПК-5.1).
2. Какие условия обеспечивают техническую компетентность и независимость аккредитованных органов? (ОПК-5.1).

Составил доц.каф.ТПП _____ Л.Е.Мелёшкина
Заведующий кафедрой ТПП _____ М.П.Щетинин

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