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	*Зачтено*
Студент не освоил основное содержание изученного материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	0-24	*Не зачтено*

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:
Какие требования к качеству продукции (на примере хлеба) включает стандарт?

ФОМ 2:
Чем отличаются требования к организации работ при декларировании продукции от требований стандарта.

ФОМ 3:
Как называется группа стандартов, используемых для оценки качества готовой продукции?

ФОМ 4:
Перечислите продукции, подлежащую обязательной сертификации в соответствии с российскими нормами.

ФОМ 5:
Назовите требования к выдаче знака соответствия качества готовой продукции российским нормам.

ФОМ 6:
Кто выступает третьей стороной при сертификации продукции?

ФОМ 7:
Какая взаимосвязь между техническим регламентом и стандартом?

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 поясните как сертификация продукции влияет на эффективность работы предприятия.

ФОМ 2:
Чем отличается обязательная сертификация от добровольной ?

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:
Как влияет инспекционный контроль органов по сертификации 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 испытательных лабораторий.

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