ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Безопасность сырья и пищевых продуктов»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ОПК-4: Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	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 «Безопасность сырья и пищевых продуктов».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Безопасность сырья и пищевых продуктов» 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 умения студента демонстрировать знания нормативных документов и требований в области организации производства продуктов питания из растительного сырья

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ОПК-4 Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ОПК-4.1 Демонстрирует знания нормативных документов и требований в области организации производства продуктов питания из растительного сырья

1. Назовите нормативные документы по безопасности пищевой продукции, действующие на территории Таможенного Союза.

2. Какая система менеджмента безопасности пищевой продукции используется в настоящее время?

3. Что понимают под безопасностью продуктов питания в соответствии с нормативными документами в области организации производства продуктов питания из растительного сырья?

4. Показатели безопасности, определяемые в мучных кондитерских изделиях и мёде.

5. Микробиологические показатели безопасности, определяемые в сахаре и кондитерских изделиях.

6. Какие вещества, специально добавленные в продукты питания, считаются чужеродными в соответствии с нормативными документами в области организации производства продуктов питания из растительного сырья?

7. Оценка безопасности алкогольных и безалкогольных напитков в соответствии ТР ТС 021/2011

2.Примеры ФОМ для оценивания умения студента предлагать схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания из растительного сырья

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ОПК-4 Способен применять принципы организации производства в условиях обеспечения технологического контроля качества готовой продукции	ОПК-4.2 Предлагает схемы организации производства, основанные на принципах обеспечения безопасности продуктов питания из растительного сырья

1. Какие методики используются при проведении испытаний по определению показателей безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания?

2. Предложите схему организации производства, предотвращающую плесневение хлеба при его производстве.

3. Предложите схему организации производства, включающую основные мероприятия по предупреждению развития картофельной болезни хлеба.

4. Какие системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья существуют в России?

5. Порядок осуществления контроля за производством и реализацией БАД.

6. Какую информацию должна включать маркировка потребительской упаковки, обеспечивающая безопасность продуктов питания из растительного сырья?

7. Какую информацию (перечень) должен предоставлять потребителю изготовитель продуктов для детского питания в соответствии с принципами безопасности продуктов питания из растительного сырья?

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