

**ПРИЛОЖЕНИЕ А**  
**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**  
**ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Сертификация и системы менеджмента качества пищевой продукции»**

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

<b>Код контролируемой компетенции</b>	<b>Способ оценивания</b>	<b>Оценочное средство</b>
ПК-8: Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	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 «Сертификация и системы менеджмента качества пищевой продукции».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Сертификация и системы менеджмента качества пищевой продукции» используется 100-балльная шкала.

<b>Критерий</b>	<b>Оценка по 100-балльной шкале</b>	<b>Оценка по традиционной шкале</b>
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 умения студента определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на параметры технологического процесса и качество готовой продукции*

<b>Компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>
ПК-8 Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК-8.4 Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на параметры технологического процесса и качество готовой продукции

**Применяя знания методов определения и анализа свойства растительного сырья и полуфабрикатов, влияющих на параметры технологического процесса и качество готовой продукции в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка, необходимо ответить на следующие вопросы:**

1. Что понимается под идентификацией продукции? Какие требования нормативной документации регулируют идентификацию готовой продукции? (ПК-8.4)

2. Что подразумевает понятие «качество пищевых продуктов»? Как определяют и анализируют свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на параметры технологического процесса и качество готовой продукции (ПК-8.4)

3. Какие продукты считают продуктами диетического питания? Как определяют и анализируют свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на параметры технологического процесса и качество готовой продукции? (ПК-8.4)

4. Как называются работы по установлению тождественности характеристик продукции ее существенным признакам? Какие требования нормативной документации регулируют работы по установлению тождественности характеристик готовой продукции ее существенным признакам? (ПК-8.4)

5. Дайте определение понятию «фальсифицированные пищевые продукты». Как свойства сырья влияют на параметры технологического процесса и качество готовой продукции? (ПК-8.4)

6. Какие документы устанавливают обязательные требования о качестве и безопасности пищевых продуктов? Как определяют и анализируют свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на параметры технологического процесса и качество готовой продукции? Приведите конкретные примеры. (ПК-8.4)

7. Каким образом определяется частота лабораторно-инструментальных исследований в системе ХАССП? Приведите пример с разбором конкретной ситуации, проведя анализ качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка. (ПК-8.4)

*2. Примеры ФОМ для оценивания умения студента использовать нормативные документы, определяющие требования к качеству продуктов питания из растительного сырья*

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-8 Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК-8.5 Использует нормативные документы, определяющие требования к качеству продуктов питания из растительного сырья

**Применяя знания и используя нормативные документы, определяющие требования к качеству продуктов питания из растительного сырья необходимо ответить на следующие вопросы:**

1. Какие стандарты могут использоваться в качестве основы при разработке проектов технических регламентов? (ПК-8.5)
2. Дайте определение понятию «пищевые продукты». Приведите конкретные примеры. Какие требования нормативной документации регулируют это понятие? (ПК-8.5)
3. Какова административная ответственность юридического лица за нарушение изготовителем, продавцом требований технических регламентов или других обязательных требований к качеству продукции? (ПК-8.5)
4. Чем грозит юридическому лицу недостоверное декларирование продукции, впервые выпускаемой в обращение на рынок? (ПК-8.5)
5. Какой стандарт нормирует требования к качеству минеральных вод? Приведите схему с разбором конкретной ситуации. (ПК-8.5)
6. Что обеспечивают требования технических регламентов (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании»). Используя нормативные документы, приведите примеры. (ПК-8.5)
7. Реализация каких пищевых продуктов не допускается в розничной торговле? Приведите пример с разбором конкретной ситуации, проведя анализ качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка. (ПК-8.5)

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