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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
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.

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 определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на параметры технологического процесса и качество готовой продукции

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-8 Способен анализировать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	ПК-8.4 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 качество 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.