

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

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

1. Что такое техническое регулирование? Что такое технический регламент? Перечислите цели и принципы принятия технических регламентов.
2. Дайте определению термину «стандартизация». Назовите цели и принципы стандартизации. Какие объекты стандартизации Вам известны?
3. Какие категории стандартов Вы знаете? Что представляют собой межгосударственные стандарты? Как формируется их обозначение?
4. Что представляет собой средство измерений? Каковы принципиальные отличия средства измерений от испытательного оборудования? Какие средства измерений Вы знаете?
5. Как Вы понимаете термин «подтверждение соответствия»? Какие формы подтверждения соответствия Вы знаете? Что такое «сертификация»? В какие формах она проводится? Чем она отличается от подтверждения соответствия?
6. 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?
7. 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
8. Изображенный на рисунке знак представляет собой



9. Изображенный на рисунке знак представляет собой



10. 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.

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