

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Управление качеством пищевой продукции»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-7: Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемость производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена

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 «Управление качеством пищевой продукции».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Управление качеством пищевой продукции» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент освоил изучаемый материал (основной и дополнительный), системно и грамотно излагает его, осуществляет полное и правильное выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций, способен ответить на дополнительные вопросы.	75-100	<i>Отлично</i>
Студент освоил изучаемый материал, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с не принципиальными ошибками.	50-74	<i>Хорошо</i>
Студент демонстрирует освоение только основного материала, при выполнении заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций допускает отдельные ошибки, не способен систематизировать материал и делать выводы.	25-49	<i>Удовлетворительно</i>
Студент не освоил основное содержание изучаемого материала,	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.		
--	--	--

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня достижения компетенций в соответствии с индикаторами

1.Фонд оценочных материалов по дисциплине "Управление качеством пищевой продукции"

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-7 Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемость производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции	ПК-7.1 Способен контролировать технологические параметры и режимы производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации
	ПК-7.2 Проводит стандартные и сертификационные испытания производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-7 по результатам изучения дисциплины «Управление качеством пищевой продукции»

<p>ПК-7 Способен внедрять системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемость производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции</p>	<p>ПК 7.1: Способен контролировать технологические параметры и режимы производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации</p> <p>ОПК 7.2: Проводит стандартные и сертификационные испытания производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями</p>
--	--

ФОМ 1

Какую роль играет контроль в системе управления качеством и в чем заключается его сущность? Какие могут возникнуть риски на предприятии? Какие современные методы и технологические параметры биотехнологической продукции для пищевой промышленности можно применить для повышения качества продукции?

ФОМ 2

Какие риски могут возникнуть по управлению качеством несоответствующей биотехнологической продукции на пищевых предприятиях? Разработать новые технологические параметры и режимы производства для устранения выпуска некачественной биотехнологической продукции.

ФОМ 3

Сформулируйте определения основных понятий, связанных с надежностью. Какими свойствами обусловлена надежность биотехнологической продукции и какие риски могут возникнуть? Какие показатели применяются для ее количественной оценки?

ФОМ 4

Какие технологические параметры необходимо предпринять по управлению несоответствующей биотехнологической продукцией на пищевых предприятиях?

ФОМ 5

Возможно ли возникновение «ошибки первого рода» и «ошибки второго рода» при сплошном контроле? Какие риски возникают при этих ошибках и какие возможны варианты их решения с целью учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой биотехнологической продукции в соответствии с технологическими инструкциями. Обоснуйте ваш ответ.

ФОМ 6

Опишите основные особенности системы обеспечения качества и безопасности биотехнологической продукции НАССР. Какие риски могут возникнуть на пищевых предприятиях при не соблюдении требований системы НАССР?

ФОМ 7

В чем состоят принципиальные отличия сплошного и выборочного контроля качества? Какие преимущества и недостатки присущи этим видам контроля? Какие риски возникают при сплошном и выборочном контроле качества биотехнологической продукции?

ФОМ 8

Что представляют собой система международных стандартов ИСО 9000, какие требования она содержит для управления качеством и разработки современных технологических решений?

ФОМ 9

Какие технологические параметры и режимы производства необходимо предпринять по управлению несоответствующей биотехнологической продукцией на пищевых предприятиях?

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