

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Управление качеством продуктов питания из растительного сырья»

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

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена
УК-1: Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	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 продуктов питания из растительного сырья».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Управление качеством продуктов питания из растительного сырья» 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	25-49	<i>Удовлетворительно</i>

и делать выводы.		
Студент не освоил основное содержание изучаемого материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

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

1.Примеры ФОМ для оценивания способности студента анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	УК-1.1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними

Примеры ФОМ 1
для оценивая сформированности компетенции УК-1.1
по результатам изучения дисциплины «Управление качеством продуктов питания из растительного сырья»

УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними
---	--

ФОМ 1:

Проанализируйте законодательную базу РФ в области управления качеством продукции с целью выявления проблем и связей между ними.

ФОМ 2:

Назовите опасные факторы при производстве пищевых продуктов и связи между ними.

ФОМ 3:

На примере мукомольных предприятий назовите критические контрольные точки и влияния технологических параметров на них.

ФОМ 4:

Как осуществляется контроль качества пищевой продукции с целью выявления факторов риска.

ФОМ 5:

Какие критические пределы для ККТ необходимы для системы мониторинга и контроля производства продуктов питания.

ФОМ 6:

В чем заключается разработка системы верификационных мероприятий для проверки и контроля правильности функционирования системы ХАССП на предприятии?

ФОМ 7:

Какие корректирующие действия для восстановления пределов критических контрольных точек Вы знаете?

2.Примеры ФОМ для оценивания способности студента осуществлять поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.2 Осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации

Примеры ФОМ 2
для оценивая сформированности компетенции УК-1.2
по результатам изучения дисциплины «Управление качеством продуктов питания из растительного сырья»

УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.2 Осуществляет поиск вариантов решения поставленной проблемной ситуации
---	--

ФОМ 1:

Предложите варианты решений по предупреждению рисков, связанных с производством мукомольным производством.

ФОМ 2:

Назовите опасные факторы при производстве пищевых продуктов и связи между ними.

ФОМ 3:

Какие меры применяются для снижения потенциальных рисков на этапе выпечки хлеба?

ФОМ 4:

Какой вариант решения Вы можете предложить для устранения причины несоответствия продукции требованиям качества и безопасности?

ФОМ 5:

Предложите варианты решения по улучшению системы менеджмента безопасности пищевого продукта, основанные на принципах ХАССП.

ФОМ 6:

В чем заключается разработка системы верификационных мероприятий для проверки и контроля правильности функционирования системы ХАССП на предприятии?

ФОМ 7:

С целью определения комплексных показателей, при производстве пищевых продуктов действующего ассортимента и нового (на примере напитков), какие методы Вы можете предложить?

3.Примеры ФОМ для оценивания способности студента разрабатывать стратегию действий, принимает конкретные решения для ее реализации

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.3 Разрабатывает стратегию действий, принимает конкретные решения для ее реализации

Примеры ФОМ 3
для оценивая сформированности компетенции УК-1.3
по результатам изучения дисциплины «Управление качеством продуктов питания из растительного сырья»

УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.3 Разрабатывает стратегию действий, принимает конкретные решения для ее реализации
---	---

ФОМ 1:

Какие основополагающие документы необходимые для разработки процедур, основанных на принципах ХАССП, Вы знаете?

ФОМ 2:

Составьте план действия для снижения опасных факторов при производстве пищевого продукта.

ФОМ 3:

Предложите программу мероприятий по улучшению системы менеджмента безопасности пищевого продукта, основанных на принципах ХАССП.

ФОМ 4:

Какие решения Вы можете предпринять для снижения опасных факторов при производстве продуктов питания?

ФОМ 5:

Какие технические регламенты ТС необходимо использовать для установления соответствия их требованиям пищевой продукции?

ФОМ 6:

Предложите способы установления предельных значений параметров и их отклонения в критических контрольных точках при производстве продукта питания?

ФОМ 7:

Назовите стратегию действий и применение конкретный решения для ее реализации Международных стандартов ИСО 9000 системы менеджмента качества?

4.Примеры ФОМ для оценивания способности студента анализировать риски при разработке новых технологических решений

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.1 Анализирует риски при разработке новых технологических решений

Примеры ФОМ 4
для оценивая сформированности компетенции ОПК-3.1
по результатам изучения дисциплины «Управление качеством продуктов питания из растительного сырья»

ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.1 Анализирует риски при разработке новых технологических решений
---	--

ФОМ 1:

Какие риски возникают при разработке новой конкурентоспособной продукции?

ФОМ 2:

Как осуществляется идентификация опасных факторов при разработке новых пищевых продуктов?

ФОМ 3:

Назовите перспективы и риски развития системы ХАССП.

ФОМ 4:

С чем связана сложность внедрения системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП на новом пищевом предприятии?

ФОМ 5:

Как изменятся критические контрольные точки при использовании нового рецептурного компонента?

ФОМ 6:

Какое влияние на комплексный показатель качества пищевого продукта окажет отклонение предельного значения в критических контрольных точках?

ФОМ 7:

Какие риски возникают при несоответствии пищевого продукта требованиям технических регламентов ТС?

5.Примеры ФОМ для оценивания способности студента предлагать современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.2 Предлагает современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания

Примеры ФОМ 5
для оценивая сформированности компетенции ОПК-3.2
по результатам изучения дисциплины «Управление качеством продуктов питания из растительного сырья»

ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.2 Предлагает современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания
---	--

ФОМ 1:

Назовите современные методы определения комплексных показателей качества продукта.

ФОМ 2:

Какие технологические решения для повышения качества продуктов питания Вы можете предложить?

ФОМ 3:

Какими современными методами можно снизить затраты на качество продукции?

ФОМ 4:

Какие технологические решения по стандарту ИСО 22000 для повышения качества продуктов питания Вы знаете?

ФОМ 5:

Назовите жизненный цикл продукции и современные методы контроля качества?

ФОМ 6:

Какие технологические решения необходимо предпринять для управления качеством нового наименования продукции?

ФОМ 7:

Какими современными методами можно установить предельные значения параметров и их отклонения в критических контрольных точках при производстве продуктов питания?

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