

Компонент ОПОП 19.06.01 Промышленная экология и биотехнологии
(направленность программы «Биотехнология продуктов питания и биологически
активных веществ»)
наименование ОПОП

Б1.В.ДВ.01.01
шифр дисциплины

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Дисциплины
(модуля)

Разработка технической и нормативной документации

Ершов М.А.
ФИО

ДОЦЕНТ

должность

канд. техн. наук

ученая степень, звание

Утверждено на заседании кафедры
Технологий пищевых производств
наименование кафедры
протокол № 8 от 22.09.2021 г.

Заведующий кафедрой ТПП


подпись

Гроховский В.А.
ФИО

Мурманск
2021

1. Характеристика результатов обучения по дисциплине

Код и наименование компетенции (части компетенции)	Этапы (индикаторы) освоения компетенций	Уровень освоения компетенции			
		<i>Ниже порогового</i>	<i>Пороговый</i>	<i>Продвинутый</i>	<i>Высокий</i>
ПК-2 Владеть системой фундаментальных и прикладных знаний в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	ЗНАТЬ: основные технологии в области мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	фрагментарные знания основных технологий в области мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	общие, но не структурированные знания основных технологий в области мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	- сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания основных технологий в области мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	- сформированные систематические знания основных технологий в области мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств
	УМЕТЬ: – разрабатывать и описывать технологические схемы производства новых видов продукции – определять показатели качества и безопасности продукции животного происхождения	Частично освоенное умение: – разрабатывать и описывать технологические схемы производства новых видов продукции – определять показатели качества и безопасности продукции животного происхождения	В целом успешно, но не систематически осуществляемые умения: – разрабатывать и описывать технологические схемы производства новых видов продукции – определять показатели качества и безопасности продукции животного происхождения	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы в умении: – разрабатывать и описывать технологические схемы производства новых видов продукции – определять показатели качества и безопасности продукции животного происхождения	Сформированное умение: – разрабатывать и описывать технологические схемы производства новых видов продукции – определять показатели качества и безопасности продукции животного происхождения
	ВЛАДЕТЬ: – навыками разработки нормативной документации и технической документации продукции	Фрагментарное применение навыков разработки нормативной документации и технической документации	В целом успешное, но не систематическое применение навыков разработки нормативной до-	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение навыков разработки нормативной	Успешное и систематическое применение навыков разработки нормативной до-

	животного происхождения	ментации продукции животного происхождения	кументации и технической документации продукции животного происхождения	документации и технической документации продукции животного происхождения	и технической документации продукции животного происхождения
ПК-3 Способность адаптировать результаты современных исследований в области технологий мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств для решения актуальных проблем, возникающих в деятельности организаций и предприятий	<p>ЗНАТЬ:</p> <ul style="list-style-type: none"> – методологию разработки технической и нормативной документации; – методы оценки показателей качества 	<p>Фрагментарные знания методологии разработки технической и нормативной документации;</p> <p>методов оценки показателей качества</p>	<p>Общие, но не структурированные знания методологии разработки технической и нормативной документации;</p> <p>методов оценки показателей качества</p>	<p>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания методологии разработки технической и нормативной документации;</p> <p>методов оценки показателей качества</p>	<p>Сформированные систематические знания методологии разработки технической и нормативной документации;</p> <p>методов оценки показателей качества</p>
	<p>УМЕТЬ:</p> <p>использовать результаты исследований для разработки технической и нормативной документации</p>	<p>Частично освоенное умение:</p> <p>использовать результаты исследований для разработки технической и нормативной документации</p>	<p>В целом успешно, но не систематически осуществляемые умения:</p> <p>использовать результаты исследований для разработки технической и нормативной документации.</p>	<p>В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы в умении:</p> <p>использовать результаты исследований для разработки технической и нормативной документации</p>	<p>Сформированное умение:</p> <p>использовать результаты исследований для разработки технической и нормативной документации</p>
	<p>ВЛАДЕТЬ:</p> <p>навыками: навыками разработки технической и нормативной документации</p>	<p>Фрагментарное применение навыков разработки технической и нормативной документации</p>	<p>В целом успешное, но не систематическое применение навыков разработки технической и нормативной документации</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применения навыков разработки технической и нормативной документации</p>	<p>Успешное и систематическое применение навыков разработки технической и нормативной документации</p>

ПК-4 Готовность осуществлять научно-производственную, и экспертно-аналитическую деятельность в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.	ЗНАТЬ:	Фрагментарные знания методологии актуализации нормативной и технической документации	Общие, но не структурированные знания методологии актуализации нормативной и технической документации	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания методологии актуализации нормативной и технической документации	Сформированные систематические знания методологии актуализации нормативной и технической документации
	УМЕТЬ:	Частично освоенное умение - определять актуальность нормативной и технической документации	В целом успешно, но не систематически осуществляемые умения определять актуальность нормативной и технической документации	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы в умении определять актуальность нормативной и технической документации	Сформированное умение - определять актуальность нормативной и технической документации
	ВЛАДЕТЬ:	Фрагментарное применение навыков актуализации нормативной и технической документации	В целом успешное, но не систематическое применение навыков актуализации нормативной и технической документации	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применения навыков актуализации нормативной и технической документации	Успешное и систематическое применение навыков актуализации нормативной и технической документации

2. Перечень оценочных средств для контроля сформированности компетенций в рамках дисциплины

2.1 Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости:

- комплект заданий для выполнения практических работ;

2.2 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по дисциплине (модулю) в форме зачета.

Перечень компетенций (части компетенции)	Этапы формирования (индикаторы достижений) компетенций	Оценочные средства текущего контроля (пример)	Оценочные средства промежуточной аттестации (пример)
ПК-2 Владеть системой фундаментальных и прикладных знаний в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	Знать:	Задания ПР	Отсутствуют (зачёт выставляется в соответствии с БРС по результатам текущего контроля)
	Уметь:	Задания ПР	
	Владеть	Задания ПР	
ПК-3 Способность адаптировать результаты современных исследований в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств для решения актуальных проблем, возникающих в деятельности организаций и предприятий.	Знать:	Задания ПР	
	Уметь:	Задания ПР	
	Владеть	Задания ПР	
ПК-4 Готовность осуществлять научно- производственную, и экспертно-аналитическую деятельность в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.	Знать:	Задания ПР	
	Уметь:	Задания ПР	
	Владеть	Задания ПР	

3. Критерии и шкала оценивания заданий текущего контроля знаний, умений, навыков

3.1 Критерии и шкала оценивания практических работ

С целью развития умений и навыков в рамках формируемых компетенций по дисциплине предполагается выполнение практических работ, что позволяет расши-

рить процесс познания, раскрыть понимание прикладной значимости осваиваемой дисциплины.

Перечень практических работ, описание порядка выполнения и защиты работы, требований к результатам работы, структуре и содержанию отчета и т.п. представлен в методических указаниях по дисциплине.

Компетенция ПК-2 Владеть системой фундаментальных и прикладных знаний в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств, формируемая и оцениваемая на практических работах № 1-3			
Уровень сформированности этапа компетенции			Критерии оценивания
Знаний	Умений	Навыков	
Сформированные систематические знания	Сформированное умение	Успешное и систематическое применение навыков	Задание выполнено полностью и правильно. Отчет по практической работе подготовлен качественно в соответствии с требованиями. Полнота ответов на вопросы преподавателя при защите работы.
Сформированные, но содержащие отдельные пробелы в знании	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы в умении	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение навыков	Задание выполнено полностью, но нет достаточного обоснования или при верном решении допущена незначительная ошибка, не влияющая на правильную последовательность рассуждений. Все требования, предъявляемые к работе, выполнены.
Общие, но не структурированные знания	В целом успешно, но не систематически осуществляемые умения	В целом успешное, но не систематическое применение навыков	Задания выполнены частично с ошибками. Демонстрирует средний уровень выполнения задания на лабораторную/практическую работу. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнены.
Фрагментарные знания	Частично освоенное умение	Фрагментарное применение навыков	Задание не выполнено ИЛИ Задание выполнено со значительным количеством ошибок на низком уровне. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены.
Компетенция ПК-3 Способность адаптировать результаты современных исследований в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств для решения актуальных проблем, возникающих в деятельности организаций и предприятий, формируемая и оцениваемая на практических работах № 1-3			
Уровень сформированности этапа компетенции			Критерии оценивания
Знаний	Умений	Навыков	
Сформированные систематические знания	Сформированное умение	Успешное и систематическое применение навыков	Задание выполнено полностью и правильно. Отчет по практической работе подготовлен качественно в соответствии с требованиями. Полнота ответов на вопросы преподавателя при защите работы.

Сформированные, но содержащие отдельные пробелы в знании	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы в умении	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение навыков	Задание выполнено полностью, но нет достаточного обоснования или при верном решении допущена незначительная ошибка, не влияющая на правильную последовательность рассуждений. Все требования, предъявляемые к работе, выполнены.
Общие, но не структурированные знания	В целом успешно, но не систематически осуществляемые умения	В целом успешное, но не систематическое применение навыков	Задания выполнены частично с ошибками. Демонстрирует средний уровень выполнения задания на лабораторную/практическую работу. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнены.
Фрагментарные знания	Частично освоенное умение	Фрагментарное применение навыков	Задание не выполнено ИЛИ Задание выполнено со значительным количеством ошибок на низком уровне. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены.
Компетенция ПК-4 Готовность осуществлять научно- производственную, и экспертно-аналитическую деятельность в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств., формируемая и оцениваемая на практических работах № 1-3			
Уровень сформированности этапа компетенции			Критерии оценивания
Знаний	Умений	Навыков	
Сформированные систематические знания	Сформированное умение	Успешное и систематическое применение навыков	Задание выполнено полностью и правильно. Отчет по практической работе подготовлен качественно в соответствии с требованиями. Полнота ответов на вопросы преподавателя при защите работы.
Сформированные, но содержащие отдельные пробелы в знании	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы в умении	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение навыков	Задание выполнено полностью, но нет достаточного обоснования или при верном решении допущена незначительная ошибка, не влияющая на правильную последовательность рассуждений. Все требования, предъявляемые к работе, выполнены.
Общие, но не структурированные знания	В целом успешно, но не систематически осуществляемые умения	В целом успешное, но не систематическое применение навыков	Задания выполнены частично с ошибками. Демонстрирует средний уровень выполнения задания на лабораторную/практическую работу. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнены.
Фрагментарные знания	Частично освоенное умение	Фрагментарное применение навыков	Задание не выполнено ИЛИ Задание выполнено со значительным количеством ошибок на низком уровне. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены.

3.2 Критерии и шкала оценивания тестирования

Перечень вопросов и заданий, описание процедуры тестирования представлены в методических указаниях к выполнению практических работ.

В ФОС включен типовой вариант задания:

1. Какие цели и принципы стандартизации предусмотрены законом РФ «О техническом регулировании»?
2. Роль стандартизации в обеспечении качества пищевой продукции.
3. Назовите основные нормативные документы по стандартизации.
4. Назовите основные категории стандартов
5. Межгосударственные стандарты: сфера распространения, порядок разработки, утверждения и регистрации.

4. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине при проведении промежуточной аттестации

4.1 Критерии и шкала оценивания результатов освоения дисциплины с зачетом

Если обучающийся набрал зачетное количество баллов согласно установленному диапазону по дисциплине, то он считается аттестованным.

Уровень сформированности компетенций ПК-2, ПК-3, ПК-4	Оценка	Баллы по дисциплине	Критерии оценивания
<i>Высокий</i>	<i>Зачтено</i>	91-100	Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону
<i>Продвинутый</i>		81-90	
<i>Пороговый</i>		70-80	
<i>Ниже порогового</i>	<i>Незачтено</i>	0-69	Зачетное количество согласно установленному диапазону баллов не набрано

5. Задания для внутренней оценки уровня сформированности компетенций

Оценочные материалы содержат задания для оценивания знаний, умений и навыков, демонстрирующие уровень сформированности компетенций.

Контрольные задания соответствуют принципам валидности, однозначности, надежности и позволяют объективно оценить результаты обучения и уровни сформированности компетенций (части компетенций).

Код и наименование компетенции (части компетенции)	Этапы формирования (индикаторы достижений) компетенций	Задание для оценки сформированности компетенции
ПК-2 Владеть системой фундаментальных и прикладных знаний в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	знать:	Тестовые вопросы
	уметь:	Тестовые задания
	владеть:.	Тестовые задания
ПК-3 Способность адаптировать результаты современных исследований в области технологии и товароведения пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания для решения актуальных проблем, возникающих в деятельности организаций и предприятий	знать:	Тестовые вопросы
	уметь:	Тестовые задания
	владеть:	Тестовые задания
ПК-4 Готовность осуществлять научно-производственную, и экспертно-аналитическую деятельность в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.	знать:	Тестовые вопросы
	уметь:	Тестовые задания
	владеть:	Тестовые задания

5.1. Комплекс заданий сформирован таким образом, чтобы осуществить процедуру проверки одной компетенции у обучающегося в течение 5-10 минут в письменной или устной формах.

**Содержание комплекса заданий по вариантам:
ПК-2 Владеть системой фундаментальных и прикладных знаний в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств**

Содержание комплекса тестовых вопросов (ПК-2):

1. Показатели безопасности мясной продукции установлены в
 - а) ТР ТС 005
 - б) ТР ТС 024
 - в) ТР ТС 021
 - г) ТР ТС 034

2. Какие показатели качества относятся к показателям безопасности сельди атлантической жирной соленой?
 - а) массовая доля сырого протеина;
 - б) массовая доля гистамина;
 - в) массовая доля жира
 - г) массовая доля поваренной соли

3. Какие показатели качества характеризуют потребительские свойства консервов «Треска обжаренная в томатном соусе»? (несколько правильных ответов)
 - а) Кислотность;
 - б) Массовая доля поваренной соли.
 - в) Срок годности
 - г) Содержание олова

4. Срок годности, это срок, в течение которого продукт
 - а) поступает в продажу
 - б) сохраняет свои потребительские свойства
 - в) является безопасным
 - г) реализуется потребителю

5. Показатели безопасности молочной продукции устанавливает
 - а) Сан ПиН 2.3.2.1078
 - б) СанПиН 2..1.4.1074
 - в) ТР 88
 - г) ТР ТС 021

6. Показатели безопасности мороженой рыбы устанавливает
 - а) Сан ПиН 2.3.2.1078
 - б) СанПиН 2..1.4.1074
 - в) ТР 88
 - г) ТР ТС 021
 - д) ТР ЕАЭС 040

7. Действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия продукции, называется
 - а) предупреждающие действия
 - б) корректирующее действие
 - в) утилизация
 - г) переделка

8. Каков уровень качества продукции, если суммарный балл при оценке по пятибалльной шкале без учета коэффициентов значимости оставляет 18?

- а) 72%
- б) 50%
- в) 82 %
- г) 62%

9. Перед вами ГОСТ Р, на обложке которого указан номер стандарта МЭК ГОСТ Р - это

- а) прямое применение стандарта МЭК
- б) косвенное применение стандарта МЭК
- в) применение "методом обложки"
- г) частичное использование стандарта

10. Гармонизированные стандарты – это...

- б) стандарты предприятий
- в) стандарты научно-технических и инженерных обществ;
- г) стандарты, относящиеся к одному и тому же объекту и утвержденные различными органами, занимающимися стандартизацией
- д) стандарты, относящиеся к разным объектам и утвержденные органом, занимающимся стандартизацией

11. Международная организация, не участвующая в работах по стандартизации – это...

- а) ВОЗ (Всемирная организация здравоохранения);
- б) СЭВ (Совет экономической взаимопомощи);
- в) ИСО (Международная организация по стандартизации);
- г) МАГАТЭ (Международное агентство по атомной энергии).

12. Разработкой международных стандартов применительно к пищевым продуктам занимаются:

- а) Международная организация по стандартизации
- б) Всемирная торговая организация
- в) Комиссия "Кодекс Алиментариус"
- г) Европейская организация по качеству

13. Принятие аутентичного текста международного (регионального) стандарта в качестве государственного российского нормативного документа (ГОСТ Р) без каких-либо дополнений и изменений

- а) "метод обложки"
- б) прямое применение
- в) косвенное применение
- г) принятие с дополнениями

14. Технические комитеты ИСО создаются для проведения работ по стандартизации...

- а) региональной
- б) международной
- в) межгосударственной
- г) национальной

15. Европейские стандарты разрабатывают:

- а) национальные организации стран ЕС

- б) региональные организации по стандартизации
- в) Европейский комитет по стандартизации

16. Европейский стандарт, на который ссылается Директива ЕС, для стран-членов носит характер:

- а) обязательный
- б) необязательный
- в) рекомендательный
- г) применим в отдельно взятой стране
- д) применим в отдельно взятом регионе

Содержание комплекса тестовых заданий (ПК-2)

1. Каково назначение технологических инструкций?
2. Какие документы устанавливают требования к порядку разработки технологических инструкций?
3. Как используется принцип типизации при разработке технологических инструкций?
4. Из каких разделов должна состоять технологическая инструкция по выпуску рыбной продукции?
5. Из каких разделов должна состоять технологическая инструкция по выпуску рыбной продукции?
6. Какие общие технологические инструкции используют при разработке новых видов рыбных консервов?
7. Каков порядок утверждения технологических инструкций?
8. Как обновляются технологические инструкции?
9. Как осуществляется обозначение технологических инструкций?

ПК-3 Способность адаптировать результаты современных исследований в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств для решения актуальных проблем, возникающих в деятельности организаций и предприятий:

1. Одной из задач сотрудничества России в области международной стандартизации является
 - а) замена национальной системы стандартизации (НСС) на международную,
 - б) гармонизация НСС с международной
 - в) реструктуризация НСС
 - г) подчинение НСС международной
2. Технические условия на одно конкретное наименование продукции или группу изделий, относятся к
 - а) техническим документам
 - б) нормативным документам
 - в) стандарту на продукцию
 - г) правовым документам
3. Технологические инструкции, рецептуры относятся к:
 - а) техническим документам
 - б) нормативным документам
 - в) рекомендательным документам
 - г) правовым документам

4. Кто дает право на пользование техническим условием?
- а) держатель технического условия
 - б) организация, разработавшая техническое условие;
 - в) ЦНТИ
 - г) Ростехрегулирование
5. Документы, в соответствии с которыми осуществляется изготовление, хранение продукции называют
- а) национальные стандарты;
 - б) технические условия
 - в) классификаторы технико-экономической информации
 - г) правила по стандартизации
 - д) технологические инструкции
6. Технические условия, регламентирующие требования пищевых продуктов утверждает:
- а) руководитель организации, финансирующей разработку документа;
 - б) руководитель территориального органа стандартизации
 - в) руководитель организации, которая проводит экспертизу документа
 - г) держатель ТУ
7. Установите правильную последовательность разработки ТУ
- а) составление исходных требований к продукции Выполнение комплекса НИР;
 - б) разработка проекта ТУ и ТИ
 - в) проведение опытно-конструкторских работ
 - г) доработка ТУ и утверждение
 - д) выпуск опытно-промышленной партии
 - е) серийное производство продукции.
8. Требования к построению, изложению, содержанию, оформлению, обозначению, утверждению и регистрации ТУ на российские пищевые продукты установлены в
- а) ГОСТ Р 1.4
 - б) ГОСТ Р 1.5
 - в) ГОСТ 2.114
 - г) ГОСТ Р 51740
9. Основная часть ТУ должна состоять из следующих разделов
- а) область применения
 - б) требования к качеству и безопасности
 - в) маркировка и упаковка
 - г) правила приемки
 - д) методы контроля
 - е) метрологическое обеспечение
 - ж) техника безопасности
 - з) правила транспортирования и хранения
10. Какая организация имеет право вносить изменения в ТУ?
- а) руководитель организации, финансирующей разработку изменений к ТУ
 - б) руководитель территориального органа стандартизации
 - в) руководитель организации, которая проводит экспертизу документа
 - г) держатель подлинника ТУ

11. Какая организация регистрирует каталожные листы на ТУ?

- а) территориального орган Росстандарта
- б) держатель подлинника ТУ
- в) Роспотребнадзор
- г) Разработчик ТУ

Содержание комплекса тестовых заданий (ПК-3):

- 1. Назначение актуализации нормативной и технической документации
- 2. Нормативная база актуализации документации по стандартизации
- 3. Как часто актуализируют нормативную и техническую документацию?
- 4. В каких случаях разрабатывают изменения к ТУ и ТИ?
- 5. Как осуществляется пересмотр ТУ и СТО?
- 6. Как оформляют изменения к ТУ и СТО?
- 7. Кто утверждает изменения к ТУ и СТО?
- 8. Как регистрируются изменения к ТИ и СТО?

ПК-4 Готовность осуществлять научно- производственную, и экспертно-аналитическую деятельность в области технологии мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств.

Содержание комплекса тестовых вопросов (ПК-4):

1. Документ, содержащий правила, принципы, характеристики, относящиеся к определенному виду деятельности и доступные к широкому кругу пользователей

- а) нормативный документ
- б) международный стандарт
- в) региональный стандарт

2. Правовые основы стандартизации в РФ обеспечиваются...

- а) Федеральным законом «О стандартизации в Российской Федерации»;
- б) Федеральным законом «О стандартизации и ее методах»;
- в) международными стандартами;
- г) руководящими указаниями Правительства РФ.

3. Нормативной основой стандартизации являются

- а) Законы РФ
- б) технические регламенты
- в) основополагающие стандарты
- г) правила и рекомендации

4. К документам по стандартизации не относят

- а) классификаторы технико-экономической информации
- б) технические регламенты;
- в) стандарты;
- г) технологические инструкции

5. Нормативный документ, начинающийся с букв РД, называют

- а) руководящие документы
- б) рекомендательные документы
- в) расчетные данные
- г) Российский документ

6. Документ, устанавливающий требования к качеству продукции отраслевого назначения
- а) отраслевой стандарт на продукцию
 - б) национальный стандарт
 - в) стандарт организации
 - г) технические условия

7. Стандарт, утвержденный руководителем предприятия приказом или личной подписью на первой странице стандарта:

- а) стандарт организации
- б) типовой стандарт
- в) стандарт отрасли
- г) государственный стандарт

8. Нормативный документ, гармонизированный с другим стандартом таким образом, что продукция, процессы, услуги, испытания и информация, представляемые в соответствии с первым стандартом, отвечают требованиям второго, но не наоборот

- а) согласованный стандарт
- б) идентичный стандарт
- в) унифицированный стандарт
- г) сопоставимый стандарт

9. Основные требования к организации производства и обороту продукции на рынке, к методам выполнения различных видов работ, а также методам контроля этих требований в технологических процессах устанавливают:

- а) основополагающие стандарты
- б) стандарты на продукцию
- в) стандарты на процессы и работы
- г) стандарты на термины и определения

10. Федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики в области стандартизации, является

- а) Ростехрегулирование
- б) Росстандарт
- в) Роспотребнадзор
- г) Госстандарт

11. Структурно выделенное подразделение органа исполнительной власти или субъекта хозяйствования, которое обеспечивает организацию и проведение работ по стандартизации в пределах установленной компетентности это

- а) технический комитет по стандартизации
- б) орган государственного надзора за стандартизацией
- в) испытательная лаборатория
- г) служба стандартизации

12. ТК осуществляет разработку

- а) Национальных стандартов
- б) Межгосударственных стандартов
- в) Стандартов организаций
- г) Международных стандартов

13. Обязательные требования к объектам технического регулирования сформулированы в...

- а) государственных стандартах;
- б) национальных стандартах;
- в) технических регламентах;
- г) рекомендациях.

14. Федеральный закон «О техническом регулировании» регулирует порядок установления.

- а) только добровольных требований к объектам технического регулирования;
- б) только обязательных требований к объектам технического регулирования;
- в) обязательных и добровольных требований к объектам технического регулирования;
- г) только обязательных требований к объектам стандартизации.

15. Показатели безопасности мясной продукции установлены в

- д) ТР ТС 005
- е) ТР ТС 024
- ж) ТР ТС 021
- з) ТР ТС 034

Содержание комплекса тестовых заданий (ПК-4):

1. Иерархическая система документооборота в РФ.
2. Что является правовой основой стандартизации?
3. В правовом поле какого ФЗ регулируются отношения в области стандартизации?
4. Основные цели и задачи национальной системы стандартизации.
5. В каких правовых и нормативных документах содержится основная терминология, используемая в национальной системе стандартизации.
6. Основные функции национального органа стандартизации.
7. С какой целью создаются технические комитеты по стандартизации?
8. Классификация показателей качества пищевых продуктов.
9. Показатели безопасности пищевых продуктов.
10. Потребительские показатели качества.
11. Основные требования по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов.
12. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.
13. Государственное нормирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий.
14. Планирование работ по разработке стандартов организаций.
15. Перечислите основные этапы разработки технических условий.
16. Порядок построения стандартов организаций.
17. Порядок построения технических условий.

Шкала оценивания комплексного задания

Оценка (баллы) ⁵	Критерии оценки (пример)
5 «отлично»	90-100 % правильных ответов
4 «хорошо»	70-89 % правильных ответов
3 «удовлетворительно»	50-69 % правильных ответов
2 «неудовлетворительно»	49% и меньше правильных ответов

Сформированность компетенций (этапов) у обучающихся проводится в соответствии с оценочной шкалой.

5.2 Алгоритм, критерии и шкала оценивания сформированности компетенции

Этапы формирования (индикаторы достижений) компетенций	Оценочное средство	Результаты оценивания задания *	Результат оценивания этапа формирования компетенции **	Результат оценивания сформированности компетенции (части компетенций)***
Компетенция ОПК-2				
Знать	Теоретические вопросы			
Уметь	Теоретические вопросы			
	Тестовое задание			
Владеть	Тестовое задание			
	Теоретические вопросы			
ПК-1				
Знать	Тестовые вопросы			
	Теоретические вопросы			
Уметь	Тестовые вопросы			
	Теоретические вопросы Задача			
Владеть	Тестовое задание			
	Теоретические вопросы			
ПК-4				
Знать	Тестовые вопросы			
	Теоретические вопросы			
Уметь	Тестовые вопросы			
	Теоретические вопросы			

	Задача			
Владеть	Тестовое задание			
	Теоретические вопросы			

* Оценка результатов выполнения каждого задания проводится по шкале от 2 до 5 баллов: (5 - «отлично», 4 - «хорошо», 3 - «удовлетворительно» и 2 - «неудовлетворительно»).

** Оценка сформированности компетенции по каждому этапу (индикатору) предполагает расчет среднего арифметического баллов, набранных по всем заданиям проверки этапа сформированности компетенции.

*** Результаты оценивания сформированности компетенции в целом или ее части (согласно РП) определяются как среднее арифметическое баллов, набранных по всем этапам формирования компетенции.

Уровень сформированности компетенции в целом или ее части оценивается по шкале от 2 до 5 баллов:

менее 2,5 баллов – уровень сформированности компетенции ниже порогового;

2,5-3,4 балла – пороговый уровень сформированности компетенции;

3,5-4,4 балла – продвинутый уровень, компетенция сформирована в полном объеме;

4,5-5 баллов – высокий уровень сформированности компетенции.

Уровень сформированности компетенций (части компетенции)	Характеристика уровня
<i>Высокий (отлично)</i>	Содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному. ИЛИ Задание для проверки уровня сформированности компетенции выполнено полностью.
<i>Продвинутый (хорошо)</i>	Содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий

	<p>выполнены с ошибками ИЛИ Задание для проверки уровня сформированности компетенции выполнено на 85%.</p>
<p><i>Пороговый</i> <i>(удовлетворительно)</i></p>	<p>Содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки ИЛИ Задание для проверки уровня сформированности компетенции выполнено на 60 %.</p>
<p><i>Ниже порогового</i> <i>(неудовлетворительно)</i></p>	<p>Содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки ИЛИ Задание для проверки уровня сформированности компетенции не выполнено.</p>