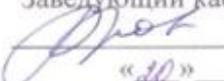


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «МГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий кафедрой разработчика

 / В.А. Гроховский /
«20» 05 2019 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ
И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Дисциплина	<u>Б1.В.ДВ.01.01 «Разработка технической и нормативной документации»</u> <small>код и наименование дисциплины</small>
Направление подготовки	<u>19.06.01 «Промышленная экология и биотехнологии»</u> <small>код и наименование направления подготовки / специальности</small>
Направленность (профиль)	<u>05.18.15 «Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания»</u> <small>наименование направленности (профиля) / специализации образовательной программы</small>
Квалификация выпускника	<u>Исследователь. Преподаватель исследователь</u> <small>указывается квалификация (степень) выпускника в соответствии с ФГОС ВО</small>
Разработчик	<u>Ершов М.А., доцент, канд. тех. наук</u> <small>ФИО, должность, ученая степень, (звание)</small>

Мурманск
2019

Фонд оценочных средств дисциплины (модуля)

1. Характеристика результатов обучения по дисциплине

Код и наименование компетенции (части компетенции) ¹	Этапы (индикаторы) освоения компетенций	Уровень освоения компетенции			
		<i>Ниже порогового</i>	<i>Пороговый</i>	<i>Продвинутой</i>	<i>Высокий</i>
ПК-2 Владение системой фундаментальных и прикладных знаний в области технологии и товароведения пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания	ЗНАТЬ: основные технологии функционального и специализированного назначения и свойства пищевых продуктов	- фрагментарные знания основных технологий функционального и специализированного назначения и свойств пищевых продуктов	общие, но не структурированные знания основных технологий функционального и специализированного назначения и свойств пищевых продуктов	- сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания основных технологий функционального и специализированного назначения и свойств пищевых продуктов	- сформированные систематические знания основных технологий функционального и специализированного назначения и свойств пищевых продуктов
	УМЕТЬ: – разрабатывать схемы технологий функционального и специализированного назначения – определять показатели качества продукции функционального и специализированного назначения	Частично освоенное умение: – разрабатывать схемы технологий функционального и специализированного назначения – определять показатели качества продукции функционального и специализированного назначения	В целом успешно, но не систематически осуществляемые умения: – разрабатывать схемы технологий функционального и специализированного назначения – определять показатели качества продукции функционального и специализированного назначения	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы в умении: – разрабатывать схемы технологий функционального и специализированного назначения – определять показатели качества продукции функционального и специализированного назначения	Сформированное умение: – разрабатывать схемы технологий функционального и специализированного назначения – определять показатели качества продукции функционального и специализированного назначения
	ВЛАДЕТЬ: навыками	Фрагментарное применение	В целом успешное, но	В целом успешное, но	Успешное и систематиче-

¹ В соответствии с учебным планом

	разработки нормативной документации для продукции технологии функционального и специализированного назначения	ние навыков разработки нормативной документации для продукции технологии функционального и специализированного назначения.	не систематическое применение навыков разработки нормативной документации для продукции технологии функционального и специализированного назначения.	содержащее отдельные пробелы применение навыков разработки нормативной документации для продукции технологии функционального и специализированного назначения.	ское применение навыков разработки нормативной документации для продукции технологии функционального и специализированного назначения.
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: – методологию разработки технической и нормативной документации; – методы оценки показателей качества	Фрагментарные знания методологии разработки технической и нормативной документации; методов оценки показателей качества	Общие, но не структурированные знания методологии разработки технической и нормативной документации; методов оценки показателей качества	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания методологии разработки технической и нормативной документации; методов оценки показателей качества	Сформированные систематические знания методологии разработки технической и нормативной документации; методов оценки показателей качества
	УМЕТЬ: использовать результаты исследований для разработки технической и нормативной документации	Частично освоенное умение: использовать результаты исследований для разработки технической и нормативной документации	В целом успешно, но не систематически осуществляемые умения: использовать результаты исследований для разработки технической и нормативной документации.	В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы в умении: использовать результаты исследований для разработки технической и нормативной документации	Сформированное умение: использовать результаты исследований для разработки технической и нормативной документации
	ВЛАДЕТЬ: навыками разработки технической и норматив-	Фрагментарное применение навыков разработки технической и норматив-	В целом успешное, но не систематическое применение навыков раз-	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применения навы-	Успешное и систематическое применение навыков разработки тех-

	ной докумен- тации	ной докумен- тации	работки тех- нической и нормативной документа- ции	ков разработки технической и нормативной документации	нической и нормативной документа- ции
ПК-4 Готов- ность осу- ществлять научно- исследова- тельскую, научно- производ- ственную и экспертно- аналитиче- скую деятель- ность в обла- сти техноло- гии и товаро- ведения пище- вых продуктов и функцио- нального и специализиро- ванного назначения и общественно- го питания.	ЗНАТЬ: методологию актуализации нормативной и техниче- ской доку- ментации	Фрагментар- ные знания методологии актуализации нормативной и техниче- ской доку- ментации	Общие, но не структуриро- ванные зна- ния методо- логии актуа- лизации нор- мативной и технической документа- ции	Сформирован- ные, но содер- жащие отдель- ные пробелы знания методо- логии актуа- лизации норма- тивной и тех- нической до- кументации	Сформиро- ванные си- стематиче- ские знания методологии актуализа- ции норма- тивной и технической документа- ции
	УМЕТЬ: -определять актуальность нормативной и техниче- ской доку- ментации	Частично освоенное умение - определять актуальность нормативной и техниче- ской доку- ментации	В целом успешно, но не системати- чески осу- ществляемые умения опре- делять акту- альность нормативной и техниче- ской доку- ментации	В целом успешные, но содержащие отдельные про- белы в умении определять ак- туальность нормативной и технической документации	Сформиро- ванное уме- ние - определять актуальность нормативной и техниче- ской доку- ментации
	ВЛАДЕТЬ: навыками ак- туализации нормативной и техниче- ской доку- ментации	Фрагментар- ное примене- ние навыков навыками ак- туализации нормативной и техниче- ской доку- ментации	В целом успешное, но не система- тическое применение навыков ак- туализации нормативной и техниче- ской доку- ментации	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы при- менения навы- ков навыками актуализации нормативной и технической документации	Успешное и системати- ческое при- менение навыков ак- туализации нор- мативной и технической докумен- тации

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 Владение системой фундаментальных и прикладных знаний в области технологии и товароведения пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания	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 и товароведения пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания для решения актуальных проблем, возникающих в деятельности организаций и предприятий	Знать:	Задания ПР	Отсутствуют (зачёт выставляется в соответствии с БРС по результатам текущего контроля)
	Уметь:	Задания ПР	
	Владеть	Задания ПР	
ПК-4 Готовность осуществлять научно-исследовательскую, научно-производственную и экспертно-аналитическую деятельность в области технологии и товароведения пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.	Знать:	Задания ПР	Отсутствуют (зачёт выставляется в соответствии с БРС по результатам текущего контроля)
	Уметь:	Задания ПР	
	Владеть	Задания ПР	

3.² 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 расширить 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 Владение системой фундаментальных и прикладных знаний в области технологии и товароведения пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания, формируемая и оцениваемая на практических работах № 1-3			
Уровень сформированности этапа компетенции³			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.
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.

² Пункт 3 содержит критерии и шкалы оценивания компетенций с использованием оценочных средств, указанных в пункте 2.

³ Целью выполнения и защиты лабораторной (практической) работы может быть формирование и оценка сформированности компетенции(ий) по отдельному(ым) этапу(ам)

Компетенция 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, формируемая и оцениваемая на практических работах № 1-3			
Уровень сформированности этапа компетенции ⁴			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.
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-исследовательскую, научно-производственную и экспертно-аналитическую деятельность в области технологии и товароведения пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания., формируемая и оцениваемая на практических работах № 1-3			
Уровень сформированности этапа компетенции ⁵			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.
Сформированные, но содер-	В целом успешные, но содержа-	В целом успешное, но содержа-	Задание выполнено полностью, но нет достаточного обоснования или

⁴ Целью выполнения и защиты лабораторной (практической) работы может быть формирование и оценка сформированности компетенции(ий) по отдельному(ым) этапу(ам)

⁵ Целью выполнения и защиты лабораторной (практической) работы может быть формирование и оценка сформированности компетенции(ий) по отдельному(ым) этапу(ам)

жащие отдельные пробелы в знании	щие отдельные пробелы в умении	щее отдельные пробелы применение навыков	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	Оценка	Баллы по дис-	Критерии оценивания
--------------------------------------	--------	---------------	---------------------

ПК-2, ПК-3, ПК-4		циплине	
Высокий	Зачтено	91-100	Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону
Продвинутый		81-90	
Пороговый		60-80	
Ниже порогового	Незачтено	0-59	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) ⁶	Этапы формирования (индикаторы достижений) компетенций	Задание для оценки сформированности компетенции
ПК-2 Владение системой фундаментальных и прикладных знаний в области технологии и товароведения пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания	знать:	Тестовые вопросы
	уметь:	Тестовые задания
	владеть:.	
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:	
	владеть:	
ПК-4 Готовность осуществлять научно-исследовательскую, научно-производственную и экспертно-аналитическую деятельность в области технологии и товароведе-	знать:	Тестовые вопросы
	уметь:	
	владеть:	

⁶ В соответствии с учебным планом

ния пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.		
---------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

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 (не менее 5):

ПК-2 Владение системой фундаментальных и прикладных знаний в области технологии и товароведения пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания

Содержание 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 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 и товароведения пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания для решения актуальных проблем, возникающих в деятельности организаций и предприятий (ПК-3):

Содержание тестовых вопросов (ПК-3):

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 органа Росстандарта
 - б) держатель подлинника ТУ
 - в) Роспотребнадзор
 - г) Разработчик ТУ

12. Какие документы относятся к технологическим при разработке новых фирменных блюд?
- а) технико-технологические карты
 - б) сборник рецептов
 - в) стандарты организации
 - г) технические условия

13. Кто утверждает ТТК
- а) Роспотребнадзор
 - б) Зав. производством
 - в) Руководитель предприятия ОП
 - г) Отдел сертификации

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-исследовательскую, научно-производственную и экспертно-аналитическую деятельность в области технологии и товароведения пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания.

Содержание 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 выделенной подразделением 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

Шкала оценивания тестовых вопросов

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)***
ПК-2				
Знать	Тестовые вопросы Тестовые задания			
Уметь				
Владеть				
ПК-3				
Знать	Тестовые вопросы			
Уметь				
Владеть				
ПК-4				
Знать	Тестовые вопросы			
Уметь				
Владеть				

* 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</i>	Содержание курса освоено полностью, без пробелов, необ-

<i>(отлично)</i>	<p>ходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.</p> <p>ИЛИ</p> <p>Задание для проверки уровня сформированности компетенции выполнено полностью набрано 4,5-5 баллов .</p>
<p><i>Продвинутый</i> <i>(хорошо)</i></p>	<p>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 выполнены с ошибками</p> <p>ИЛИ</p> <p>Задание для проверки уровня сформированности компетенции выполнено на 3,5-4,4 балла</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</p> <p>ИЛИ</p> <p>Задание для проверки уровня сформированности компетенции выполнено на 2,5-3,4 балла</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</p> <p>ИЛИ</p> <p>Задание для проверки уровня сформированности компетенции не выполнено, так как набрано менее 2,5 баллов</p>