

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Нижекамский химико-технологический институт (филиал)  
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения  
высшего образования  
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»  
(НХТИ ФГБОУ ВО «КНИТУ»)



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

Н.И. Никифорова

«14» апреля 2021 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по дисциплине

ФТД.05 «Нормативно-правовое обеспечение производства  
продуктов питания»

(наименование дисциплины)

19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

(код и наименование направления подготовки)

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

(наименование профиля)

бакалавр

квалификация

очная

форма обучения

Нижнекамск, 2021 г.

Составитель ФОС:

Зав. кафедрой биотехнологии  
(должность)

  
(подпись)

Г.С. Сагдеева  
(ФИО)

ФОС рассмотрен и одобрен на заседании кафедры биотехнологии,  
протокол от 22.03.2021 г. № 7.

Зав. кафедрой биотехнологии  
(должность)

  
(подпись)

Г.С. Сагдеева  
(ФИО)

Эксперт:

Руководитель ООП

Зав. кафедрой биотехнологии  
(должность)

  
(подпись)

Г.С. Сагдеева  
(ФИО)

***Перечень компетенций и индикаторов достижения компетенций  
с указанием этапов формирования в процессе освоения дисциплины***

Компетенция:

ПК-5 Разрабатывает нормативные документы и схемы испытаний готовой продукции, владеет методами входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовых изделий, технологических параметров и режимов производства, обеспечивает качество и безопасность продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации, проводит сертификационные испытания.

ПК-5.1. Знает законодательные и нормативные правовые акты, методические материалы по стандартизации, сертификации, метрологии и управлению в области производства продуктов питания из растительного сырья, общие принципы организации мероприятий по контролю технологических процессов на пищевых предприятиях.

ПК-5.2. Умеет пользоваться нормативно-технической документацией, работать с контрольно-измерительными приборами, разрабатывать схемы контроля технологических процессов на пищевых предприятиях, анализировать данные производственного контроля и принимать решения на основе результатов анализа, осуществлять работы по подтверждению соответствия продукции, работ, производств, систем менеджмента качества и персонала требованиям нормативно-технической документации.

ПК-5.3. Владеет методами и средствами разработки нормативно-технической документации, производственного контроля качества партий сырья, промежуточных и конечных продуктов, а также режимов их хранения, переработки и утилизации, навыками обработки экспериментальных данных и оценки точности измерений, испытаний и достоверности контроля.

<b><i>Индикаторы достижения компетенции</i></b>	<b><i>Этапы формирования в процессе освоения дисциплины</i></b>				<b><i>Наименование оценочного средства</i></b>
	<b><i>Лекции</i></b>	<b><i>Практические занятия, лабораторный практикум</i></b>	<b><i>Лабораторные занятия</i></b>	<b><i>Курсовой проект (работа)</i></b>	
ПК-5.1	Все темы	Все темы	Не предусмотрены	Не предусмотрены	Реферат и презентация.
ПК-5.2	Все темы	Все темы	Не предусмотрены	Не предусмотрены	Реферат и презентация.
ПК-5.3	Все темы	Все темы	Не предусмотрены	Не предусмотрены	Реферат и презентация.

***Перечень оценочных средств по дисциплине***

<b>Оценочные средства</b>	<b>Кол-во</b>	<b>Min, баллов</b>	<b>Max, баллов</b>
Реферат, доклад с презентацией	1	60	100
Итого:		60	100

### *Шкала оценивания*

Цифровое выражение	Выражение в баллах:	Словесное выражение	Критерии оценки индикаторов достижения при форме контроля:	
			экзамен / зачет с оценкой	зачет
5	87 - 100	Отлично (зачтено)	Оценка «отлично» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий	Оценка «зачтено» выставляется студенту, если ответы на вопросы по темам дисциплины последовательны, логически изложены, допускаются незначительные недочеты в ответе студента, такие как отсутствие самостоятельного вывода, речевые ошибки и пр.
4	74 - 86	Хорошо (зачтено)	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.	
3	60 - 73	Удовлетворительно (зачтено)	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	
2	Ниже 60	Неудовлетворительно (не зачтено)	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному	Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если студент не знает основных понятий темы дисциплины, не отвечает на дополнительные и наводящие вопросы преподавателя.

### Краткая характеристика оценочных средства

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Краткая характеристика оценочного средства</i>	<i>Представление оценочного средства в фонде</i>
1	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения	Темы рефератов

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Нижекамский химико-технологический институт (филиал)  
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения  
высшего образования  
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»

*Факультет технологический*  
*Кафедра биотехнологии*

Направление подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль: «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

**Темы рефератов по дисциплине «Нормативно-правовое обеспечение производства продуктов питания»**

1. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов как одна из основных составляющих их качества.
2. Принципы построения многоуровневой системы продовольственной безопасности государства.
3. Основные принципы формирования и управления качеством пищевых продуктов.
4. Обеспечение контроля качества пищевых продуктов.
5. Понятие и виды экспертизы пищевых продуктов.
6. Мировая продовольственная безопасность, общие проблемы и перспективы.
7. Основные положения Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации.
8. Россия, общая оценка проблемы продовольственной безопасности страны.
9. Мировая продовольственная безопасность, общие проблемы и перспективы.
10. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками и поллютантами биологического и химического происхождения.
11. Контаминация продовольственного сырья и пищевых продуктов микроорганизмами и их метаболитами.
12. Основные представления о радиоактивности. Основные принципы радиозащитного питания. Нормативно-правовая база обеспечения радиационной безопасности.
13. Загрязнение диоксинами, контроль за использованием пищевых добавок.
14. Правовое регулирование пищевой безопасности как деятельность государства и общества.
15. Индикативное планирование и целевое программирование пищевой безопасности.
16. Продовольственная безопасность как важнейшая стратегическая со-

ставляющая экономической и национальной безопасности страны.

17. Система обеспечения качества продовольственной продукции.
18. Проблемы применения и контроля гормональных препаратов.
19. Использование регуляторов роста растений.
20. Микотоксины в пищевых продуктах.
21. Источники загрязнения окружающей среды полигалогенированными углеводородами.
22. Источники загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов.
23. Федеральные законы, касающиеся качества и безопасности пищевых продуктов.
24. Государственная регистрация пищевых продуктов.
25. Соединения растительного происхождения, загрязняющие продукты питания.
26. Загрязнение сырья и пищевых продуктов пестицидами и антибиотиками.
27. Оценка и подтверждение соответствия требованиям нормативных документов продовольственного сырья и пищевых продуктов.
28. Метаболизм и токсикология загрязнений из окружающей среды.
29. Природные компоненты почвы и воды, накапливающиеся в продовольственном сырье и пищевых продуктах.
30. Критерии обеспечения продовольственной безопасности в России.

### **Критерии оценки.**

В ходе освоения дисциплины **«Нормативно-правовое обеспечение производства продуктов питания»** студенту необходимо подготовить доклад в форме теоретического анализа определенной научной темы по заданной проблематике и оформить наглядный материал в виде презентации и реферата.

<b>Виды работ</b>	<b>Минимальный балл</b>	<b>Максимальный балл</b>
Своевременность предоставления материала	10	15
Формулировка и обоснование цели исследования или решаемой проблемы	10	15
Наличие наглядного иллюстрирующего материала (графики, таблицы, схемы, рисунки и т.д.)	10	15
Наличие практических примеров, выводов, их соответствие поставленной задаче	10	15
Качество изложения материала	10	20
Ответ на два проблемных вопроса по тематике работы	10	20
<b>ИТОГО:</b>	<b>60</b>	<b>100</b>



Выступление с докладом, презентация и реферат максимально оцениваются в 100 баллов при следующих условиях:

- а) своевременно предоставлены материалы (15 баллов);
- б) даны четкая формулировка и обоснование цели исследования или решаемой проблемы (15 баллов);
- в) есть качественный наглядный иллюстрирующий материал (графики, таблицы, схемы, рисунки и т.д.) (15 баллов);
- г) выдержан лаконизм изложения и приведены практические примеры, а также соблюдена четкость обобщений, выводов, их соответствие поставленной задаче (15 баллов);
- д) выдержана последовательность, логичность и ясность изложения (не допускается чтение доклада) (20 баллов);
- е) даны ответы на два проблемных вопроса по тематике работы (20 баллов).

Студенту присваивается превосходный уровень освоения компетенции, если соблюдены пункты а-е (от 87 до 100 баллов).

Присваивается продвинутый уровень освоения компетенции студенту, если соблюдаются пункты а-г, е (от 74 до 87 баллов).

Присваивается пороговый уровень освоения компетенции студенту, если соблюдаются пункты а-в, е (от 60 до 74 баллов).

Не освоен пороговый уровень студентом в случае, если не соблюдаются пункты а-е (менее 60 баллов).