

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

«30» мая 2022 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине (модулю)

Б1.В.ДВ.02.01 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции»

(наименование дисциплины (модуля))

19.03.02 – Продукты питания из растительного сырья

(код и наименование направления подготовки/ специальности)

Профиль: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

(наименование профиля/программы/направленности/специализации)

бакалавр

квалификация


очная

форма обучения

Нижнекамск, 2022 г.

Составитель ФОС:

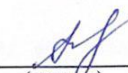
Зав. кафедрой нефтехимического синтеза
(должность)


(подпись)

Р.З. Агзамов
(ФИО)

ФОС рассмотрен и одобрен на заседании кафедры общей химии и биотехнологии, протокол от 22 апреля 2022 г. № 8

Зав. кафедрой общей химии и биотехнологии
(должность)


(подпись)

Л.И. Агзамова
(ФИО)

Эксперт:
Руководитель ООП

Зав. кафедрой общей химии и биотехнологии
(должность)


(подпись)

Л.И. Агзамова
(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.

Индикаторы достижения компетенции:

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.

Индикаторы достижения компетенции	Этапы формирования в процессе освоения дисциплины (указать все темы из РПД)				Наименование оценочного средства
	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовой проект (работа)	
ПК-5.1	Тема 1, Тема 2	Тема 1, Тема 2	Не предусмотрены	Не предусмотрены	Коллоквиум. Реферат.
ПК-5.2	Тема 1, Тема 2	Тема 1, Тема 2	Не предусмотрены	Не предусмотрены	Коллоквиум. Реферат.
ПК-5.3	Тема 1, Тема 2	Тема 1, Тема 2	Не предусмотрены	Не предусмотрены	Коллоквиум. Реферат.

Перечень оценочных средств по дисциплине (модулю)

<i>Оценочные средства</i>	<i>Кол-во</i>	<i>Min, баллов</i>	<i>Max, баллов</i>
<i>Коллоквиум по результатам освоения материалов семинарских занятий</i>	<i>2</i>	<i>48</i>	<i>80</i>
<i>Реферат, доклад с презентацией</i>	<i>1</i>	<i>12</i>	<i>20</i>
<i>Итого:</i>		<i>60</i>	<i>100</i>

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 сред- ства в фонде</i>
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
1.	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного ма- териала темы, раздела или разделов дис- циплины, организованное как учебное за- нятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по те- мам/разделам дисциплины
2.	Реферат	Продукт самостоятельной работы студен- та, представляющий собой краткое изло- жение в письменном виде полученных ре- зультатов теоретического анализа определенной научной (учебно- исследовательской) темы, где автор рас- крывает суть исследуемой проблемы, при- водит 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 общей химии и биотехнологии

Учебным планом по направлению подготовки 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья» для обучающихся предусмотрено проведение практических занятий по дисциплине «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» в 7 семестре.

По результатам освоения лекционных занятий предусмотрено проведение двух коллоквиумов.

Коллоквиум является средством контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.

1. Перечислить основные законодательные документы пищевой отрасли.
2. Дать краткую характеристику основных положений законодательных документов пищевой отрасли.
3. Основные разделы основополагающих национальных стандартов в области стандартизации и сертификации пищевой продукции.
4. Основные разделы международных стандартов в области стандартизации и сертификации пищевой продукции.
5. Перечислить основные документы в области стандартизации и сертификации продуктов питания.
6. Дайте определение понятия «Стандартизация».
7. Дайте определение понятия «Сертификация».
8. Опишите цели стандартизации.
9. Опишите цели сертификации.
10. Дайте определение стандарта.
11. Дайте определение сертификата.
12. Перечислите виды нормативных документов по стандартизации и сертификации в пищевой промышленности.
13. Дайте определение международной стандартизации и сертификации пищевой продукции.
14. Дайте определение национальной стандартизации и сертификации пищевой продукции.
15. Укажите международные организации по стандартизации и сертификации пищевой продукции.
16. Укажите организации по стандартизации и сертификации пищевой продукции, действующие на территории России.
17. Расшифровать понятие НАССР.

18. Цель разработки системы НАССР
19. Основные стадии разработки системы НАССР на предприятиях пищевой промышленности.
20. Стандарты Международной организации Codex Alimentarius.
21. Международные стандарты ISO серии 9000.
22. Понятие «Знак соответствия».
23. Понятие «Сертификация соответствия».
24. Система обязательной сертификации продовольственных товаров в РФ.
25. Система добровольной сертификации продовольственных товаров в РФ.
26. Условия применения знака соответствия в системах сертификации пищевой продукции.
27. Номенклатура товаров, подлежащих обязательной сертификации в РФ.
28. Процедура признания сертификата соответствия партии импортируемого товара на территории РФ.
29. Процедура подтверждения соответствия пищевой продукции по новым директивам ЕС.
30. Совместная сертификация качества экспортируемых продовольственных товаров.

Критерии оценки

В ходе освоения дисциплины «Современные системы сертификации в пищевой промышленности», в соответствии с изучаемыми разделами, студенту необходимо сдать 2 коллоквиума по результатам освоения семинарских занятий. За каждый успешно сданный коллоквиум максимально присваивается 40 баллов с описанными ниже критериями оценки, минимально – 24 балла.

Конспект практических занятий оценивается в 4,0 балла за каждый раздел дисциплины, предусмотренное учебным планом, при следующих условиях:

- а) конспект представлен студентом в рукописном варианте;
- б) включает подробное описание цели, основных понятий, определений и выводов согласно плану занятия, а также вопросов, вынесенных преподавателем на самостоятельное изучение.

Если студентом не представлен конспект по всем темам семинарских занятий дисциплины «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» и/или не соблюдены вышеописанные условия, компетенции считаются не освоенными. На каждом коллоквиуме, в соответствии с разделом дисциплины, студенту также задается четыре проблемных вопросов по тематике лекционных и семинарских занятий. Каждому правильному ответу присваивается максимально 9,0 баллов, минимально – 5,0 баллов.

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

*Факультет технологический
Кафедра общей химии и биотехнологии*

Направление подготовки: 19.03.02 – «Продукты питания из растительного сырья»
(код и наименование)

Профиль/программа: «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
(наименование)

Темы рефератов, докладов, сообщений по дисциплине
Б1.В.ДВ.02.01 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции»
(наименование дисциплины)

1. Россия и требование ВТО в области стандартизации (Соглашение по техническим барьерам в торговле).
2. Технология разработки отраслевых нормативных документов.
3. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011).
4. Задачи международного сотрудничества в области стандартизации и сертификации пищевой продукции.
5. Применение международных стандартов в пищевой промышленности.
6. Применение межгосударственных стандартов в пищевой промышленности.
7. История становления стандартизации и сертификации продуктов питания.
8. Деятельность Европейского союза в области стандартизации и сертификации в пищевой промышленности.
9. Деятельность РОССТАНДАРТА в области стандартизации и сертификации продуктов питания.
10. Деятельность Таможенного союза в области стандартизации и сертификации пищевой продукции.
11. Региональные организации по стандартизации и сертификации продуктов питания.
12. Система НАССР (ХАССП).
13. 14. Международные пищевые стандарты.
15. Правовое регулирование отношений в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.
16. Оборотоспособность пищевых продуктов, материалов и изделий.
17. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) и его полномочия.
18. Виды государственного контроля в пищевой промышленности.
19. Ответственность за нарушение законодательства о стандартизации и сертификации пищевой продукции.

20. Основные положения и сущность Закона РФ «О техническом регулировании».
21. Основные положения и сущность Закона РФ «О защите прав потребителей».
22. Основные положения и сущность Закона РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
23. Основные положения и сущность Закона РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
24. Национальные нормативные документы в области производства и оборота пищевых продуктов.
25. Международные нормативные документы в области производства и оборота пищевых продуктов.
26. Виды государственного контроля в пищевой промышленности.
27. Роль государства в регулировании экспортно-импортных операций в продовольственной сфере.
28. Импорт и экспорт продуктов питания в России: необходимость, значение, современный масштаб.
29. Роль таможенной системы РФ в сфере государственного регулирования ввоза и вывоза продуктов питания.
30. Основные правонарушения в сфере импорта и экспорта продуктов питания в России.

Критерии оценки:

К комплексу тем для рефератов, докладов, сообщений прилагаются разработанные преподавателем и утвержденные на заседании кафедры критерии оценки по дисциплине в баллах (в соответствии с положением о БРС).

Максимальная оценка за работу составляет 20 баллов, минимальное количество баллов 12. Из них:

- Самостоятельность работы над проектом, мах 3 балла, min 2 балл;
- Актуальность и значимость темы, мах 3 балла, min 1 балл;
- Полнота раскрытия темы, мах 3 балла, min 2 балла;
- Оригинальность решения проблемы, мах 3 балла, min 2 балла;
- Артистизм и выразительность выступления, мах 3 балла, min 2 балл;
- Использование средств наглядности, технических средств, мах 2 балла, min 1 балл;
- Ответы на вопросы, мах 3 балла, min 2 балла.