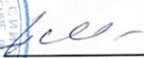


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Нижекамский химико-технологический институт (филиал)
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(НХТИ ФГБОУ ВО «КНИТУ»)



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

 Н.И. Никифорова

«30» мая 2022 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

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, 2022 г.

Составитель ФОС:

Зав. кафедрой общей химии и биотехнологии
(должность)


(подпись)

Л.И. Агзамова
(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.

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.

<i>Индикаторы достижения компетенции</i>	<i>Этапы формирования в процессе освоения дисциплины</i>				<i>Наименование оценочного средства</i>
	<i>Лекции</i>	<i>Практические занятия, лабораторный практикум</i>	<i>Лабораторные занятия</i>	<i>Курсовой проект (работа)</i>	
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

Оценочные средства	Кол-во	Min, баллов	Max, баллов
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 общей химии и 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.

Виды работ	Минимальный балл	Максимальный балл
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
ИТОГО:	60	100

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).