

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Саратовский университет

Дата подписания: 01.10.2024 15:53:56

Уникальный программный ключ:

528682d78e671e568ab079d1fe16a2172f735542



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой ТПП


Попова О.М./

« 27 » августа 2019 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	Стандартизация и сертификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
Направление подготовки	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль)	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	заочная
Кафедра-разработчик	Технологии продуктов питания
Ведущий преподаватель	Садыгова М.К., профессор

Разработчик: профессор Садыгова М.К.


(подпись)

Саратов 2019

Содержание

1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП	3
2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	9
3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....	11
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования	21

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

В результате изучения дисциплины «Стандартизация и сертификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.03.2015 г. № 211, формируют следующие компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

**Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины
«Стандартизация и сертификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий»**

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (курс)*	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
ПК-3	способностью владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	знает: методы определения качества сырья полуфабрикатов и готовой продукции	5	лекции, практические занятия	Реферат/тестовые задания/практическая работа/ устный опрос
		умеет: правильно организовать технохимический контроль на технологической линии			
		владеет: методами технохимического контроля на всех ее этапах			
ПК-8	готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	знает: основные нормативные документы в области международной и национальной систем стандартизации	5	лекции, практические занятия	практическая работа/ устный опрос, тесты
		умеет: применять на практике правила и нормы стандартизации и сертификации продукции; пользоваться системой стандартов в целях сертификации			

		новой продукции			
		владеет: специализированными знаниями для разработки нормативных документов - технических условий на новую продукцию в соответствии с потребностями рынка			

Примечание:**

Компетенция ПК-3 – также формируется в ходе освоения дисциплин: Системы менеджмента безопасности пищевой продукции; Аналитическая химия и физико-химические методы анализа; Технохимический контроль и учет на предприятиях отрасли; Методы исследования свойств сырья и готовой продукции, а также в ходе прохождения государственной итоговой аттестации.

Компетенция ПК-8 – также формируется в ходе освоения дисциплин: Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов; Системы менеджмента безопасности пищевой продукции; Санитарный контроль в хлебобулочном, кондитерском и макаронном производстве, а также в ходе прохождения производственной практики по технологии производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, преддипломной практики и государственной итоговой аттестации

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 2

Перечень оценочных средств*

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
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, а также собственные взгляды на нее	темы рефератов
2	собеседование	средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и	вопросы по темам дисциплины: - перечень вопросов для устного опроса

		рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	
3	устный отчет по практическим работам	средство, направленное на изучение практического хода тех или иных процессов, исследование явления в рамках заданной темы с применением методов, освоенных на лекциях, сопоставление полученных результатов с теоретическими концепциями, осуществление интерпретации полученных результатов, оценивание применимости полученных результатов на практике	требования к устному отчету по практическим занятиям
4	тестирование	метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам путем анализа способов выполнения обучающимися ряда специальных заданий	банк тестовых заданий

Таблица 3

Программа оценивания контролируемой дисциплине

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1	История развития стандартизации. Основы стандартизации.	ПК-3	устный опрос, практическая работа
2	Цели и задачи стандартизации. Объекты стандартизации и ее функции, основные цели и задачи стандартизации. Виды стандартов. Органы и службы системы стандартизации		устный опрос, практическая работа
3	Сертификация. Виды сертификации или формы подтверждения соответствия.		устный опрос, практическая работа
4	Объекты сертификации в пищевой промышленности. Организация работ по сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья. Порядок проведения обязательной сертификации пищевой продукции	ПК-8	реферат

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Стандартизация и сертификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 4

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6
ПК-1 5 курс	знает:	обучающийся не знает значительной	обучающийся демонстриру	обучающийся демонстриру	обучающийся демонстриру

		<p>части программного материала, плохо ориентируется в требованиях к качеству сырья для производства муки, технологических процессах подготовки сырья, параметрах и режимах помола зерна, сортирования промежуточных продуктов помола, не знает способов самоорганизации и самообразования, допускает существенные ошибки</p>	<p>ет знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала</p>	<p>ет знание материала, не допускает существенных неточностей</p>	<p>ет знание способов самоорганизации и самообразования, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в требованиях к качеству сырья для производства муки, технологических процессах подготовки сырья, параметрах и режимах помола зерна, сортирования промежуточных продуктов помола, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий</p>
	<p>умеет:</p>	<p>не умеет применять специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из</p>	<p>в целом успешное, но не системное умение применять специализированные знания в области</p>	<p>в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, умение применять специализированные</p>	<p>сформированное умение применять специализированные знания в области технологии производства</p>

		растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено	технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин, используя современные методы анализа качества готовой продукции.	знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин.	продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин используя современные методы анализа качества продукции.
ПК-1 5 курс	владеет навыками:	обучающийся не владеет технологическим и методами и приемами оценки и комбинирования сырья и пищевых продуктов для разработки технологических и продуктовых инноваций, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено	в целом успешное, но не системное владение технологическими методами и приемами оценки и комбинирования сырья и пищевых продуктов для разработки технологических и продуктовых инноваций, средствами внедрения результатов исследований в производство	в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение технологическими методами и приемами оценки и комбинирования сырья и пищевых продуктов для разработки технологических и продуктовых инноваций, средствами внедрения результатов исследований в производство	успешное и системное владение технологическими методами и приемами оценки и комбинирования сырья и пищевых продуктов для разработки технологических и продуктовых инноваций, результатами исследований в производство

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1. Входной контроль

Для успешного овладения новой дисциплиной перед началом ее изучения проводится входной контроль знаний, умений и навыков, приобретенных на предшествующем этапе обучения.

Цель входного контроля: определение уровня знаний студентов в начале цикла обучения, готовность группы к данному этапу обучения.

Вопросы входного контроля

1. Что значит нормативный документ?
2. Основные показатели качества муки
3. Основные показатели качества хлебобулочных изделий
4. международные организации по стандартизации
5. Классификация органолептических показателей качества
6. Какими методами определяют кислотность и щелочность продуктов?
7. Как определяется количество сырой клейковины?
8. На какие три группы по качеству подразделяют клейковину?
9. В чем заключается методика определения кислотности муки?
10. Какие показатели определяют качество макаронных изделий?

3.2. Рефераты

Для систематизации, закреплению и обобщению теоретических и практических знаний и умений в решении конкретных теоретических, практических задач.

1. Закрепление и развитие навыков ведения самостоятельной работы; овладение умением написания реферата.

2. Подтверждение профессиональной готовности к решению практических задач.

3. Выявление уровня знаний и степени подготовленности студентов для самостоятельной профессиональной работы.

Задачи, решаемые студентом в ходе выполнения реферата:

1. Значимость выбранной темы реферата.
2. Теоретическое и практическое применение полученных знаний.
3. Овладение теорией, работа с литературными источниками.
4. Обобщение материалов, полученных в результате проведенной работы.

Наряду с глубокими теоретическими знаниями и практическими навыками и умениями по специальности, практическими навыками решения методических и организационных задач студент должен показать свои креативные способности. В реферате должно быть проявлено умение создавать что-либо качественно новое, оригинальное и применение новых информационных технологий. Это может

найти отражение в новизне подхода к решению теоретических и практических проблем в области документационного обеспечения управления. В работе могут быть использованы собственные разработки, полученные в результате прохождения курса лекций, выполнения практических заданий.

Тема реферата должна быть значима, соответствовать по специальности и дисциплине. Реферат призван способствовать овладению современными принципами речевой коммуникации.

Значимость сводится к тому, что реферат выполняется на основе конкретных материалов, собранных студентами. Такой подход дает возможность студенту показать не только подготовку в вопросах теории, методики организации в области делопроизводства, но и проявить свои практические умения.

Успешное выполнение реферата зависит от умения студента точно выбрать наиболее значимую и конкретную тему.

При подготовке к написанию реферата надо рассмотреть и внимательно изучить **название или тему** реферата, чтобы **название или тема** были максимально приближены к данной дисциплине.

Необходимо разработать **задачу и цель** реферата.

Работа может быть подготовлена в письменном и устном виде. При использовании материала появляется необходимость его грамотного планирования, квалифицированной интерпретации полученных фактов и сведений.

Широко используемой формой работы при написании реферата является сравнение. **Сравнение** применяется для сопоставления полученной информации в различные периоды исторического развития или измерения полученных данных. Чтобы метод сравнения был плодотворен, необходимо учитывать предъявляемые к нему требования. Сравнению подлежат лишь те явления, между которыми существует объективная общность. Кроме того, сравнение осуществляется по наиболее важным, существенным признакам. Применение анализа сравнения может быть направлено на решение описательного (установление сходства и различий) или аналитического характера (объяснение, предсказание, практические рекомендации).

Выбор темы реферата тесно связан с предшествующей самостоятельной работой.

Важнейшим критерием выбора темы становится её актуальность. Она должна быть социально значимой.

Написание реферата начинается с определения актуальности темы, объекта и предмета реферата.

Уточнив объект и предмет реферата, студент обосновывает гипотезу - научное предложение, выдвигаемое для объяснения каких-либо явлений. При определении *цели* реферата необходимо исходить из его направленности. Если реферат носит теоретико-прикладной характер, то его цель связана с поиском типового решения проблемы. В том случае, когда исследование

носит прикладную направленность, его цель увязывается с практическим регулированием определенных исследований.

В соответствии с целью реферата определяются задачи, которые направлены на решение рассматриваемых в реферате проблем.

Предварительно студент совместно с преподавателем уточняет содержание реферата. Определяются объем и сроки окончания работы.

За правильность подбора необходимого научного и практического материала, результативность экспериментальной работы, логичность выводов в реферате отвечает автор работы.

Структура реферата предполагает наличие следующих разделов:

- введение
- содержание
- теоретическая часть
- практическая часть
- выводы и рекомендации
- заключение
- список использованной литературы
- приложение

Оформление реферата - это процесс, происходящий параллельно с созданием содержания, который сопутствует составлению плана, поиску архивного материала и т.п. В этот период определяется формы, характер и объем иллюстративного материала.

Работа печатается на белой бумаге стандартного формата (А4). Каждая страница, кроме титульного листа, включая иллюстрации, приложения, нумеруется. Рекомендуемый объем работы - 10-20 страниц машинописного текста, все листы должны быть скреплены или сброшюрованы.

Титульный лист оформляется на стандартном листе и содержит название образовательного учреждения, название темы, фамилию, имя, отчество студента, номер группы, фамилию, имя, отчество, должность педагога.

Содержание. Следующий лист за титульным содержит содержание, представляющее развернутый план реферата, включающий: введение, главы, параграфы, заключение, список использованной литературы, приложения. Названия глав, параграфов должны быть точны и соответствовать содержанию, раскрываемому в них.

Основной текст. В заголовки не включают сокращенные слова и аббревиатуры, исключены сокращения в подписях под иллюстративным материалом. В основном тексте могут быть использованы общеизвестные аббревиатуры, например: РФ, МГУКИ, и др.

Ссылки в тексте на отдельные примеры, номера, таблицы, графики, отдельные иллюстративный материал, приложения нумеруются в последовательном порядке в пределах каждой страницы. При использовании материалов, заимствованных у других авторов, необходимы прямые высказывания, брать в кавычки и в сноске указывать источник. Если цитата передается своими словами, то кавычки не обязательны; в сноске указывается источник, откуда этот материал был взят.

Графики, схемы, таблицы должны быть органично связаны с содержанием работы и нумеруются сквозной нумерацией. Название подобных материалов помещается под иллюстрацией.

Используемая литература является составной частью реферата и является своеобразным ключом к источникам, которыми пользовался студент при её написании: она позволяет судить о степени осведомленности в области изучаемой проблемы студента как будущего специалиста.

Список используемой литературы обычно идет в алфавитном порядке. Если используются иностранные источники, данные на языке оригинала, то они обычно размещаются по алфавиту после перечня источников на русском языке.

В списке литературы указываются все источники, которыми пользовался автор (не менее 3 - 4 источников), и приводятся следующие сведения:

- для книг - фамилия, инициалы авторов, название книги, издательство, место и год выпуска, количество страниц (например: 12. Кузин Ф.А. Магистерская диссертация. Методика написания и правила оформления. - М.: Ось - 89, 1999. -304 с.);
- для статей - фамилия и инициалы авторов, название статьи, журнала, газеты или сборника, год издания, номер страницы;
- для отчетов - название, организация, место и год выпуска.

По содержанию приложения очень разнообразны: это могут быть копии подлинных документов, фотографии, рисунки, выдержки из других материалов. в приложении студент помещает весь инструментарий, который был им использован в работе.

В приложении могут содержаться подтверждающие эскизы и фотоматериалы, аудио - и видеоматериалы. Здесь же находит освещение и деятельность автора реферата.

Технически оформить реферат желательно на ПК. Располагать следует текст на одной стороне листа, отступив от левого края 2-3 см. Объем реферата (контрольной работы) должен составлять 10-20 страниц, через 1,5 интервала.

Защита реферата происходит публично на лекциях. Она носит характер дискуссии и происходит в обстановке высокой требовательности и соблюдения научной этики, при этом обстоятельному анализу должны подвергаться достоверность и обоснованность всех выводов.

Речь студента, защищающего свой реферат, должна быть ясной, грамматически точной, уверенной, выразительной.

Первая часть доклада в основных моментах повторяет введение реферата. Рубрики этой части соответствуют тем смысловым аспектам, которые характеризуют актуальность выбранной темы реферата, а также поясняются цели, задачи реферата, дается характеристика состава и общей структуры реферата.

Вторая часть последовательно раскрывает логику написанных глав, характеризует каждую главу.

Заканчивается доклад заключительной частью, которая строится в соответствии с заключением реферата. Здесь целесообразно перечислить общие выводы.

К тексту доклада могут быть приложены дополнительные материалы: схемы, таблицы, графики, диаграммы, афиши, пригласительные билеты, слайды, кино- и фотоматериалы, аудио- и видеокассеты, компьютерные дискеты и т.д. Материалы должны быть оформлены в удобном для демонстрации виде.

Целесообразно подготовить письменные ответы на вопросы, замечания и пожелания, которые содержатся в отзыве на работу. Такая подготовка способствует снятию излишнего волнения и дает возможность спокойно отвечать на вопросы. Ответы должны быть краткими, четкими, хорошо аргументированными.

Работа, не выдержавшая защиты, возвращается студенту для устранения недостатков и может быть допущена к повторной защите.

Рекомендуемая тематика рефератов по дисциплине приведена в таблице 5.

Таблица 5

**Темы рефератов, рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины
«Стандартизация и сертификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий»**

№ п/п	Темы рефератов
1	Технический регламент Таможенного Союза 021/2011
2	Технический регламент на хлебобулочную продукцию
3	Маркировка продуктов функционального назначения
4	Сертификация продуктов функционального назначения
5	Формы сертификации пищевой продукции

3.3. Практическая работа

Тематика практических работ устанавливается в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования, утвержденном решением ученого совета ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ» от 18.06.2014, протокол №7.

Требования к устному отчету по практическим работам:

1. Знание основных понятий по теме лабораторного занятия.
2. Владение терминами и использование их при ответе.
3. Умение объяснить сущность проведения опыта, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы.
4. Владение монологической речью, логичность и последовательность ответа, умение отвечать на поставленные вопросы.

Перечень тем практических работ:

1. Обозначение нормативных документов. Виды стандартизации.
2. Органы и службы системы стандартизации.
3. Структура и содержание стандартов на сырье хлебопекарного производства
4. Оценка соответствия. Применение знаков, указывающих о соответствии
5. Порядок и правила разработки технических условий на пищевую продукцию
6. Стандарты на хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия..
7. Разработка ТУ на хлебобулочную продукцию с добавками

8. Структура и содержание стандартов на макаронную продукцию
9. Структура и содержание стандартов на кондитерскую продукцию

Практические работы выполняются в соответствии с Методическими указаниями по выполнению практических работ по дисциплине «Стандартизация и сертификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий».

3.4. Промежуточная аттестация

Контроль за освоением дисциплины «Стандартизация и сертификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» и оценка знаний обучающихся на зачете производится в соответствии с Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования, утвержденном решением ученого совета ФГБОУ ВО «Саратовский ГАУ» от 18.06.2014, протокол №7.

Цель промежуточной аттестации студентов является комплексная и объективная оценка качества усвоения ими теоретических знаний, умения синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач при освоении основной образовательной программы высшего образования за определенный период

Зачет (дифференцированный зачет) – это вид итогового контроля, при котором усвоение студентом учебного материала по дисциплине оценивается на основании результатов текущего контроля (тестирования, текущего опроса, выполнения индивидуальных заданий и определенных видов работ на практических, лабораторных занятиях) в течение семестра.

Тематика вопросов, выносимых на зачет

1. 1 Основные понятия в области стандартизации.
2. Цели и задачи стандартизации.
3. Виды нормативных документов, установленные ФЗ «О техническом регулировании».
4. Краткая характеристика истории развития стандартизации.
5. Развитие стандартизации в Российской Федерации.
1. История развития международной организации по стандартизации.
2. Основные принципы стандартизации.
3. Функции стандартизации.
4. Методы стандартизации.
5. В чем заключается метод упорядочения объектов стандартизации.
6. Общий порядок разработки нормативных документов.
7. Применение стандартов.
8. Применение международных стандартов.
9. Пересмотр и отмена национальных стандартов.
10. Сферы распространения ФЗ «О техническом регулировании».
11. Перечислить принципы технического регулирования.

3. Какие из перечисленных стандартов относятся к стандартам на методы контроля?

- ГОСТ 26983 Хлеб Дарницкий
- ГОСТ 27688 Мук и отруби. Приемка и методы отбора проб
- ГОСТ 16814 Хлебопекарное производство. Термины и определение

4. С целью систематического улучшения качества и ассортимента вырабатываемых изделий лаборатория

- Выявляет причины возникновения недоброкачественных изделий, разрабатывает мероприятия по их предотвращению и устранению
- Принимает активное участие во внедрении передовых методов труда
- Участвует во внедрении и освоении нового технологического оборудования

5. Какой орган утверждает стандарты организаций?

- отраслевые органы государственного управления
- центры стандартизации, метрологии и сертификации
- руководство организации

6. Метрология – это

- наука об измерениях
- планирование эксперимента
- комплексная стандартизация

7. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией проводится в течение:

- всего срока выпуска
- года
- срока действия сертификации

8. Документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов называется:

- знаком соответствия
- декларацией о соответствии
- идентификацией продукции

9. Физические величины, которые можно сравнить по принципу «больше меньше» называются:

- неоднородными
- однородным
- истинными

10. Подделка продукции известных товарных марок, заключающаяся в разборке и его полным копированием, называются:

- имитацией
- открытым подлогом
- «рабским » копированием

11. Пригодность одного изделия, процесса, услуги для использования вместо другого изделия, процесса, услуги в целях выполнения одних и тех же требованиях называется:

- совместимостью
- агрегатирование
- взаимозаменяемостью

12. Сертификат соответствия выдаёт:

- Госстандарт РФ
- Орган по сертификации
- Министерство или ведомства

13. Выбор оптимального числа размеров или объектов стандартизации, необходимых для удовлетворения основных потребностей

- систематизация
- унификация
- классификация

14. Погрешность, обусловленная индивидуальными свойствами человека, называется

- объективной
- абсолютной
- субъективной

15. Отбор оптимального числа объектов стандартизации по их главному параметру называется:

- типизацией
- симплификацией
- оптимизацией

16. **Упорядочение объектов стандартизации путем их комплектования в отдельные узлы:**

- симплификация
- типизация
- агрегатирование

17. **Закон РФ «О защите прав потребителей» принят**

- 1980
- 1999
- 1992

18. **Какой из перечисленных элементов структуры стандартов является необязательным**

- предисловие
- область применения
- нормативные ссылки

19. **Испытательная лаборатория может участвовать в сертификации если она**

- подала заявку в Госстандарт
- имеет большой опыт испытания
- аккредитована в соответствующей системе

20. **Признается ли зарубежный сертификат на импортируемый товар в РФ**

- да
- нет
- при соответствующих условиях

21. **Изготовитель использует знак соответствия при наличии**

- сертифицированного товара
- лицензии на применение знака
- указания руководителя предприятия

22. **Технический регламент принимается**

- национальной организацией по стандартам
- правительственным органом
- органом по сертификации

23. Технический регламент носит характер

- обязательный
- рекомендательный
- условный

24. Объектом технических условий не является

- сырье
- материалы
- комплектующие изделия

25. Федеральный закон «О техническом регулировании» принят

- 2002
- 2004
- 2006

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Контроль результатов обучения студентов, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Стандартизация и сертификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля и контрольные задания для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приведено в таблице 6.

Таблица 6

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	
высокий	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)*			Описание
				глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании материала
базовый	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
пороговый	«удовлетворительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
–	«неудовлетворительно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: основных нормативных документов в области международной и национальной систем стандартизации;

умения: применять на практике правила и нормы стандартизации и сертификации продукции;

владение навыками: специализированными знаниями для разработки нормативных документов - технических условий на продукции в соответствии с потребностями рынка.

Критерии оценки**

отлично	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание материала по международной и национальной систем стандартизации, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; - умение применять на практике правила и нормы стандартизации и сертификации продукции; - успешное и системное владение специализированными знаниями для разработки нормативных документов - технических условий на продукции в соответствии с потребностями рынка.
хорошо	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание материала, не допускает существенных неточностей; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы, умение применять на практике правила и нормы стандартизации и сертификации продукции; <p>в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение специализированными знаниями для разработки нормативных документов - технических условий на продукции в соответствии с потребностями рынка.</p>
удовлетворительно	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; <p>в целом успешное, но не системное умение применять на практике правила и нормы стандартизации и сертификации продукции в целом успешное, но не системное владение специализированными знаниями для разработки нормативных документов - технических условий на продукции в соответствии с потребностями рынка.</p>
неудовлетворительно	<p>обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале по международной и национальной системах стандартизации, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; - не умеет применять на практике правила и нормы стандартизации и сертификации продукции; - „допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; - обучающийся не владеет специализированными знаниями для разработки нормативных документов - технических условий на продукции в соответствии с потребностями рынка, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой дисциплины не выполнено

4.2.2. Критерии оценки реферата

При написании реферата обучающийся демонстрирует:

знания: глубокий теоретический анализ избранной темы

умения: оригинальное раскрытие темы, творческий подход

владение навыками: решения методических и организационных вопросов

Критерии оценки реферата

отлично	обучающийся демонстрирует: самостоятельное оригинальное раскрытие темы реферата, в которой предлагаются авторские решения задач по наиболее актуальным вопросам международной и национальной систем стандартизации, а также работа, в которой широко использованы научные материалы кафедры. Работа должна в целом отвечать всем без исключения требованиям, предъявляемым к текущим работам.
хорошо	обучающийся демонстрирует: достаточно глубокий теоретический анализ избранной темы, выдвигает научно обоснованные практические рекомендации по решению важнейших задач международной и национальной систем стандартизации, и отвечает основным требованиям, предъявляемым к текущим работам.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: недостаточно глубоко рассмотрена тема.

	реферата, практические рекомендации не подкреплены, а также не учтены основные требования, предъявляемые к текущей работе.
неудовлетворительно	обучающийся: не раскрыл научно- теоретического и практического рассмотрения темы реферата и работа не отвечает основным требованиям, предъявляемым педагогом. Работа, не выдержавшая защиты, возвращается студенту для устранения недостатков и может быть допущена к повторной защите.

4.2.4. Критерии оценки выполнения тестовых заданий

При выполнении контрольных (самостоятельных) работ обучающийся демонстрирует:

знания: теоретического и практического материала.

Критерии оценки выполнения тестовых заданий

отлично	обучающийся демонстрирует: правильные ответы на - 91-100% заданий
хорошо	обучающийся демонстрирует: правильные ответы на - 81-90% заданий
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: правильные ответы на - 71-80% заданий
неудовлетворительно	обучающийся: дает правильные ответы на 70% и менее

4.2.5. Критерии оценки практических работ

При выполнении практических работ обучающийся демонстрирует:

знания: методик выполнения анализов

умения: работать на приборах, с химическими веществами

владение навыками: систематизации и анализа полученных результатов

Критерии оценки выполнения практических работ

отлично	обучающийся демонстрирует: теоретические основы и методику выполнения практической работы, самостоятельно демонстрирует мануальные навыки, анализирует результаты исследования и формулирует выводы.
хорошо	обучающийся демонстрирует: теоретические основы и методику выполнения практической работы, самостоятельно демонстрирует мануальные навыки, анализирует результаты исследования и формулирует выводы (допускаются некоторые малосущественные ошибки, которые студент обнаруживает и быстро исправляет самостоятельно).
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: теоретические основы и методику выполнения практической работы, самостоятельно демонстрирует мануальные навыки, слабо анализирует результаты исследования и формулирует выводы (допускаются некоторые малосущественные ошибки, которые студент обнаруживает и исправляет самостоятельно или при коррекции преподавателем).
неудовлетворительно	обучающийся: не знает методики выполнения практической работы и ее теоретических основ, не может самостоятельно провести исследование, делает грубые ошибки в интерпретации полученных результатов, не может сформулировать выводы, оформить протокол.

Разработчик: профессор Садыгова М.К.

