Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комарова Светлана Юриевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 18.01.2024 07:46:49
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcbb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Агротехнологический факультет

ОПОП по направлению
19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП
_____ Н.Б. Гаврилова
«16» апреля 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан
_____ А.А. Гайвас
«16» апреля 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины

Б1.О.05 Управление качеством продукции

Направленность «Технология пищевых продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения»

Обеспечивающая преподавание дисциплины продуктов питания и пищевой биотехнологии кафедра -

Внутренние эксперты:

Заведующий методическим отделом УМУ Г.А. Горелкина

Директор НСХБ И.М. Демчукова

Омск 2021

1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ЕЕ СТАТУС

1.1 Основания для введения дисциплины в учебный план:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, утверждённый приказом Министерства науки и высшего образования от 11 августа 2020 г. № 946;

- основная профессиональная образовательная программа подготовки магистра, по направлению 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, направленность Технология пищевых продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения.

1.2 Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины» ОПОП.
- является дисциплиной обязательной для изучения[1].

1.3 В рабочую программу дисциплины в установленном порядке могут быть внесены изменения и дополнения, осуществляемые в рамках планового ежегодного и ситуативного совершенствования, которые отражаются в п. 9 рабочей программы.

2. ЦЕЛЕВАЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ. ЛОГИЧЕСКИЕ И СОДЕРЖАТЕЛЬНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ДИСЦИПЛИНЫ С ДРУГИМИ ДИСЦИПЛИНАМИ И ПРАКТИКАМИ В СОСТАВЕ ОПОП

2.1 Процесс изучения дисциплины в целом направлен на подготовку обучающегося к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: научно-исследовательский, технологический, организационно-управленческий, проектный, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки, а также ОПОП ВО университета, в рамках которой преподаётся данная дисциплина.

Цель дисциплины: развивать способность студента к аналитическому мышлению; повышать творческий потенциал, организовывать на предприятиях пищевой промышленности работу по проведению стандартизации и сертификации производимой пищевую продукцию специализированного назначения на основе животного и растительного сырья; организовывать метрологическое обеспечение технологического процесса и измерение показателей качества и безопасности**.**

2.2 Перечень компетенций формируемых в результате освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		**Код и наименование индикатора достижений компетенции**	**Компоненты компетенций,** формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Общепрофессиональные компетенции					
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и	ИД-1$_{ОПК-3}$ Применяет знания основных государственных и международны	Понимать основные государственные и международные нормативные	Уметь применять знания основных государственных и международных нормативных документов в	Владеть знаниями основных государственных и международных нормативных документов в области управления

[1] *В случае если дисциплина является дисциплиной по выбору обучающегося, то пишется следующий текст:*
- относится к дисциплинам по выбору;
- является обязательной для изучения, если выбрана обучающимся.

	разработки новых высокотехнологических решений	х нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства	документы в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства	области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства.	качеством и безопасностью пищевой продукции и производства.
		ИД-2$_{ОПК-3}$ Организовывает контроль производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля.	Знать основы контроля производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля.	Знать основы контроля производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля.	Владеть навыками контроля производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля.

2.3 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

2.4

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				Не зачтено	Зачтено			
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.			
Критерии оценивания								
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	ИД-1$_{ОПК-3}$	Полнота знаний	Понимать основные государственные и международные нормативные документы в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и	Не имеет понимания основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства	Понимает основные государственные и международные нормативные документы в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства			Презентация, опрос, тест, коллоквиум

			производства			
		Наличие умений	Уметь применять знания основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства.	Не умеет применять знания основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства.	Умеет применять знания основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства.	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеть знаниями основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства.	Не владеет знаниями основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства.	Владеет знаниями основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства.	
	ИД-$2_{ОПК-3}$	Полнота знаний	Знать основы контроля производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля.	Не знает основы контроля производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля.	Знает основы контроля производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля.	
		Наличие умений	Знать основы контроля производства	Не знает основы контроля производства	Знает основы контроля производства продукции в зависимости от выбранной системы	

			продукции в зависимости от выбранной системы контроля.	продукции в зависимости от выбранной системы контроля.	контроля.	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеть навыками контроля производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля.	Не владеет навыками контроля производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля.	Владеет навыками контроля производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля.	

2.4 Логические и содержательные взаимосвязи дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

Дисциплины, практики*, на которые опирается содержание данной дисциплины		Индекс и наименование дисциплин, практик, для которых содержание данной дисциплины выступает основой	Индекс и наименование дисциплин, практик, с которыми данная дисциплина осваивается параллельно в ходе одного семестра
Индекс и наименование	Перечень требований, сформированных в ходе изучения предшествующих (в модальности «знать и понимать», «уметь делать», «владеть навыками»)		
		Б1.О.06 Инновационная деятельность в сфере производства продуктов питания	Б1.О.04 Методология проектирования продуктов с заданным свойством и составом
* - для некоторых дисциплин первого года обучения целесообразно указать на взаимосвязь с предшествующей подготовкой обучающихся в старшей школе			

2.5 Формы методических взаимосвязей дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

В рамках методической работы применяются следующие формы методических взаимосвязей:

– учёт содержания предшествующих дисциплин при формировании рабочей программы последующей дисциплины,

– согласование рабочей программы предшествующей дисциплины ведущим преподавателем последующей дисциплины;

– совместное обсуждение ведущими преподавателями предшествующей и последующей дисциплин результатов входного тестирования по последующей дисциплине;

– участие ведущего преподавателя последующей дисциплины в процедуре приёма зачета по предыдущей.

2.6 Социально-воспитательный компонент дисциплины

В условиях созданной вузом социокультурной среды в результате изучения дисциплины: формируются мировоззрение и ценностные ориентации обучающихся; интеллектуальные умения, научное мышление; способность использовать полученные ранее знания, умения, навыки, развитие творческих начал.

Воспитательные задачи реализуются в процессе общения преподавателя с обучающимися, в использовании активных методов обучения, побуждающих обучающихся проявить себя в совместной деятельности, принять оценочное решение. Коллективные виды деятельности способствуют приобретению навыков работы в коллективе, умения управления коллективом. Самостоятельная работа способствует выработке у обучающихся способности принимать решение и навыков самоконтроля.

Через связь с НИРС, осуществляемой во внеучебное время, социально-воспитательный компонент ориентирован на:

1) адаптацию и встраивание обучающихся в общественную жизнь ВУЗа, укрепление межличностных связей и уверенности в правильности выбранной профессии;

2) проведение систематической и целенаправленной профориентационной работы, формирование творческого, сознательного отношения к труду;

3) формирование общекультурных компетенций, укрепление личных и групповых ценностей, общественных ценностей, ценности непрерывного образования;

4) гражданско-правовое воспитание личности;

5) патриотическое воспитание обучающихся, формирование модели профессиональной этики, культуры экономического мышления, делового общения.

Объединение элементов образовательной и воспитательной составляющей дисциплины способствует формированию общекультурных компетенций выпускников, компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера, создает условия, необходимые для всестороннего развития личности.

3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина изучается в 1 семестре (-ах) 1 курса.
Продолжительность семестра (-ов) 18 4/6 недель.

Вид учебной работы		Трудоемкость, час		
		семестр, курс*		
		очная	заочная	
		1 сем.	1 курс (устан)	1 курс
1. Аудиторные занятия, всего		100		
- лекции		10	2	2
- практические занятия (включая семинары)		36		10
- лабораторные работы		-		
- консультации		54		
2. Внеаудиторная академическая работа		44	34	92
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:		10		10
Выполнение и сдача/защита индивидуального/группового задания в виде**				
презентация		10		10
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы		10	34	38
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям		10		20
2.4 Самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины (*за исключением учтённых в пп. 2.1 – 2.2):*		14		24
3. Получение зачёта по итогам освоения дисциплины		+		4
ОБЩАЯ трудоемкость дисциплины:	**Часы**	**144**	**36**	**108**
	Зачетные единицы	**4**	**1**	**3**

Примечание:
* – ***семестр*** – для очной и очно-заочной формы обучения, ***курс*** – для заочной формы обучения;
** – КР/КП, реферата/эссе/презентации, контрольной работы (для обучающихся заочной формы обучения), расчетно-графической (расчетно-аналитической) работы и др.;

4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Укрупненная содержательная структура дисциплины и общая схема ее реализации в учебном процессе

Номер и наименование раздела дисциплины. Укрупненные темы раздела		Трудоемкость раздела и ее распределение по видам учебной работы, час.								Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел
		общая	Аудиторная работа					ВАРС			
			всего	лекции	занятия: практические (всех форм)	занятия: лабораторные	консультации	всего	Фиксированные виды		
1		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
очная форма обучения											
1	***Тема:*** Введение. Основные	144	20	2	8	-	10	44	2	опрос	ОПК-3

	категории и понятия управления качеством. Сущность и понятие качества Развитие концепций обеспечения качества Экономическое содержание понятия «качества»										
2	***Тема:*** Показатели качества и методы их оценки. Условия, необходимые для создания системы управления качеством Механизм управления качеством Общие тенденции развития систем управления качеством		18	2	6	-	10		2	опрос	ОПК-3
3	**Тема:** Оценка качества продукции Методы оценки качества продукции Алгоритм комплексной оценки уровня качества Показатели технического уровня качества Статистические методы в системе управления качеством		20	2	8	-	10		2	опрос	ОПК-3
4	**Тема:** Рекомендации международных стандартов по обеспечению качества Международные стандарты ИСО серии 9000 Международная система TQM		18	2	6	-	10		2	опрос	ОПК-3
5	**Тема:** Конкурентоспособность продукции Понятие конкурентоспособности продукции Принципы повышения конкурентоспособности продукции Пути решения проблем, связанных с низким спросом на товар		24	2	8	-	14		2	опрос	ОПК-3
	Промежуточная аттестация	144	100	10	36	-	54	44	10	Зачет	
	Итого по дисциплине	144	100	10	36	-	54	44	10		
заочная форма обучения											
1	***Тема:*** Введение. Основные категории и понятия управления качеством. Сущность и понятие качества Развитие концепций обеспечения качества Экономическое содержание понятия «качества»	140	3	1	2	-	-	126	2	опрос	ОПК-3
2	***Тема:*** Показатели качества и методы их оценки. Условия, необходимые для создания системы управления качеством Механизм управления качеством		3	1	2	-	-		2	опрос	ОПК-3

	Общие тенденции развития систем управления качеством										
3	**Тема:** Оценка качества продукции		2		2				2	опрос	ОПК-3
	Методы оценки качества продукции										
	Алгоритм комплексной оценки уровня качества					-	-				
	Показатели технического уровня качества										
	Статистические методы в системе управления качеством										
4	**Тема:** Рекомендации международных стандартов по обеспечению качества		3	1	2				2	опрос	ОПК-3
	Международные стандарты ИСО серии 9000					-	-				
	Международная система TQM										
5	**Тема:** Конкурентоспособность продукции		3	1	2				2	опрос	ОПК-3
	Понятие конкурентоспособности продукции										
	Принципы повышения конкурентоспособности продукции					-	-				
	Пути решения проблем, связанных с низким спросом на товар										
Промежуточная аттестация		4								зачет	
Итого по дисциплине		144	14	4	10	-	-	126	10		

4.2 Лекционный курс.
Примерный тематический план чтения лекций по разделам дисциплины

№		Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Применяемые интерактивные формы обучения
раздела	лекции		очная форма	заочная форма	
1	2	3	4	5	6
1	1	***Тема:*** Введение. Основные категории и понятия управления качеством.	2	1	
		Сущность и понятие качества			
		Развитие концепций обеспечения качества			
		Экономическое содержание понятия «качества»			
2	2	***Тема:*** Показатели качества и методы их оценки.	2	1	
		Условия, необходимые для создания системы управления качеством			
		Механизм управления качеством			
		Общие тенденции развития систем управления качеством			
3	3	**Тема:** Оценка качества продукции			

		Методы оценки качества продукции	2		
		Алгоритм комплексной оценки уровня качества			
		Показатели технического уровня качества			
		Статистические методы в системе управления качеством			
4	4	**Тема:** Рекомендации международных стандартов по обеспечению качества	2	1	
		Международные стандарты ИСО серии 9000			
		Международная система TQM			
5	5	**Тема:** Конкурентоспособность продукции	2	1	
		Понятие конкурентоспособности продукции			
		Принципы повышения конкурентоспособности продукции			
		Пути решения проблем, связанных с низким спросом на товар			
Общая трудоемкость лекционного курса			10	4	х

Всего лекций по дисциплине:	час.	Из них в интерактивной форме:	час.
- очная форма обучения	10	очная	
- заочная форма обучения	4	заочная	

Примечания:
- материально-техническое обеспечение лекционного курса – см. Приложение 6;
- обеспечение лекционного курса учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.

4.3 Примерный тематический план практических занятий по разделам дисциплины

№ раздела (модуля)	№ занятия	Тема занятия / Примерные вопросы на обсуждение (для семинарских занятий)	Трудоемкость по разделу, час. очная форма	Трудоемкость по разделу, час. заочная форма	Используемые интерактивные формы**	Связь занятия с ВАРС*
1	2	3	4	5	6	7
1	1	**Тема:** Системы управления качеством в молочной промышленности.	8	2	Презентация и доклад	**ОСП**
		1) Специфика системы управления качеством на предприятиях молочной промышленности				
		2) Инновационные нововведения в системе управления качеством на предприятиях молочной промышленности				
		3) Разработка системы управления качеством на предприятии				
		Подбор методов управления качеством на предприятии				
2	2	**Тема:** Правовая основа	6	2	Презентация и	**УЗ СРС**

		управления качеством ГОСТы направленные на управление качеством продукции Законодательная система РФ 3) Нормативно- правовые документы			доклад	
	3	**Тема:** Процедура сертификации систем менеджмента качества 1) Классификация процессов сертификации 2)Нормативно- правовая база процесса сертификации продукции 3) Объекты сертификации	8	2	Презентация и доклад	**УЗ СРС**
	4	**Тема:** Значение повышения качества в современных условиях 1)Социальный аспект 2)Технический аспект 3)Моральный аспект 4)Политический аспект 5)Национальный аспект	6	2	Презентация и доклад	**УЗ СРС**
5	5	**Тема:** Конкурентоспособность продукции 1)Взаимосвязь качества и конкурентоспособности продукции 2)Конкуренция, как двигатель рыночных отношений 3) Значение конкуренции в продвижении товара на международном рынке	8	2	Презентация и доклад	**УЗ СРС**

Всего практических занятий по дисциплине:	час.	Из них в интерактивной форме:	час.
- очная форма обучения	36	- очная форма обучения	36
- заочная форма обучения	10	- заочная форма обучения	10
В том числе в форме семинарских занятий			
- очная форма обучения	36		
- заочная форма обучения	10		

** Условные обозначения:*
ОСП – предусмотрена обязательная самоподготовка к занятию; **УЗ СРС** – на занятии выдается задание на конкретную ВАРС; **ПР СРС** – занятие содержательно базируется на результатах выполнения обучающимся конкретной ВАРС.

** в т.ч. при использовании материалов МООК «Название», название ВУЗа-разработчика, название платформы и ссылка на курс (с указанием даты последнего обращения)

Примечания:
- материально-техническое обеспечение практических занятий – см. Приложение 6;
- обеспечение практических занятий учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.

Консультации являются одной из форм руководства работой студентов и оказания им помощи в изучении учебного материала. Они проводятся регулярно в процессе всего периода обучения.

5 ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ

ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

5.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ

5.1.1 Выполнение и защита (сдача) курсового проекта (работы) по дисциплине
Не предусмотрено УП

5.1.2 Выполнение и сдача электронной презентации / доклада
5.1.2.1 Место* электронной презентации/доклада *в структуре дисциплины

Разделы дисциплины, освоение которых обучающимися сопровождается или завершается выполнением **электронной презентации/доклада**		Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполнения **электронной презентации/доклада**
№	Наименование	
1	Введение. Основные категории и понятия управления качеством.	ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений
2	Показатели качества и методы их оценки.	
3	Оценка качества продукции	
4	Рекомендации международных стандартов по обеспечению качества	
5	Конкурентоспособность продукции	

***5.1.2.2 Перечень примерных тем* электронной презентации/доклада**

- Контроль качества пищевых компонентов, используемых при производстве молочных продуктов.
- Мойка и дезинфекция технологического оборудования;
- Организация разработки, утверждение и внедрение стандартов. Государственный надзор за соблюдением стандартов;
- Международные организации по стандартизации и метрологии;
- Измерение и оценка показателей качества;
- Модели качества;
- Принципы и методы стандартизации;
- Категории стандартов и их характеристика;
- Характеристика стандартов РФ;
- Организация работ по стандартизации;
- Организация разработки стандартов;
- Правовые основы стандартизации;
- Государственный надзор за соблюдением стандартов;
- Международные организации по стандартизации;
- Национальная система сертификации;
- Правила системы сертификации;
- Сертификационная система качества и производств;
- Международные организации по сертификации предприятий;
- Роль сертификации в управлении качеством.

Тема электронной презентации и доклада выбирается студентом из предложенного преподавателем списка. презентация и доклад подготавливается студентом индивидуально на основе самостоятельной проработки рекомендованной преподавателем и самостоятельно подобранной основой и дополнительной учебной литературы по теме электронной презентации и доклада.

При аттестации студента по итогам его работы над электронной презентацией и докладом, руководителем используется критерии оценки качества процесса подготовки презентации / доклада, критерии оценки содержания презентации и доклада, критерии оценки формирования презентации / доклада, критерии оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии.

1. *Критерии оценки содержания презентации и доклада:*
- степень раскрытия темы;
- самостоятельность и качество анализа теоретических положений;
- глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследований;
- качество анализа объекта и предмета исследований;
- проработка литературы при написании презентации и доклада.

2. *Критерии оценки оформления презентации и доклада.*
- логика и стиль изложения;
- структура и содержание введения и заключения;
- объем и качество выполнения иллюстрированного материала;
- качество ссылок;
- качество списка литературы;
- общий уровень грамотности изложения;
- качество создания слайдов.

3. *Критерии оценки качества подготовки презентации и доклада:*
- способность работать самостоятельно;
- способность творчески и инициативно решать задачи;
- способность рационально планировать этапы и время выполнения презентации и доклада, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении презентации и доклада, находить оптимальные способы их решения;
- дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки презентации и доклада;
- способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

4. *Критерии оценки участия студента в контрольно- оценочном мероприятии:*
- способность и умение публичного выступления с докладом в форме электронной презентации;
- способность грамотно отвечать на вопросы.

5.1.2.3 Информационно-методические и материально-техническое обеспечение процесса выполнения электронной презентации/доклада

1. Материально-техническое обеспечение процесса выполнения электронной презентации/доклада – см. Приложение 6.
2. Обеспечение процесса выполнения электронной презентации/доклада учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложение 1, 2, 3.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка "отлично" по презентации и докладу присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность доклада и презентации;
- оценка "хорошо" по презентации и докладу присваивается за соответствии выше перечисленным критериям, но при наличии в содержании работы и ее оформлении небольших недочетов или недостатков в представлении результатов к защите;
- оценка "удовлетворительно" по презентации и докладу присваивается за неполное раскрытие темы, выводов и предложений, носящих общий характер, отсутствие наглядного представления работы и затруднения при ответах на вопросы;
- оценка "неудовлетворительно" по презентации и докладу присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводов и предложения, носящий общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

5.2 Самостоятельное изучение тем

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела/вопрос в составе темы раздела, вынесенные на самостоятельное изучение	Расчетная трудоемкость, час	Форма текущего контроля по теме
1	2	3	4
Очная форма обучения			
1	Развитие концепций обеспечения качества	1	Опрос перед выполнением практической работы
2	Организация разработки стандартов	2	Презентация
3	Утверждение и издание стандартов	1	Опрос перед выполнением практической работы
4	Механизм управления качеством	2	Опрос перед выполнением практической работы
5	Статистические методы в системе управления качеством	1	Презентация

4	Международная система TQM	1	Опрос перед выполнением практической работы
3	Принципы повышения конкурентоспособности продукции	2	Презентация
заочная форма обучения			
1	Развитие концепций обеспечения качества	10	Опрос перед выполнением практической работы
2	Организация разработки стандартов	12	Презентация
3	Утверждение и издание стандартов	10	Опрос перед выполнением практической работы
4	Механизм управления качеством	10	Опрос перед выполнением практической работы
5	Статистические методы в системе управления качеством	10	Презентация
4	Международная система TQM	10	Опрос перед выполнением практической работы
3	Принципы повышения конкурентоспособности продукции	10	Презентация
Примечание: - учебная, учебно-методическая литература и иные библиотечно-информационные ресурсы и средства обеспечения самостоятельного изучения тем – см. Приложения 1-4.			

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка "зачтено" выставляется обучающемуся, если он ясно, четко, логично и грамотно излагает тему: дает определение основным понятиям с позиции различных авторов, приводит различные методы, классификацию, грамотно и четко излагает выводы, соблюдает заданную форму изложения - доклад (сообщение) и презентации;
- оценка "не зачтено" выставляется обучающемуся, если он не соблюдает требуемую форму изложения, не выделяет основные понятия, методы, классификацию.

5.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям
(кроме контрольных занятий)

Занятий, по которым предусмотрена самоподготовка	Характер (содержание) самоподготовки	Организационная основа самоподготовки	Общий алгоритм самоподготовки	Расчетная трудоемкость, час
Очная форма обучения				
Семинарские занятия	Подготовка по темам семинарских занятий	План семинарских занятий; Задания преподавателя, выдаваемые в конце предыдущего занятия	Рассмотрение вопросов семинара Изучение литературы по вопросам семинара Подготовка ответов на вопросы, написание конспекта	10
заочная форма обучения				
Семинарские занятия	Подготовка по темам семинарских занятий	План семинарских занятий; Задания преподавателя, выдаваемые в конце предыдущего занятия	Рассмотрение вопросов семинара Изучение литературы по вопросам семинара Подготовка ответов на вопросы, написание конспекта	20

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка "зачтено" выставляется обучающемуся, если студент на основе самостоятельного изученного материала смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы;

- оценка "не зачтено" выставляется обучающемуся, если студент неаккуратно оформил материал на основе самостоятельного изучения материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

5.4 Самоподготовка и участие в контрольно-оценочных учебных мероприятиях (работах) проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины

Наименование оценочного средства	Охват обучающихся	Содержательная характеристика (тематическая направленность)	Расчетная трудоемкость, час
1	2	3	4
Очная форма обучения			
Собеседование	фронтальный	Определения и понятия по данной дисциплине	2
Тест	фронтальный	Изучение основных направлений по данной дисциплине	2
Коллоквиум	фронтальный	Существующие системы менеджмента качества на предприятиях молочной промышленности	2
Контрольная работа	фронтальный	Основные направления в работе служб, контролирующих качество выпускаемой продукции	2
Деловая игра	фронтальный	Закономерности формирования качественной составляющей на предприятиях пищевой промышленности	4
Круглый стол	фронтальный	Основные направления в работе служб по управлению качеством продукции	2
заочная форма обучения			
Собеседование	фронтальный	Определения и понятия по данной дисциплине	6
Тест	фронтальный	Изучение основных направлений по данной дисциплине	6
Коллоквиум	фронтальный	Существующие системы менеджмента качества на предприятиях молочной промышленности	6
Контрольная работа	фронтальный	Основные направления в работе служб, контролирующих качество выпускаемой продукции	4
Деловая игра	фронтальный	Закономерности формирования качественной составляющей на предприятиях пищевой промышленности	2

6 ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
6.2. Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
6.2 Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	зачёт
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоёмкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРО, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование; 3) подготовил полнокомплектное учебное портфолио.
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

7 ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

7.1 Библиотечное, информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине

В соответствии с действующими государственными требованиями для реализации учебного процесса по дисциплине обеспечивающей кафедрой разрабатывается и постоянно совершенствуется учебно-методический комплекс (УМК), соответствующий данной рабочей программе. При разработке УМК кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению.

Организационно-методическим ядром УМК являются:

- полная версии рабочей программы учебной дисциплины с внутренними приложениями №№ 1-3, 5, 6, 8;
- фонд оценочных средств по ней ФОС (Приложение 9);
- методические рекомендации для обучающихся по изучению дисциплины и прохождению контрольно-оценочных мероприятий (Приложение 4);
- методические рекомендации преподавателям по дисциплине (Приложение 7).

В состав учебно-методического комплекса в обязательном порядке также входят перечисленные в Приложениях 1 и 2 источники учебной и учебно-методической информации, учебные ресурсы и средства наглядности.

Приложения 1 и 2 к настоящему учебно-программному документу в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года

Электронная версия актуального УМКД, адаптированная для обучающихся, выставляется в информационно-образовательной среде университета.

7.2 Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине; соответствующая им информационно-технологическая и компьютерная база

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине и сведения об информационно-технологической и компьютерной базе, необходимой для преподавания и изучения дисциплины, представлены в Приложении 5. Данное приложение в обязательном порядке актуализируются на начало каждого учебного года.

7.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о материально-технической базе, необходимой для реализации программы дисциплины, представлены в Приложении 6, которое в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года.

7.4. Организационное обеспечение учебного процесса и специальные требования к нему с учетом характера учебной работы по дисциплине

Аудиторные учебные занятия по дисциплине ведутся в соответствии с расписанием, внеаудиторная академическая работа организуется в соответствии с семестровым графиком ВАР и графиками сдачи/приёма/защиты выполненных работ. Консультирование обучающихся, изучающих данную дисциплину, осуществляется в соответствии с графиком консультаций.

7.5 Кадровое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о кадровом обеспечении учебного процесса по дисциплине представлены в Приложении 8, которое в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года.

7.6. Обеспечение учебного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида.

Обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в случае необходимости:

– предоставляются печатные и (или) электронные образовательные ресурсы в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;

– учебно-методические материалы для самостоятельной работы, оценочные средства выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей;

– разрешается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями (эти средства могут быть предоставлены университетом или могут использоваться собственные технические средства).

– проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ОВЗ, возможно применение мультимедийных средств, оргтехники, слайд-проекторов и иных средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями. Для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины преподавателями дополнительно проводятся индивидуальные консультации, в том числе с использованием сети Интернет.

7.7 Обеспечение образовательных программ с частичным применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

При реализации программы дисциплины могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, обучающимся обеспечивается доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочей программе. В информационно-образовательной среде университета в рамках дисциплин создается электронный обучающий курс, содержащий учебно-методические, теоретические материалы, информационные материалы для самостоятельной работы.

8 ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
рабочей программы учебной дисциплины
в составе ОПОП

1. Рассмотрена и одобрена:
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии; протокол № 8 от 14.04.2021 Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент _____ С.А. Коновалов
2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОПОП:
Заведующая лабораторией ООО «Милком» _____ Е.Н. Вокорина
3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами) педагогического (научно-педагогического) сообщества по профилю дисциплины:

9. ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ

к рабочей программе дисциплины
представлены в приложении 10.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины Б1.О.05 Управление качеством продукции	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Гаврилова, Н. Б. Технология молока и молочных продуктов : традиции и инновации / Гаврилова Н. Б. , Щетинин М. П. - Москва : КолосС, 2013. (Учебники и учеб пособия для студентов высш. учеб. заведений) - ISBN 978-5-9532-0809-3. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953208093.html. - Режим доступа : по подписке	http://www.studentlibrary.ru
Магомедов, Ш. Ш. Управление качеством продукции : учебник / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. - 2-е изд., стер. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 334 с. - ISBN 978-5-394-03562-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1093433. – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учебное пособие / Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 336 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1070334. - ISBN 978-5-16-015930-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1875211. – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com/
Аристов, О. В. Управление качеством : учебник / О. В. Аристов. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 224 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-016093-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1356164. – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Забашта, А. Г. Технология мясных и мясосодержащих консервов / Забашта А. Г. - Москва : КолосС, 2013. - 439 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений) - ISBN 978-5-9532-0831-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953208314.html. - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
Митрофанов, Н. С. Технология продуктов из мяса птицы / Митрофанов Н. С. - Москва : КолосС, 2013. - 325 с. - ISBN 978-5-9532-0804-8. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953208048.html. - Режим доступа : по подписке (монография)	http://www.studentlibrary.ru
Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания : монография / Л. Г. Ермош, Т. Н. Сафронова, О. М. Евтухова, Т. Л. Камоза. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2013. - 186 с. - ISBN 978-5-7638-2804-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/492729. – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Рогов, И. А. Технология мяса и мясных продуктов. Книга 1. Общая технология мяса / Рогов И. А. , Забашта А. Г. , Казюлин Г. П. - Москва : КолосС, 2013. - 565 с. (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений) - ISBN 978-5-9532-0643-3. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785953206433.html. - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru.
Вопросы питания. – Москва : ООО ГЭОТАР-Медиа, 1932. – . Выходит 6 раз в год. – ISSN 0042-8833. – Текст: непосредственный.	НСХБ

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
(обязательное)

ПЕРЕЧЕНЬ
РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины
Б1.О.05 Управление качеством продукции

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС), информационные справочные системы		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Znanium.com»		https://znanium.com/
Электронно-библиотечная система «Электронная библиотека технического ВУЗа («Консультант студента»)		http://studentlibrary.ru
Универсальная база данных ИВИС		https://eivis.ru/
Справочная Правовая Система КонсультантПлюс		http://www.consultant.ru
2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа:		
Профессиональные базы данных		https://do.omgau.ru
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ
Молибога Е.А.	Электронный курс-лекций данной дисциплине (теоретический материал)	http://do.omgau.ru/course/view.php?id=4227
Молибога Е.А. Скоков А.П.	Свидетельство о регистрации в ОФЭРНИО электронного ресурса № 19874 от 14.01.2014г. на учебное пособие «Управление качеством» / Молибога Е.А., Скоков А.П.	https://www.elibrary.ru/query_results.asp
Петрова, С. В.	Управление качеством продукции [Текст] : учеб. пособие / С. В. Петрова, А. П. Скоков ; Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск : Изд-во ОмГАУ, 2014. - 91, [1] с. - ISBN 978-5-89764-445-2 : 77.88 р.	НСХБ

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по дисциплине

1. Учебно-методическая литература			
Автор, наименование, выходные данные			Доступ
2. Учебно-методические разработки на правах рукописи			
Автор(ы)	Наименование		Доступ
3. Учебные ресурсы открытого доступа (МООК)			
Наименование МООК	Платформа	ВУЗ разработчик	Доступ (ссылка на МООК, дата последнего обращения)

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по освоению дисциплины
представлены отдельным документом

ПРИЛОЖЕНИЕ 5

ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ,
используемые при осуществлении образовательного процесса
по дисциплине

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины		
Наименование программного продукта (ПП)		Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт
Пакет офисных программ		Лекции, практические (семинарские) занятия
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса		
Наименование справочной системы		Доступ
Сводная энциклопедия Википедия		http://ru.wikipedia.org/wiki/
«Консультант+»		Учебные аудитории университета http://www.consultant.ru
3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса		
Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение
Компьютерные классы с выходом в интернет	ПК, комплект мультимедийного оборудования	Самостоятельная работа студента
4. Электронные информационно-образовательные системы (ЭИОС)		
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
ИОС ОмГАУ-Moodle	http://do.omgau.ru	Самостоятельная работа студента

ПРИЛОЖЕНИЕ 6

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Наименование объекта	Оснащенность объекта
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная, мебель специализированная. Демонстрационное оборудование: переносное мультимедийное оборудование (проектор, экран, ноутбук).

ПРИЛОЖЕНИЕ 7

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ
по дисциплине

1. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УЧЕБНОЙ РАБОТЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Формы организации учебной деятельности по дисциплине: лекция, семинарские занятия, самостоятельная работа студентов, зачет.

У студентов ведутся лекционные занятия в интерактивной форме в виде лекции беседы. Семинарские занятия проводятся в виде: тематического семинара, учебной конференции, семинара-дискуссии.

В ходе изучения дисциплины студенту необходимо выполнить внеаудиторную работу, которая состоит из следующих видов работ: фиксированные виды работ (доклад/электронная презентация), самостоятельное изучение тем, самоподготовка к практическим занятиям, подготовка к текущему контролю. Доклад докладывается в виде сообщения (доклада).

На самостоятельное изучение студентам выносится тема: Становление и развитие пищевых отраслей; становление кондитерской, консервной, маслодельной, рыбной промышленности

В процессе изучения каждой из тем проводится текущий контроль результатов освоения дисциплины студентами в виде опроса. В процессе изучения каждой из тем студенты оформляют учебное портфолио. По итогам изучения дисциплины осуществляется аттестация студентов в форме зачета.

Учитывая значимость дисциплины к ее изучению предъявляются следующие организационные требования:

– обязательное посещение студентом всех видов аудиторных занятий; ведение конспекта в ходе лекционных занятий; качественная самостоятельная подготовка к практическим занятиям, активная работа на них, выступление на семинарских занятиях;

– активная, ритмичная внеаудиторная работа студента; своевременная сдача преподавателю отчетных материалов по аудиторным и внеаудиторным видам работ.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЛЕКЦИОННЫХ ЗАНЯТИЙ

Специфика дисциплины состоит в том, что рассмотрение теоретических вопросов на лекциях тесно связано с семинарскими занятиями. В этих условиях на лекциях особенно большое значение имеет реализация следующих задач:

1) глубокое осмысливание ряда понятий и положений, введенных в теоретическом курсе;

2) раскрытие прикладного значения теоретических сведений;

3) развитие творческого подхода к решению практических и некоторых теоретических вопросов;

4) закрепление полученных знаний путем практического использования;

Наряду с перечисленными выше образовательными целями, лекционные занятия должны преследовать и важные цели воспитательного характера, а именно:

а) воспитание настойчивости в достижении конечной цели;

б) воспитание дисциплины ума, аккуратности, добросовестного отношения к работе;

в) воспитание критического отношения к своей деятельности, умения анализировать свою работу, искать оптимальный путь решения, находить свои ошибки и устранять их.

При изложении материала учебной дисциплины, преподавателю следует обратить внимание, во-первых, на то, что студенты получили определенное знания по истории науки и производства пищи, во-вторых, необходимо избегать дублирования материала с другими учебными дисциплинами, которые студентам предстоит изучить.

Преподаватель должен четко дать связанное, последовательное изложение материала в соответствии с новейшими данными науки, представить студентам основное ее содержание в сжатом, систематизированном виде. Преподаватель должен излагать учебный материал с позиций междисциплинарного подхода, давать четкие определения понятийного аппарата, который используется при изучении дисциплины.

В учебном процессе преподаватель должен использовать активные и интерактивные формы обучения студентов, которые должны опираться на творческое мышление студентов, в наибольшей степени активизировать познавательную деятельность, делать их соавторами новых идей, приучать их самостоятельно принимать оптимальные решения и способствовать их реализации.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

3.1. Самостоятельное изучение тем

Темы, вынесенные на самостоятельное изучение, докладываются на семинарских и практических занятиях в виде доклада (сообщения). Преподаватель в начале изучения дисциплины выдает студентам все темы для самостоятельного изучения, определяет сроки ВАРС и предоставления отчетных материалов преподавателю. Форма отчетности по самостоятельно изученным темам – электронная презентация.

Преподавателю необходимо пояснить студентам общий алгоритм самостоятельного изучения тем:

1) ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме, с нормативно-правовыми актами (ориентируясь на вопросы для самоконтроля);
2) на этой основе составить развёрнутый план изложения темы;
3) оформить отчётный материал в установленной форме в следующей последовательности: - приготовление электронной презентации;
4) выступить с презентацией;
5) предоставить отчётный материал преподавателю (презентация).

Критерии оценки тем, выносимых на самостоятельное изучение:

- оценка "зачтено" выставляется обучающемуся, если он ясно, четко, логично и грамотно излагает тему: дает определение основным понятиям с позиции различных авторов, приводит различные методы, классификацию, грамотно и четко излагает выводы, соблюдает заданную форму изложения - доклад (сообщение) и презентации;

- оценка "не зачтено" выставляется обучающемуся, если он не соблюдает требуемую форму изложения, не выделяет основные понятия, методы, классификацию.

4.2. Организация выполнения и проверка электронной презентации/доклада

Тему доклада студент выбирает самостоятельно из предложенного перечня примерных тем. Доклад докладывается в рамках семинарских занятий. До написания доклада студенту выдается задание на выполнение доклада.

После выбора темы студент приступает к поиску литературы, опубликованной по данной тематике. Правильный, корректный подбор литературы по необходимой тематике – это первый и важнейший этап написания доклада. В случае неправильного подбора литературы у студента может сложиться неверное мнение о состоянии рассматриваемого вопроса. Подобранная литература изучается в следующем порядке:

- знакомство с литературой, просмотр и выборочное чтение с целью получения общего представления о проблеме и структуре будущей работе;
- исследование необходимых источников, сплошное чтение отдельных работ, их изучение, конспектирование необходимого материала (при конспектирование в обязательном порядке указывается автор, название работы, место издания, издательство, год издания, страницы, последние изменения (если нормативный документ);
- обращение к литературе для дополнений и уточнений на этапе написания доклада.

Использованная литература может быть различного характера: нормативно-правовые документы, монографии, учебники, диссертации, авторефераты, статьи из журналов, газет, ресурсы сети Интернет и др. Могут использоваться как отечественные, так и иностранные источники. Желательно, чтобы большинство литературных источников было опубликовано не позднее последних 5 лет. Это позволяет изучить современное состояние проблемы.

При аттестации студента по итогам его работы над докладом руководителем используются критерии оценки качества процесса подготовки доклада, критерии оценки содержания доклада, критерии оценки оформления доклада, критерии оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии. Оценка по докладу расписывается преподавателем на обороте титульного листа.

1. Критерии оценки содержания доклада:

– степень раскрытия темы;
– самостоятельность и качество анализа теоретических положений;
– глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования;
– качество анализа объекта и предмета исследования;
– проработка литературы при написании доклада.

2 Критерии оценки оформления доклада:

– логика и стиль изложения;
– структура и содержание введения и заключения;
– объем и качество выполнения иллюстративного материала;
– качество ссылок;
– качество списка литературы;
– общий уровень грамотности изложения.

3. Критерии оценки качества подготовки доклада:
– способность работать самостоятельно;
– способность творчески и инициативно решать задачи;
– способность рационально планировать этапы и время выполнения реферата, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении реферата, находить оптимальные способы их решения;
– дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки диссертации;
– способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

1. Критерии оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии:
- способность и умение публичного выступления с докладом;
- способность грамотно отвечать на вопросы;

Критерии оценки:

- оценка "отлично" по презентации и докладу присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность доклада и презентации;
- оценка "хорошо" по презентации и докладу присваивается за соответствии выше перечисленным критериям, но при наличии в содержании работы и ее оформлении небольших недочетов или недостатков в представлении результатов к защите;
- оценка "удовлетворительно" по презентации и докладу присваивается за неполное раскрытие темы, выводов и предложений, носящих общий характер, отсутствие наглядного представления работы и затруднения при ответах на вопросы;
- оценка "неудовлетворительно" по презентации и докладу присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводов и предложения, носящий общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

Форма промежуточной аттестации студентов – **зачет**.

Основные условия получения студентом зачёта:
- 100% посещение лекций и семинарских занятий.
- Положительные ответы при текущем опросе, тестировании.
- Подготовленность по темам, вынесенным на самостоятельное изучение и грамотные ответы на семинаре.
- Представление учебного портфолио.

Плановая процедура получения зачета:

1) Студент предъявляет преподавателю:
- учебное портфолио (систематизированную совокупность выполненных в течение периода обучения письменных работ и электронных материалов).

2) Преподаватель просматривает представленные материалы и записи в журнале учёта посещаемости и успеваемости студентов (выставленные ранее студенту оценки по итогам текущего контроля).

3) Преподаватель выставляет «зачтено» в экзаменационную ведомость и в зачётную книжку обучающегося.

ПРИЛОЖЕНИЕ 8

КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Требование ФГОС

Квалификация педагогических работников Организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Не менее 5 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны являться руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников Организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Организации на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны иметь ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

ПРИЛОЖЕНИЕ 9

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»

Агротехнологический факультет

ОПОП по направлению 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине

Б1.О.05 Управление качеством продукции

Направленность «Технология пищевых продуктов функционального и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	
Разработчик, д.т.н., доцент	Е.А. Молибога

Омск 2021_

ВВЕДЕНИЕ

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины.

2. Фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины.

3. При помощи ФОС осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины.

4. Фонд оценочных средств по дисциплине включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС; оценочные средства, применяемые для текущего контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.

5. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры Продуктов питания и пищевой биотехнологии, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа дисциплины.

.

1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ
учебной дисциплины, персональный уровень достижения которых проверяется с использованием представленных в п. 3 оценочных средств

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		**Код и наименование индикатора достижений компетенции**	**Компоненты компетенций,** формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Общепрофессиональные компетенции					
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	ИД-1$_{ОПК-3}$ Применяет знания основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства	Понимать основные государственные и международные нормативные документы в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства	Уметь применять знания основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства.	Владеть знаниями основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства.
		ИД-2$_{ОПК-3}$ Организовывает контроль производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля.	Знать основы контроля производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля.	Знать основы контроля производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля.	Владеть навыками контроля производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля.

ЧАСТЬ 2. ОБЩАЯ СХЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ХОДА И РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения учебной дисциплины в рамках педагогического контроля

Категория контроля и оценки		Режим контрольно-оценочных мероприятий				
		само-оценка	взаимо-оценка	Оценка со стороны		Комис-сионная оценка
				преподава-теля	представителя производства	
		1	2	3	4	5
Входной контроль	**1**	-	-	-	-	-
Индивидуализация выполнения*, **контроль фиксированных видов ВАРС:**	**2**					
- Презентация		перечень тем для составления презентации		ввыступление с докладом на занятиях		
- Самостоятельное изучение тем						
Текущий контроль:	**3**					
- в рамках практических (семинарских) занятий и подготовки к ним	3.1	Темы и вопросы для самоконтроля				
- в рамках обще-университетской системы контроля успеваемости	3.2			опрос, тестирование		
Промежуточная аттестация* обучающихся по итогам изучения дисциплины	**4**			зачет		
* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы						

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

1. Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам изучения дисциплины:	
1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины обучающимся выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации	1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций
2. Группы неформальных критериев качественной оценки работы обучающегося в рамках изучения дисциплины:	
2.1 Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости)	**2.2.** Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС

2.3 Критерии оценки качественного уровня итоговых результатов изучения дисциплины	**2.4**. Критерии аттестационной оценки качественного уровня результатов изучения дисциплины

2.3 РЕЕСТР
элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1	2
1. Средства для входного контроля	-
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Перечень тем для составления презентации
	Критерии оценки индивидуальных результатов выполнения презентации
	рекомендации по самостоятельному изучению тем
	Общий алгоритм самостоятельного изучения темы
	Критерии оценки самостоятельного изучения темы
3. Средства для текущего контроля	Вопросы для самоподготовки по темам семинарских занятий
	Критерии оценки самоподготовки по темам семинарских занятий
4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Тестовые вопросы по итогам изучения дисциплины
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы контроля

2.4 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				Не зачтено	Зачтено			
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.				
Критерии оценивания								
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	ИД-1$_{ОПК-3}$	Полнота знаний	Понимать основные государственные и международные нормативные документы в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства	Не имеет понимания основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства	Понимает основные государственные и международные нормативные документы в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства			Презентация, опрос, тест, коллоквиум
		Наличие умений	Уметь применять знания основных государственных и международных нормативных	Не умеет применять знания основных государственных и международных нормативных	Умеет применять знания основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства.			

			документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства.	документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства.		
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеть знаниями основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства.	Не владеет знаниями основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства.	Владеет знаниями основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства.	
	ИД-2$_{ОПК-3}$	Полнота знаний	Знать основы контроля производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля.	Не знает основы контроля производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля.	Знает основы контроля производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля.	
		Наличие умений	Знать основы контроля производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля.	Не знает основы контроля производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля.	Знает основы контроля производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля.	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеть навыками контроля производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля.	Не владеет навыками контроля производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля.	Владеет навыками контроля производства продукции в зависимости от выбранной системы контроля.	

ЧАСТЬ 3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Часть 3.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков

3.1.1 . Средства
для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС

3.1.1.1. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС

***Перечень примерных тем* электронной презентации/доклада**

- Контроль качества пищевых компонентов, используемых при производстве молочных продуктов.
- Мойка и дезинфекция технологического оборудования;
- Организация разработки, утверждение и внедрение стандартов. Государственный надзор за соблюдением стандартов;
- Международные организации по стандартизации и метрологии;
- Измерение и оценка показателей качества;
- Модели качества;
- Принципы и методы стандартизации;
- Категории стандартов и их характеристика;
- Характеристика стандартов РФ;
- Организация работ по стандартизации;
- Организация разработки стандартов;
- Правовые основы стандартизации;
- Государственный надзор за соблюдением стандартов;
- Международные организации по стандартизации;
- Национальная система сертификации;
- Правила системы сертификации;
- Сертификационная система качества и производств;
- Международные организации по сертификации предприятий;
- Роль сертификации в управлении качеством.

Тема электронной презентации и доклада выбирается студентом из предложенного преподавателем списка. презентация и доклад подготавливается студентом индивидуально на основе самостоятельной проработки рекомендованной преподавателем и самостоятельно подобранной основой и дополнительной учебной литературы по теме электронной презентации и доклада.

При аттестации студента по итогам его работы над электронной презентацией и докладом, руководителем используется критерии оценки качества процесса подготовки презентации / доклада, критерии оценки содержания презентации и доклада, критерии оценки формирования презентации / доклада, критерии оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии.

1. *Критерии оценки содержания презентации и доклада:*
- степень раскрытия темы;
- самостоятельность и качество анализа теоретических положений;
- глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследований;
- качество анализа объекта и предмета исследований;
- проработка литературы при написании презентации и доклада.

2. *Критерии оценки оформления презентации и доклада.*
- логика и стиль изложения;
- структура и содержание введения и заключения;
- объем и качество выполнения иллюстрированного материала;
- качество ссылок;
- качество списка литературы;
- общий уровень грамотности изложения;
- качество создания слайдов.

3. *Критерии оценки качества подготовки презентации и доклада:*
- способность работать самостоятельно;
- способность творчески и инициативно решать задачи;

- способность рационально планировать этапы и время выполнения презентации и доклада, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении презентации и доклада, находить оптимальные способы их решения;

- дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки презентации и доклада;

- способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

4. *Критерии оценки участия студента в контрольно- оценочном мероприятии:*

- способность и умение публичного выступления с докладом в форме электронной презентации;

- способность грамотно отвечать на вопросы.

3.1.1.2. Информационно-методические и материально-техническое обеспечение процесса выполнения электронной презентации/доклада

1. Материально-техническое обеспечение процесса выполнения электронной презентации/доклада – см. Приложение 6 РП.

2. Обеспечение процесса выполнения электронной презентации/доклада учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложение 1, 2, 3 РП.

3.1.1.3. ШКАЛА И КРИЕТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка "отлично" по презентации и докладу присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность доклада и презентации;

- оценка "хорошо" по презентации и докладу присваивается за соответствии выше перечисленным критериям, но при наличии в содержании работы и ее оформлении небольших недочетов или недостатков в представлении результатов к защите;

- оценка "удовлетворительно" по презентации и докладу присваивается за неполное раскрытие темы, выводов и предложений, носящих общий характер, отсутствие наглядного представления работы и затруднения при ответах на вопросы;

- оценка "неудовлетворительно" по презентации и докладу присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводов и предложения, носящий общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

3.1.1.1.1. Рекомендации по самостоятельному изучению тем

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела/вопрос в составе темы раздела, вынесенные на самостоятельное изучение	Расчетная трудоемкость, час	Форма текущего контроля по теме
1	2	3	4
Очная форма обучения			
1	Развитие концепций обеспечения качества	1	Опрос перед выполнением практической работы
2	Организация разработки стандартов	2	Презентация
3	Утверждение и издание стандартов	1	Опрос перед выполнением практической работы
4	Механизм управления качеством	2	Опрос перед выполнением практической работы
5	Статистические методы в системе управления качеством	1	Презентация
4	Международная система TQM	1	Опрос перед выполнением практической работы
3	Принципы повышения конкурентоспособности продукции	2	Презентация
заочная форма обучения			
1	Развитие концепций обеспечения качества	10	Опрос перед выполнением практической работы
2	Организация разработки стандартов	12	Презентация
3	Утверждение и издание стандартов	10	Опрос перед выполнением практической работы
4	Механизм управления качеством	10	Опрос перед выполнением практической работы
5	Статистические методы в системе управления качеством	10	Презентация
4	Международная система TQM	10	Опрос перед выполнением практической работы

3	Принципы повышения конкурентоспособности продукции	10	Презентация
Примечание: - учебная, учебно-методическая литература и иные библиотечно-информационные ресурсы и средства обеспечения самостоятельного изучения тем – см. Приложения 1-4.			

Общий алгоритм самостоятельного изучения темы

1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме (ориентируясь на вопросы для самоконтроля).
2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы
3) Выбрать форму отчетности конспектов(план – конспект, текстуальный конспект, свободный конспект, конспект – схема)
2) Оформить отчётный материал в установленной форме в соответствии методическими рекомендациями
3) Провести самоконтроль освоения темы по вопросам, выданным преподавателем
4) Предоставить отчётный материал преподавателю по согласованию с ведущим преподавателем
5) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы

7.5.1 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка "зачтено" выставляется обучающемуся, если он ясно, четко, логично и грамотно излагает тему: дает определение основным понятиям с позиции различных авторов, приводит различные методы, классификацию, грамотно и четко излагает выводы, соблюдает заданную форму изложения - доклад (сообщение) и презентации;
- оценка "не зачтено" выставляется обучающемуся, если он не соблюдает требуемую форму изложения, не выделяет основные понятия, методы, классификацию.

3.1.2. ВОПРОСЫ
для проведения входного контроля

не предусмотрено

3.1.3 Средства для текущего контроля

ВОПРОСЫ
для самоподготовки к семинарским занятиям

Введение. Основные категории и понятия управления качеством

1.Сущность и роль качества
2.Процесс управления качеством
3.Эволюция работ по управлению качеством

Показатели качества и методы их оценки

1.Основные сведения о квалиметрии
2.Показатели качества продукции и их классификация
3.Методы определения значений показателей качества
4.Оценка уровня качества продукции

Оценка качества продукции

1.Организация и виды контроля качества
2.Выборочный контроль
3.Статистический приемочный контроль

Рекомендации международных стандартов по обеспечению качества

1.Международные стандарты ИСО серии 9000
2.Жизненный цикл продукции и понятие о системе менеджмента качества
3.Принципы менеджмента качества
4.Процессный подход
5. Сертификация систем качества

Конкурентоспособность продукции

1.Понятие конкурентоспособности продукции
2.Факторы, влияющие на конкурентоспособность продукции
3.Взаимосвязь качества и конкурентоспособности

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ
самоподготовки по темам семинарских занятий

- оценка «*зачтено*» выставляется, если студент на основе самостоятельного изученного материала смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы. Владеет методиками лабораторных исследований.

- оценка «*не зачтено*» выставляется, если студент неаккуратно оформил отчетный материал на основе самостоятельно изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы. Не владеет методиками лабораторных исследований.

3.1.5. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

Цель промежуточной аттестации является установление уровня достижения каждым студентом целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы. **Форма промежуточной аттестации:** зачёт.

Основные условия получения студентом дифференцированного зачёта:
- 100% посещение лекций и семинарских занятий.
- Положительные ответы при текущем опросе.
- Подготовленность по темам, вынесенным на самостоятельное изучение и грамотные ответы на семинаре.
- Представление презентации.

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
Фонд оценочных средств учебной дисциплины
в составе ОПОП

1). Рассмотрен и одобрен в качестве базового варианта:
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии; протокол № 8 от 14.04.2021 Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент ( ) С.А. Коновалов
2) Рассмотрен и одобрен внешним экспертом
Заведующая лабораторией ООО «Милком» Е.Н. Вокорина

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств учебной дисциплины
в составе ОПОП

Ведомость изменений

Срок, с которого вводится изменение	Номер и основное содержание изменения и/или дополнения	Отметка об утверждении/ согласовании изменений	
		инициатор изменения	руководитель ОПОП или председатель МКН

ПРИЛОЖЕНИЕ 10

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
в составе ОПОП 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			