

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юрьевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 18.01.2024 07:52:01

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9a07106031227a91113971ee4190405d8

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»

Агротехнологический факультет

**ОПОП по направлению 19.04.05 В высокотехнологичные производства
пищевых продуктов функционального и специализированного назначения**

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по освоению учебной дисциплины

Б1.О.05 Управление качеством продукции

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

Внутренние эк Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедры - продуктов питания и пищевой биотехнологии

Разработчик,
Д.Т.Н., доцент

Е.А. Молибога

Омск 2021

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
1. Место учебной дисциплины в подготовке	4
2. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины	8
2.1. Организационная структура, трудоемкость и план изучения дисциплины	8
2.2. Содержание дисциплины по разделам	8
3. Общие организационные требования к учебной работе обучающегося, условия допуска к зачету	9
3.1. Организация занятий и требования к учебной работе обучающегося	9
4. Лекционные занятия	10
5. Практические занятия по курсу и подготовка обучающегося к ним	10
6. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины	12
7. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС	12
7.1. Перечень примерных тем электронной презентации / доклада	12
7.2. Рекомендации по написанию презентации	13
7.3. Информационно-методические и материально-техническое обеспечение процесса выполнения электронной презентации/доклада	13
7.4. Шкала и критерии оценивания	13
7.5. Рекомендации по самостоятельному изучению тем	14
7.5.1. Шкала и критерии оценивания	14
7.6. Самоподготовка к аудиторным занятиям	14
7.6.1. Шкала и критерии оценивания	14
7.7 Самоподготовка и участие в контрольно-оценочных учебных мероприятиях (работах) проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины	15
8. Промежуточная (семестровая) аттестация	16
8.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации по результатам изучения дисциплины	16
9. Заключительное тестирование по итогам изучения дисциплины	16
9.1 Подготовка к заключительному тестированию по итогам изучения дисциплины	16
9.2 Шкала и критерии оценивания	20
10. Информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине	20

ВВЕДЕНИЕ

1. Настоящее издание является основным организационно-методическим документом учебно-методического комплекса по дисциплине в составе основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО). Оно предназначено стать для них методической основой по освоению данной дисциплины.

2. Содержательной основой для разработки настоящих методических указаний послужила Рабочая программа дисциплины, утвержденная в установленном порядке.

3. Методические аспекты развиты в учебно-методической литературе и других разработках, входящих в состав УМК по данной дисциплине.

4. Доступ обучающихся к электронной версии Методических указаний по изучению дисциплины, обеспечен в информационно-образовательной среде университета.

При этом в электронную версию могут быть внесены текущие изменения и дополнения, направленные на повышение качества настоящих методических указаний.

Уважаемые обучающиеся!

Приступая к изучению новой для Вас учебной дисциплины, начните с вдумчивого прочтения разработанных для Вас кафедрой специальных методических указаний. Это поможет Вам вовремя понять и правильно оценить ее роль в Вашем образовании.

Ознакомившись с организационными требованиями кафедры по этой дисциплине и соизмерив с ними свои силы, Вы сможете сделать осознанный выбор собственной тактики и стратегии учебной деятельности, уберечь самих себя от неразумных решений по отношению к ней в начале семестра, а не тогда, когда уже станет поздно. Используя эти указания, Вы без дополнительных осложнений подойдете к промежуточной аттестации по этой дисциплине. Успешность аттестации зависит, прежде всего, от Вас. Ее залог – ритмичная, целенаправленная, вдумчивая учебная работа, в целях обеспечения которой и разработаны эти методические указания.

1. Место учебной дисциплины в подготовке выпускника

Учебная дисциплина относится к дисциплинам ОПОП университета, состав которых определяется вузом и требованиями ФГОС.

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.

В ходе освоения дисциплины обучающийся должен:

иметь целостное представление об организации на предприятиях пищевой промышленности работы 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;

владеть: знаниями основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства;

знать: 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.

1.1.Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения учебной дисциплины:

Компетенции, в формировании кото- рых задействована дис- циплина		Код и наиме- нование ин- дикатора до- стижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и пони- мать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Общепрофессиональные компетенции					
ОПК-3	Способен оцени- вать риски и управлять каче- ством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехноло- гических решений	ИД-1 _{ОПК-3} При- меняет знания основных госу- дарственных и международ- ных норматив- ных докумен- тов в области управления качеством и безопасностью пищевой про- дукции и про- изводства	Понимать ос- новные госу- дарственные и международ- ные норма- тивные доку- менты в обла- сти управле- ния качеством и безопасно- стью пищевой продукции и производства	Уметь применять знания основных государственных и международ- ных норматив- ных документов в области управления ка- чеством и без- опасностью пи- щевой продук- ции и производ- ства.	Владеть знаниями основных госу- дарственных и между- народных норма- тивных документов в области управле- ния качеством и безопасностью пи- щевой продукции и производства.
		ИД-2 _{ОПК-3} Ор- ганизовывает контроль про- изводства про- дукции в зави- симости от вы- бранной си- стемы кон- троля.	Знать основы контроля про- изводства продук- ции в зависимо- сти от выбранной системы кон- троля.	Знать основы контроля произ- водства продук- ции в зависимо- сти от выбран- ной системы контроля.	Владеть навыками контроля производ- ства продукции в зависимости от вы- бранной системы контроля.

1.2. 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 документов в области управления	Не умеет применять знания основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасно-	Умеет применять знания основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства.			

			качеством и безопасностью пищевой продукции и производства.	стью 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.	

2. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины

2.1 Организационная структура, трудоемкость и план изучения дисциплины

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
<i>Примечание:</i>				
* – 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.:				

2.2. Укрупнённая содержательная структура учебной дисциплины и общая схема её реализации в учебном процессе

Номер и наименование раздела дисциплины. Угруппенные темы раздела		Трудоемкость раздела и ее распределение по видам учебной ра- боты, час.							Формы текущего контроля успеваемости и промежуточ- ной аттестации	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел	
		общая	Аудиторная работа					ВАРС			
			всего	лекции	занятия		консультации	всего			Фиксированные виды
					практические (всех форм)	лабораторные					
1		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
очная форма обучения											
1	Тема: Введение. Основные категории и понятия управления качеством.	144	20	2	8	-	10	44	2	опрос	ОПК-3
	Сущность и понятие качества										
	Развитие концепций обеспечения качества										
	Экономическое содержание понятия «качества»										
2	Тема: Показатели качества и методы их оценки.		18	2	6	-	10		2	опрос	ОПК-3
	Условия, необходимые для создания системы управления качеством										
	Механизм управления качеством										
	Общие тенденции развития систем										

3	управления качеством		20	2	8	-	10		2	опрос	ОПК-3		
	Тема: Оценка качества продукции												
	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		18	2	6	-	10		2	опрос	ОПК-3		
	Международные стандарты ИСО серии 9000												
	Международная система TQM												
5	Тема: Конкурентоспособность продукции		24	2	8	-	14		2	опрос	ОПК-3		
	Понятие конкурентоспособности продукции												
	Принципы повышения конкурентоспособности продукции												
	Пути решения проблем, связанных с низким спросом на товар												
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.	140	3	1	2			126	2	опрос	ОПК-3		
	Сущность и понятие качества												
	Развитие концепций обеспечения качества												
	Экономическое содержание понятия «качества»												
2	Тема: Показатели качества и методы их оценки.		3	1	2				-	-	2	опрос	ОПК-3
	Условия, необходимые для создания системы управления качеством												
	Механизм управления качеством												
	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				

3. Общие организационные требования к учебной работе обучающегося

3.1. Организация занятий и требования к учебной работе обучающегося

Организация занятий по дисциплине носит циклический характер. По трем разделам предусмотрена взаимоувязанная цепочка учебных работ: лекция – самостоятельная работа обучающихся (аудиторная и внеаудиторная). На занятиях студенческая группа получает задания и рекомендации.

Для своевременной помощи обучающимся при изучении дисциплины кафедрой организуются индивидуальные и групповые консультации, устанавливается время приема выполненных работ.

Учитывая статус дисциплины к её изучению предъявляются следующие организационные требования

- обязательное посещение обучающимся всех видов аудиторных занятий;
- ведение конспекта в ходе лекционных занятий;
- качественная самостоятельная подготовка к практическим занятиям, активная работа на них;
- активная, ритмичная самостоятельная аудиторная и внеаудиторная работа обучающегося в соответствии с планом-графиком, представленным в таблице 2.4; своевременная сдача преподавателю отчетных документов по аудиторным и внеаудиторным видам работ;
- в случае наличия пропущенных обучающимся занятий, необходимо получить консультацию по подготовке и оформлению отдельных видов заданий.

Для успешного освоения дисциплины, обучающемуся предлагаются учебно-информационные источники в виде учебной, учебно-методической литературы по всем разделам.

4. Лекционные занятия

Для изучающих дисциплину читаются лекции в соответствии с планом, представленным в таблице 3.

Таблица 3 - Лекционный курс.

№		Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Применяемые ин-терактивные 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	2		
		Методы оценки качества продукции			
		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	x
Всего лекций по дисциплине:		час.		Из них в интер-активной 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.					

5. Практические занятия по дисциплине и подготовка к ним

Практические занятия по курсу проводятся в соответствии с планом, представленным в таблице 4.

Таблица 4 - Примерный тематический план практических занятий по разделам учебной дисциплины

№		Тема занятия / Примерные вопросы на обсуждение (для семинарских занятий)	Трудоемкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы**	Связь заня- тия с ВАРС*
раздела (модуля)	занятия		очная форма	заочная форма		
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 управления качеством	6	2	Презентация и доклад	УЗ СРС
		ГОСТы направленные на управление качеством продукции				
		Законодательная система РФ				
		3) Нормативно- правовые документы				
	3	Тема: Процедура сертификации систем менеджмента качества	8	2	Презентация и доклад	УЗ СРС
		1) Классификация процессов сертификации				
		2)Нормативно- правовая база процесса сертификации продукции				
		3) Объекты сертификации				
	4	Тема: Значение повышения качества в современных условиях	6	2	Презентация и доклад	УЗ СРС
		1)Социальный аспект				
		2)Технический аспект				
		3)Моральный аспект				
		4)Политический аспект				
		5)Национальный аспект				
5	5	Тема: Конкурентоспособность продукции	8	2	Презентация и доклад	УЗ СРС
		1)Взаимосвязь качества и конкурентоспособности продукции				
		2)Конкуренция, как двигатель рыночных отношений				
		3) Значение конкуренции в продвижении товара на международном рынке				
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.						

Подготовка обучающихся к практическим занятиям осуществляется с учетом общей структуры учебного процесса. На практических занятиях осуществляется входной и текущий аудиторный контроль в виде опроса, по основным понятиям дисциплины.

Подготовка к практическим занятиям подразумевает выполнение домашнего задания к очередному занятию по заданиям преподавателя, выдаваемым в конце предыдущего занятия.

Для осуществления работы по подготовке к занятиям, необходимо ознакомиться с методическими указаниями по дисциплине, внимательно ознакомиться с литературой и электронными ресурсами, с рекомендациями по подготовке, вопросами для самоконтроля.

6. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины

При изучении конкретного раздела дисциплины, из числа вынесенных на лекционные и практические занятия, обучающемуся следует учитывать изложенные ниже рекомендации. Обратите на них особое внимание при подготовке к аттестации.

Работа по теме прежде всего предполагает ее изучение по учебнику или пособию. Следует обратить внимание на то, что в любой теории, есть либо неубедительные, либо чересчур абстрактные, либо сомнительные положения. Поэтому необходимо вырабатывать самостоятельные суждения, дополняя их аргументацией, что и следует демонстрировать на семинарах. Для выработки самостоятельного суждения важным является умение работать с научной литературой. Поэтому работа по теме кроме ее изучения по учебнику, пособию предполагает также поиск по теме научных статей в научных журналах по праву. Выбор статьи, относящейся к теме, лучше делать по последним в году номерам, где приводится перечень статей, опубликованных за год.

Самостоятельная подготовка предполагает использование ряда методов.

1. Конспектирование. Конспектирование позволяет выделить главное в изучаемом материале и выразить свое отношение к рассматриваемой автором проблеме.

Техника записей в конспекте индивидуальна, но есть ряд правил, которые могут принести пользу его составителю: начиная конспект, следует записать автора изучаемого произведения, его название, источник, где оно опубликовано, год издания. Порядок конспектирования:

- а) внимательное чтение текста;
- б) поиск в тексте ответов на поставленные в изучаемой теме вопросы;
- в) краткое, но четкое и понятное изложение текста;
- г) выделение в записи наиболее значимых мест;
- д) запись на полях возникающих вопросов, понятий, категорий и своих мыслей.

2. Записи в форме тезисов, планов, аннотаций, формулировок определений. Все перечисленные формы помогают быстрой ориентации в подготовленном материале, подборе аргументов в пользу или против какого-либо утверждения.

3. Словарь понятий и категорий. Составление словаря помогает быстрее осваивать новые понятия и категории, увереннее ими оперировать. Подобный словарь следует вести четко, разборчиво, чтобы удобно было им пользоваться. Из приведенного в УМК глоссария нужно к каждому семинару выбирать понятия, относящиеся к изучаемой теме, объединять их логической схемой в соответствии с вопросами семинарского занятия.

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

7.1 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 основной 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.

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.

7.2. 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.

7.6 ВОПРОСЫ и ЗАДАЧИ для самоподготовки к семинарским занятиям 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

7.6.1 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.

9. Промежуточная (семестровая) аттестация

9.1 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»	
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.1.1 настоящего документа
Форма промежуточной аттестации -	зачёт
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРС, 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 полнокompлектное 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:	

10. Заключительное тестирование по итогам изучения дисциплины

По итогам изучения дисциплины, обучающиеся проходят заключительное тестирование. Тестирование является формой контроля, направленной на проверку владения терминологическим аппаратом, современными информационными технологиями и конкретными знаниями в области фундаментальных и прикладных дисциплин.

10.1 Подготовка к заключительному тестированию по итогам изучения дисциплины

Тестирование осуществляется по всем темам и разделам дисциплины, включая темы, выносимые на самостоятельное изучение.

Процедура тестирования ограничена во времени и предполагает максимальное сосредоточение студента на выполнении теста, содержащего несколько тестовых заданий.

Тестирование проводится в письменной форме (на бумажном носителе). Тест включает в себя 30 вопросов. Время, отводимое на выполнение теста - 30 минут. В каждый вариант теста включаются вопросы в следующем соотношении: закрытые (одиночный выбор) – 25-30%, закрытые (множественный выбор) – 25-30%, открытые – 25-30%, на упорядочение и соответствие – 5-10%

На тестирование выносятся по 10 вопросов из каждого раздела дисциплины.

Бланк теста

Образец

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

**Тестирование по итогам освоения дисциплины «Управление качеством продукции»
Для обучающихся направления подготовки «Технология пищевых продуктов функционально-
го и специализированного назначения из сырья животного и растительного происхождения»**

ФИО _____ группа _____

Дата _____

Уважаемые обучающиеся!

Прежде чем приступить к выполнению заданий внимательно ознакомьтесь с инструкцией:

1. Отвечая на вопрос с выбором правильного ответа, правильный, на ваш взгляд, ответ (ответы) обведите в кружок.

2. В заданиях открытой формы впишите ответ в пропуск.

3. В заданиях на соответствие заполните таблицу.

4. В заданиях на правильную последовательность впишите порядковый номер в квадрат.

4. Время на выполнение теста – 30 минут

5. За каждый верный ответ Вы получаете 1 балл, за неверный – 0 баллов.

Максимальное количество полученных баллов 30.

Желаем удачи!

Вариант № 1

1. Управление качеством продукции – это ...

а) Замкнутая последовательность мер, определяющих качество товаров или процессов на этапах их производства и эксплуатации

б) Вертикальные связи руководителей с подчиненными, определяются степенью централизации и децентрализации функций и задач управления качеством продукции

в) Часть управления производства в целом, одна из его ветвей функционирует, поэтому она развивается и выполняется в рамках действующей системы управления и заключается в выработке политики в области качества, четкой и хорошо организованной работе по выявлению спроса, созданию и обслуживанию продукции

2. Основная цель сертификации - ...

а) Содействие потребителям в приобретении качественных товаров и услуг

б) Защита человека, окружающей среды от потенциально опасной продукции

в) Создание условий для деятельности хозяйствующих субъектов на национальном и международных рынках

3. Кто создал причинно-следственную диаграмму?

- а) Паскаль
- б) Исикава
- в) Деминг
- г) Джуран

4. Что **НЕ** является объектом сертификации?

- а) Продукты потребительского и производственно-технического назначения
- б) Работы и услуги
- в) Патенты
- г) Системы качества

5. Замкнутой последовательностью мер, определяющих качество товаров или процессов на этапах их производства и эксплуатации, называется ...

- а) Предметное качество
- б) Функциональное качество
- в) Петля качества
- г) Общее качество

6. Результатом проверки качества является один из трех выводов о соответствии установленным требованиям:

- а) Полное соответствие
- б) Неполное соответствие
- в) Частичное соответствие
- г) Несоответствие

7. Назовите 8 принципов, на которых базируется управление качеством:

- 1) Целенаправленность
- 2) Замкнутость
- 3) Плановость
- 4) Непрерывность
- 5) Интенсивность
- 6) Системный подход
- 7) Комплексность
- 8) Субъективность
- 9) Оптимальность
- 10) Постоянное совершенствование

8. С исследования какого параметра начинается качество?

- а) себестоимости
- б) потребителя
- в) потерь
- г) гарантий

9. Сколько уровней входит в развитие концепции обеспечения качества?

- а) 4
- б) 5
- в) 8

10. Модель управления качеством Джозефа Джурана представляла собой:

- а) Замкнутый круг
- б) Спираль
- в) Строгий квадрат

а) 11. Значение повышения качества в современных условиях содержит 5 аспектов, укажите какие.

- 1). Политический
- 2). Технический
- 3). Религиозный
- 4). Социальный
- 5). Экономический
- 6). Правовой
- 7). Моральный

12. К какой области управления качеством относятся аббревиатуры БИП, СБТ, КСУКП?

- а) К международным системам управления качеством
- б) К всеобщему управлению качеством

в) К отечественным системам менеджмента качества

13. К какому виду относится сертификация по инициативе юридических лиц и граждан на основе договора между заявителем и органом по сертификации?

- а) самосертификации
- б) сертификации 3-й стороны
- в) добровольной сертификации
- г) обязательной сертификации

14. Что является необходимым инструментом, гарантирующим соответствие качества продукции требованиям нормативно-технической документации?

- а) стандартизация
- б) сертификация
- в) метрология
- г) идентификация

15. Как называется нормативно-технический документ, устанавливающий основные требования к качеству продукции?

- а) технические условия
- б) стандарт
- в) регламент
- г) норматив

16. Укажите на какой стадии формируется качество продукции?

- а) заключения контракта на поставку
- б) изготовления
- в) сборки
- г) контроля качества
- д) проектирования

17. Укажите на каких циклах основана система всестороннего управления качеством?

- а) Фейгенбаума
- б) Прудона
- в) Исикава
- г) Деминга

18. Выберите систему организации бездефектного изготовления продукции (БИП) получила распространение в нашей стране в 1950-е годы?

- а) Ленинградская
- б) Волгоградская
- в) Саратовская
- г) Калининградская

19. Назовите подразделение на предприятии, координирующее планирование мероприятий в области качества?

- а) плановый отдел
- б) технический отдел
- в) технологический отдел
- г) конструкторский отдел
- д) отдел обеспечения качества

20. К каким методам относятся методы оценки качества продукции?

- а) стимулирования
- б) контроля
- в) мотивации
- г) статистическим

1. Основными методами работы по качеству являются методы ...

- а) обеспечения качества
- б) стимулирования качества
- с) контроля результатов работы по качеству
- д) мотивации персонала
- е) инновационного развития

23.... методы управления качеством непосредственно не воздействуют на персонал организации.

- a) экономические
- b) организационные
- c) организационно-технологические
- d) социально-психологические

24. Эволюция форм и методов работы по качеству по А.В. Гличеву

Установите последовательность этапов эволюции

- 1. индивидуальная форма организации работ по качеству
- 2. цеховая форма
- 3. индустриальный этап
- 4. системная организация работ по качеству

25. Для домануфактурного ремесленного производства и для современной индивидуальной трудовой деятельности характерна ... форма организации работ по качеству.

- a) индивидуальная
- b) цеховая
- c) индустриальная
- d) системная

26. Самостоятельная служба технического контроля формируется, пооперационный контроль и контроль готовых изделий вводятся при ... форме организации работ по качеству.

- a) индивидуальной
- b) цеховой
- c) индустриальной
- d) системной

27. Деятельность, направленная на улучшение качества, преобразована в одну из функций организации и управления производством при ... форме организации работ по качеству.

- a) индивидуальной
- b) цеховой
- c) индустриальной
- d) системной

28. Эволюция ключевых научных подходов к управлению качеством

Установите последовательность этапов эволюции

- 1. контроль качества
- 2. управление качеством
- 3. обеспечение качества
- 4. всеобщее управление качеством

29. Среди этапов эволюционного развития научных подходов к управлению качеством все стадии жизненного цикла изделий охватывает ...

- a) контроль качества
- b) управление качеством
- c) обеспечение качества
- d) всеобщее управление качеством

30. Действия по управлению качеством, проводимые перед изготовлением продукции, охватывают ...

Укажите не менее двух вариантов ответов

- a) контроль качества
- b) управление качеством
- c) обеспечение качества
- d) всеобщее управление качеством

10.2 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

ответов на тестовые вопросы тестирования по итогам освоения дисциплины

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 61% правильных ответов.

11. 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 (УМКД), соответствующий данной рабочей программе и прилагаемый к ней. При разработке УМКД кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению. В состав УМКД входят перечисленные ниже и другие источники учебной и учебно-методической информации, средства наглядности.

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

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

Форма титульного листа доклада

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

Факультет наименование

Кафедра наименование

Направление – (код) «(наименование)»

Доклад

по дисциплине наименование

на тему: _____

Выполнил(а): ст. _____ группы

ФИО _____

Проверил(а): уч. степень, должность

ФИО _____

Омск – _____ г.

Результаты проверки презентации					
№ п/п	Оцениваемая компонента реферата и/или работы над ним	Оценочное заключение преподавателя			
		по данной компоненте			
		Она сформирована на уровне			
		высоком	среднем	минимально приемлемом	ниже приемлемого
1	Соблюдение срока сдачи работы				
2	Оценка содержания презентации				
3	Оценка оформления презентации				
4	Оценка качества подготовки презентации				
5	Оценка выступления с докладом и ответов на вопросы				
6	Степень самостоятельности обучающегося при подготовке презентации				

Общие выводы и замечания по электронной презентации		
Электронная презентация принята с оценкой:		
	(оценка)	(дата)
Ведущий преподаватель дисциплины		
	(подпись)	И.О. Фамилия
Обучающийся		
	(подпись)	И.О. Фамилия