Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комарова Светлана Юриевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 24.11.2023 08:29:36
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcbb9ac98e39108031227e81add207dbae4149f2098d7a

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

Агротехнологический факультет

ОПОП по направлению 19.04.02 – Продукты питания из растительного сырья

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по освоению учебной дисциплины

Б1.О.05 Управление качеством продукции

Направленность (профиль) «Технология продуктов питания из растительного сырья специального назначения»

Внутренние эк Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	
Разработчик, Д.т.н., доцент	Е.А. Молибога

Омск 201_

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 рефератов
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. **Самоподгототовка 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

9. Промежуточная (семестровая) аттестация 16
9.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации по результатам изучения дисциплины 16
10. Заключительное тестирование по итогам изучения дисциплины 16
10.1 Подготовка к заключительному тестированию по итогам изучения дисциплины 16
10.2 Шкала и критерии оценивания 20
11. 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 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 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 путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ИД-1$_{ОПК-1}$ Применяет знания основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства	Знает принципы применения знаний 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	Владеет навыками применения знаний основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства
	Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ИД-2$_{ОПК-2}$ Организовывает контроль производства продукции в зависимости от выбранной системы контроль	Знает как организовывается контроль производства продукции в зависимости от выбранной системы контроль	Умеет организовывать контроль производства продукции в зависимости от выбранной системы контроль	Владеет навыками по организации контроля производства продукции в зависимости от выбранной системы контроль

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	ИД-1$_{ОПК-1}$	Полнота знаний	Знает принципы применения знаний основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства	Не знает принципы применения знаний основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства	Достаточно хорошо знает принципы применения знаний основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства			
		Наличие умений	Умеет 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	Достаточно хорошо умеет применять знания основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства			
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками применения знаний основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства	Не владеет навыками применения знаний основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства	Достаточно хорошо владеет навыками применения знаний основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства			

	ИД-2$_{ОПК-2}$	Полнота знаний	Знает как организовывается контроль производства продукции в зависимости от выбранной системы контроль	Не знает как организовывается контроль производства продукции в зависимости от выбранной системы контроль	Достаточно хорошо знает как организовывается контроль производства продукции в зависимости от выбранной системы контроль	
		Наличие умений	Умеет организовывать контроль производства продукции в зависимости от выбранной системы контроль	Не умеет организовывать контроль производства продукции в зависимости от выбранной системы контроль	Достаточно хорошо умеет организовывать контроль производства продукции в зависимости от выбранной системы контроль	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками по организации контроля производства продукции в зависимости от выбранной системы контроль	Не владеет навыками по организации контроля производства продукции в зависимости от выбранной системы контроль	Достаточно хорошо владеет навыками по организации контроля производства продукции в зависимости от выбранной системы контроль	

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

2.1 Организационная структура, трудоемкость и план изучения дисциплины

Вид учебной работы		Трудоемкость, час	
		1 семестр,1 курс*	
		очная	заочная форма
		1 сем.	1 курса
1. Аудиторные занятия, всего		**46**	**14**
- лекции		10	4
- практические занятия (включая семинары)		36	10
- лабораторные работы		-	-
- консультации		36	-
2. Внеаудиторная академическая работа		**62**	**126**
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:		20	35
Выполнение и сдача индивидуального задания в виде**			
- презентации			
- доклада			
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы		20	35
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям		20	30
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):*		2	26
3. Получение зачёта по итогам освоения дисциплины		**4**	**4**
ОБЩАЯ трудоемкость дисциплины:	**Часы**	4	1
	Зачетные единицы	1	1

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.;

2.2. Укрупнённая содержательная структура учебной дисциплины и общая схема её 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		консультации	всего	Фиксированные виды		
					практические (всех форм)	лабораторные					
		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Очная форма обучения											
1	***Тема:*** Введение. Основные категории и понятия управления качеством.	144	14	2	6	-	6	62	4		
	Сущность и понятие качества										
	Развитие концепций обеспечения качества										
	Экономическое содержание понятия «качества»										
2	***Тема:*** Показатели качества и методы их оценки.		14	2	6	-	6		4		
	Условия, необходимые для создания системы управления качеством										
	Механизм управления качеством										
	Общие тенденции развития сис-										

	тем управления качеством										
3	**Тема:** Оценка качества продукции		18	2	8	-	8		4		
	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	8	-	8		4		
	Международные стандарты ИСО серии 9000										
	Международная система TQM										
5	**Тема:** Конкурентоспособность продукции		18	2	8	-	8		4		
	Понятие конкурентоспособности продукции										
	Принципы повышения конкурентоспособности продукции										
	Пути решения проблем, связанных с низким спросом на товар										
	Промежуточная аттестация	144	82	10	36	-	36	62	20	Зачет	
	Итого по дисциплине	144	82	10	36	-	36	62	20		
Заочная форма обучения											
1	***Тема:*** Введение. Основные категории и понятия управления качеством.	144	14	2	2	-	6	126	6		
	Сущность и понятие качества										
	Развитие концепций обеспечения качества										
	Экономическое содержание понятия «качества»										
2	***Тема:*** Показатели качества и методы их оценки.		14	2	2	-	6		6		
	Условия, необходимые для создания системы управления качеством										
	Механизм управления качеством										
	Общие тенденции развития систем управления качеством										
3	**Тема:** Оценка качества продукции		18	-	2	-	8		7		
	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	-	8		8		
	Международные стандарты ИСО серии 9000										
	Международная система TQM										
5	**Тема:** Конкурентоспособность продукции		18	-	2	-	8		8		
	Понятие конкурентоспособности продукции										
	Принципы повышения конкурентоспособности продукции										
	Пути решения проблем, связанных с низким спросом на товар										
	Промежуточная аттестация	144	82	4	10	-	-	126	20	Зачет	
	Итого по дисциплине	144	82	4	10	-	-	126	20		

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 занятиям, 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.

№ раз-дела	№ лек-ции	Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час. очная форма	Трудоемкость по разделу, час. заочная форма	Применяемые интерактивные формы обучения
1	2	3	4	5	6
1	1	***Тема:*** Введение. Основные категории и понятия управления качеством.	2	2	Презентация
		Сущность и понятие качества			
		Развитие концепций обеспечения качества			
		Экономическое содержание понятия «качества»			
2	2	***Тема:*** Показатели качества и методы их оценки.	2	2	Презентация
		Условия, необходимые для создания системы управления качеством			
		Механизм управления качеством			
		Общие тенденции развития систем управления качеством			
3	3	**Тема:** Оценка качества продукции	2	-	Презентация
		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	2	-	Презентация
		Международные стандарты ИСО серии 9000			
		Международная система TQM			
5	5	**Тема:** Конкурентоспособность продукции	2	-	Презентация
		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 интерактивной форме:	час.
	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 занятия 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.	4	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				
	2	3) Разработка системы управления качеством на предприятии	6			
		Подбор методов управления качеством на предприятии				
2	3	**Тема:** Правовая основа управления качеством	4	2	Презентация и доклад	**УЗСРС**
		ГОСТы направленные на управление качеством продукции				
		Законодательная система РФ				
		3) Нормативно- правовые документы				
3	4	**Тема:** Процедура сертификации систем менеджмента качества	6	2	Презентация и доклад	**УЗСРС**
		1) Классификация процессов сертификации				
		2)Нормативно- правовая база процесса сертификации продукции				
		3) Объекты сертификации				
4	5	**Тема:** Значение повышения качества в современных условиях	4	2	Презентация и доклад	**УЗСРС**
		1)Социальный аспект				
		2)Технический аспект				
		3)Моральный аспект				
		4)Политический аспект				
		5)Национальный аспект				
5	6	**Тема:** Конкурентоспособность продукции	6	2	Презентация и доклад	**УЗСР**
		1)Взаимосвязь качества и конкурентоспособности продукции				
		2)Конкуренция, как двигатель рыночных	6			

	7	отношений 3) Значение конкуренции в продвижении товара на международном рынке				**С**
			36	10		

Всего практических занятий по дисциплине:	час.		Из них в интерактивной форме:	час.
В том числе в форме семинарских занятий				

	** 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) (заполняется в случае осуществления образовательного процесса с использованием массовых открытых онлайн-курсов (МООК) по подмодели 3 «МООК как элемент активации обучения в аудитории на основе предварительного самостоятельного изучения»)
	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 занятия 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. Такими журналами являются: Вопросы правоведения, Экономика и право др. 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.

7.2. Рекомендации по самостоятельному изучению тем

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.

***7.3. 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.

7.4 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.

7.5 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	2	Опрос перед выполнением практической работы
2	**Организация разработки стандартов**	2	Презентация
3	**Утверждение и издание стандартов**	2	Опрос перед выполнением практической работы
4	Механизм управления качеством	4	Опрос перед выполнением практической работы
5	**Статистические методы в системе** управления качеством	4	Презентация
4	Международная система TQM	4	Опрос перед выполнением практической работы
3	**Принципы повышения конкурентоспособности** продукции	2	Презентация
1	2	3	4
Заочная форма обучения			
1	Развитие концепций обеспечения качества	4	Опрос перед выполнением практической работы
2	**Организация разработки стандартов**	4	Презентация
3	**Утверждение и издание стандартов**	6	Опрос перед выполнением практической работы
4	Механизм управления качеством	4	Опрос перед выполнением практической работы
5	**Статистические методы в системе** управления качеством	6	Презентация
4	Международная система TQM	6	Опрос перед выполнением практической работы
3	**Принципы повышения конкурентоспособности** продукции	4	Презентация

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 Самоподготовка к аудиторным занятиям

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	1. Рассмотрение вопросов семинара 2. Изучение литературы по вопросам семинара 4. Подготовка ответов на вопросы, написание конспекта	20
Заочная форма обучения				
Семинарские занятия	Подготовка по темам семинарских занятий	План семинарских занятий; Задания преподавателя, выдаваемые в конце предыдущего занятия	3. Рассмотрение вопросов семинара 4. Изучение литературы по вопросам семинара 5. Подготовка ответов на вопросы, написание конспекта	30

7.6.1 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.

7.7 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	
Коллоквиум	фронтальный	Существующие системы менеджмента качества на предприятиях молочной промышленности	
Контрольная работа	фронтальный	Основные направления в работе служб, контролирующих качество выпускаемой продукции	
Деловая игра	фронтальный	Закономерности формирования качественной составляющей на предприятиях пищевой промышленности	

	фронтальный		
1	2	3	4
Заочная форма обучения			
Собеседование	фронтальный	Определения и понятия по данной дисциплине	4
Тест	фронтальный	Изучение основных направлений по данной дисциплине	6
Коллоквиум	фронтальный	Существующие системы менеджмента качества на предприятиях молочной промышленности	4
Контрольная работа	фронтальный	Основные направления в работе служб, контролирующих качество выпускаемой продукции	6
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

9. Промежуточная (семестровая) аттестация по курсу

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	
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 (трудоёмкости), 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 полнокомплектное учебное портфолио.

9.3. Заключительное тестирование по итогам изучения дисциплины

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

9.3.1 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 обучающегося на выполнении теста, содержащего несколько тестовых заданий.

Тестирование проводится в электронной. Тест включает в себя 30 вопросов. Время, отводимое на выполнение теста - 30 минут. В каждый вариант теста включаются вопросы разных типов (одиночный и множественный выбор, открытые (ввод ответа с клавиатуры), на упорядочение, соответствие и др.). На тестирование выносятся вопросы 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 19.04.02 – Продукты из растительного сырья
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. Основным методами работы по качеству являются методы …
a) обеспечения качества
b) стимулирования качества
c) контроля результатов работы по качеству
d) мотивации персонала
e) 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.

10. 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	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
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
Шевченко, В. В. Товароведение и экспертиза потребит. Товаров : учебник / Санкт-Петербургский торгово-эконом. институт; Рук. авт. колл. В.В.Шевченко - 2 изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2012-752с. (Высшее обр.). ISBN 978-5-16-003476-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/303951 – 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
Демакова, Е. А. Система мониторинга и управления безопасностью продукции : монография / Е. А. Демакова ; Краснояр. гос. торг.-экон. ин-т. - Красноярск, 2011. - 158 с. - ISBN 978-5-98153-162-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/422536 – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Химический состав российских пищевых продуктов [Текст] : справочник / Ин-т питания РАМН ; ред.: Е. М. Скурихин, В. А. Тутельян. - Москва : Де-Ли принт, 2002. - 236 с. : табл. - ISBN 5-94343-028-8	НСХБ
Хлебопечение России : науч.-техн. и произв. журн. - Москва : [б. и.], 1996	НСХБ
Хлебопродукты : ежемес. науч.-техн. и произв. журн. - Москва : [б. и.], 1927	НСХБ
Пищевая промышленность : ежемес. науч.-произв. журн. - Москва : Пищевая пром-сть, 1930	НСХБ
Вопросы питания : науч.-практ. журн. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 1932 -	НСХБ

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

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.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Результаты проверки реферата

№ 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 реферата*				
3	*Оценка оформления реферата*				
4	*Оценка качества подготовки реферата*				
5	*Оценка выступления с докладом и ответов на вопросы*				
6	Степень самостоятельности обучающегося при подготовке реферата				

Общие выводы и замечания по реферату

Реферат принят с оценкой:	_____ *(оценка)*	_____ *(дата)*
Ведущий преподаватель дисциплины	_____ *(подпись)*	_____ И.О. Фамилия
Обучающийся	_____ *(подпись)*	_____ И.О. Фамилия