

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 05.09.2024 12:44:17

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108051227e81add207chee4149f2098d7a

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

ОПОП по направлению подготовки 19.04.01 – Биотехнология

Прикладная магистратура

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

программы дисциплины

Б1.В.02 Системы обеспечения качества и безопасности продукции
Профиль «Биотехнологии пищевых продуктов и ингредиентов функционального,
специализированного и персонализированного назначения»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра – продуктов питания и пищевой биотехнологии

Выпускающее подразделение ОПОП – Кафедра продуктов питания и пищевой биотехнологии

Разработчик:
канд. техн. наук, доцент

Молибога Е.А.

Омск 2022

ВВЕДЕНИЕ

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

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

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

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

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

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

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Общепрофессиональные компетенции					
ПК-2.2	Способен разрабатывать новый ассортимент продуктов и технологий с заданными свойствами и составом	ИД-2 _{ПК-2} Обеспечивает высокое качество продукции пищевого предприятия	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
		ИД-3 _{ПК-2} Оценивает риски и определяет меры по обеспечению безопасности разрабатываемых новых технологий и продуктов	Знает как организует контроль производства новой 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

2. ОБЩАЯ СХЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ХОДА И РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

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

Категория контроля и оценки		Режим контрольно-оценочных мероприятий				
		само- оценка	взаимо- оценка	Оценка со стороны		Комис- сионная оценка
				препода- вателя	представителя производства	
		1	2	3	4	5
Входной контроль	1			опрос		
Индивидуализация выполнения*, контроль фиксированных видов ВАРС:	2					
- электронная презентация	2.1		Взаимное обсуждение по итогам выступлений	Выступление с докладом и электронной презентацией на занятиях		
Текущий контроль:	3					
- в рамках семинарских, лабораторных занятий и подготовки к ним	3.1	Темы и вопросы для само-подготовки		Выступления на семинарском занятии		
По итогам изучения разделов	3,2	Вопросы для письменной контрольной работы		Письменная контрольная работа, тестирование, опрос		
Промежуточная аттестация* студентов по итогам изучения дисциплины	4			экзамен		
* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы						

**2.2 Общие критерии оценки хода и результатов
изучения студентом учебной дисциплины**

1. Формальный критерий получения студентом положительной оценки по итогам изучения дисциплины:	
1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины студентом выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации	1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине студент успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций
2. Группы неформальных критериев качественной оценки работы студента в рамках изучения дисциплины:	
2.1 Критерии оценки качества хода процесса изучения студентом программы дисциплины (текущей успеваемости)	2.2. Шкала и критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС
2.3 Критерии оценки качественного уровня рубежных результатов изучения дисциплины	2.4. Шкала и критерии аттестационной оценки* качественного уровня результатов изучения дисциплины

**2.3 РЕЕСТР
элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине**

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1	2
1. Средства для входного контроля	Тестовые вопросы для проведения входного контроля
	Шкала и критерии оценки ответов на тестовые вопросы входного контроля
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС:	Перечень примерных тем реферата
	Шкалы и критерии оценки
	Вопросы для самостоятельного изучения темы
	Общий алгоритм самостоятельного изучения темы
	Шкала и критерии оценки самостоятельного изучения темы
3. Средства для текущего контроля	Вопросы для самоподготовки к семинарским занятиям
	Шкала и критерии оценки самоподготовки к семинарским занятиям
4. Средства для рубежного контроля	Вопросы для проведения рубежного контроля
	Критерии оценки ответов на вопросы рубежного контроля
5. Средства для промежуточной аттестации студентов по итогам изучения дисциплины	Тестовые вопросы для проведения заключительного тестирования
	Шкала и критерии оценки ответов на тестовые вопросы заключительного тестирования
	Основные условия сдачи экзамена студентом
	Плановая процедура сдачи экзамена

ЧАСТЬ 3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

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

3.1. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС

3.1.1. ВОПРОСЫ для проведения входного контроля (образец вопросов входного контроля)

1. Цели и задачи стандартизации.
2. Методы стандартизации.
3. Категории стандартов.
4. Виды стандартов.
5. Государственная система стандартизации Российской Федерации.
6. Порядок разработки, пересмотра и отмены стандартов.
7. Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов.
8. Ответственность за нарушение обязательных требований стандартов.
9. Назначение сертификации и ее роль в развитии рыночных отношений.
10. Перечислите основные школы менеджмента и их особенности. Существует ли разница между определением БАД и функционально-корректирующим ингредиентом?
11. Охарактеризуйте основные технологические операции производства пищевых продуктов.
12. В чем различие между системами менеджмента качества и системами менеджмента безопасности пищевой промышленности.
13. Охарактеризуйте понятие стандартизация, сертификация.
14. Дайте определение понятию функциональное питание.
15. Дайте определение парафармацевтикам, эубиотикам, симбиотикам
16. Перечислите физико-химические методы определения качественных показателей продуктов питания.
17. Организация поверки средств измерений.
18. Калибровка средств измерений.
19. Государственная система обеспечения единства измерений.
20. Государственный метрологический контроль и надзор.
21. Характеристика метрологического надзора.
22. Ответственность за нарушение метрологических правил.
23. Стратегия метрологии.
24. Нормативная база метрологии.
25. Российская стандартизация. Роль стандартизации в развитии рыночных отношений.
26. Понятие стандартизации, объекты и субъекты стандартизации.
27. Комплексная и опережающая стандартизация.
28. Цели и задачи стандартизации.
29. Методы стандартизации.

Процедура проведения входного контроля

Входной контроль проводится в учебной группе в аудиторное время без предварительной подготовки обучающихся. Время проведения входного контроля не должно превышать 45 минут.

При проведении входного контроля обучающиеся не должны покидать аудиторию до его окончания, пользоваться учебниками, конспектами и другими справочными материалами.

По окончании времени, отведенного для входного контроля в группе, преподаватель собирает ответы на проверку. Оценка уровня знаний обучающегося производится в виде **«зачтено и не зачтено»**.

Результаты входного контроля оформляются преподавателем в журнале учета посещаемости и текущей успеваемости обучающихся.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ответов на вопросы входного контроля

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если вопрос раскрыт
- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не дал ответа на поставленный вопрос.

3.1.2 . Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС

3.1.2.1 ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА электронной презентации

Перечень примерных тем презентаций (выбор одной из тем)

- Организация разработки, утверждение и внедрение стандартов. Государственный надзор за соблюдением стандартов;
- Основные этапы развития систем качества;
- Измерение и оценка показателей качества;
- Модели качества;
- Формы контроля качества продукции;
- Категории стандартов и их характеристика;
- Характеристика стандартов РФ;
- Выборочный контроль при исследовании надежности;
- Организация разработки стандартов;
- Методология проверки системы качества предприятия;
- 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.

Методические рекомендации и требования к написанию и оформлению презентации

Тема электронной презентации выбирается студентом из предложенного преподавателем списка. Презентация подготавливается студентом индивидуально на основе самостоятельной проработки рекомендованной преподавателем и самостоятельно подобранной основной и дополнительной учебной литературы по теме электронной презентации предполагается речевое сопровождение в виде доклада.

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

1. Критерии оценки содержания презентации

- 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

2. Критерии оценки оформления презентации.

- 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:

- способность работать самостоятельно;
- способность творчески и инициативно решать задачи;

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

- дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки презентации;

- 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 "зачтено" выставляется обучающемуся, если он ясно, четко, логично и грамотно излагает предложенную тему презентации: дает определение основным понятиям с позиции различных авторов, приводит различные методы, классификацию, грамотно и четко излагает выводы, соблюдает регламент;

- оценка "не зачтено" выставляется обучающемуся, если при ответе отсутствует логика изложения, обучающийся не выделяет основные понятия, методы, классификацию.

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Политика в области качества»

1. Основные системы менеджмента безопасности пищевой продукции.
2. Качество и безопасность как основные свойства пищевой продукции. Контроль качества пищевой продукции. Термины и определения.
3. Основная нормативно-законодательная база, определяющая законодательно-правовое обеспечение качества в РФ.
4. Что есть продовольственная безопасность государства и каково место качества продовольствия в ней?
5. Пути повышение качества продовольствия.

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

Разработка и внедрение системы ХАССП на предприятиях пищевой промышленности»

Каким организациям необходимо обязательно внедрять систему ХАССП?

Что под собой подразумевает система ХАССП?

Как ее разработать, внедрить и поддерживать?

Как документировать систему ХАССП?

Какие проблемы могут возникать в процессе разработки и внедрения системы ХАССП и как их решать?

Как проводится аудит системы ХАССП органами Роспотребнадзора?

Необходимо ли сертифицировать систему ХАССП?

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Оценка соответствия концепции ХАССП и эффективность ее внедрения»

Проведение анализа рисков.

Определение Критических Контрольных Точек (ККТ).

Определение критических пределов для каждой ККТ.

Установление системы мониторинга ККТ.

Установление корректирующих действий.

Установление процедур проверки системы ХАССП.

Документирование и записи ХАССП.

Общий алгоритм самостоятельного изучения тем

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, устный ответ с презентацией). Провести самостоятельный контроль освоения темы по вопросам для самоконтроля
4) Предоставить отчётный материал преподавателю по согласованию с ведущим преподавателем
5) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы
6) Принять участие в указанном мероприятии, пройти рубежное тестирование по разделу на аудиторном занятии и заключительное тестирование в установленное для внеаудиторной работы время

В качестве текущего контроля самостоятельного изучения тем может быть использован контроль в виде устного опроса и тестирование на семинарском занятии. Опрос состоит из небольшого количества элементарных вопросов по основным разделам дисциплины: неправильные ответы разбираются на занятии.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ самостоятельного изучения темы

- оценка «*зачтено*» выставляется, если обучающийся ответил на вопросы на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы, прошел тестирование.

- оценка «*не зачтено*» выставляется, если обучающийся не ответил на вопросы, на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы, не прошел тестирование.

3.1.3 Средства для текущего контроля

Вопросы и задачи семинарских занятий

В процессе подготовки к семинарскому занятию обучающийся изучает представленные ниже вопросы по темам. На занятии студент демонстрирует свои знания по изученным вопросам в форме устного ответа. Представляет материал в виде презентации

Тема раздела 1. Основы обеспечения качества продукции

- 1) Сущность цели и задачи систем обеспечения качества
- 2) Система контроля качества: стадии и объекты системы
- 3) Организация и виды технического контроля качества

Тема раздела: 2. Контроль качества продукции

- 1) Показатели качества биопродукции: классификация групповых показателей качества. Факторы, влияющие на качество
- 2) Контроль как одно из средств обеспечения качества
- 3) Методы и средства контроля качества

Тема раздела 3 Современные системы обеспечения качества и безопасности продукции в российской производственной практике – система HACCP

- 1) Основные стандарты системы качества в пищевой промышленности
- 2) Обеспечение санитарно-гигиенических требований как фундамент обеспечения безопасности биопродукции – надлежащие производственные практики или правила производства (GMP); санитарные правила и нормы в России
- 3) Принципы системы HACCP. Безопасность пищевых продуктов. Классификация опасностей и меры для их предотвращения

Тема раздела 4 Качество и безопасность пищевых продуктов: современная законодательная и нормативно-методическая база

- 1) Основные законодательные акты в сфере безопасности продовольственных товаров, процедуру проверки контролирующими органами
- 2) Безопасность продуктов питания. Риски и опасные факторы

Тема раздела 5 Основные этапы разработки плана

- 1) Последовательность этапов; создание рабочей группы по разработке и внедрению системы
- 2) Построение блок-схемы технологического процесса продукции. Анализ опасных факторов и разработка контрольных и предупреждающих действий
- 3) Определение критических контрольных точек. Установление критических пределов для критических контрольных точек, а также создание системы мониторинга; разработка корректирующих действий

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- 1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме, с нормативно-правовыми актами (ориентируясь на вопросы для самоконтроля)
- 2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы
- 3) Оформить отчётный материал в установленной форме
- 4) Выступить с презентацией
- 5) Предоставить отчётный материал преподавателю (презентация).

– оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся на основе самостоятельно изученного материала, демонстрирует свои знания по изученным вопросам в форме устного ответа с представлением презентации. Смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание вопросов в форме устного ответа, не представил презентацию.

Вопросы для подготовки к текущему контролю

1. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества пищевых продуктов.
2. Что входит в описание продукта?
3. Нормативно законодательные акты при разработке системы менеджмента безопасности?
4. Какие показатели качества Вы знаете?
5. В чем разница между диаграммой «дерево принятия решений» и диаграммой оценки риска?
6. Перечислите опасные факторы. Анализ опасных факторов
7. Алгоритм определения критических контрольных точек.
8. Основные опасные факторы и предупреждающие действия.
9. Что означают термины ККТ, КТ, критический предел, предупреждающие действия, корректирующие действия.
10. Классификация опасных факторов
11. Существует ли сырье, которое опасно само по себе, если его добавляют слишком много?
12. Что такое ККТ и от чего зависит их количество?
13. Информация, необходимая для анализа опасных факторов и выявления критических контрольных точек
14. Какие из нормативных документов следует принимать в расчет при выявлении ККТ на входном контроле?
15. Какие опасные факторы вероятнее всего присутствуют в каждом из видов сырья?
16. Влияет ли изменение популяции микроорганизмов на безопасность пищевого продукта?
17. Какие из опасных факторов могут повлиять на безопасность сырья?
18. Какие из опасных факторов могут повлиять на стойкость продукта при хранении?
19. К возникновению каких опасностей может привести нарушение режимов хранения сырья и материалов на предприятии?
20. Дайте понятие безопасности продукции.
21. Что является основой системы НАССР?
22. Какое значение имеет система НАССР для пищевых предприятий?
23. Что означает риск ориентированный подход?
24. В чем заключается цель риск ориентированного подхода?
25. Какие инструменты можно использовать при разработке СМК?
26. На каких принципах базируется разработка СМК?
27. Дайте определение понятию верификации.
28. Какие условия должны соблюдаться на предприятии для внедрения системы?
29. Какие факторы, влияют на качество и безопасность
30. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества пищевых продуктов.

3.1.4. Фонд тестовых заданий

В течение семестра, проводится текущий контроль успеваемости по дисциплине, к которому студент должен быть подготовлен.

Отсутствие пропусков аудиторных занятий, активная работа на практических занятиях, общее выполнение графика учебной работы являются основанием для получения положительной оценки по текущему контролю.

В качестве текущего контроля может быть использован тестовый контроль и опрос.

Тест состоит из небольшого количества элементарных вопросов по основным разделам дисциплины: неправильные решения разбираются на следующем занятии; частота тестирования определяется преподавателем

1. Какие документы не входят в состав документации ХАССП:

- а. план внутренних аудитов
- б. лист ХАССП
- в. процедуры проведения корректирующих действий
- г. отчеты финансового отдела по результатам финансово-хозяйственной деятельности организации

2. Этапы анализа опасных факторов при построении системы ХАССП в организации:

- а. анализ опасных факторов с помощью диаграммы «Вероятности реализации риска и тяжести последствий»
- б. анализ опасных факторов с помощью диаграммы «Дерева принятия решений»
- в. анализ опасных факторов с помощью причинно-следственной диаграммы
- г. анализ опасных факторов с помощью диаграммы разброса

3. В лист ХАССП необходимо внести следующие разделы:

- а. наименование опасных факторов
- б. контролируемые параметры критических контрольных точек и их пределы
- в. процедуру внутреннего аудита
- г. карту контроля технологических процессов

4. Каким количеством баллов оценивается тяжесть последствий и возможность возникновения опасных факторов при построении системы ХАССП:

- а. 6
- б. 10
- в. 30
- г. 4

5. Обязательные этапы, которые должна пройти организация при построении и внедрении системы ХАССП в организации:

- а. техническое обслуживание и ремонт технологического оборудования
- б. поверка (калибровка) средств измерений
- в. идентификация и прослеживаемость персонала
- г. подготовка мероприятий в области экономического менеджмента

6. Обязательные этапы, которые должна пройти организация при построении и внедрении системы ХАССП в организации:

- а. выполнение процедур хранения и транспортировки продукции
- б. санитарно-гигиенические требования к персоналу
- в. готовность технологического оборудования
- г. процедуры в области финансового менеджмента

7. Основные требования к Российской версии системы ХАССП:

- а. учет действующих государственных нормативных документов при выборе потенциально опасных факторов
- б. рассмотрение источников информации, которыми реально располагают российские предприятия при выборе опасных факторов
- в. учет деятельности конкурентов
- г. разработка процессов жизненного цикла продукции

8. Кто может войти в группу ХАССП в организации:

- а. специалисты всех подразделений в организации, прошедшие подготовку по программе ХАССП
- б. специалисты отдела (бюро) качества
- в. главные специалисты организации
- г. представители высшего руководства

9. Если организация в рамках ХАССП (или ИСО 22000) применяет аутсорсинг, она должна

- а. обеспечить управление такими процессами

- б. организовать производство в условиях выполнения требований ХАССП
 - в. организовать входной контроль по критериям ХАССП
 - г. ничего не предпринимать
10. На какой период выдаётся организация сертификат соответствия на СМК:
- а. 1 год
 - б. 2 года
 - в. 3 года
 - г. 5 лет

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 80% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 60% правильных ответов.

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 / письменной форме. 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 «Системы обеспечения качества и безопасности продукции»

Для обучающихся направления подготовки код- 19.04.01

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!

Тестовые вопросы

1. Укажите, что является объектом управления в системе менеджмента качества.
 1. Процессы организации.
 2. Персонал;
 3. Производство основной продукции;
 4. Подразделения и службы;
 5. Качество продукции (услуг).

2. Какие международные стандарты определяют требования к системам экологического менеджмента?

1. МС ИСО серии 14000.
2. МС ИСО серии 9000;
3. МС ИСО серии 18000;
4. МС ИСО серии 8000;
5. МС ИСО серии 22000;

3. Гигиенические требования безопасности пищевых продуктов включают определение...

1. Токсичных элементов, радионуклидов;
2. Массовой доли белка;
3. Массовой доли жира;

4. Соответствующим определением для каждого ГОСТ Р будет:
УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

1. ГОСТ Р ИСО 9001-2008	Система менеджмента качества. Требования и руководство по применению.
2. ГОСТ Р ИСО 14001-2007	Система экологического менеджмента. Требования и руководство по применению.
3. ГОСТ Р ИСО 22000-2019	Система менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям участвующим в цепи создания пищевой продукции.

5. Pest control это

Программа «Борьба с вредителями»;

Тотальный менеджмент качества;

метод структурирования нужд и пожеланий потребителя через развертывание функций

6. Связь между фактическими показателями качества (потребительскими свойствами) и вспомогательными показателями (техническими требованиями) отображается в таблице, получившая название

"Дом качества";

Диаграмма Паретто;

Гистограмма

7. Дайте определение понятию критическая контрольная точка

(Сырье, технологические операции в отношении которых необходимо применить определенные меры, для предотвращения опасности)

8. Чему способствует повышение качества производимой отечественными товаропроизводителями продукции?

1. Росту импорта товаров;
2. Снижению конкурентоспособности;
3. Увеличению золотого запаса;
4. Росту экспортных возможностей;
5. Эффективному использованию природных ресурсов.

9. С чем сравниваются в процессе проверки качества производимой продукции изделия?

1. Аналогичной продукцией других предприятий;
2. Проектными данными;
3. Стандартами предприятия;
4. Контрольным образцом;
5. Эталоном (стандартом).

10. Федеральный закон «О техническом регулировании» устанавливает

1. Порядок разработки и применения технических регламентов на продукцию.
2. Мероприятия в области качества и безопасности пищевых продуктов;
3. Мероприятия в области экологической экспертизы;

9.3.1 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.

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.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	экзамен
Место процедуры получения экзамена в графике учебного процесса	1) подготовка к экзамену и сдача экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на экзаменационную сессию для обучающихся, сроки которой устанавливаются приказом по университету 2) дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом выпускающего факультета
Форма экзамена	-устный
Процедура получения экзамена	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ

Фонд оценочных средств учебной дисциплины

1. Рассмотрен и одобрен в качестве базового варианта	
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии; протокол № 10 от 18.05.2022 Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент _____ С.А. Коновалов	
б) На заседании методической комиссии по направлению 19.04.01 Биотехнология; протокол № 9 от 24.05.2022 Председатель МКН – 19.04.01, канд. техн. наук, доцент _____ А.Л. Вебер	
2. Рассмотрен и одобрен внешним экспертом	
Заведующая лабораторией ООО «МилкОм», канд. техн. наук _____ Е.Н. Вокорина	



ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств учебной дисциплины
Б1.О.25 Системы обеспечения качества и безопасности продукции
в составе ОПОП 19.04.01 Биотехнология

Ведомость изменений

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