

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИС: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 05.09.2024 12:46:43

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbe4149f2098d7a

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

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

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине**

Б1.О.05 Управление качеством продукции

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

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -		
Разработчик, д.т.н., доцент		Е.А. Молибога
Омск 2021_		

ВВЕДЕНИЕ

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

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

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

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

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

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

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

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

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

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

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

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.1.1 . Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС

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

Перечень примерных тем электронной презентации/доклада

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

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

При аттестации студента по итогам его работы над электронной презентацией и докладом, руководителем используются 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 публично выступать с докладом в форме электронной презентации;
 - способность грамотно отвечать на вопросы.

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

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

3.1.1.3. ШКАЛА И 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.

3.1.1.1.1. Рекомендации по самостоятельному изучению тем

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

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

Общий алгоритм самостоятельного изучения темы

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

7.5.1 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

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

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

3.1.2. ВОПРОСЫ для проведения входного контроля

не предусмотрено

3.1.3 Средства для текущего контроля

ВОПРОСЫ для самоподготовки к семинарским занятиям

Введение. Основные категории и понятия управления качеством

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

Показатели качества и методы их оценки

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

Оценка качества продукции

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

Рекомендации международных стандартов по обеспечению качества

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

Конкурентоспособность продукции

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

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ самоподготовки по темам семинарских занятий

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

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

3.1.5. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

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

Форма промежуточной аттестации: зачёт.

Основные условия получения студентом дифференцированного зачёта:

- 100% посещение лекций и семинарских занятий.
- Положительные ответы при текущем опросе.
- Подготовленность по темам, вынесенным на самостоятельное изучение и грамотные ответы на семинаре.
- Представление презентации.

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

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

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

Ведомость изменений

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