

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИС: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 06.09.2024 06:52:38

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbac4149f2098d7a

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

ОПОП по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине**

Б1.В.ДВ.02.01 Управление качеством

Направленность (профиль)

«Профиль «Технология мяса и мясных продуктов»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -		
Разработчик, к.т.н., доцент		Вебер А.Л.
Омск		

ВВЕДЕНИЕ

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

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

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

5. 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.

6. 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
Профессиональные компетенции					
ПК-1	Осуществляет управление подразделениями производственных предприятий в части реализации технологического процесса производства продукции из сырья животного происхождения	ИД-1 _{ПК-1.2} Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	Знать требования нормативно технологической документации при работе на пищевых предприятиях для обеспечения качества производимой продукции	Уметь с помощью нормативной и технической документации разрабатывать: эффективные проектно - технологические решения необходимые для выпуска биологически безопасной продукции и мероприятия по контролю и управлению.	владеть навыками анализа необходимых для контроля за деятельностью предприятия и разработки мероприятий СМК

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				
		самооценка	взаимо- оценка	Оценка со стороны		Комиссион ная оценка
				преподавателя	представителя производства	
				3	4	
1	2	3	4	5		
Входной контроль	1			Письменный опрос по билетам		
Индивидуализация выполнения*, контроль фиксированных видов ВАРС:	2					
- реферат	2.1	Перечень тем для написания электронной презентации		электронная презентация		
- электронная презентация						
Самостоятельное изучение тем	2.2	Вопросы для самоподготовки		Опрос перед выполнением практического занятия		
Текущий контроль:	3					
- в рамках практических (семинарских) занятий и подготовки к ним	3.1.	Вопросы для самоподготовки и самостоятельного изучения тем		Индивидуальный устный опрос перед выполнением практической работы		
- в рамках обще-университетской системы контроля успеваемости	3.2					
Рубежный контроль:	4					
- по результатам изучения разделов	4.1	Вопросы для проведения рубежного контроля, фонд тестовых заданий		опрос ,тестирование		
Промежуточная аттестация* обучающихся по итогам изучения дисциплины	5	Вопросы для проведения промежуточного контроля, фонд тестовых заданий (зачёта)		зачёт		
* 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	Вопросы для проведения входного контроля
	Процедура проведения входного контроля
	Шкала и критерии оценивания входного контроля
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Вопросы для самостоятельного изучения темы
	Общий алгоритм самостоятельного изучения темы
	Шкала и критерии оценивания самостоятельного изучения темы
	Примерная тематика рефератов (электронной презентации)
	Процедура выбора темы обучающимся
	Шкала и критерии оценивания
3. Средства для текущего контроля	Вопросы для самоподготовки по темам семинарских занятия
	Вопросы для самоконтроля по темам семинарских занятий
	Шкала и критерии оценивания
4. Средства для рубежного контроля	Вопросы для подготовки к рубежному контролю
	Шкала и критерии оценивания
5. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Вопросы для проведения итогового контроля (зачёта), фонд тестовых заданий
	Плановая процедура проведения зачёта
	Шкала и критерии оценивания

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									
ПК-1	ИД-1 _{ПК1-2}	Полнота знаний	Знать требования нормативно технологической документации при работе на пищевых предприятиях для обеспечения качества производимой продукции	Не знает существующую нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила необходимые для успешного производственного процесса.	1. Знаком с мерами государственного регулирования при производстве продукции. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Имеющихся знаний нормативно и технической документации, ТР ТС, ветеринарных норм и правил в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач.. 3. Знает принципы материально- технического обеспечения предприятия; внутренние и внешние факторы, существенные для контекста организации, а так же способен, ориентируясь на основные направления современного обучения и используя отличные предметные знания определять и разрабатывать ключевые элементы СМК, такие как область действия СМК, процессы, политика, планирование, цели, риски и возможности..				опрос, презентация, тест,
		Наличие умений	Уметь с помощью нормативной и технической документации разрабатывать: эффективные проектно - технологические решения необходимые для выпуска биологически безопасной продукции и мероприятия по контролю и	Не владеет навыками анализа и не способен интерпретировать данные полученные от контроля качества готовой продукции; Не умеет разрабатывать и принимать участие в реализации мероприятий направленных на повышение эффективности производства.	1. Владеет навыками анализа данных необходимых для управления качеством на предприятии. Имеющихся умений в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Уверенно владеет навыками анализа результатов контрольных показателей качества сырья и готовой продукции, интерпретирует информацию и самостоятельно формулирует предложения необходимые для повышения эффективности работы производства. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся умений и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Имеющихся знаний и мотивации достаточно для идентификации существующих проблем при производстве продуктов питания и формулировки предложений направленных на повышения конкурентоспособности предприятия.				

			управлению.			
		Наличие навыков (владение опытом)	владеть навыками анализа необходимых для контроля за деятельностью предприятия и разработки мероприятий СМК	Не владеет приемами организации эффективного производства на основе современных методов учета и контроля сырья, нормами расчета технологических процессов переработки сырья, методами и правилами расчета основных технологических процессов и экономических показателей производства в соответствии с потребностями рынка; методологическим подходом к разработке СМК	1. Владеет основными принципами построения программы по управлению качеством. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Умеет анализировать и интерпретировать данные полученные ранее, формулировать задачи и предложения с целью разработки рекомендаций направленных на улучшение производства и управления качеством на предприятии в целом. 3. С учетом анализа данных и знаний основных принципов построения способен составлять элементы программы по управлению качеством и рекомендации направленные на улучшение производства и управления качеством на предприятии в целом. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся умений и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач.	

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. Приведите примеры химических веществ, используемых в промышленности, сельском хозяйстве и в быту.
 2. Перечислите преимущества и недостатки химических методов анализа.
 3. Какая нормативно законодательная база регламентирует разработку, применение и безопасность БАД и функционально-корректирующих ингредиентов?
 4. Охарактеризуйте основные технологические операции производства пищевых продуктов.
 5. В чем различие между системами менеджмента качества и системами менеджмента безопасности пищевой промышленности.
 6. Охарактеризуйте понятие стандартизация, сертификация.
 7. Перечислите физико-химические методы определения качественных показателей продуктов питания.
 8. Калибровка средств измерений.
 9. Государственная система обеспечения единства измерений.
 10. Государственный метрологический контроль и надзор.
 11. Характеристика метрологического надзора.
 12. Ответственность за нарушение метрологических правил.
 13. Российская стандартизация. Роль стандартизации в развитии рыночных отношений.
 14. Понятие стандартизации, объекты и субъекты стандартизации.
 15. Цели и задачи стандартизации.
 16. Методы стандартизации.
 17. Категории стандартов.
 18. Виды стандартов.
 19. Государственная система стандартизации Российской Федерации.
 20. Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов.
 21. Ответственность за нарушение обязательных требований стандартов.
 22. Назначение сертификации и ее роль в развитии рыночных отношений.
- проблеме.

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 ВОПРОСЫ для самостоятельного изучения темы

№	Наименование раздела
1	Введение. Основные категории и понятия управления качеством.
2	История управления качеством
3	Оценка уровня качества продукции
4	Принципы построения Всеобщего управления качеством
5	Конкурентоспособность и качество продукции Модели качества
6	Стандартизация и сертификация в системе обеспечения качеством.
7	Разработка проектов функционально - организационных структур на предприятиях пищевой промышленности

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 (свободный конспект)

В качестве текущего контроля самостоятельного изучения тем может быть использован контроль в виде устного опроса на семинарском занятии и теста. 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.

3.1.2.2 ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ЭЛЕКТРОННОЙ ПРЕЗЕНТАЦИИ

Перечень примерных тем презентацией (выбор одной из тем)

1. Требования нормативной документации к контролю технологического процесса производства продуктов животного происхождения.
2. Система контроля качества пищевых компонентов, используемых при производстве комбинированных продуктов.
3. Управление экономикой качества.
4. Система управления качеством на основе принципов ХАССП.
5. Организация разработки, утверждение и внедрение стандартов. Государственный надзор за соблюдением стандартов.
6. Основные показатели качества пищевой промышленности и факторы влияющие на него.
7. Значение систем контроля в обеспечении качества пищевой продукции.
8. Компьютерные системы контроля в обеспечении качества пищевой продукции.
9. Организация работ по стандартизации. Порядок разработки и внедрения ГОСТов..
10. Основы квалитметрии и квалитметрия в пищевой промышленности.
11. Виды контроля при производстве продуктов питания.
12. Мойка и дезинфекция технологического оборудования, как фактор успеха производства качественной и безопасной продукции.
13. Основные пути повышения качества на пищевом предприятии.
14. Концепция бережливого производства как фактор повышения конкурентоспособности пищевой

- продукции.
15. Разработка и внедрение систем управления качеством на пищевом предприятии.
 16. Основные требования законодательства по безопасности продукции, стандартов в сфере пищевой безопасности в части прослеживаемости продукции.
 17. Измерение и оценка показателей качества.
 18. Модели качества, используемые на пищевых предприятиях.
 19. Роль сертификации в управлении качеством.
 20. Назначение и сущность квалитметрии. Основные инструменты контроля качества.
 21. Метод развертывания функций качества.
 22. Внутренние и внешний факторы влияющие на пищевое предприятие.
 23. Система сертификации ГОСТ Р.
 24. Сквозное управление качеством.
 25. Законодательное и научно-методическое обеспечение качества продукции и услуг в пищевой промышленности.
 26. Основные инструменты для разработки стратегии устойчивого развития пищевого предприятия.
 27. Методы контроля качества продуктов питания.
 28. Инновационные методы для борьбы с факторами потери качества и безопасности в пищевой промышленности.
 29. Концептуальные подходы к созданию системы обеспечения безопасности пищевых продуктов.
 30. Научные основы обеспечения безопасности и качества пищевых продуктов.
 31. Концепция обеспечения безопасности и качества пищевых продуктов.
 32. Обзор современных тенденций в области менеджмента качества и безопасности пищевой продукции.
 33. Общие подходы в обеспечении качества продуктов питания.
 34. Интегрированные системы менеджмента.
 35. Основы риск ориентированного менеджмента.
 36. Международная деятельность в области качества и подтверждения соответствия.
 37. Правовое и информационное обеспечение качества.

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 «**отлично**» по электронной презентации присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержание соответствует теме реферата; обучающийся на высоком уровне представил презентацию аудитории;

– оценка «**хорошо**» по электронной презентации) присваивается при 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 электронной презентации присваивается за неполное раскрытие темы, выводов и предложений, носящих общий характер, отсутствие наглядного представления работы и затруднения при ответах на вопросы;

– оценка «**неудовлетворительно**» по электронной презентации присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер, отсутствие наглядного представления работы и ответов на вопросы.

3.1.3 Средства для текущего контроля

ВОПРОСЫ и ЗАДАЧИ

для самоподготовки по темам

Раздел 1 Качество как экономическая категория и объект управления.

Введение.

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

Раздел 1 Введение. Основные категории и понятия управления качеством.

Вопросы для самоподготовки по разделу:

1. Дайте определение термину качеству?
2. Как можно произвести оценку качества пищевого продукта?
3. Какие методы оценки качества Вы знаете?
4. Дайте определение термину свойства продукции. Охарактеризуйте свойства продукции на примере.
5. От чего зависит выбор показателей качества?
6. К какой группе относится сырье для производства продуктов питания и готовые продукты питания?
7. Перечислите группы показателей качества.

Раздел 2. История управления качеством

Вопросы для самоподготовки по разделу:

1. Что было предпринято правительством США для повышения качества?
2. Какие японские модели управления качеством Вы знаете?
3. На каких принципах базируется модель EFQM?
4. Перечислите принципы построения Всеобщего управления качеством.
5. Как Вы считаете какой вклад внес Ф. Тейлор в производство?
6. Что такое процесс и какие виды процессов бывают?

Раздел 3. Оценка качества продукции

Вопросы для самоподготовки по разделу:

1. Как можно оценить удовлетворенность потребителя?
2. Опишите алгоритм метода Тагути.
3. Какие статистические методы Вы знаете?
4. Сколько показателей качества Вы знаете и какие?
5. Какие статистические методы Вы знаете?
6. В какой области используется метод расслаивание исследуемых статистических данных. Охарактеризуйте его.

Раздел 4. Принципы построения Всеобщего управления качеством

Вопросы для самоподготовки по разделу:

1. Согласно, какого документа осуществляется руководство и управление применительно к качеству?
2. Дайте определение жизненный цикл продукции.
3. Перечислите принципы построения Всеобщего Управления качеством.

4. Содержание компонентов TQM.
5. На чем базируется PDCA?

Раздел 5. Конкурентоспособность продукции

Вопросы для самоподготовки по разделу:

1. Что такое качество продукции и конкурентоспособность?
2. Перечислите принципы, на которых базируется система ХАССП.
3. Каковы функции координатора ХАССП и группы ХАССП?
4. Каковы преимущества системы ХАССП?
5. Что является основой системы ХАССП?
6. Какое значение имеет система ХАССП для пищевых предприятий?
7. В чем заключается цель данной системы?
8. На каких принципах основана её разработка?
9. На каких принципах базируется разработка системы ХАССП?
10. Основа системы ХАССП и её значение для пищевых предприятий
11. Безопасность пищевых продуктов. Исходная информация для разработки системы ХАССП.
12. История и этапы развития системы ХАССП. 7 принципов системы.

Раздел 6. Стандартизация и сертификация в системе обеспечения качеством.

Вопросы для самоподготовки по разделу:

1. Классификация форм подтверждения соответствия.
2. В каких формах осуществляется обязательное и добровольное подтверждение соответствия.
3. Перечислите основные этапы проведения сертификации продукции.
4. Порядок проведения обязательной сертификации пищевой продукции.
5. Документы необходимые для проведения работ по сертификации отечественной и импортной продукции.
6. Нормативно законодательная база в сфере сертификации.
7. Основные исторические моменты в данной отрасли.
8. Назначение ФЗ «О техническом регулировании».
9. Дайте определение следующим понятиям: сертификация, декларирование соответствия, сертификат соответствия, декларация о соответствии, знак обращения на рынке, знак соответствия, система сертификации, аккредитация

Раздел 7. Разработка проектов функционально - организационных структур на предприятиях пищевой промышленности

Вопросы для самоподготовки по разделу:

1. Что представляет собой петля качества. Ее назначение.
2. Кто и почему должен участвовать в разработке СМК предприятия.
3. Основные этапы создания СМК.
4. Дайте определение следующим понятиям: процессы менеджмента, обеспечивающие процессы.
5. Основные этапы внедрения и сертификации СМК.
6. Что должны включать в себя следующие документы: «Политика в области качества», «Цели в области качества».
7. Что такое аудит и его назначение для СМК.

Шкала и критерии оценивания самоподготовки по темам

- оценка «*зачтено*» выставляется, если студент оформил отчетный материал в виде доклада или электронной презентации на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- оценка «*не зачтено*» выставляется, если студент неаккуратно оформил отчетный материал в виде доклада или электронной презентации на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

Вопросы для самоподготовки по темам семинарских занятий

Тема семинара 1: Качество как фактов успеха предприятия в условиях рыночной экономики.

1. Инновационные нововведения в системе управления качеством на предприятиях пищевой промышленности.
2. Сущности и принципы управления качеством.

3. Подбор методов управления качеством на предприятии.

Вопросы для самопроверки

1. Дайте определение понятий «качество», «система качества», «управление качеством», «обеспечение качества».
2. На каких уровнях осуществляется контроль качества товаров?
3. Что подразумевает социологический и гигиенический мониторинг?
4. Что предусматривает ведомственный и государственный контроль качества продовольственных товаров?

Тема семинара 2: Правовое и информационное обеспечение качества.

1. Разработка системы управления качеством на предприятии.
2. Законодательная система РФ. Нормативно - правовые документы.
3. Самооценка деятельности предприятия. Самооценка деятельности предприятия.
4. ГОСТы направленные на управление качеством продукции.

Вопросы для самопроверки

1. Какие документы должна содержать Системы менеджмента качества (СМК)?
2. Какие Вы знаете стандарты по обеспечению качества и безопасности пищевой продукции?
3. Какими документами регламентируется выпуск безопасной продукции?
4. Расскажите об историческом развитие стандартов серии ISO.

Тема семинара 3: Законодательное и научно-методическое обеспечение качества продукции и услуг в пищевой промышленности.

1. Управление экономикой качества.
2. Стандартизация подходов по управлению экономикой качества.
3. Оценка эффективности управления качеством.

Вопросы для самопроверки

1. Дайте определения следующим понятиям: информация, руководство по качеству, контроль, испытание, анализ, метрологическое подтверждение пригодности, метрологическая характеристика, метрологическая служба.
2. Перечислите основные процессы организации.
3. История возникновения и становления ХАССП.

Тема семинара 4: Подтверждение соответствия

1. Системы сертификации ГОСТ Р. Классификация процессов сертификации
2. Сертификация продукции и услуг в РФ. Нормативно - правовая база процесса сертификации продукции
3. Ответственность изготовителей и продавцов за качество продукции, выполнения работ и услуг. Права потребителей и обязанности продавцов.

Вопросы для самопроверки

1. Контроль качества пищевой продукции. Термины и определения.
2. Основная нормативно-законодательная база, определяющая законодательно-правовое обеспечение качества в РФ

Тема семинара 5: Организация технического контроля.

1. Подбор методов управления качеством на предприятии.
2. Правовое и информационное обеспечение качества.
3. Функции статистических методов контроля качества, семь инструментов качества: графики, контрольные листки и гистограммы, диаграмма разброса, стратификация, причинно-следственная диаграмма Исикава, диаграмма Парето.

Вопросы для самопроверки

1. Основные принципы производственной системы «Тойота».
2. Этапы разработки и внедрения сбалансированной системы показателей (ССП)
3. Что означает Бережливое производство?

Тема семинара 6: Международная деятельность в области качества и подтверждения соответствия

1. Процесс глобализации и подтверждение соответствия. Значение повышения качества в современных условиях:

2. Технический аспект.
3. Моральный аспект.
4. Политический аспект.
5. Национальный аспект

Вопросы для самопроверки

1. Охарактеризуйте IFS - немецко-французско-итальянский стандарт безопасности пищевой продукции на основе HACCP.
2. Охарактеризуйте BRC - британский стандарт безопасности пищевой продукции на основе HACCP.
3. Охарактеризуйте GLOBALGAP / EUREPGAP - сертификационный стандарт для фермерских хозяйств, выращивающих фрукты и овощи, цветы, крупный рогатый скот и т.п.

Тема семинара 7: Конкурентоспособность пищевой продукции

1. Системы менеджмента качества на основе МС ИСО.
2. Конкуренция, как двигатель рыночных отношений.
3. Значение конкуренции в продвижении товара на международном рынке. Взаимосвязь качества и конкурентоспособности продукции.
4. Отраслевые и интегрированные системы менеджмента. Создание комплексных систем управления качеством.
5. Особенности управления качеством в пищевой промышленности и общественном питании. Аспекты качества.
6. Качество и конкурентоспособность.
7. Контрольные карты, их виды. Цепочка формирования затрат и создание стоимости качества.

Вопросы для самопроверки

1. Охарактеризуйте стандарты ИСО семейства 9000.
2. Алгоритм внедрения системы менеджмента качества.
3. Дайте определение терминам корректирующие действия и предупреждающие действия. В каких случаях они принимаются?
4. Дайте определения следующим понятиям: ККТ, процессные контрольные точки.
5. Объясните принцип работы «дерева принятия решений».
6. Каким образом устанавливаются пределы для критических контрольных точек?
7. Что включает в себя мониторинг ККТ?

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ самоподготовки по темам семинарских занятий

- 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.

3.1.4.

Вопросы для подготовки к опросу

1. Качество как фактор успеха в условиях рыночной экономики.
2. Управление качеством: сущность, роль и значение.
3. Начальные этапы развития деятельности по управлению качеством.
4. Комплексное управление качеством: понятие, основные положения.
5. Тотальное управление качеством: особенность, цели и основные черты.
6. Японский опыт управления качеством.
7. Развитие управления качеством в России.
8. Категории управления качеством: объект, субъект, методы и средства управления.
9. Факторы и принцип обеспечения качества продукции (работ, услуг).
10. Принципы управления качеством продукции (работ, услуг): ориентация на потребителя, роль руководства, вовлечение работников.
11. Принципы управления качеством продукции (работ, услуг): процессный и системный

подход к управлению качеством.

12. Принципы управления качеством продукции (работ, услуг): постоянное улучшение, принятие решений, взаимоотношения с поставщиками.

13. Функции управления качеством: взаимодействие с внешней средой, политика в области качества.

14. Функции управления качеством: планирование и организация работ по качеству.

15. Функции управления качеством: обучение и мотивация персонала, контроль качества.

16. Функции управления качеством: информация о качестве, разработка мероприятий, принятие решений, реализация мероприятий.

17. Статистические методы контроля качества: диаграмма Парето.

18. Статистические методы контроля качества: диаграмма Исикавы.

19. Статистические методы контроля качества: контрольные карты.

20. Статистические методы контроля качества: диаграмма разброса, метод расслоения, графики.

21. Показатели качества продукции (работ, услуг): показатели назначения.

22. Показатели качества продукции (работ, услуг): показатели надежности.

23. Показатели качества продукции (работ, услуг): показатели технологичности, стандартизации и унификации.

24. Показатели качества продукции (работ, услуг): эргономические, экологические показатели.

25. Показатели качества продукции (работ, услуг): показатели транспортабельности, безотказности и патентно-правовые.

26. Техническое регулирование в РФ: сущность и принципы.

27. Технические регламенты: понятие, цели принятия и виды.

28. Стандартизация: понятие, цели, принципы и ее роль в управлении качеством.

29. Виды стандартов в зависимости от специфики объекта стандартизации.

30. Подтверждение соответствия: понятие, цели и принципы.

31. Этапы разработки и внедрения систем качества на предприятиях.

32. Структура международных стандартов ИСО серии 9000.

3.1.5 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. Долговременное управление качеством и организация работ по контролю на предприятии соответствие государственным стандартам выпускаемой продукции это -.....

1. управление качеством;
2. всеобщее управление качеством;
3. сертификация;
4. стандартизация;
5. метрология;

2. Соответствующим определением для каждого понятия будет:

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

1. Взаимосвязь между зависимыми и независимыми переменными, выраженными в виде таблицы, текста, графика	Объект
	Характеристика
2. Результат деятельности или процессов внутренней деятельности предприятий	Продукция
	Система

3. Что означает совокупность организационной структуры, методик, процессов и ресурсов, необходимых для осуществления общего руководства качеством?

1. Система качества
2. Уровень качества
3. Относительное качество
4. Характеристика
5. Процесс

4. Соответствующим определением для каждого понятия будет:

УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

1. Совокупность организационной структуры, методик, процессов и ресурсов, необходимых для осуществления общего руководства качеством?	Система качества
2. Результат деятельности или процессов внутренней деятельности предприятий	Продукция
3. Взаимосвязь между зависимыми и независимыми переменными, выраженными в виде таблицы, текста, графика	Характеристика
4. Долговременное управление качеством и организация работ по контролю на предприятии выпускаемой продукции в соответствии с государственным стандартам	Всеобщее управление качеством;

5. На какой стадии формируется качество продукции?

1. Заключение контракта на поставку;
2. Изготовления;
3. Сборки;
4. Контроля качества;
5. Проектирования.

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.

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
6.2 Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	зачёт
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАО, 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 или собеседование;
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

...

8 ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
рабочей программы дисциплины Б1.В.ДВ.02.01 Управление качеством
в составе ОПОП 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

1. Рассмотрена и одобрена:	
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии; протокол № 9 от 20.05.2021 Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент	 С.А. Коновалов
б) На заседании методической комиссии по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения; протокол № 11 от 24.05.2021 Председатель МКН – 19.03.03, канд. ветеринар. наук, доцент	 Н.В. Стрельчик
2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОПОП:	
Заведующая лабораторией ООО «МилкОм», канд. техн. наук	 Е.Н. Вокорина
3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами педагогического (научно-педагогического) сообщества по профилю дисциплины:	



ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств учебной дисциплины
Б1.ВДВ.02.01 Современные проблемы в науке и производстве
в составе ОПОП 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

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