

Приложение к рабочей программе дисциплины Управление качеством продуктов питания

Направление подготовки – 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль – Технология продуктов из водных биологических ресурсов
Учебный план 2021 года разработки

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Назначение фонда оценочных средств (ФОС) по дисциплине

ФОС по учебной дисциплине – совокупность контрольных материалов, предназначенных для измерения уровня достижения обучающимся установленных результатов обучения, а также уровня сформированности всех компетенций (или их частей), закрепленных за дисциплиной. ФОС используется при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Задачи ФОС:

- управление процессом приобретения обучающимися необходимых знаний, умений, навыков и формированием компетенций, определенных в ФГОС ВО;
- оценка достижений обучающихся в процессе изучения дисциплины с выделением положительных/отрицательных результатов и планирование предупреждающих/корректирующих мероприятий;
- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение в образовательный процесс университета инновационных методов обучения.

2. Структура ФОС и применяемые методы оценки полученных знаний

2.1 Общие сведения о ФОС

ФОС позволяет оценить освоение всех указанных в рабочей программе дескрипторов компетенции, установленных ОПОП. В качестве методов оценивания применяются: наблюдение за работой, наблюдение за действиями в смоделированных условиях, применение активных методов обучения, экспресс-тестирование, программированные тесты.

Структурными элементами ФОС по дисциплине являются: ФОС для проведения текущего контроля, состоящие из устных, письменных заданий, тестов, шкалы оценивания (экспресс опрос на лекциях по текущей теме, защита отчетов по семинарским занятиям), ФОС для проведения промежуточной аттестации (экзамен), состоящий из вопросов, требующих письменного ответа, и других контрольно-измерительных материалов, описывающих показатели, критерии и шкалу оценивания.

Применяемые методы оценки полученных знаний по разделам дисциплины

Темы	Текущая аттестация (количество заданий, работ)			Наименование оценочного средства	Вид аттестации
	Задания для самоподготовки обучающихся	Экспресс-опрос на лекциях по текущей теме	Работа на семинарских занятиях		
Тема 1. Управление качеством. Исторические аспекты	+	+	+	Опрос - устно	экзамен
Тема 2. Качество, конкуренция и инновационное развитие	+	+	+	Опрос- устно	экзамен
Тема 3. Качество продуктов питания	+	+	+	Опрос- устно	экзамен

Тема 4. Качество пищевых продуктов как объект управления	+	+	+	Опрос-устно	экзамен
Тема 5. Квалиметрия продуктов питания и пищевых производств	+	+	+	Опрос-устно	экзамен
Тема 6. Основные инструменты и методы управления и контроля качества продукции	+	+	+	Опрос-устно	экзамен
Тема 7. Концепции управления качеством, их значимость в менеджменте качества продуктов питания	+	+	+	Опрос-устно	экзамен
Тема 8. Международные и национальные премии в области качества	+	+	+	Опрос-устно	экзамен

2.2 Оценочные материалы для проведения текущего контроля

Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
Деловая игра	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения профессионально-ориентированных задач по созданию системы менеджмента качества виртуального предприятия пищевой индустрии путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи.	Разработка документов системы менеджмента качества (рабочие инструкции, блок-схемы процессов, процедуры и т.д.)
Деловая игра	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения профессионально-ориентированных задач по созданию системы пищевой безопасности (на основании принципов ХАССП) виртуального предприятия пищевой индустрии путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи.	Разработка Плана ХАССП
Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющих измерить уровень знаний и умений обучающихся	Фонд тестовых заданий

Экспресс опрос на лекциях по текущей теме

Тестовое задание для промежуточного контроля:

1. Международный стандарт управления качеством – это

- А. серия стандартов ISO 9000
- В. серия стандартов ISO 22000
- С. серия стандартов ISO 2000
- Д. серия стандартов ISO 8000

2. Сколько уровней документации определяет СМК?

- А. Один
- В. Два
- С. Три
- Д. Четыре

3. Ряд взаимосвязанных или взаимодействующих видов деятельности, преобразующих входные данные в выходные данные это:

- A. аудит
- B. процесс
- C. контроль
- D. система менеджмента

4. Процедура это:

- A. действие третьей стороны, доказывающие, что продукция, процесс или услуга прошли процесс идентификации
- B. определенный способ выполнения деятельности или процесса
- C. инструкция для определенного работника
- D. все указанное верно

5. Кем или в каком документе было сформулировано такое определение? Качество – степень, в которой совокупности присущих характеристик выполняет требования или ожидания?

- A. Аристотелем
- B. Гегелем
- C. ISO 9001-2001
- D. В Федеральном законе «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

6. Риски для определения критических точек контроля могут быть:

- A. биологические, физические, санитарные
- B. биологические, физические, химические
- C. химические, физические, личностные
- D. санитарные, нормативные

7. Процесс верификации – это

- A. подтверждение качества продукции
- B. подтверждение безопасности продукции
- C. подтверждение путем предоставления объективных доказательств того, что установленные требования приняты
- D. подтверждение путем предоставления объективных доказательств того, что установленные требования не приняты

8. К обязательным процедурам не относится:

- A. управление документами
- B. управление оборудованием для мониторинга
- C. управление несоответствующей продукцией
- D. управление персоналом

9. Критическая точка контроля (КТК) – это

- A. запись контролирующего оборудования
- B. место проведения анализа
- C. место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском
- D. критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины

10. Критический предел – это

- A. критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.
- B. проведение запланированных наблюдений или измерений
- C. процедура установления качественных показателей
- D. показатели системы мониторинга

11. В число корректирующих действий не входят:

- A. определение местонахождения продукта, не соответствующего требованиям
- B. восстановление контроля над КТК
- C. определение новых границ КП

Д. исправление причины несоответствия для предотвращения повторения нарушения (поверка средств измерений, наладка оборудования и т. п.).

12. Технологическая схема процесса должна демонстрировать информацию о:

А. последовательности и взаимодействиях всех этапов производственного процесса

В. оборудовании, задействованном в процессе производства

С. этапах производства, на которых сырье, п/ф и вспомогательные материалы включаются в процесс

Д. ответственных за проведение процессов

13. С какого процесса жизненного цикла качество начинает реально воплощаться в продукцию?

А. производство

В. проектирование

С. подготовка производства

Д. закупка сырья и материалов

14. Подтверждение на основе представления объективных свидетельств того, что установленные требования были выполнены это

А. валидация процесса

В. идентификация процесса

С. ерификация процесса

Д. все указанное верно

Критерии оценивания при текущем контроле (оценивание по результатам работы на семинаре)

Оценивание отчетов на семинарских занятиях осуществляется по номинальной шкале – зачтено/не зачтено. Общая оценка каждого ответа осуществляется в отношении полноты объяснения теории, метода и способа выполнения семинарского занятия к общему содержанию вопроса (выражается в процентах).

За ответ ставится оценка «зачтено» при общей оценке 75%.

Количество попыток и время на защиту семинарских занятий – неограниченно.

Защита семинарских занятий осуществляется путем письменного или устного ответа на контрольные вопросы, которые даны к каждой работе.

Критерии оценивания:

- правильность хода выполнения работы;
- корректность полученных результатов;
- полнота и правильность ответа;
- степень осознанности, понимания изученного;
- оформление отчета.

Показатели и шкала оценивания текущего контроля работы на семинарских занятиях:

Шкала оценивания	Показатели
Зачтено	<ul style="list-style-type: none">– обучающийся выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий и в соответствии с руководствами по эксплуатации, установленными правилами и процедурами, обеспечивающими технику безопасности;– обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, самостоятельно объясняет наблюдаемые явления и принцип действия приборов и оборудования;– излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка;– в отчете правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления;– правильно выполняет анализ ошибок

Не зачтено	<ul style="list-style-type: none"> – обучающийся выполнил работу не полностью, некорректно или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов; – беспорядочно и неуверенно излагает материал
-------------------	--

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ

Вид промежуточной аттестации: экзамен

Условием допуска к промежуточной аттестации является выполнение и защита (получение отметки «зачтено») по всем практическим (семинарским) занятиям, выполнение всех заданий текущей аттестации с результатом не менее 75% по каждому.

Экзамен проводится в третьем семестре изучения дисциплины.

Технология проведения экзамена – письменный ответ на вопросы билета.

Экзаменационный билет состоит из двух теоретических вопросов, из приведенных ниже, в равной степени охватывающих весь материал.

Перечень вопросов к экзамену

1. Характеристика понятия «качество».
2. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества.
3. Опыт формирования систем управления качеством в Советском Союзе.
4. Опыт формирования систем управления качеством в США.
5. Опыт формирования систем управления качеством в Японии.
6. Опыт формирования систем управления качеством в Европейских странах.
7. Концепция тотального управления качеством ТQC Арманда В. Фейгенбаума.
8. Подходы к управлению качеством Уильяма Эдварда Деминга.
9. Подходы к управлению качеством Джозефа М. Джурана.
10. Подходы к управлению качеством Филиппа Кросби.
11. Подходы к управлению качеством Каору Исикавы.
12. Подходы к управлению качеством Генити Тагути.
13. Подходы к управлению качеством отечественных ученых (А.К. Гастева, В.В. Бойцова, А.В. Гличева).
14. Типы качества в современной теории управления качеством.
15. Классификация потребностей.
16. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества.
17. Основные положения Закона РФ «О защите прав потребителей» в области качества.
18. Основные положения Закона РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» в области качества.
19. Основные положения Закона РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» в области качества.
20. Основные положения Закона РФ «О техническом регулировании» в области качества.
21. Основные положения Закона РФ «Об обеспечении единства измерений» в области качества.
22. Основные положения ГОСТ Р ИСО 9001-2008 «Системы менеджмента качества. Требования».
23. Цели и задачи внедрения на предприятиях пищевой промышленности системы ХАССП.
24. Предупреждающие действия в системе ХАССП.
25. Корректирующие действия в системе ХАССП.
26. Принципы формирования системы ХАССП.
27. Принципы концепции всеобщего управления качеством.

28. Структура затрат на качество.
29. Требования к документации СМК.
30. Управление документацией СМК.
31. Управление записями качества.
32. Ответственность руководства.
33. Менеджмент ресурсов.
34. Процессы жизненного цикла продукции.
35. Измерения, анализ и улучшение функционирования СМК.
36. Внутренний аудит СМК.
37. Внешний аудит СМК.
38. Методы и средства контроля качества пищевой продукции.
39. Квалиметрические методы определения показателей качества.
40. Статистические методы контроля и управления качеством.

Критерии оценивания промежуточного контроля – экзамен

На экзамене результирующая оценка выставляется по четырехбалльной системе (неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично).

Билет состоит из двух теоретических вопросов.

Критерии оценивания:

- полнота и правильность ответа;
- степень осознанности, понимания изученного;
- языковое оформление ответа.

Показатели и шкала оценивания:

Шкала оценивания	Показатели
Отлично	<p>ставится при полном ответе на два вопроса и верном решении задачи при этом:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обучающийся полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий; – обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные, в том числе из будущей профессиональной деятельности; – излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка
Хорошо	<p>выставляется при неполном ответе на два вопроса и верном решении задачи при этом:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1-2 ошибки и 1-2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого
Удовлетворительно	<p>получает обучающийся при: 1) неполном ответе на два вопроса и неполном решении задачи; 2) неполном или неверном ответе на один из вопросов и неполном решении задачи; 3) неверных ответах на два вопроса и верном решении задачи; 4) верных ответах на два вопроса и неверном решении задачи при этом:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: – излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; – не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

	<ul style="list-style-type: none"> – излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого
Неудовлетворительно	<p>выставляется при неверных ответах на два вопроса и неверном решении задачи при этом:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, – искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал

В процентном соотношении оценки (по четырехбалльной системе) выставляются в следующих диапазонах:

Оценивание результатов тестирования:

«неудовлетворительно» – менее 59% правильных ответов на вопросы теста

«удовлетворительно» – 60%–74% правильных ответов на вопросы теста

«хорошо» – 75%–89% правильных ответов на вопросы теста

«отлично» – 90%–100% правильных ответов на вопросы теста