

Приложение к рабочей программе дисциплины Управление качеством пищевой продукции

Направление подготовки – 19.04.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль – Технология продуктов из водных биологических ресурсов
Учебный план 2016года 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 лабораторным работам), ФОС для проведения промежуточной аттестации (экзамен и зачет с оценкой), 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. Нормативно-законодательная основа систем качества и безопасности пищевой продукции в России	+	+	+	Опрос - устно	экзамен

Тема 2. Общие функции управления качеством продукции	+	+	+	Опрос-устно	экзамен
Тема 3. Международные стандарты серии ИСО 9000	+	+	+	Опрос-устно	экзамен
Тема 4. Принципы ХАССП. Системы пищевой безопасности	+	+	+	Опрос-устно	экзамен
Тема 5. Создание интегрированной системы менеджмента качества пищевого предприятия	+	+	+	Опрос-устно	экзамен

2.2 Оценочные материалы для проведения текущего контроля

Входной контроль

Вид текущего контроля: задания для самоподготовки обучающихся

Тема 1. Нормативно-законодательная основа систем качества и безопасности пищевой продукции в России

1. История развития систем управления качеством.
 2. Сущность качества. Характеристика требований к качеству.
 3. Федеральные Законы, регламентирующие деятельность государства в области пищевой безопасности..
- Технический регламент «О безопасности пищевой продукции»

Тема 2. Общие функции управления качеством продукции

1. Планирование процесса управления качеством. Мотивация

Тема 3. Международные стандарты серии ИСО 9000

1. Состав и организационно-методические особенности международных стандартов по управлению качеством.
2. Этапы создания системы на предприятии и шаги к регистрации.
3. Документация

Тема 4. Принципы ХАССП и системы пищевой безопасности

1. Принципы. Предварительные этапы.
2. Сбор и анализ первичной информации.
2. Виды рисков. Анализ и оценка рисков

Тема 5. Создание интегрированной системы менеджмента качества пищевого предприятия

1. Разработка плано-предупреждающих действий.
2. Определение КТК процесса. Мониторинг.
3. Верификация процесса

Входной контроль

Технология входного контроля предполагает проведение тестирования.

Оценивание входного тестирования осуществляется по номинальной шкале – за правильный ответ к каждому заданию выставляется один балл, за неправильный – ноль. Общая оценка каждого теста осуществляется в отношении количества правильных ответов к общему числу вопросов в тесте (выражается в процентах).

Тест считается пройденным (оценка «зачтено») при общей оценке 75 %.

Количество попыток прохождения теста – одна. Время прохождения теста – 5 минут.

Примеры тестовых заданий

:

- 1. Международный стандарт управления качеством**
 - A. серия стандартов ISO 9000
 - B. серия стандартов ISO 22000
 - C. серия стандартов ISO 2000
 - D. серия стандартов ISO 8000
- 2. Сколько уровней документации определяет СМК:**
 - A. Один
 - B. Два
 - C. Три
 - D. 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)**
 - A. Запись контролирующего оборудования

В. Место проведения анализа
С. Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.

Д. Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

10. Критический предел

А. Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.

В. Проведение запланированных наблюдений или измерений

С. Процедура установления качественных показателей

Д. Показатели системы мониторинга

11. В число корректирующих действий не входят:

А. Определение местонахождения продукта, не соответствующего требованиям

В. Восстановление контроля над КТК

С. Определение новых границ КП

Д. Исправление причины несоответствия для предотвращения повторения нарушения (проверка 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. верификация процесса

Д, все указанное верно

Защита докладов, презентаций для семинарских занятий

Критерии оценивание

Оценивание каждого доклада (презентации) осуществляется по системе «зачтено» и «не зачтено».

В процессе оценивания учитываются отдельные критерии и их «весомость»

Критерии оценивания	Весомость, %
- в докладе/презентации раскрыты все аспекты темы доклада/презентации	до 30
- степень соответствия сути выступления теме доклада/презентации	до 20
- оригинальность и творческий подход	до 15
- качественное оформление презентации	до 10
- корректные ответы на вопросы по теме доклада/презентации	до 25

Оценка «зачтено» выставляется, если набрано более 75%.

2.3 Оценочные материалы 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

Контрольные вопросы
1. Дайте определения следующим терминам (согласно ИСО 9001:2000): качество, система менеджмента качества, менеджмент качества.
2. Эволюция науки менеджмента качества. Основные этапы и их характеристика.
3. Основные принципы государственной политики по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья.
4. Каково документальное подтверждение надлежащего качества и безопасности пищевых продуктов, продовольственного сырья и сопутствующих материалов?
5. Каковы цели государственного регулирования качества продуктов и продовольственного сырья? Какими законодательными актами РФ нормируется деятельность государства в области регулирования качества и безопасности?
6. Принципы формирования группы качества на этапе подготовки к сертификации.
7. Назначение стандарта ИСО 9001:2008 «Системы менеджмента качества. Требования» Эволюция международных стандартов ИСО серии 9000.
8. Иерархия документации системы менеджмента качеством.
9. Системы менеджмента, построенные на основе принципов ХАССП.
10. Принципы ХАССП.
11. Классификация опасных факторов.
12. Структура документации системы менеджмента качества. Руководство по качеству.
13. Структура документации системы менеджмента качества. Документированные процедуры. Обязательные процедуры.
14. Структура документации системы менеджмента качества. Записи по качеству.
15. Политика и цели предприятия в области качества.
16. Характеристика этапов работы по созданию и внедрению системы менеджмента качества на предприятии.
17. Организационная структура проекта системы менеджмента качества.
18. Способы оценивания системы менеджмента качества. Аудит.
19. Способы оценивания системы менеджмента качества. Анализ со стороны руководства.
20. Способы оценивания системы менеджмента качества. Самооценка.
21. Роль высшего руководства предприятия в системе менеджмента качества.
22. Сертификация системы менеджмента качества.
23. Всеобщее управление качеством (TQM).
24. Нормативно-правовые акты России и Таможенного союза по безопасности пищевых продуктов.
25. Технический регламент ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

26. Определение критических точек контроля производства
27. Понятие критических пределов КТК. Принципы установления критических пределов
28. Принципы установления процедур мониторинга критических точек контроля.
29. Изложите суть процедуры установления корректирующих действий при выявлении выхода за критические пределы
30. В чем заключается проведение процедуры по верификации?
31. Дайте определения следующим терминам (согласно ИСО 9001:2000): качество, система менеджмента качества, менеджмент качества.
32. Эволюция науки менеджмента качества. Основные этапы и их характеристика.
33. Основные принципы государственной политики по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья.
34. Каково документальное подтверждение надлежащего качества и безопасности пищевых продуктов, продовольственного сырья и сопутствующих материалов?
35. Каковы цели государственного регулирования качества продуктов и продовольственного сырья? Какими законодательными актами РФ нормируется деятельность государства в области регулирования качества и безопасности?
36. Принципы формирования группы качества на этапе подготовки к сертификации.
37. Назначение стандарта ИСО 9001:2008 «Системы менеджмента качества. Требования» Эволюция международных стандартов ИСО серии 9000.
38. Иерархия документации системы менеджмента качеством.
39. Системы менеджмента, построенные на основе принципов ХАССП.
40. Принципы ХАССП.
41. Классификация опасных факторов.
42. Структура документации системы менеджмента качества. Руководство по качеству.
43. Структура документации системы менеджмента качества. Документированные процедуры. Обязательные процедуры.
44. Структура документации системы менеджмента качества. Записи по качеству.
45. Политика и цели предприятия в области качества.
46. Характеристика этапов работы по созданию и внедрению системы менеджмента качества на предприятии.
47. Организационная структура проекта системы менеджмента качества.

Критерии оценивания:

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

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

- «Оценивание результатов тестирования:
- «отлично» - 90-100 % правильных ответов;
- «хорошо» - 80-90 % правильных ответов;
- «удовлетворительно» - 60-80 % правильных ответов;
- «неудовлетворительно» - 59 % и меньше правильных ответов.

