

Приложение к рабочей программе дисциплины Менеджмент качества технологических процессов

Направление подготовки – 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль – Технология рыбы и рыбных продуктов
Учебный план 2016 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 практическим работам), ФОС для проведения промежуточной аттестации (зачет дифференцированный), состоящий из вопросов, требующих устного 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	Проверка конспекта лекций (его ведение)	Защита отчетов по лабораторным работам	Активность на практических занятиях		
Тема 1. Нормативно-законодательная основа систем качества и безопасности	+	+	-	+	Опрос - устно	зачет с оценкой

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

2.2 Оценочные материалы для проведения текущего контроля

Для студентов очной формы обучения контроль усвоения лекционного материала проводится путем устного опроса по каждой теме. Оценивание ответов проводится по двухбалльной шкале (зачтено, не зачтено). Оценку «зачтено» получают студенты с правильным количеством ответов не менее чем на 61% от общего объема вопросов.

Наличие у студентов конспекта лекций является одним из условий их допуска к экзамену, если у них были пропуски лекций. Студент восстанавливает конспект самостоятельно и предъявляет преподавателю как вид отработки.

Оценка практического (семинарского) занятия определяется по результатам выполнения и защиты работы и проводится по двухбалльной системе (зачтено, не зачтено). Студент получает оценку «зачтено» за активное участие при выполнении работы, за своевременное выполнение работы, за полный и грамотно составленный отчет и за полные ответы на вопросы по содержанию работы.

Практические занятия по всем разделам выполняются по «Методическим указаниям», представленным в УМК дисциплины.

Контрольные вопросы ко всем практическим занятиям приведены в «Методических указаниях» по выполнению практических занятий.

Пример тестовых заданий

Тест 1.

Международный стандарт управления качеством –

- 1) серия стандартов ISO 9000
- 2) серия стандартов ISO 22000
- 3) серия стандартов ISO 2000
- 4) серия стандартов ISO 8000

Тест 2.

Сколько уровней документации определяет СМК?

- 1) один
- 2) два
- 3) три
- 4) четыре

Тест 3.

Ряд взаимосвязанных или взаимодействующих видов деятельности, преобразующих входные данные в выходные данные – это

- 1) аудит
- 2) процесс
- 3) контроль
- 4) система менеджмента

Тест 4.

Процедура – это

- 1) действие третьей стороны, доказывающие, что продукция, процесс или услуга прошли процесс идентификации
- 2) определенный способ выполнения деятельности или процесса
- 3) инструкция для определенного работника
- 4) все указанное верно

Тест 5.

Кем или в каком документе было сформулировано такое определение: «Качество – степень, в которой совокупность присущих характеристик выполняет требования или ожидания»?

- 1) Аристотелем
- 2) Гегелем
- 3) ISO 9001-2001
- 4) в Федеральном законе «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

Тест 6.

Риски для определения критических точек контроля могут быть:

- 1) биологические, физические, санитарные
- 2) биологические, физические, химические
- 3) химические, физические, личностные
- 4) санитарные, нормативные

Тест 7.

Процесс верификации – это

- 1) подтверждение качества продукции
- 2) подтверждение безопасности продукции
- 3) подтверждение путем предоставления объективных доказательств того, что установленные требования приняты
- 4) подтверждение путем предоставления объективных доказательств того, что установленные требования не приняты

Тест 8.

К обязательным процедурам не относится

- 1) управление документами
- 2) управление оборудованием для мониторинга
- 3) управление несоответствующей продукцией
- 4) управление персоналом

Тест 9.

Критическая точка контроля (КТК) – это

- 1) запись контролирующего оборудования

- 2) место проведения анализа
- 3) место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском
- 4) критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины

Тест 10.

Критический предел – это

- 1) критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины.
- 2) проведение запланированных наблюдений или измерений
- 3) процедура установления качественных показателей
- 4) показатели системы мониторинга

Тест 11.

В число корректирующих действий не входят

- 1) определение местонахождения продукта, не соответствующего требованиям
- 2) восстановление контроля над КТК
- 3) определение новых границ КП
- 4) исправление причины несоответствия для предотвращения повторения нарушения (поверка средств измерений, наладка оборудования и т. п.)

Тест 12.

Технологическая схема процесса должна демонстрировать информацию о

- 1) последовательности и взаимодействии всех этапов производственного процесса
- 2) оборудовании, задействованном в процессе производства
- 3) этапах производства, на которых сырье, п/ф и вспомогательные материалы включаются в процесс
- 4) ответственных за проведение процессов

Тест 13.

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

- 1) производство
- 2) проектирование
- 3) подготовка производства
- 4) закупка сырья и материалов

Тест 14.

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

- 1) валидация процесса
- 2) идентификация процесса
- 3) верификация процесса
- 4) все указанное верно

Тест 15.

Какое понятие отражено определением: «Способ проявления определенной стороны качества объекта по отношению к другому объекту, с которым он вступает во взаимодействие»?

- 1) свойство
- 2) категория

3) мера

Тест 16.

Какой термин определяется как: «Совокупность свойств продукции, обуславливающая ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением?»

- 1) качество
- 2) категория
- 3) свойство

Тест 17.

Какой термин определяется как: «Совокупность характеристик объекта, относящихся к его способности удовлетворять установленные и предполагаемые потребности?»

- 1) качество
- 2) категория
- 3) свойство

Тест 18.

Какой термин определяется как: «Способность товаров более полно отвечать запросам покупателей в сравнении с другими аналогичными товарами, представленными на рынке?»

- 1) конкурентоспособность
- 2) качество
- 3) полезность

Тест 19.

Какой термин определяется как: «Свойство, определяемое эффектом, который получает потребитель от использования, эксплуатации или потребления продукции?»

- 1) полезность
- 2) конкурентоспособность
- 3) качество

Тест 20.

К какому подходу в формировании качества продукции относится принцип «Делай все правильно с самого начала?»

- 1) ориентация на потребителя
- 2) ориентация на производство
- 3) ориентация на восприятие

Тест 21.

При каком подходе к формированию качества продукции осуществляется принцип «Наибольшая польза от израсходованных денег?»

- 1) ориентация на производство
- 2) ценностная ориентация
- 3) ориентация на потребителя

Тест 22.

При каком подходе к формированию качества индивидуализация продукции является обязательной?

- 1) ориентация на продукцию
- 2) ориентация на потребителя
- 3) ориентация на производство

Тест 23.

При каком подходе к формированию качества продукции организация должна быть способной «прогнозировать и по возможности формировать новые потребности»?

- 1) ориентация на производство
- 2) ориентация на продукцию
- 3) ориентация на потребителя

Тест 24.

Какая группа показателей качества продукции характеризует свойство, проявляемое в возможности оптимизации затрат ресурсов?

- 1) экономного использования ресурсов
- 2) технологичности
- 3) транспортабельности

Тест 25.

Какие свойства определяют показатели информационной выразительности, целостности композиции, стабильности товарного вида?

- 1) эстетичность
- 2) эргономичность
- 3) технологичность

Тест 26.

Какое свойство определяет группа показателей: вероятность отказа, интенсивность восстановления, среднее время восстановления?

- 1) ремонтпригодность
- 2) долговечность
- 3) безотказность

Тест 27.

Какая функция определяет правильность действий, совершаемых в порядке надзора?

- 1) контроль
- 2) инспекция
- 3) аудит

Тест 28.

Кто из участников управления качеством должен обладать следующими достоинствами: компетентностью, эвристичностью, предикативностью, независимостью, всесторонностью?

- 1) менеджер
- 2) эксперт

Тест 29.

Что понимается под «петлей качества»?

- 1) цикл функций менеджмента качества
- 2) цикл Деминга
- 3) жизненный цикл продукции

Тест 30.

Какой принцип менеджмента качества направлен на улучшение внутренней среды организации?

- 1) системный подход к управлению

- 2) ориентация на потребителя
- 3) постоянное улучшение качества

Тест 31.

Что понимается как «скоординированная деятельность по руководству и управлению организацией в области качества»?

- 1) менеджмент качества
- 2) обеспечение качества
- 3) контроль качества

Тест 32.

Что понимается как «функция менеджмента качества, направленная на создание уверенности, что требования к качеству будут выполнены»?

- 1) обеспечение качества
- 2) управление качеством
- 3) планирование качества

Тест 33.

Что понимается как «подход к руководству организацией, нацеленный на качество, основанный на участии всех ее членов и направленный на достижение долгосрочного успеха»?

- 1) менеджмент качества
- 2) обеспечение качества
- 3) тотальный менеджмент качества

2.3 Оценочные материалы для проведения промежуточного контроля

Вид промежуточной аттестации: зачет с оценкой

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

Зачет проводится в третьем семестре.

Технология проведения зачета – устные ответы на вопросы, приведенные ниже, в равной степени охватывающие весь материал.

Примерный перечень вопросов для проведения промежуточной аттестации

Зачет с оценкой (3 семестр ОФО / 6 семестр ЗФО)

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 понятия и категории управления качеством.
4. Основные принципы государственной политики по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья.
5. Направления повышения качества продукции. Влияние научно-технического прогресса на повышение эффективности производства и качество продукции.
6. Каково документальное подтверждение надлежащего качества и безопасности пищевых продуктов, продовольственного сырья и сопутствующих материалов?
7. Каковы цели государственного регулирования качества продуктов и продовольственного сырья? Какими законодательными актами РФ нормируется деятельность государства в области регулирования качества и безопасности?

8. Принципы формирования группы качества на этапе подготовки к сертификации.
9. Понятие конкурентоспособности качества.
10. Назначение стандарта ИСО 9001:2008 «Системы менеджмента качества. Требования». Эволюция международных стандартов ИСО серии 9000.
11. Иерархия документации системы менеджмента качеством.
12. Системы менеджмента, построенные на основе принципов ХАССП.
13. Принципы ХАССП.
14. Классификация опасных факторов.
15. Структура документации системы менеджмента качества. Руководство по качеству.
16. Структура документации системы менеджмента качества. Документированные процедуры. Обязательные процедуры.
17. Структура документации системы менеджмента качества. Записи по качеству.
18. Политика и цели предприятия в области качества.
19. Характеристика этапов работы по созданию и внедрению системы менеджмента качества на предприятии.
20. Организационная структура проекта системы менеджмента качества.
21. Способы оценивания системы менеджмента качества. Аудит.
22. Способы оценивания системы менеджмента качества. Анализ со стороны руководства.
23. Способы оценивания системы менеджмента качества. Самооценка.
24. Роль высшего руководства предприятия в системе менеджмента качества.
25. Общие понятия о системе качества предприятия. «Петля качества». Требования к системе качества.
26. Сертификация системы менеджмента качества.
27. Всеобщее управление качеством (TQM).
28. Нормативно-правовые акты России и Таможенного союза по безопасности пищевых продуктов.
29. Технический регламент ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
30. Определение критических точек контроля производства.
31. Понятие критических пределов КТК. Принципы установления критических пределов.
32. Принципы установления процедур мониторинга критических точек контроля.
33. Изложите суть процедуры установления корректирующих действий при выявлении выхода за критические пределы.
34. В чем заключается проведение процедуры по верификации?
35. Проблемы российских предприятий в области качества.

Методы контроля и оценивания знаний студентов

В процессе обучения для оценки качества полученных знаний проводятся следующие контрольные мероприятия:

– *текущий контроль* – прием выполненных практических работ с последующей их защитой в виде устного опроса усвоенного материала по контрольным вопросам и выполнения индивидуальных практических заданий;

– *контрольная работа* – выполнение тестовых заданий.

Промежуточная аттестация осуществляется при сдаче дифференцированного зачета в 3 семестре.

Технология проведения зачета состоит в оценивании трех теоретических вопросов.

Критерии оценивания:

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

Оценка знаний студентов осуществляется по следующим критериям:

«Отлично» – теоретическое содержание дисциплины освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

«Хорошо» – теоретическое содержание дисциплины освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

«Удовлетворительно» – теоретическое содержание дисциплины освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

«Неудовлетворительно» – теоретическое содержание дисциплины не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом дисциплины не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий.

В ходе ответа студента на вопросы для проведения промежуточной аттестации преподаватель вправе задать уточняющие вопросы по заданной теме. Если преподаватель затрудняется в определении оценки, то он может задавать дополнительные вопросы по заданной теме.

Оценки, которые выставляются на зачете, кроме знаний, умений и навыков студентов учитывают степень сформированности у последних профессионально направленных компетенций: ПК-6 – способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции; ПК-9 – готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции; ПК-11 – способностью организовывать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения.

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

«неудовлетворительно» – менее 59%

«удовлетворительно» – 60%–74%

«хорошо» – 75%–89%

«отлично» – 90%–100%