

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович  
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет  
Дата подписания: 19.09.2021 15:00:31  
Уникальный программный ключ:  
528682d78e671e566ab07f91fa1ba2172f735a12



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Саратовский государственный аграрный университет  
имени Н.И. Вавилова»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Заведующий кафедрой  
/Молчанов А.В./  
« 21 » мая 2021 г.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

Дисциплина	Управление затратами процессов качества в производственно-технологических системах
Направление подготовки	27.03.02 Управление качеством
Направленность (профиль)	Управление качеством в производственно-технологических системах
Квалификация выпускника	Бакалавр
Нормативный срок обучения	4 года
Форма обучения	Очная
Кафедра-разработчик	Технология производства и переработки продукции животноводства
Ведущий преподаватель	Тяпаев Т.Б.

Разработчик: доцент Тяпаев Т.Б.

Саратов 2021

## Содержание

1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП .....	3
2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания .....	4
3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....	9
4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования .....	15

## 1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

В результате изучения дисциплины «Управление затратами процессов качества в производственно-технологических системах» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 27.03.02 Управление качеством, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 31.07.2020 г. №869, формируют следующие общепрофессиональные компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1

### Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Управление затратами процессов качества в производственно-технологических системах»

Компетенция		Индикаторы достижения компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП (семестр)	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства для оценки уровня сформированности компетенции
Код	Наименование				
1	2	3	4	5	6
ПК-11	Способен организовать работу по проведению внутреннего аудита системы управления качеством организации, анализировать состояние и динамику объектов деятельности с использованием необходимых методов и средств, умение выявлять и проводить оценку производительных и непроизводительных затрат	<p>ПК-11.2. Применяет навыки оценки результативности и эффективности систем управления качеством, разрабатывает корректирующие мероприятия при выявлении несоответствий</p> <p>ПК-11.3. Применяет методы выявления и оценки производительных и непроизводительных затрат, методы расчета экономической эффективности</p>	6 семестр	лекции, /практическое занятие	Устный опрос/самостоятельная работа

		деятельности в области качества, разрабатывает модели затрат на качество			
--	--	--	--	--	--

## **Профиль подготовки «Управление качеством в производственно-технологических системах»**

**Компетенция ПК-11** также формируется в ходе освоения дисциплин: Аудит качества в производственно-технологических системах, Оценка результативности и эффективности процессов производственно-технологических систем, Экономика качества, а так же при прохождении преддипломной практики, подготовки к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы.

### **2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

#### **Перечень оценочных средств**

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ОМ
1	групповая работа	средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по разделу или нескольким разделам по средству анализа конкретной ситуации.	комплект заданий по вариантам
2	устный опрос	средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде опроса студентов	вопросы по темам / разделам дисциплины
3	контрольная работа/рубежный контроль	средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.	комплект контрольных заданий по вариантам
4	зачет	служит формой проверки качества выполнения обучающимися практических работ, усвоения учебного материала практических и семинарских занятий,	вопросы для подготовки

		успешного прохождения производственной и преддипломной практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой	
5	доклад, сообщение	продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	темы докладов, сообщений
6	собеседование	средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной и рассчитанной на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	вопросы по темам дисциплины: - перечень вопросов для устного опроса - задания для самостоятельной работы

### Программа оценивания контролируемой дисциплины

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1	Качество и безопасность как основные свойства пищевой продукции. Термины и определения.	ПК-11	Устный опрос
2	Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества пищевых продуктов.	ПК-11	Устный опрос, самостоятельная работа
3	Законодательно-правовая база системы ХАССП для пищевой промышленности ЕС.	ПК-11	Устный опрос, самостоятельная работа
4	Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП в Российской Федерации.	ПК-11	Устный опрос, самостоятельная работа
5	Контроль качества пищевой продукции. Показатели качества.	ПК-11	Устный опрос, самостоятельная работа

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
6	Факторы, влияющие на качество. Контроль как одно из средств обеспечения качества. Методы и средства контроля качества.	ПК-11	Устный опрос, самостоятельная работа
7	Принципы системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных фактов и управления рисками.	ПК-11	Устный опрос, самостоятельная работа
8	Организация работ. Общие требования.	ПК-11	Устный опрос, самостоятельная работа
9	Система мониторинга. Плановый порядок наблюдений и измерений. Обнаружение нарушений. Реализация предупредительных или корректирующих воздействий. Периодичность процедур мониторинга.	ПК-11	Устный опрос, самостоятельная работа
10	Корректирующие действия.	ПК-11	Устный опрос, самостоятельная работа
11	Внедрение систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции.	ПК-11	Устный опрос, самостоятельная работа
12	Анализ рисков по диаграмме. Требования к любым организациям в «продуктовой цепи», преемственность требований. Система обеспечения безопасности пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. СМК на основе требований ГОСТ Р ИСО 9001-2015.	ПК-11	Устный опрос, самостоятельная работа
13	Форма рабочего листа контроля качества и безопасности продукции. Проблемы при внедрении системы ХАССП. Алгоритм внедрения системы ХАССП на предприятии пищевой промышленности.	ПК-11	Устный опрос, самостоятельная работа

**Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине  
«Управление затратами процессов качества в производственно-  
технологических системах» на различных этапах их формирования, описа-  
ние шкал оценивания**

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Показатели и критерии оценивания результатов обучения			
		ниже порогового уровня (неудовлетворительно)	пороговый уровень (удовлетворительно)	продвинутый уровень (хорошо)	высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6
ПК11, 6 семестр	ПК-11.2. Применяет навыки оценки результативности и эффективности систем управления качеством, разрабатывает корректирующие мероприятия при выявлении несоответствий	обучающийся не знает основы оценки результативности и эффективности систем управления качеством; не умеет разрабатывать корректирующие мероприятия при выявлении несоответствий; не владеет навыками оценки результативности и эффективности систем управления качеством, разработки корректирующих мероприятий при выявлении несоответствий	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но допускает неточности в формулировках; в целом успешное, но не системное умение разрабатывать корректирующие мероприятия при выявлении несоответствий; не системное владение навыками разработки корректирующих мероприятий при выявлении несоответствий	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей; в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение разработки корректирующих мероприятий при выявлении несоответствий; в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками оценки результативности и эффективности систем управления качеством, разработки кор-	обучающийся демонстрирует знание основ оценки результативности и эффективности систем управления качеством; умеет разрабатывать корректирующие мероприятия при выявлении несоответствий; владеет навыками оценки результативности и эффективности систем управления качеством, разработки корректирующих мероприятий при выявлении несоответствий

				ректирующ- щих меро- приятий при выявлении несоответ- ствий	
	ПК-11.3. Применяет методы выяв- ления и оцен- ки произво- дительных и непроизводи- тельных за- трат, методы расчета эко- номической эффективно- сти деятель- ности в обла- сти качества, разрабатыва- ет модели за- трат на каче- ство	обучающийся не знает методы выявления и оценки произво- дительных и не- производитель- ных затрат; не умеет выявлять и проводить оценку произво- дительных и не- производитель- ных затрат; не владеет навыка- ми расчета эко- номической эф- фективности де- ятельности в об- ласти качества, разработки мо- дели затрат на качество	обучающий- ся демон- стрирует знания толь- ко основного материала, но не знает методы оценки про- изводитель- ных и непро- изводитель- ных затрат; в целом успешное, но не системное умение вы- являть и про- водить оцен- ку произво- дительных и непроизво- дительных затрат; в це- лом успеш- ное, но со- держашее отдельные пробелы или сопровожда- ющееся от- дельными ошибками владение навыками расчета эко- номической эффективно- сти деятель- ности в обла- сти качества, разработки модели за- трат на каче- ство	обучающий- ся демон- стрирует знание мате- риала, не до- пускает су- щественных неточностей; в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы умение вы- являть и про- водить оцен- ку произво- дительных и непроизво- дительных затрат; в це- лом успеш- ное, но со- держашее отдельные пробелы или сопровожда- ющееся от- дельными ошибками владение навыками расчета эко- номической эффективно- сти деятель- ности в обла- сти качества, разработки модели за- трат на каче- ство	обучающий- ся демон- стрирует знание мате- риала, ис- черпывающе и последова- тельно, четко и логично излагает ма- териал, хо- рошо ориен- тируется в материале, не затрудня- ется с отве- том при ви- доизменении заданий; сформиро- ванное уме- ние выявлять и проводить оценку про- изводитель- ных и непро- изводитель- ных затрат; успешное и системное владение навыками расчета эко- номической эффективно- сти деятель- ности в обла- сти качества, разработки модели за- трат на каче- ство

### **3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

#### **3.1. Входной контроль**

1. Эволюция подходов к качеству.
2. Особенности концепции управления качеством.
3. Что такое управление качеством.
4. Основные принципы управления качеством.
5. Субъект, объект управления качеством.
6. Стратегия и тактика по управлению качеством.
7. Цели управления качеством.
8. Жизненный цикл продукции.
9. Факторы, влияющие на качество.
10. Статистические методы управления качеством.
11. Планирование качества.
12. Контроль качества.
13. Отдел технического контроля и их задачи.
14. Сертификация продукции.
15. Сертификация систем менеджмента качества.
16. Влияние качества продукции на конкурентоспособность.
17. Классификация показателей качества.
18. Комплексная оценка уровня качества объекта.
19. Принципы и цели стандартизации.
20. Многоаспектность качества.
21. Основные понятия и структура квалиметрии.
22. Показатели качества продукта.

#### **3.2. Доклады**

Выполнение данного вида работ позволяет сформировать у обучающегося умения и навыки работы с литературой, электронными базами данных, поиска перспективных направлений для научных исследований, оформления докладов.

Критериями оценивания доклада являются глубина разработки темы и правильность оформления.

Доклад – публичное сообщение, представляющее собой развернутое изложение на определенную тему, вид самостоятельной работы, который используется в учебных и внеаудиторных занятиях и способствует формированию навыков исследовательской работы, расширяет познавательные интересы, приучает критически мыслить. Чтобы выступление было удачным, оно должно хорошо восприниматься на слух, быть интересным для слушателей. При выступлении приветствуется активное использование мультимедийного сопровождения доклада (пре-

зентация, видеоролики, аудиозаписи). Преподаватель, практикующий такую форму отчетности, заранее предлагает список тем докладов для подготовки студентов. При подготовке доклада, в отличие от других видов студенческих работ, может использоваться метод коллективного творчества. Преподаватель может дать тему сразу нескольким обучающимся одной группы, использовать метод докладчика и оппонента. Обучающиеся могут подготовить два выступления с противоположными точками зрения и устроить дискуссию. После выступления докладчик и содокладчик, если таковой имеется, должны ответить на вопросы слушателей.

Доклад по данной программе предусмотрен в устной форме.

#### Этапы подготовки доклада:

1. Определение цели доклада (информировать, объяснить, обсудить что-то (проблему, решение, ситуацию и т.п.), спросить совета и т.п.).
  2. Подбор для доклада необходимого материала из литературных источников.
  3. Составление плана доклада, распределение собранного материала в необходимой логической последовательности.
  4. Выступление с докладом перед аудиторией в устной форме.
- Рекомендуемая тематика докладов по дисциплине приведена в таблице 5.

Таблица 5

#### Темы, рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины «Управление затратами процессов качества в производственно-технологических системах»

№ п/п	Темы
1	Анализ рисков при производстве пищевой продукции.
2	Формы регистрационно-учетных документов системы ХАССП.
3	Методы повышения конкурентоспособности организаций.
4	Семь инструментов контроля качества.

### 3.3 Практическая работа

#### Практическое занятие №5

**Тема:** Качество и конкурентоспособность продукции

**Цель:** рассмотрение влияния качества на конкурентоспособность продукции

**Вид занятия:** Работа в малых группах

**Ключевые понятия:** конкурентоспособность товара, факторы конкурентоспособности товара

#### Самостоятельная работа на практическом занятии:

№	Описание этапа	Форма отчетности
1	Обсудить критерии конкурентоспособности	Записи в тетради

2	Описать конкурентоспособность	Записи в тетради
3	Обсудить получившиеся результаты разных групп	Записи в тетради

### **Задания для самоконтроля:**

1. Конкурентное преимущество на рынке зависит от цены продукции:
  - а. да;
  - б. частично;
  - в. нет.
2. Конкурентоспособность товара определяется:
  - а. совокупностью всех свойств товара;
  - б. совокупностью свойств товара, значимых для удовлетворения потребности покупателя;
  - в. совокупностью технико-экономических свойств товара.
3. Какие факторы определяют конкурентоспособность товара:
  - а. социально-экономические;
  - б. технико-экономические;
  - в. организационные;
  - г. коммерческие;
  - д. нормативно-правовые.
4. Если необходимо оценить конкурентоспособность товара на рынке, то в качестве объектов сравнения будут выбраны:
  - а. самые известные продукты-аналоги;
  - б. все доступные продукты-аналоги;
  - в. товары-заменители;
  - г. потенциальные товары-конкуренты;
  - д. требования потребителей;
  - е. стандарты законодательства.
5. При оценке уровня качества, как объект сравнения должны выступать:
  - а. самые известные продукты-аналоги;
  - б. все доступные продукты-аналоги;
  - в. товары-заменители;
  - г. потенциальные товары-конкуренты;
  - д. требования потребителей;
  - е. стандарты законодательства.

### **3.4 Самостоятельная работа**

Тема 1. Построение дерева свойств.

Тема 2. Расчет комплексной оценки качества методами средневзвешенных.

Тема 3. Сущность систем качества.

Тема 4. Управление затратами на качество.

Тема 5. Системы документов технического регулирования в отрасли

Тема 6. Статистические методы в управлении качеством.

### **3.5 Рубежный контроль**

#### **Вопросы рубежного контроля № 1**

*Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях*

1. Качество и безопасность как основные свойства пищевой продукции. Термины и определения.
2. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества пищевых продуктов.
3. Законодательно-правовая база системы ХАССП для пищевой промышленности Европейского Сообщества.
4. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП в Российской Федерации.
5. Контроль качества пищевой продукции.
6. Показатели качества.
7. Факторы, влияющие на качество.
8. Контроль как одно из средств обеспечения качества.
9. Методы и средства контроля качества.

*Вопросы для самостоятельного изучения*

- 1) Алгоритм выполнения группировок
- 2) Правила построения дерева свойств.
- 3) Ключевые моменты взаимодействия с сотрудниками.
- 4) Признание заслуг и вознаграждение
- 5) Определение понятия «качество».
- 6) Виды комплексных показателей качества.
- 7) Базовый и интегральный показатели качества.
- 8) Методы оценки показателей качества.
- 9) Функции управления качеством.

#### **Вопросы рубежного контроля № 2**

*Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях*

1. Принципы системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных фактов и управления рисками. Организация работ. Общие требования.
2. Система мониторинга.
3. Организация работ по разработке системы ХАССП.
4. Корректирующие действия.
5. Критические контрольные точки.
6. Внутренние проверки.
7. Документация.
8. Санитарные правила и нормы, анализ риска.

9. Допустимый уровень, приемлемый риск.
10. Метод анализа рисков по диаграмме.
11. Предупреждающие действия.
12. Идентификация опасного фактора.
13. Критические контрольные точки.
14. Анализ опасных факторов.
15. Условия критической контрольной точки.
16. Алгоритм определения критических контрольных точек.
17. Метод «Древа принятия решений».
18. Сокращение количества критических контрольных точек.
19. Документирование результатов.
20. Критические пределы.
21. Критерий идентификации.
22. Критерий допустимого риска, допустимые пределы, «критические пределы».
23. Образцы эталоны, рабочий лист ХАССП.
24. Политика в области безопасности, состав рабочей группы ХАССП, функции координатора, функции технического секретаря функции консультанта.
25. Исходная информация для разработки системы.
26. Информация о производстве: блок схемы производственных процессов (контрольные параметры технологического процесса).
27. Основные факторы и предупреждающие действия.
28. Метод анализа рисков по диаграмме, предупреждающие действия, идентификация опасного фактора.
29. Допустимые пределы, «критические пределы», образцы эталоны, рабочий лист ХАССП. Система мониторинга.
30. Реализация предупредительных или корректирующих воздействий, периодичность процедур мониторинга.
31. Корректирующие действия: проверка средств измерения, наладка оборудования, изоляция несоответствующей продукции, переработка несоответствующей продукции, утилизация несоответствующей продукции несоответствующей продукции.
32. Анализ опасных факторов, условия критической контрольной точки, алгоритм определения критических контрольных точек, метод «Древа принятия решений», сокращение количества критических контрольных точек, документирование результатов.

### *Вопросы для самостоятельного изучения*

- 1) Затраты на соответствие.
- 2) Издержки на несоответствие.
- 3) Принципы управления качеством продукции
- 4) Организация работ по качеству
- 5) Основные цели и принципы технического регулирования.

- 6) Технические регламенты.
- 7) Диаграммы Парето.
- 8) Определение корреляционной зависимости.

### **3.6 Промежуточная аттестация**

Вид промежуточной аттестации – зачет.

Цель проведения зачета – проверка уровня усвоения знаний и готовности к изучению нового материала.

#### **Вопросы выходного контроля (зачет)**

1. Семь инструментов управления качеством и их содержание;
2. Критерии оценки, используемые в Европейской премии по качеству;
3. Премия Правительства РФ в области качества;
4. Основные методы оценки результативности и эффективности систем менеджмента качества, их достоинства и недостатки.
5. Основные законы, определяющие законодательно-правовое обеспечение качества в РФ;
6. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
7. Условия оборотоспособности пищевых продуктов, материалов и изделий;
8. Общие принципы системы ХАССП;
9. Создание системы ХАССП;
10. Применение системы ХАССП;
11. Основные этапы внедрения системы ХАССП;
12. Управление устройствами для мониторинга и измерений;
13. Оценка удовлетворенности потребителя;
14. Управление ключевыми процессами на предприятиях пищевой промышленности;
15. Процессы жизненного цикла пищевой продукции;
16. Критерии качества и безопасности пищевых продуктов;
17. Построение блок-схемы производственных процессов;
18. Анализ рисков по диаграмме;
19. Метод «древа принятия решений» для определения критических контрольных точек;
20. Форма рабочего листа ХАССП;
21. Управление несоответствующей требованиям пищевой продукцией;
22. Отличие системы ХАССП от предшествующих систем;
23. Система мониторинга качества и безопасности пищевой продукции;
24. Корректирующие действия;
25. Оценка результативности СМК.

## **4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

### **4.1 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности**

Контроль результатов обучения, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Управление затратами процессов качества в производственно-технологических системах» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля, порядок начисления баллов и фонды контрольных заданий для текущего контроля разрабатываются кафедрой исходя из специфики дисциплины, и утверждаются на заседании кафедры.

### **4.2 Критерии оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

Компетенция сформирована на «отлично», если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками от 86 % до 100 % от уровня сформированности компетенции.

Компетенция сформирована на «хорошо», если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками от 74 % до 85 % от уровня сформированности компетенции.

Компетенция сформирована на «удовлетворительно», если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками от 60 % до 73 % от уровня сформированности компетенции.

Если обучающийся демонстрирует знания, умения и владение навыками ниже 60 % от уровня сформированности компетенции, компетенция считается не сформированной.

#### **4.2.1. Критерии оценки устного ответа при промежуточной аттестации**

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

**знания:** системы менеджмента безопасности, возможности управления ими; принципы менеджмента безопасности; требования, предъявляемые к системам безопасности; основные элементы системы менеджмента безопасности, конфигурации системы, перспективы развития, элементы управления;

**умения:** производить оценку продукции, анализировать существующие системы безопасности; разрабатывать системы менеджмента безопасности, разрабатывать и принимать решения при внедрении системы менеджмента безопасности; исследовать проблемы определения безопасности;

**владение навыками:** навыками оценки безопасности продукции; оценки

существующих систем безопасности; управления процессами, влияющими на безопасность; ведения документации системы менеджмента безопасности.

### Критерии оценки

<p><b>отлично</b></p>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание материала методов, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий;</li> <li>- умение производить оценку продукции, анализировать существующие системы безопасности; разрабатывать системы менеджмента безопасности, разрабатывать и принимать решения при внедрении системы менеджмента безопасности; исследовать проблемы определения безопасности;</li> <li>- успешное и системное владение навыками оценки безопасности продукции; оценки существующих систем безопасности; управления процессами, влияющими на безопасность; ведения документации системы менеджмента безопасности.</li> </ul>
<p><b>хорошо</b></p>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание материала, не допускает существенных неточностей;</li> <li>- в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение производить оценку продукции, анализировать существующие системы безопасности; разрабатывать системы менеджмента безопасности, разрабатывать и принимать решения при внедрении системы менеджмента безопасности; исследовать проблемы определения безопасности;</li> <li>- в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками оценки безопасности продукции; оценки существующих систем безопасности; управления процессами, влияющими на безопасность; ведения документации системы менеджмента безопасности.</li> </ul>
<p><b>удовлетворительно</b></p>	<p>обучающийся демонстрирует:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала;</li> <li>- в целом успешное, но не системное умение производить оценку продукции, анализировать существующие системы безопасности; разрабатывать системы менеджмента безопасности, разрабатывать и принимать решения при внедрении системы менеджмента безопасности; исследовать проблемы определения безопасности;</li> <li>- в целом успешное, но не системное владение навыками оценки безопасности продукции; оценки существующих систем безопасности; управления процессами, влияющими на безопасность; ведения документации системы менеджмента безопасности.</li> </ul>
<p><b>неудовлетворительно</b></p>	<p>обучающийся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале методов, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- не умеет производить оценку продукции, анализировать существующие системы безопасности; разрабатывать системы менеджмента безопасности, разрабатывать и принимать решения при внедрении системы менеджмента безопасности; исследовать проблемы определения безопасности;</li> <li>- обучающийся не владеет навыками оценки безопасности продукции; оценки существующих систем безопасности; управления процессами, влияющими на безопасность; ведения документации системы менеджмента безопасности</li> </ul>
--	---

#### 4.2.2. Критерии оценки практических работ

При выполнении практических работ обучающийся демонстрирует:

**знания:** системы менеджмента безопасности, возможности управления ими; принципы менеджмента безопасности; требования, предъявляемые к системам безопасности; основные элементы системы менеджмента безопасности, конфигурации системы, перспективы развития, элементы управления;

**умения:** производить оценку продукции, анализировать существующие системы безопасности; разрабатывать системы менеджмента безопасности, разрабатывать и принимать решения при внедрении системы менеджмента безопасности; исследовать проблемы определения безопасности;

**владение навыками:** навыками оценки безопасности продукции; оценки существующих систем безопасности; управления процессами, влияющими на безопасность; ведения документации системы менеджмента безопасности.

#### Критерии оценки выполнения практических работ

<b>отлично</b>	обучающийся демонстрирует: своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировали его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Продемонстрировано знание и владение навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа международно-политической практики. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Тетрадь заполнена в соответствии с требованиями практической работы.
<b>хорошо</b>	обучающийся демонстрирует: смысловую цельность, связность и последовательность изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Тетрадь заполнена в соответствии с требованиями практической работы.
<b>удовлетворительно</b>	обучающийся демонстрирует: достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимание базовых основ и теоретического обоснования выбранной темы. При-

	влечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы. Тетрадь заполнена в соответствии с требованиями практической работы не до конца или с 2 ошибками.
<b>неудовлетворительно</b>	у обучающегося: работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок смыслового содержания раскрываемой проблемы. Тетрадь не заполнена или заполнена не правильно.

#### 4.2.3. Критерии оценки самостоятельных работ

При выполнении самостоятельных работ обучающийся демонстрирует:

**знания:** системы менеджмента безопасности, возможности управления ими; принципы менеджмента безопасности; требования, предъявляемые к системам безопасности; основные элементы системы менеджмента безопасности, конфигурации системы, перспективы развития, элементы управления;

**умения:** производить оценку продукции, анализировать существующие системы безопасности; разрабатывать системы менеджмента безопасности, разрабатывать и принимать решения при внедрении системы менеджмента безопасности; исследовать проблемы определения безопасности;

**владение навыками:** навыками оценки безопасности продукции; оценки существующих систем безопасности; управления процессами, влияющими на безопасность; ведения документации системы менеджмента безопасности

#### Критерии оценки выполнения самостоятельных работ

<b>отлично</b>	обучающийся демонстрирует: ответ показывая глубокое и систематическое знание всего программного материала и структуры конкретного вопроса, а также основного содержания и новаций лекционного курса по сравнению с учебной литературой. Обучающийся демонстрирует отчетливое и свободное владение концептуально-понятийным аппаратом, научным языком и терминологией соответствующей научной области. Знание основной литературы и знакомство с дополнительно рекомендованной литературой. Логически корректное и убедительное изложение ответа.
<b>хорошо</b>	обучающийся демонстрирует: ответ показывая глубокое и систематическое знание всего программного материала и структуры конкретного вопроса, а также основного содержания и новаций лекционного курса по сравнению с учебной литературой. Обучающийся демонстрирует отчетливое и свободное владение концептуально-понятийным аппаратом, научным языком и терминологией соответствующей научной области. Знание основной литературы и знакомство с дополнительно рекомендованной литературой. Логически корректное и убедительное изложение ответа.
<b>удовлетворительно</b>	обучающийся демонстрирует: фрагментарные, поверхностные знания важнейших разделов программы и содержания лекционного

	курса; затруднения с использованием научно-понятийного аппарата и терминологии учебной дисциплины; неполное знакомство с рекомендованной литературой; частичные затруднения с выполнением предусмотренных программой заданий; стремление логически определенно и последовательно изложить ответ.
<b>неудовлетворительно</b>	обучающийся демонстрирует: незнание, либо отрывочное представление о данной проблеме в рамках учебно-программного материала; неумение использовать понятийный аппарат; отсутствие логической связи в ответе.

*Разработчик(и): доцент, Тяпаев Т.Б.*

  
(подпись)