Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 23.09.2024 09:26:40
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Приложение 1

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./
«09» 03 2022 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Дисциплина	**УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРОДУКЦИИ**
Направление подготовки	**19.04.03 Продукты питания животного происхождения**
Направленность (профиль)	**Биотехнологии в мясомолочной индустрии**
Квалификация выпускника	**магистр**
Нормативный срок обучения	**2 года**
Форма обучения	**Очная**
Кафедра-разработчик	**Технология производства и переработки продукции животноводства**
Ведущий преподаватель	**Левина Т.Ю., доцент**

Разработчик: доцент, Левина Т.Ю. _____ (подпись)

Саратов 2022

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 ……....6

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.....……..……..……..…….11

4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы их формирования ……..18

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

В результате изучения дисциплины «Управление качеством продукции» обучающиеся, в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 11.08.2020 г. № 937, формируют следующие компетенции:

«способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения» (ОПК-2);

«способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений» (ОПК-3);

«управляет испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях» (ПК-2);

«способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда» (ПК-5).

Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины «Управление качеством продукции»

Таблица 1

Компетенция		Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающий должен знать, уметь, владеть)	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
ОПК-2	Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК-2.1 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения ОПК-2.2 Рассматривает основные приоритеты госу-	3	лабораторные занятие, практические занятия	лабораторная работа, устный опрос, письменный опрос, тестирование

		дарственных программ по здоровому питанию для конструирования продуктов питания с заданными свойствами и составом			
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	ОПК-3.1 Оценивает риски и управляет качеством путем использования современных методов на уровне международных стандартов	3	лабораторные занятие, практические занятия	лабораторная работа, устный опрос, письменный опрос, тестирование
ПК-2	Управляет испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-2.1 Проводит стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	3	лабораторные занятие, практические занятия	лабораторная работа, устный опрос, письменный опрос, тестирование
ПК-5	Способен разрабатывать предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышение производительности труда	ПК-5.1 Предлагает рациональные технологии производства продуктов из сырья животного происхождения для специализированного питания ПК-5.2 Разрабатывает предложения по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продук-	3	лабораторные занятие, практические занятия	лабораторная работа, устный опрос, письменный опрос, тестирование

		ции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда			

Направленность (профиль) «Биотехнологии в мясомолочной индустрии»

Компетенция ОПК-2– также формируется в ходе освоения дисциплин: «Биотехнология в производстве продуктов питания мясомолочной индустрии», «Методология проектирования мясных и молочных продуктов с заданными свойствами и составом», «Методологические основы разработки новых видов мясной и молочной продукции», «Математическое моделирование и анализ данных» и подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Компетенция ОПК-3– также формируется в ходе освоения дисциплин: «Стратегический менеджмент», «Методология проектирования мясных и молочных продуктов с заданными свойствами и составом» и подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Компетенция ПК-2– также формируется в ходе освоения дисциплин: «Современные методы проведения научных исследований», «Научные основы продовольственной безопасности мясных и молочных продуктов», «Разработка нормативно-технической документации на продукты питания из сырья животного происхождения», «Методологические основы разработки новых видов мясной и молочной продукции», «Физико-химические процессы при производстве и хранении мясных продуктов», «Физико-химические процессы при производстве и хранении молочных продуктов», «Физико-химические и биотехнологические методы обработки молочного сырья», «Физико-химические и биотехнологические методы обработки мясного сырья», «Современные подходы в создании функциональных мясных и молочных продуктов», «Оборудование и приборы мясомолочной индустрии», а также в ходе прохождения учебной практики «Технологическая практика» и производственных практик «Научно-исследовательская практика», «Преддипломная практика» и подготовки к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

Компетенция ПК-5– также формируется в ходе освоения дисциплин: «Биотехнология в производстве продуктов питания мясомолочной индустрии», «Использование биологически активных добавок в производстве мясных и молочных продуктов», «Современные подходы в создании функциональных мясных и молочных продуктов», «Особенности документооборота и учета на предприятиях мясомолочной индустрии», а также в ходе прохождения учебной практики «Технологическая практика» и производственных практик «Научно-исследовательская практика», «Преддипломная практика» и подготовки к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы.

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

Перечень оценочных средств

Таблица 2

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ОМ
1	устный опрос	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 к семинару - перечень вопросов для устного опроса - задания для самостоятельной работы
2	лабораторная работа	средство, направленное на изучение практического хода тех или иных процессов, исследование явления в рамках заданной темы с применением методов, освоенных на лекциях, сопоставление полученных результатов с теоретическими концепциями, осуществление интерпретации полученных результатов, оценивание применимости полученных результатов на практике	лабораторные работы
3	тестирование	метод, который позволяет выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей и других качеств личности, а также их соответствие определенным нормам путем анализа способов выполнения обучающимися ряда специальных заданий	банк тестовых заданий
4	письменный опрос	средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде написания обучающимися ответов на заранее составленные преподавателем вопросы.	вопросы рубежного, входного контроля, выходного контроля

Программа оценивания контролируемой дисциплине

Таблица 3

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
1	Понятие качества. Премии в области качества.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-2, ПК-3	устный опрос, лабораторная работа, письменный опрос
2	Конкурентоспособность предприятия.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-2, ПК-3	устный опрос
3	Управление качеством пищевой продукции.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-2, ПК-3	устный опрос, лабораторная работа.
4	История развития систем управление качеством.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-2, ПК-3	устный опрос
5	Планирование качества продуктов питания.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-2, ПК-3	устный опрос, лабораторная работа.
6	Развитие отечественных систем обеспечения качества.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-2, ПК-3	устный опрос
7	Контроль и прослеживаемость при управлении качеством пищевой продукции	ОПК-2, ОПК-3, ПК-2, ПК-3	устный опрос, лабораторная работа
8	Система прослеживаемости «Меркурий»	ОПК-2, ОПК-3, ПК-2, ПК-3	устный опрос
9	Анализ технохимического контроля на предприятиях отрасли	ОПК-2, ОПК-3, ПК-2, ПК-3	устный опрос, лабораторная работа.
10	Модель управления качеством	ОПК-2, ОПК-3, ПК-2, ПК-3	устный опрос
11	Идеология всеобщего управления качеством и другие концепции	ОПК-2, ОПК-3, ПК-2, ПК-3	устный опрос, лабораторная работа.
12	Международные стандарты ISO 9000	ОПК-2, ОПК-3, ПК-2, ПК-3	устный опрос
13	Системы менеджмента качества	ОПК-2, ОПК-3, ПК-2, ПК-3	устный опрос, лабораторная работа.
14	Системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции ХАССП и GMP	ОПК-2, ОПК-3, ПК-2, ПК-3	устный опрос
15	Основные элементы СМК. Процессы, связанные с потребителем.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-2, ПК-3	устный опрос, лабораторная работа, письменный опрос
16	Ответственность руководства в определении целей и задач в области качества.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-2, ПК-3	устный опрос
17	Процессный подход.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-2, ПК-3	устный опрос, лабораторная работа.
18	Мониторинг, анализ и улучшение процесса.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-2, ПК-3	устный опрос
19	Основные методы контроля качества. Статистические методы.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-2, ПК-3	устный опрос, лабораторная работа.
20	Основные инструменты контроля качества.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-2, ПК-3	устный опрос

№ п/п	Контролируемые разделы (темы дисциплины)	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	2	3	4
21	Развертывание функции качества при проектировании пищевых продуктов	ОПК-2, ОПК-3, ПК-2, ПК-3	устный опрос, лабораторная работа.
22	Квалиметрическое прогнозирование качества продукции	ОПК-2, ОПК-3, ПК-2, ПК-3	устный опрос
23	Основы стандартизации. Цели и задачи стандартизации по обеспечению качества продукции. Задачи, функции, цели, принципы, стандартизации.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-2, ПК-3	устный опрос, лабораторная работа.
24	Формы и методы стандартизации.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-2, ПК-3	устный опрос
25	Сертификация продукции и систем качества.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-2, ПК-3	устный опрос, лабораторная работа.
26	Правила сертификации пищевой продукции по документам системы ГОСТ Р.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-2, ПК-3	устный опрос, лабораторная работа, письменный опрос, тестирование

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине «Управление качеством продукции» на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 4

Код компетенции, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	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
ОПК-2, 3 семестр	ОПК-2.1 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	обучающийся не знает значительной части материала, плохо ориентируется в мероприятиях по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в мате-

			изложении программного материала		риале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	ОПК-2.2 Рассматривает основные приоритеты государственных программ по здоровому питанию для конструирования продуктов питания с заданными свойствами и составом	обучающийся не знает значительной части материала, плохо ориентируется в основных приоритетных государственных программ по здоровому питанию для конструирования продуктов питания с заданными свойствами и составом, допускает существенные ошибки	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание основных технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
ОПК-3, 3 семестр	ОПК-3.1 Оценивает риски и управляет качеством путем использования современных методов на уровне международных стандартов	обучающийся не знает значительной части материала, плохо ориентируется в рисках и управления качеством путем использования современных методов на уровне международных стандартов	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание современных методов на уровне международных стандартов, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий

ПК-2, 3 семестр	ПК-2.1 Проводит стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в сертификационных испытаниях при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание сертификационных испытаний при производстве продуктов питания животного происхождения для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
ПК-5, 3 семестр	ПК-5.1 Предлагает рациональные технологии производства продуктов из сырья животного происхождения для специализированного питания	обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в технологии производства продуктов из сырья животного происхождения для специализированного питания	обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей	обучающийся демонстрирует знание технологии производства продуктов из сырья животного происхождения для специализированного питания, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий
	ПК-5.2 Разрабатывает предложе-	обучающийся не знает значительной части	обучающийся демонстрирует	обучающийся демонстрирует	обучающийся демонстрирует знание эффек-

	ния по повышению эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда	программного материала, плохо ориентируется в эффективности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда	знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала	знание материала, не допускает существенных неточностей	тивности технологического процесса производства, снижению трудоемкости производства продукции, сокращению расхода сырья, материалов, энергоресурсов и повышению производительности труда, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий

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

Цель проведения входного контроля: проверить исходный уровень знаний обучающегося, его готовность к изучению данной дисциплины, а также оценить остаточные знания по предыдущим изучаемым дисциплинам.

Примерный перечень вопросов

1. Понятие «качество»;
2. Понятие «свойство»;
3. Понятие «показатель качества продукции»;
4. Отличительные особенности 5- и 9-балльных шкал органолептической оценки качества;
5. Классификация основных факторов, влияющих на качество продукции;
6. Качественные показатели мяса и мясных продуктов;
7. Показатели качества, определяемые с помощью зрения;
8. Показатели качества, определяемые с помощью глубокого осязания (нажима);
9. Показатели качества, определяемые осязанием (в полости рта);
10. Определение показателей качества целого продукта;

11. Определение показателей качества разрезанного продукта;
12. Факторы, способствующие формированию качества;
13. Понятие «дефект»;
14. Назначение НАССР;
15. Принципы НАССР;
16. ККТ в технологии сырокопченых колбас.

3.2. Лабораторная работа

Лабораторные занятия играют важную роль в выработке у обучающихся навыков применения полученных знаний для проведения лабораторных работ. Лабораторные работы развивают научное мышление у обучающихся, позволяют проверить их знания усвоенного материала.

Тематика лабораторных работ установлена в соответствии с ФГОС ВО и рабочей программой по дисциплине «Управление качеством продукции» по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

Требования к устному отчету по лабораторным работам:

1. Знания основных понятий по теме лабораторного занятия.
2. Владение терминами и использование их при ответе.
3. Умение объяснить сущность проведения опыта, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы.
4. Владение монологической речью, логичность и последовательность ответа, умение отвечать на поставленные вопросы.

Перечень тем лабораторных работ:

1. Понятие качества. Премии в области качества.
2. Управление качеством пищевой продукции.
3. Планирование качества продуктов питания.
4. Контроль и прослеживаемость при управлении качеством пищевой продукции.
5. Анализ технохимического контроля на предприятиях отрасли.
6. Идеология всеобщего управления качеством и другие концепции.
7. Системы менеджмента качества.
8. Основные элементы СМК. Процессы, связанные с потребителем.
9. Процессный подход.
10. Основные методы контроля качества. Статистические методы.
11. Развертывание функции качества при проектировании пищевых продуктов.
12. Основы стандартизации. Цели и задачи стандартизации по обеспечению качества продукции. Задачи, функции, цели, принципы, стандартизации.
13. Сертификация продукции и систем качества.

Лабораторные работы выполняются в соответствии с Методическими указаниями по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Управление качеством продукции».

3.3. Текущий контроль

Целью проведения рубежного контроля является проверка знаний по основным разделам дисциплины «Управление качеством продукции».

Вопросы рубежного контроля №1

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Дать определение «продукция», «свойство продукции», «качество продукции»;
2. Показатели качества: единичные, комплексные, интегральные, базовые, относительные, обобщенные;
3. Показатели назначения;
4. Показатели надежности;
5. Эргономические показатели;
6. Эстетические, экологические показатели;
7. Показатели транспортабельности, патентно-правовые, безопасности;
8. Методы определения качества по способу получения информации;
9. Методы определения качества по источникам получения информации;
10. Дифференциальный метод количественной оценки уровня качества;
11. Комплексный метод количественной оценки уровня качества;
12. Смешанный метод количественной оценки уровня качества;
13. Технический контроль качества;
14. Статистические методы анализа качества.

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Определение и пример номинального и предельного значений показателей качества;
2. Характеристика измерительных методов;
3. Классификация основных факторов, влияющих на качество продукции;
4. Модель, предложенная А.М. Бражниковым для оценки качества мясных продуктов.

Вопросы рубежного контроля № 2

Вопросы, рассматриваемые на аудиторных занятиях

1. Дать определение понятиям: «управление качеством», «Субъект управления», «жизненный цикл продукции», «принцип управления», «функция управления», «управляющее мероприятие»;
2. Комплексные системы управления качеством продукции;
3. Петля качества;
4. Модель управления качеством;
5. Международные стандарты ИСО серии 9000 на системы качества;
6. Особенности управления качеством на российских предприятиях;
7. Основные принципы сертификации систем качества;
8. Структура Регистра;
9. Сертификация систем качества;
10. Этапы оценки системы качества;
11. Сертификация производств;

Вопросы для самостоятельного изучения

1. Факторы, способствующие формированию качества;
2. Основные факторы формирования качества пищевых продуктов;
3. Виды дефектов: по возможности обнаружения, по значимости;
4. Тенденции повышения качества мясной продукции в РФ.

3.4. Промежуточная аттестация

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения по дисциплине «Управление качеством продукции» установлена промежуточная аттестация в виде зачета в 3 семестре.

Вопросы, выносимые на зачет

1. Дать определение «продукция», «свойство продукции», «качество продукции»;
2. Показатели качества: единичные, комплексные, интегральные, базовые, относительные, обобщенные;
3. Показатели назначения;
4. Показатели надежности;
5. Эргономические показатели;
6. Эстетические, экологические показатели;
7. Показатели транспортабельности, патентно-правовые, безопасности;
8. Методы определения качества по способу получения информации;
9. Методы определения качества по источникам получения информации;
10. Дифференциальный метод количественной оценки уровня качества;
11. Комплексный метод количественной оценки уровня качества;
12. Смешанный метод количественной оценки уровня качества;
13. Технический контроль качества;
14. Статистические методы анализа качества.
15. Определение и пример номинального и предельного значений показателей качества;
16. Характеристика измерительных методов;
17. Классификация основных факторов, влияющих на качество продукции;
18. Модель, предложенная А.М. Бражниковым для оценки качества мясных продуктов.
19. Дать определение понятиям: «управление качеством», «Субъект управления», «жизненный цикл продукции», «принцип управления», «функция управления», «управляющее мероприятие»;
20. Комплексные системы управления качеством продукции;
21. Петля качества;
22. Модель управления качеством;
23. Международные стандарты ИСО серии 9000 на системы качества;
24. Особенности управления качеством на российских предприятиях;
25. Основные принципы сертификации систем качества;

26. Структура Регистра;
27. Сертификация систем качества;
28. Этапы оценки системы качества;
29. Сертификация производств;
30. Факторы, способствующие формированию качества;
31. Основные факторы формирования качества пищевых продуктов;
32. Виды дефектов: по возможности обнаружения, по значимости;
33. Тенденции повышения качества мясной продукции в РФ.

3.4.1 Контроль остаточных знаний

Контроль остаточных знаний проводится после изучения дисциплины и промежуточной аттестации обучающегося в форме письменного тестирования. Целью проведения данного контроля является оценка остаточных знаний, полученных в ходе изучения данной дисциплины и готовности обучающегося использовать эти знания в практической деятельности.

Пример вариантов тестирования:

1. Уровень качества продуктов с товароведной точки зрения определяется ###

+: стандартами

2. Назовите метод основанный на использовании технических измерительных средств ###

+:измерительный

3. Назовите метод основанный на подсчете числа определенных событий, предметов или затрат ###

+:регистрационный

4. Назовите метод основанный на использовании теоретических или эмпирических зависимостей ###

+:расчетный

5. Количественное или качественное выражение свойств продукции это ###

+:показатель качества

6. Относительная характеристика, определяемая путем сопоставления действительных значений показателей с базовыми значениями тех же показателей это ###

+:уровень качества товаров

7. БИП – это ###

+:бездефектное изготовление продукции

8. Совокупность управляющих органов и объектов управления, взаимодействующих с помощью материально-технических и информационных средств при управлении качеством продукции это ###

+:система управления качеством продукции

9. Проверка соответствия показателей качества продукции установленным требованиям это ###

+:контроль качества продукции

10. Область науки, предметом которой являются количественные методы оценки качества продукции это ###

+:квалиметрия

11. Качество выпускаемой продукции устанавливают сотрудники ###

+:ОПВК

12. В состав отделов производственно-ветеринарного контроля входят:

+:работники ветеринарной службы

+:специалисты производственной лаборатории

+:контролеры

-:персонал цеха

-:вспомогательный персонал цеха

13. Качество исходного сырья в мясной отрасли определяется:

+:рационом питания животных

+:породой, возрастом, полом

+:экологической чистотой сырья

-:качеством оборудования

14. Органолептическая оценка качества мяса имеет ### бальную шкалу

+: 9

15. Главными показателями качества мяса являются

+:цвет

+:вкус

+:аромат

-:содержание белка

-:содержание незаменимых аминокислот

16. Органолептические показатели мяса в первую очередь представляют интерес для ###

+:потребителя

17. На мясоперерабатывающих предприятиях малой мощности контроль за санитарным благополучием продуктов осуществляет:
+:ветеринарная служба
-:ОПВК
-:мастер цеха
-:технолог
-:главный инженер

18. Соответствие продукции требованиям стандартов, ТУ на предприятиях малой мощности устанавливает
+:главный инженер
+:начальник цеха
-:заведующий лабораторией
-:ветеринарный врач
-:трихинеллоскопист

19. Технологический контроль проводят периодически ### раз в смену
+:4-5

20. Целью технологического контроля является…
+:обеспечение точного соблюдения режимов производственных процессов
-:профилактика микробиального загрязнения сырья
-:строгое соблюдение правил личной гигиены работниками предприятия
-:проведение специальных физико-химических исследований сырья
-:строгое соблюдение правил санитарии производства

21. Право контроля за соблюдением технологических режимов также имеет ###
+: ОПВК

22. Клейма наносимые на туши удостоверяют…
+:доброкачественность
+:категорию упитанности
+:вид мяса
-:наименование предприятия
-:время выработки

23. Различают следующие показатели качества продукции ###
+:единичный
+:комплексный
+:определяющий
+:интегральный
-:дифференциальный
-:органолептический

24. Назовите метод основанный на анализе восприятия органов чувств ###
+:органолептический

25. В зависимости от источника информации методы определения значений показателей качества продукции разделяется на ###
+:традиционные
+:социологические
-:звуковые
-:регистрационные

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 обучающихся, этапов и уровня формирования компетенций по дисциплине «Управление качеством продукции» осуществляется через проведение входного, текущего, рубежных, выходного контролей и контроля самостоятельной работы.

Формы текущего, промежуточного и итогового контроля и контрольные задания 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

Описание шкалы оценивания достижения компетенций по дисциплине приведено в таблице 5.

Таблица 5

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)			Описание
высокий	«отлично»	«зачтено»	«зачтено (отлично)»	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, обучающийся проявляет творче-

Уровень освоения компетенции	Отметка по пятибалльной системе (промежуточная аттестация)			Описание
				ские способности в понимании, изложении и использовании материала
базовый	«хорошо»	«зачтено»	«зачтено (хорошо)»	Обучающийся обнаружил полное знание учебного материала, успешно выполняет предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе
пороговый	«удовлетворительно»	«зачтено»	«зачтено (удовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил знания основного учебного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляется с выполнением практических заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя
–	«неудовлетворительно»	«не зачтено»	«не зачтено (неудовлетворительно)»	Обучающийся обнаружил пробелы в знаниях основного учебного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой практических заданий, не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании образовательной организации без дополнительных занятий

4.2.1. Критерии оценки устного (письменного) ответа при промежуточной аттестации

При ответе на вопрос обучающийся демонстрирует:

знания: методологии и терминологии управления качеством, современные методы исследования, технологию производства продукции, особенности существующих систем управления и обеспечения качества, современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах, методики исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

умения: ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения, применять знания современных методов исследований, собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные, осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельно-

сти и экологической чистоты, адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов.

владение навыками: ориентировки в постановке задачи и определения средства ее решения, навыками поиска и принятия оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты, навыками самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов.

Критерии оценки

отлично	обучающийся демонстрирует: – знание методологии и терминологии управления качеством, современные методы исследования, технологию производства продукции, особенности существующих систем управления и обеспечения качества, современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах, методики исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, практики применения материала, исчерпывающе и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий; – умение ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения, применять знания современных методов исследований, собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные, осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты, адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов, используя современные методы и показатели такой оценки; - успешное и системное владение навыками чтения и оценки данных ориентировки в постановке задачи и определения средства ее решения, навыками поиска и принятия оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты, навыками самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов.
хорошо	обучающийся демонстрирует: – знание материала, не допускает существенных неточностей; – в целом успешное, но содержащие отдельные пробелы, уме-

	ние ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения, применять знания современных методов исследований, собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные, осуществлять поиск и принятие оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты, адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов, используя современные методы и показатели такой оценки; - в целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками чтения и оценки данных чтения и оценки данных ориентировки в постановке задачи и определения средства ее решения, навыками самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции при выполнении исследований в области проектирования новых продуктов
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: – знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности, допускает неточности в формулировках, нарушает логическую последовательность в изложении программного материала; – в целом успешное, но не системное умение ориентироваться в постановке задачи, применять знания современных методов исследований, интерпретировать необходимые данные, адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов, используя современные методы и показатели оценки; – в целом успешное, но не системное владение навыками чтения и оценки данных чтения и оценки данных ориентировки в постановке задачи и определения средства ее решения, навыками поиска и принятия оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты
неудовлетворительно	обучающийся: – не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в методологии и терминологии управления качеством, современные методы исследования, технологию производства продукции, особенности существующих систем управления и обеспечения качества, современные достижения науки и передовой технологии в научно-исследовательских работах, не знает практику применения материала, допускает существенные ошибки; – не умеет использовать методы и приемы ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения, применять знания современных методов исследований, собирать, обрабатывать с использованием современ-

	ных информационных технологий, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство заданий, предусмотренных программой дисциплины, не выполнено; – обучающийся не владеет навыками чтения и оценки данных чтения и оценки данных чтения и оценки данных ориентировки в постановке задачи и определения средства ее решения, навыками поиска и принятия оптимальных решений при создании продукции с учетом требований качества и стоимости, а также сроков исполнения, безопасности жизнедеятельности и экологической чистоты

4.2.2. Критерии оценки выполнения тестовых заданий

При выполнении тестовых заданий обучающийся демонстрирует:

знания: методологии и терминологии управления качеством, современные методы исследования, технологию производства продукции, особенности существующих систем управления и обеспечения качества.

Критерии оценки выполнения тестовых заданий

отлично	обучающийся демонстрирует: – прочные знания, умения и навыки, количество правильных ответов составляет от 86 % до 100 % от максимального количества;
хорошо	обучающийся демонстрирует: – хорошие знания, умения и навыки, количество правильных ответов составляет от 74 % до 85 % от максимального количества;
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: – посредственные знания, умения и навыки, количество правильных ответов составляет от 60 % до 73 % от максимального количества;
неудовлетворительно	обучающийся демонстрирует: – не прочные знания, умения и навыки, количество правильных ответов составляет менее 60 % от максимального количества.

4.2.3. Критерии оценки выполнения лабораторных работ

При выполнении лабораторных работ обучающийся демонстрирует:

знания: методологии и терминологии управления качеством, современные методы исследования, технологию производства продукции, особенности существующих систем управления и обеспечения качества.

умения: ориентироваться в постановке задачи и определять, каким образом следует искать средства ее решения, применять знания современных методов исследований, адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов.

владение навыками: ориентировки в постановке задачи и определения средства ее решения.

Критерии оценки выполнения лабораторных работ

отлично	обучающийся демонстрирует: - работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения опытов и измерений; в отчете правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления; правильно ответил на все контрольные вопросы.
хорошо	обучающийся демонстрирует: - выполнение требований к оценке 5, но было допущено два - три недочета, не более одной негрубой ошибки и одного недочета.
удовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; если в ходе проведения опыта и измерений были допущены ошибки.
неудовлетворительно	обучающийся демонстрирует: - объем выполненной части работы не полностью и если опыты, измерения, вычисления, наблюдения производились неправильно.

Разработчик: доцент, Левина Т.Ю. _____

(подпись)