Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Дисциплины Б1.В.08 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции»

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль «Технология продуктов общественного питания»

Программа подготовки прикладной бакалавриат

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Дисциплины Б.1.В.08 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции»

№ п/п	Контролируемые разделы дисциплины	Код индикатора достижения компетенций	Наименование оценочного средства и иных материалов	Кол-во
1	В целом	ПК-4.4	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины	1
2			Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	4
3			Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины	3
4			Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	3

1 ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ПК-4	Способностью осуществлять контроль технологических параметров производства продуктов питания и управления качеством сырья и полуфабрикатов	ПК-4.4 Внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции	Знать: нормативную документацию на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации; Уметь: применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции; Владеть: методами определения параметров, определяющих степень соблюдения норм производственной санитарии и качества продукции на предприятии.

2 ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются 4-балльной шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

2.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
1	**2**	**3**	**4**	**5**
Знать нормативную документацию на качество продуктов пи-	Фрагментарные знания нормативной документации на качество продуктов пи-	Неполные знания нормативной документации на качество продуктов пита-	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания нормативной	Сформированные и систематические знания нормативной докумен-

тания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации (ПК-4.4)	тания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации / Отсутствие знаний	ния из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации	документации на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации	тации на качество продуктов питания из растительного сырья в процессе производства, хранения и реализации
Уметь применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции (ПК-4.4)	Фрагментарное умение применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции	Успешное и систематическое умение применять нормативно-правовые акты в области обеспечения производства безопасной продукции
Владеть методами определения параметров, определяющих степень соблюдения норм производственной санитарии и качества продукции на предприятии (ПК-4.4)	Фрагментарное владение методами определения параметров, определяющих степень соблюдения норм производственной санитарии и качества продукции на предприятии / Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое владение методами определения параметров, определяющих степень соблюдения норм производственной санитарии и качества продукции на предприятии	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками владение методами определения параметров, определяющих степень соблюдения норм производственной санитарии и качества продукции на предприятии	Успешное и систематическое владение методами определения параметров, определяющих степень соблюдения норм производственной санитарии и качества продукции на предприятии

2.3 Описание показателей и критериев оценивания компетенций дисциплины в форме зачёта с оценкой

Освоение дисциплины оценивается в форме экзамена 4-балльной шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

2.4.1 Описание показателей и критериев оценивания компетенций дисциплины в форме зачёта с оценкой

Оценка	Критерии
Отлично	ответы на вопросы четкие, обоснованные и полные, проявлена готовность к дискуссии, студент демонстрирует высокий уровень владения знаниями, умениями и навыками соответствующих компетенций, что позволяет ему решать широкий круг типовых и нетиповых задач, студент проявил высокую эрудицию и свободное владение материалом дисциплины
Хорошо	ответы на вопросы преимущественно правильные, но недостаточно четкие, студент способен самостоятельно воспроизводить и применять соответствующие знания, умения и навыки для решения типовых задач дисциплины, может выполнять поиск и использование новой информации для выполнения новых профессиональных действий на основе полностью освоенных знаний, умений и навыков соответствующих компетенций
Удовлетворительно	ответы на вопросы не полные, на некоторые ответ не получен, знания, умения, навыки сформированы на базовом уровне, студенты частично, с помощью извне (например, с использованием наводящих вопросов, ассоциативного ряда понятий и т.д.) могут воспроизводить и применять соответствующие знания, умения, навыки
Неудовлетворительно	на большую часть вопросов ответы не были получены, либо они показали полную некомпетентность студента в материале дисциплины, студент не способен самостоятельно, без помощи извне, воспроизводить и применять соответствующие знания, умения, навыки или знания, умения и навыки у студента не выявлены

2.4.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций дисциплины в форме экзамена-теста

Оценка	Критерии
Отлично	85% и более правильных ответов
Хорошо	70–80% правильных ответов
Удовлетворительно	65–70% правильных ответов
Неудовлетворительно	менее 60% правильных ответов

3 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Вопросы к экзамену

1. Системы обеспечения безопасности и качества
2. Особенности интегрированных систем менеджмента
3. Нормативная база системы менеджмента безопасности пищевых продуктов
4. Требования к документации. Ответственность руководства
5. Обязательства руководства
6. Политика в области обеспечения безопасности пищевой продукции
7. Планирование системы менеджмента безопасности пищевой продукции
8. Ответственность и полномочия
9. Руководитель группы по безопасности пищевой продукции
10. Обмен информацией
11. Готовность к чрезвычайным обстоятельствам и реагирование на них
12. Анализ со стороны руководства
13. Управление ресурсами
14. Обеспечение ресурсами
15. Обучение
16. Инфраструктура
17. Производственная среда
18. Планирование и производство безопасной продукции
19. Программы обязательных предварительных мероприятий. Предварительные мероприятия, позволяющие провести анализ опасностей
20. Анализ опасностей
21. Разработка производственных программ обязательных предварительных мероприятий
22. Разработка плана ХАССП
23. Актуализация предварительной информации и документации, являющихся основой программ обязательных предварительных мероприятий и плана ХАССП
24. Планирование верификации. Управление несоответствиями
25. Валидация, верификация и улучшение системы менеджмента безопасности пищевой продукции
26. Управление мониторингом и измерениями
27. Нормативное обеспечение систем экологического менеджмента в России
28. Экологическая безопасность промышленных предприятий
29. Стандарты ИСО серии 14000 и EMA8. Системы экологического менеджмента стандарта МС ИСО 14001:2004
30. Экологическая политика
31. Планирование экологической безопасности
32. Внедрение и обеспечение функционирования системы
33. Состав Руководства по экологическому менеджменту
34. Нормативная база системы сенсорного качества
35. Сенсорная оценка продуктов питания
36. Особенности потребительской оценки продуктов питания
37. Использование сенсорной оценки в управлении качеством продукции
38. Отбор и подготовка испытателей для проведения сенсорной оценки
39. Условия проведения сенсорной оценки

3.2 Тесты промежуточного контроля

1.Качество - это поставка продукции:

a) Элитной;
b) Очень хорошей;
c) Хорошей;
d) Согласно запросам клиента;
e) Средней по уровню качества.

2.Продукция должна быть идентифицирована:

a) При приемке;
b) При запуске в производство;
c) При переходе от одного технологического этапа к дугому;
d) При конечном контроле;
e) Все вышеуказанные этапы.

3.Назовите функции менеджмента качества:

a) Финансово-бухгалтерская;
b) Постоянное улучшение;
c) Производственная;
d) Организация;
e) Планирование;
f) Коммерческая.

4.Представитель менеджмента в области качества назначается для:

a) Обеспечения внедрения и поддержания в рабочем состоянии Системы менеджмента качества согласно стандартам серии ISO 9000;
b) Представления финансовых интересов;
c) предприятия в отношениях с клиентами;
d) Отчета высшему руководству о функционировании Системы менеджмента качества;
e) Ведения записей по качеству.

5.Стандарты серии ISO 9000 появились в:

a) Пищевой промышленности;
b) Научных организациях;
c) Военной промышленности;
d) Учебных заведениях.

6.Затраты качества - это:

a) Производственные затраты;
b) Затраты, необходимые для достижения приемлемого уровня качества;
c) Затраты на устранение дефектов.

7.Назовите примеры записей качества:

a) Руководство по качеству;
b) Отчеты по внутреннему аудиту;
c) Документированные процедуры;
d) Планы качества;
e) Акты несоответствия.

8.Премиями качества, существующими в мире, являются:

a) Премия Деминга;
b) Американская премия;
c) Премия Фейгенбаума;
d) Европейская премия;
e) Премия Ишикава.

9.НАССР это:

a) Организация производства пищевых продуктов;
b) Контроль качества пищевых продуктов;
c) Идентификация критических точек контроля в производстве пищевых продуктов;
d) Использование статистических методов в производстве.

10.Действия, предпринимаемые для устранения потенциальных причин несоответствий, дефектов или других нежелательных ситуаций в целях избежания их появления - это:

a) Корректирующие действия;
b) Предупреждающие действия;
c) Оба варианта.

11.Для каждого предложения подберите нужное определение:

a) Деятельность по управлению организацией в области качества;
b) Деятельность по выполнению требований по качеству;
c) Деятельность, необходимая для обеспечения выполнения требований по качеству;
d) Деятельность по росту эффективности;
e) Выполнение требований по качеству.

А – Контроль качества; Б– Менеджмент качества; В – Обеспечение качества; Г – Соответствие; Д – Улучшение качества.

12.Назовите новые инструменты качества:

a) Диаграмма рыбного скелета;
b) Диаграмма родства;
c) Анализ Парето;
d) Средневзвешенный коэффициент качества;
e) Матричная диаграмма.

13.Стратегиями в области качества являются:

a) Стратегия развития;
b) Наступательная стратегия;
c) Стратегия постоянного улучшения;
d) Стратегия восстановления;
e) Кайзен.

14.Сколько стандартов входят в серию ISO 9000:2000:

a) Десять;
b) Четыре;
c) Один.

15.Менеджмент тотального качества - это:

a) Синоним менеджмента качества;
b) Стратегия в области качества;
c) Способ управления организацией, направленный на качество и вовлечение всех работников;
d) Деятельность кружков качества.

16.Показателями экономической эффективности ввиду роста качества продукции является:

a) Рентабельность продаж;
b) Экономический эффект;
c) Платежеспособность;
d) Дополнительная прибыль.

17.В обязанности менеджера по качеству входят:

a) Организация производственного процесса на предприятии;
b) Внедрение Системы менеджмента качества;
c) Проведение микробиологических и физико-химических анализов в лаборатории контроля качества;
d) Отчет высшему руководству о достижениях Системы качества;
e) Организация и проведение аудитов качества

18.Стандарты серии ISO 14000 предусматривают:

a) Внедрение Системы менеджмента качества на предприятии;
b) Создание и внедрение Системы менеджмента окружающей среды;
c) Совершенствование системы управления на предприятии;
d) Процедура проведения аудитов Системы качества.

19.Руководство по качеству - это:

a) Все процедуры Системы менеджмента качества;
b) Руководство по внедрению стандарта ISO;
c) Руководство по обеспечению качества;
d) Описание Системы менеджмента качества предприятия.

20.Историческими этапами развития концепции „качество” являются:

a) Эмпирический;
b) Контроль качества;
c) Менеджмент качества;
d) Улучшение качества.

21.Ксеми старым инструментам качества относятся:

a) Показатели брака;
b) Диаграмма Дерево;
c) Оценочные листы;
d) Метод PDPC;
e) Диаграмма разброса.

22.Назовите документы Системы менеджмента качества:

a) Отраслевые инструкции;
b) Руководство по качеству;
c) Нормативы;
d) Рабочие инструкции;
e) Бизнес-план.

23.Стандарт ISO 9001:2000 применим для организаций, которые:

a) Осуществляют проектирование;
b) Имеют специальные процессы;
c) Не осуществляют проектирование;
d) Все вышеуказанные случаи.

24.Принципами менеджмента качества являются:
1. Экономическая эффективность;
2. Мотивация;
3. Взаимовыгодные отношения с поставщиками;
4. Контроль качества;
5. Процессный подход.

25.Этапами внедрения Системы менеджмента качества являются :

1. Контроль качества;
2. Разработка стратегии в области качества;
3. Обучение работников;
4. Внедрение менеджмента тотального качества;
5. Оценка существующей ситуации в области качества.

26.К затратам качества относятся:

1. Прямые материальные затраты;
2. Затраты по предупреждению дефектов;
3. Коммерческие расходы;
4. Затраты на контроль;
5. Косвенные затраты.

27. Система «20 ключей» - это:

1. Справочник экономических нормативов;
2. Система обеспечения конкурентоспособности и производительности предприятия;
3. Международный стандарт качества;
4. Система управления предприятием.

4 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

1. Положение о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих образовательные программы высшего образования – программы бакалавриата, программы специалитета, программы магистратуры СМК-П-02.01-04-21 / разраб. Т.А. Лашина. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2021. – 15 с.

2. Положение о проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в условиях усиления санитарно-эпидемиологических мероприятий. СМК-П-02.01-01-20 / разраб. Т.А. Лашина. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2020. – 8 с.

3. Рабочая программа учебной дисциплины Б.1.В.8 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции» / разраб. А.Н. Глобин. – Зерноград: Азово-Черноморский инженерный институт ФГБОУ ВО Донской ГАУ, 2024. – 21 с.