# Компонент ОПОП 19.03.01 Биотехнология <u>профиль «Промышленная биотехнология»</u> наименование ОПОП

<u>Б1.В.08</u> шифр дисциплины

# ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Дисциплины (модуля)

# Современные системы менеджмента качества

\_Гроховский В.А.\_

ФИО

\_зав.кафедрой ТПП

должность

д-р.техн.наук, профессор\_

ученая степень, звание

Дубровин С.Ю.

профессор

должность

канд. техн. наук, доцент

ученая степень, звание

Утверждено на заседании кафедры Технологий пищевых производств\_

наименование кафедры

протокол № 8 от 01.03.2024

Заведующий кафедрой ТПП

В.А. Гроховский ФИО

# 1. Критерии и средства оценивания компетенций и индикаторов их достижения, формируемых дисциплиной (модулем)

		Результаты обучени	я по дисциплине (моду	улю)	Оценочные	Оценочные
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Знать	Уметь	Владеть	средства текущего контроля	средства промежуточ- ной аттеста- ции
ПК-2 Способность к управлению качеством и прослеживаемостью биотехнологической продукции для пищевой промышленности при её производстве	ИД-1 ПК-2 Осуществляет внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности в целях обеспечения требований технических регламентов к видам пищевой продукции  ИД-2 ПК-2 Способен использовать методы контроля качества выполнения технологических операций производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности  ИД-3 ПК-2 Контролирует основы технологии производства биотехнологической продукции для пищевой промышленности	- функции управления предприятием; - структуру системы управления предприятий; - особенности организационных структур управления; основные функции управления.	планировать научно-техническое развитие предприятия; - активизировать и стимулировать функций управления предприятия; - находить новые источники повышения конкурентоспособности продукции.	- типовыми элементами управленческого цикла.	- комплект заданий для выполнения и практических работ; - типовые задания по	Результаты текущего контроля
ПК-3 Способ- ность к обеспе- чению безопас- ности произ- водства био- технологиче- ской продук- ции для пище- вой промыш- ленности	ИД-1 ПК-3 Участвует в разработке и реализации политики организации в области обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества продукции.  ИД-2 ПК-3 Выявляет в пищевых продуктах, сырье и материалах содержание вредных для окружающей среды и здоровья человека веществ  ИД-3 ПК-3 Контролирует соблюдение требований охраны труда, сани-	- требования к качеству выполнения технологических операций, методы оценки рисков и управления качеством работы предприятий по производству про-	организовывать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и разрабатывать мероприятия по обеспечению промышленной безопасности;	организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и разрабатывать мероприятия по обеспечению промышленной	вариантам для выполнения контрольной работы	

	тарной и пожарной безопасности при эксплуатации техно-	дуктов питания	безопасности	
j	логического оборудования, систем безопасности и сигнали-	из сырья живот-		
	зации, контрольно-измерительных приборов и автоматики	ного происхож-		
]	производства биотехнологической продукции для пищевой	дения;		
]	промышленности			

# 2. Оценка уровня сформированности компетенций (индикаторов их достижения)

Показатели оцени-	Шкала и критерии оценки уровня сформированности компетенций (индикаторов их достижения)			
вания компетенций (индикаторов их достижения)	Ниже порогового («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый <i>(«хорошо»)</i>	Высокий («отлично»)
Полнота	Уровень знаний ниже мини-	Минимально допустимый	Уровень знаний в объёме, соот-	Уровень знаний в объёме, соответствую-
знаний	мальных требований.	уровень знаний.	ветствующем программе подго-	щем программе подготовки.
	Имели место грубые ошибки.	Допущены не грубые ошибки.	товки. Допущены некоторые погрешности.	
Наличие	При выполнении стандартных	Продемонстрированы основ-	Продемонстрированы все ос-	Продемонстрированы все основные уме-
умений	заданий не продемонстриро-	ные умения. Выполнены ти-	новные умения.	ния. Выполнены все основные и дополни-
	ваны основные умения.	повые задания с не грубыми	Выполнены все основные зада-	тельные задания без ошибок и погрешно-
	Имели место грубые ошибки.	ошибками. Выполнены все	ния с некоторыми погрешно-	стей. Задания выполнены в полном объе-
		задания, но не в полном объе-	стями. Выполнены все задания	ме без недочетов.
		ме (отсутствуют пояснения,	в полном объёме, но некоторые	
		неполные выводы)	с недочетами.	
Наличие	При выполнении стандартных	Имеется минимальный набор	Продемонстрированы базовые	Продемонстрированы все основные уме-
навыков	заданий не продемонстриро-	навыков для выполнения	навыки при выполнении стан-	ния. Выполнены все основные и дополни-
(владение опытом)	ваны базовые навыки. Имели	стандартных заданий с неко-	дартных заданий с некоторыми	тельные задания без ошибок и погрешно-
	место грубые ошибки.	торыми недочетами.	недочетами.	стей. Продемонстрирован творческий
				подход к решению нестандартных задач.
Характеристика	Компетенции фактически не	Сформированность компетен-	Сформированность компетен-	Сформированность компетенций полно-
сформированности	сформированы.	ций соответствует минималь-	ций в целом соответствует тре-	стью соответствует требованиям.
компетенции	Имеющихся знаний, умений,	ным требованиям.	бованиям. Имеющихся знаний,	Имеющихся знаний, умений, навыков в
	навыков недостаточно для	Имеющихся знаний, умений,	умений, навыков достаточно	полной мере достаточно для решения
	решения практических (про-	навыков в целом достаточно	для решения стандартных про-	сложных, в том числе нестандартных,
	фессиональных) задач.	для решения практических	фессиональных задач.	профессиональных задач.

ИЛИ Зачетное количество баллов не набрано согласно установленному диапазону	(профессиональных) задач. ИЛИ Набрано зачетное количество баллов согласно установлен-	ИЛИ Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону	ИЛИ Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону
nemony grantsony	ному диапазону	my grantasorry	

### 3. Критерии и шкала оценивания заданий текущего контроля

# 3.1 Критерии и шкала оценивания практических работ

Перечень практических работ , описание порядка выполнения и защиты работы, требования к результатам работы, структуре и содержанию отчета и т.п. представлены в методических материалах по освоению дисциплины (модуля) и в электронном курсе в ЭИОС МАУ.

Оценка/баллы	Критерии оценивания
Отлично	Задание выполнено полностью и правильно. Отчет по лабораторной/практической работе подготовлен качественно в соответствии с требованиями. Полнота ответов на вопросы преподавателя при защите работы, отсутствие необходимости в уточняющих вопросах или ответы на единичные уточняющие вопросы без каких бы то ни было затруднений.
Хорошо	Задание выполнено полностью, но нет достаточного обоснования или при верном решении допущена незначительная ошибка, не влияющая на правильную последовательность рассуждений. Все требования, предъявляемые к работе, выполнены. При защите получен ответ на базовом уровне, но при ответе на уточняющие вопросы достигнут более высокий уровень ИЛИ имелись непринципиальные неточности при ответе на вопрос.
Удовлетворительно	Задания выполнены частично с ошибками. Демонстрирует средний уровень выполнения задания на лабораторную/практическую работу. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнены. При защите был предоставлен неточный или недостаточный ответ ИЛИ потребовалось большое количество уточняющих вопросов для получения базового ответа ИЛИ обучающийся давал механически заученный ответ без понимания части его смысла, что было выявлено в ходе уточняющих вопросов, и только после них суть ответа стала понятна обучающемуся
Неудовлетворительно	Задание выполнено со значительным количеством ошибок на низком уровне. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. ИЛИ Задание не выполнено ИЛИ при защите работы не было дано правильного ответа ни на основной вопрос, ни на уточняющие ИЛИ несмотря на уточняющие вопросы, обучающий не смог понять суть ответа на основной (основные) вопрос(ы) при защите работ.

### 3.2 Критерии и шкала оценивания контрольных работ

Перечень контрольных заданий, рекомендации по выполнению представлены в методических материалах по освоению дисциплины (модуля) и в электронном курсе в ЭИОС МАУ.

### В ФОС включен типовой вариант контрольного задания.

#### Вариант 1

- 1. Что такое ранжирование показателей качества продукции?
- 2. Какие медико-биологические требования предъявляются к пищевым продуктам?
- 3. Дайте определение объекта управления качеством.
- 4. Экономические методы управления качеством продукции включают?
- 5. Что понимается под биологической ценностью пищевой продукции?

### Вариант 2

- 1. Кем проводится ранжирование показателей качества продукции?
- 2. Основная задача квалиметрии в области пищевой продукции?
- 3. Дайте определение субъекта управления качеством.
- 4. Что подразумевается под методами и средствами управления качеством продукции?
- 5. Что понимается под пищевой ценностью продукции?

#### Вариант 3

- 1. Подходы к комплексной оценке качества продукции?
- 2. Какие документы регламентируют показатели безопасности продукции?
- 3. Субъект управления качеством включает в себя?
- 4. Что подразумевается под воспитательными методами управления качеством?
- 5. Дайте определение термина свойство продукции.

#### Вариант 4

- 1. Что называется показателем качества продукции?
- 2. Подходы к ранжированию показателей качества продукции?
- 3. Что подразумевается под организационно-распорядительными методами управления качеством?
- 4. Объект управления качеством включает в себя?
- 5. Перечислите показатели биологической ценности продукции.

#### Вариант 5

- 1. Основное требование к комплексной оценке качества продукции?
- 2. Дайте определения термина качество продукции.
- 3. Что подразумевается под экономическими методами управления качеством?
- 4. Методы и средства управления качеством продукции включают в себя?
- 5. Перечислите показатели пищевой ценности продукции.

#### Вариант 6

- 1. Дайте определение термина «технико-технологическая карта».
- 2. Согласно терминологии ХАССП критической контрольной точкой называется?
- 3. Что является внешними затратами на качество продукции?

- 4. Дайте определение термина планирование качества.
- 5. Показатели назначения характеризуют?

#### Вариант 7

- 1. Дайте определение термина «Технические условия».
- 2. Согласно терминологии ХАССП опасный фактор это?
- 3. Что является внутренними затратами на качество продукции?
- 4. Дайте определение термина менеджмент качества.
- 5. Показатели состава и структуры характеризуют?

# Вариант 8

- 1. Сборник рецептур блюд, кулинарных изделий, булочных и мучных кондитерских изделий для предприятий общественного питания это?
- 2. Дайте определение термина корректирующие действия.
- 3. Что является затратами на определение качества продукции?
- 4. Дайте определения термина политика в области качества продукции.
- 5. Показатели надежности характеризуют?

## Вариант 9

- 1. Технологическая инструкция (ТИ) это?
- 2. Дайте определение термина предупреждающие действия.
- 3. Дайте определение термина затраты на обеспечение качества продукции.
- 4. Дайте определение термина управления качеством продукции.
- 5. Показатели технологичности характеризуют?

#### Вариант 10

- 1. Дайте определение термина «Программа предварительных условий обеспечения безопасности».
- 2. Согласно терминологии ХАССП риск- это?
- 3. Что является затратами на проведение предупредительных (профилактических) мероприятий в области качества?
- 4. Что включает в себя политика организации в области качества продукции?
- 5. Показатели безопасности характеризуют?

Оценка/баллы	Критерии оценивания
Отлично	Работа выполнена полностью, без ошибок (возможна одна неточность, описка, не являющаяся следствием непонимания материала).
Хорошо	Работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны, допущена одна негрубая ошибка или два-три недочета, не влияющих на правильную последовательность рассуждений.
Удовлетворительно	В работе допущено более одной грубой ошибки или более двух-трех недочетов, но обучающийся владеет обязательными умениями по проверяемой теме.
Неудовлетворительно	В работе есть грубые ошибки и недочеты ИЛИ Контрольная работа не выполнена.

4. Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю) при проведении промежуточной аттестации

Если обучающийся набрал зачетное количество баллов согласно установленному диапазону по дисциплине (модулю), то он считается аттестованным с оценкой согласно шкале баллов для определения итоговой оценки:

Оценка	Баллы	Критерии оценивания
Отлично	91 - 100	Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону
Хорошо	81 - 90	Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону
Удовлетворительно	60 - 80	Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону
Неудовлетворительно	менее 60	Зачетное количество согласно установленному диапазону баллов не набрано

**5.** <u>Задания диагностической работы</u> для оценки результатов обучения по дисциплине (модулю) в рамках внутренней независимой оценки качества образования

ФОС содержит задания для оценивания знаний, умений и навыков, демонстрирующих уровень сформированности компетенций и индикаторов их достижения в процессе освоения дисциплины (модуля).

Комплект заданий разработан таким образом, чтобы осуществить процедуру оценки каждой компетенции, формируемых дисциплиной (модулем), у обучающегося в письменной форме.

Содержание комплекта заданий включает: тестовые задания.

Комплект заданий диагностической работы

ПК-2	Способность к управлению качеством и прослеживаемостью биотехнологической
проду	кции для пищевой промышленности при её производстве
1	К какой модели управления качеством относят «совокупность методов обнаружения неслучайных факторов, позволяющих диагностировать состояние процесса, провести его корректировку в целях улучшения качества продукции»?  а) обеспечение качества;  b) оперативное управление качеством;  c) статистическое управление качеством.
2	К какой модели управления качеством относят «совокупность методов обнаружения неслучайных факторов, позволяющих диагностировать состояние процесса, провести его корректировку в целях улучшения качества продукции»?  а) обеспечение качества; b) оперативное управление качеством; c) статистическое управление качеством.
3	К какой модели управления качеством относят «совокупность методов обнаружения неслучайных факторов, позволяющих диагностировать состояние процесса, провести его корректировку в целях улучшения качества продукции»?  а) обеспечение качества; b) оперативное управление качеством; c) статистическое управление качеством
4	К какой модели управления качеством относят «совокупность методов обнаружения неслучайных факторов, позволяющих диагностировать состояние процесса, провести его корректировку в целях улучшения качества продукции»?  а) обеспечение качества;  b) оперативное управление качеством;

	с) статистическое управление качеством.
5	К какой модели управления качеством относят «совокупность методов обнаружения
	неслучайных факторов, позволяющих диагностировать состояние процесса, провести
	его корректировку в целях улучшения качества продукции»?
	а) обеспечение качества;
	b) оперативное управление качеством;
	с) статистическое управление качеством.
6	Какая функция определяет правильность действий, совершаемых в порядке надзора?
Ü	а) контроль;
	b) инспекция;
	с) аудит.
7	К какому виду контроля относят «контроль продукции поставщика, поступающей к по-
,	требителю или заказчику и предназначенной для использования на стадии изготовле-
	ния, ремонта шит эксплуатации продукции?
	а) операционный:
	b) входной;
	с) приемочный.
8	В каком документе сформулирована концепция: «продукция имеет жизненный цикл в
O	виде некоторой последовательности взаимосвязанных процес-сов,»?
	а) ISO 9000-94;
	a) ISO 9000-94, b) ISO 9000-2000;
	c) ΓΟCT 15467-79.
9	
9	Что понимается как «потребность (или ожидание), которая установле-на, обычно предполагается, или является обязательной»?
	а) характеристика качества;
	<ul><li>b) требование к качеству;</li><li>c) свойство.</li></ul>
10	,
10	Какой принцип менеджмента качества направлен на улучшение внут-ренней среды организации?
	·
	<ul><li>а) ориентация на потребителя;</li><li>b) постоянное улучшение качества;</li></ul>
	с) системный подход к управлению.
ПК-3	Способность к обеспечению безопасности производства биотехнологической продук-
	пя пищевой промышленности
1	•
1	Один из составных элементов механизма управления качеством производства:
	<ul><li>а) система контроля качества;</li><li>b) политика инновационных разработок;</li></ul>
	с) менеджмент контроля качества.
2	
2	Цель создания системы менеджмента:
	а) реализация цели компании, направленной на решение стратегических задач;
	<ul><li>b) объединение задач между структурными подразделениями компании;</li><li>c) реализация политики организации в сфере качества</li></ul>
2	7 1 1 1
3	Разработка и поддержание в рабочем состоянии системы качества включает:
	а) подготовку документально оформленных процедур;
	b) постоянное улучшение результативности системы менеджмента качества;
4	с) разработку и постановку на производство новой продукции;
4	Какие формы документации системы менеджмента качества может применять органи-
	зация в своей работе согласно ГОСТ Р ИСО 9001 – 2008:
	а) только на бумажных носителях;
	b) только в электронной форме;
	с) в любой форме;
	1)
	d) по требованию ОС СМК.
5	Модель системы менеджмента качества основана на:
5	Модель системы менеджмента качества основана на: а) принципе самооценки;
5	Модель системы менеджмента качества основана на:

	принципе делового совершенства.
6	Почему необходимо проводить анализ несоответствующей продукции:
	а) для выявления причин несоответствия;
	b) для удовлетворения требований потребителя;
	с) для управления производительностью персонала.
7	Ваписи о качестве ведутся для:
	а) установления причин несоответствий;
	b) доказательства соответствия системы менеджмента качества установленным
	требованиям;
	с) подтверждения свидетельств эффективности работы системы менеджмента ка-
	чества;
	d) описания действующей системы менеджмента качества.
8	Внутренние аудиты (проверки) проводятся:
	а) сотрудниками аудитируемого предприятия, несущими прямую ответственность
	за работу проверяемого подразделения;
	<ul><li>b) аудиторами со стороны;</li></ul>
	с) сотрудниками аудитируемого предприятия, не несущими прямой ответственно-
	сти за работу проверяемого подразделения.
9	Необходимый объем и характер документов системы менеджмента качества должны:
	отвечать требованиям, установленным контрактом, законами и регламентами;
	а) определяться руководством;
	b) отвечать потребностям и ожиданиям потребителей;
	с) отвечать потребностям организации.
10	Гребования к системам качества устанавливают документы:
	а) ГОСТ Р ИСО/МЭК 17021;
	b) ИСО 9000;
	с) ИСО 9001;
	d) MCO 9004;
	e) ISO 9001-2011.