

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т.С. Мальцева»

Кафедра ветеринарии и зоотехнии



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе и
молодежной политике

М.А. Арсланова

«31» марта 2022 г.

Рабочая программа дисциплины

**СОВРЕМЕННЫЕ ПОДХОДЫ К УПРАВЛЕНИЮ КАЧЕСТВОМ
ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

Направление подготовки – 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Направленность программы (профиль) – Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Квалификация – Магистр

Лесниково
2022

Разработчик (и):

кандидат с.-х. наук, доцент  Н.А. Позднякова

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры ветеринарии и зоотехнии
«17» марта 2022 г. (протокол № 7)

Завкафедрой,

доктор биол. наук, профессор  С.Н. Кошелев

Одобрена на заседании методической комиссии факультета биотехнологии
«28» марта 2022 г. (протокол № 6)

Председатель методической комиссии факультета,

кандидат с.-х. наук, доцент  Н.А. Субботина

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Современные подходы к управлению качеством пищевых производств» является формирование у студентов знаний о теоретических основах обеспечения качества и управления качеством продукции; об отечественном и зарубежном опыте управления качеством продукции.

В рамках освоения дисциплины «Современные подходы к управлению качеством пищевых производств» обучающиеся готовятся к решению следующих задач:

- получение обучающимися теоретических знаний и практических навыков по основным вопросам обеспечения и контроля качества;
- формирование умений и навыков использования средств и методов управления качеством;
- разработка, внедрение и улучшение систем управления качеством.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

2.1 Дисциплина «Современные подходы к управлению качеством пищевых производств» Б1.О.04 относится к обязательной части блока 1 – «Дисциплины (модули)».

Содержательно-методически и логически дисциплина «Современные подходы к управлению качеством пищевых производств» связана с другими дисциплинами «Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения», «Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности» и «Современный стратегический анализ».

2.2 Для успешного освоения дисциплины обучающийся должен иметь базовую подготовку по дисциплинам «Современный стратегический анализ» и «Конструирование и технологии продуктов специализированного и функционального назначения», формирующих следующие компетенции УК-3; ОПК-1, ОПК-2.

2.3 Результаты обучения по дисциплине «Современные подходы к управлению качеством пищевых производств», необходимы для изучения дисциплин «Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения» и «Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности», а также пригодятся в практической деятельности.

3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемые результаты обучения по дисциплине – знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

Компетенция	Индикаторы достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИД-1 _{УК-2} Управляет проектом на всех этапах его жизненного цикла	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные требования и основы управления качеством продукции и процессов; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать системы управления качеством продукции (услуг) с точки зрения их соответствия современным требованиям; - вести разработку и внедрение систем качества, планирование и управление процессами деятельности организационных структур; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками прогнозирования и принятия решений по управлению качеством продукции и производством.
ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых технологических процессов	ИД-1 _{ОПК-3} Оценивает риски и управляет качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических процессов	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - значение управления качеством в условиях рыночной экономики; - виды, методы и особенности контроля и управления качеством; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять статистические методы для анализа технологических процессов при производстве пищевых продуктов; - разрабатывать документацию по управлению качеством; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основными методами оценки эффективности управления качеством для анализа и принятия решений.

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Вид учебной работы	Трудоемкость	
	очная форма обучения	заочная форма обучения
Аудиторные занятия (контактная работа с преподавателем), всего	72	12
в т.ч. лекции	26	4
практические занятия (включая семинары)	46	8
Самостоятельная работа	36	92
Промежуточная аттестация (зачет)	3 семестр	4 / 4 семестр
Общая трудоемкость дисциплины	108 / 3 ЗЕ	108 / 3 ЗЕ

4.2 Содержание дисциплины

Наименование раздела учебной дисциплины/ укрупненные темы раздела	Основные вопросы темы	Трудоемкость раздела и её распределение по видам учебной работы, час.								Коды формируемых компетенций
		очная форма обучения				заочная форма обучения				
		всего	лекция	ПЗ	СРС	всего	лекция	ПЗ	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12
3 семестр						2 год				
Сущность и эволюция управления качеством / 1 Качество как объект управления		12	4	4	2	10	2	-	8	УК-2, ОПК-3
	1 Объект, предмет и основные направления дисциплины.		+	+	+		+		+	
	2 Аспекты понятия «качество».		+	+	+		+	+	+	
	3 Роль и значение качества в условиях рыночной экономики.		+		+		+		+	
	4 Конкурентоспособность предприятия и продукции.		+		+				+	
Форма контроля		устный опрос				вопросы к зачету				
2 Нормативно-правовое регулирование в области управления качеством		10	2	6	4	10	-	-	10	УК-2, ОПК-3
	1 Деятельность государственных организаций в области качества.		+	+	+				+	
	2 Техническое регулирование как организационно-правовая основа деятельности по управлению качеством.		+	+	+				+	
	3 Техническое регулирование качества продукции в рамках Таможенного союза.			+	+				+	
Форма контроля		устный опрос				вопросы к зачету				

3 Эволюция развития управления качеством		12	2	6	4	12	-	2	10	УК-2, ОПК-3
	1 Становление управления качеством.		+		+			+	+	
	2 Отечественный опыт управления качеством.			+					+	
	3 Зарубежный опыт управления качеством.			+					+	
	4 Всеобщее управление качеством (TQM).		+	+				+	+	
Форма контроля		устный опрос, доклад				устный опрос				
Методологические основы управления качеством / 4 Методы управления качеством		12	4	4	2	12	2	-	10	УК-2, ОПК-3
	1 Общие подходы и методы работы по качеству.		+		+		+		+	
	2 Классификация методов управления качеством.		+		+		+		+	
	3 Статистические методы управления качеством.		+	+	+				+	
	4 Методы квалиметрии и их использование в управлении качеством.		+	+	+				+	
Форма контроля		устный опрос				вопросы к зачету				
5 Управление качеством на предприятии		10	2	4	4	10	-	2	8	УК-2, ОПК-3
	1 Политика предприятия в области качества.		+	+	+			+	+	
	2 Планирование качества.		+		+			+	+	
	3 Организация работ по качеству.		+	+	+				+	
Форма контроля		устный опрос				устный опрос				
6 Персонал и обеспечение системного управления качеством		10	2	4	4	10	-	-	10	УК-2, ОПК-3
	1 Мотивация персонала к производству качественной продукции.		+	+	+				+	
	2 Организация создания		+	+	+				+	

	групп качества и конкурентоспособности.									
	3 Защита прав потребителей и ответственность персонала за качество.		+		+					+
Форма контроля		устный опрос				вопросы к зачету				
Системы управления качеством на предприятии / 7 Организация систем качества		10	2	4	4	10	-	-	10	УК-2, ОПК-3
	1 Общие вопросы организации.		+		+				+	
	2 Стадии и этапы создания систем управления качеством.		+	+	+				+	
	3 Документационное обеспечение систем качества.		+	+	+				+	
Форма контроля		устный опрос, контрольная работа				вопросы к зачету				
8 Управление качеством на основе стандартов ИСО		10	2	4	4	12	-	2	10	УК-2, ОПК-3
	1 Цели и задачи системы менеджмента качества.		+	+	+			+	+	
	2 Деятельность ИСО в области обеспечения качеством.		+		+			+	+	
	3 Предпосылки появления и история создания стандартов ИСО 9000.		+	+	+				+	
	4 Краткая характеристика и содержание стандартов ИСО.			+	+				+	
Форма контроля		устный опрос				устный опрос				
9 Создание систем управления качеством на основе принципов ХАССП		12	4	6	4	12	-	2	10	УК-2, ОПК-3
	1 Этапы и принципы разработки системы ХАССП.		+		+			+	+	
	2 Критические контрольные точки и пределы.		+	+	+			+	+	

	3 Система мониторинга, корректирующие действия, внутренние проверки.		+	+	+				+	
Форма контроля		устный опрос, контрольная работа, составление плана ХАССП				устный опрос, контрольная работа				
10 Определение эффективности управления качеством		10	2	4	4	10	-	-	10	УК-2, ОПК-3
	1 Основные принципы определения эффективности управления качеством.		+	+	+				+	
	2 Основные источники эффектов и показатели расчета эффективности управления качеством.		+	+	+				+	
Форма контроля		устный опрос, тест				вопросы к зачету				
Промежуточная аттестация		зачет				зачет				УК-2, ОПК-3
Аудиторных и СРС		108	26	46	36	104	4	8	92	
Зачет		-				4				
Всего часов		108				108				

5 Образовательные технологии

С целью обеспечения развития у обучающегося навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств, в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в образовательной деятельности активных и интерактивных форм проведения занятий (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых Академией, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В учебном процессе наряду с использованием традиционных методов обучения (чтение лекций, проведение практических занятий) широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий (обсуждение отдельных тем и разделов дисциплины, разбор конкретных ситуаций и т.д.).

Номер темы	Используемые в учебном процессе интерактивные и активные образовательные технологии				Всего
	лекции		практические занятия		
	форма	часы	форма	часы	
1	лекция-презентация	4			4
3			доклад	2	2
4	лекция-презентация	4			4
6	лекция-презентация	2			2
7			контрольная работа	2	2
9	лекция-презентация	4	контрольная работа, составление плана ХАССП	4	8
10			тест	2	2
Итого в часах (% к общему количеству аудиторных часов)					24 (39%)

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) перечень основной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Басовский Л.Е., Протасьев В.Б. Управление качеством: учебник / 3-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 231 с. - Режим доступа <https://znanium.com/read?id=337839>

2. Аристов О. В. Управление качеством : учебник. / 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 224 с. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=375832>.

б) перечень дополнительной литературы.

1 Мишин В.М. Исследование систем управления (2-е издание) [Электронный ресурс]: учебник для вузов.— М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2015.— 527 с.— Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo /52477>

2 Михеева Е.Н., Сероштан М.В. Управление качеством [Электронный ресурс]: учебник. — М.: Дашков и К, 2014.— 531 с.— Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo /24829>.

3 Управление качеством в процессе производства : учеб. пособие / Г.Н. Зайцев. — М. : РИОР : ИНФРА-М, 2018. — 164 с. — (Высшее образование: Магистратура). — Режим доступа <https://znanium.com/read?id=371379>

в) перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Позднякова Н.А. Управление качеством в АПК: учебное пособие / Н.А. Позднякова. – Курган: Изд-во КГСХА, 2017. – 139 с.

г) перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Библиотека ГОСТов <http://vsegost.com/>
2. Сайт Таможенного союза <http://www.eurasiancommission.org>
3. Интернет-сайт – «Консультант Плюс».
4. Федеральный портал «Российское образование» [http:// www. edu. ru](http://www.edu.ru)

д) перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Программы Microsoft windows Professional 17

Microsoft Office 2007

Kaspersky Endpoint Sekurity

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

В качестве материально-технического обеспечения дисциплины используются комплект мультимедийного оборудования, ГОСТы, наборы тестовых материалов, учебные фильмы, описание процесса проведения «круглых столов».

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, аудитория №	Оборудование: доска, рабочее место преподавателя, количество посадочных мест – 100. Технические средства обучения: проектор, копи-

102, зооинженерный корпус	устройство, компьютер в сборе, документ-камера, колонки. Программное обеспечение: 1. Операционная система семейства Windows 7/10; 2. Пакет офисных программ Microsoft Office 2013.
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, аудитории № 308, зооинженерный корпус	Оборудование: доска, рабочее место преподавателя, количество посадочных мест – 30. Технические средства обучения: проектор; стационарный экран для проектора, ноутбук. Лабораторное оборудование: спектрофотометр, фотоколориметр, аналитические электронные весы, лабораторный рефрактометр, стабилизатор, микроскоп, динамометр кистевой, лабораторная центрифуга, прибор АД, спирограф, Люминоскоп, измеритель, психрометр. Программное обеспечение: 1. Операционная система семейства Windows 7/10; 2. Пакет офисных программ Microsoft Office 2013.
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, компьютерный класс, аудитория № 100а, зооинженерный корпус	Оборудование: доска, рабочее место преподавателя, количество посадочных мест – 15 Технические средства обучения: компьютеры в сборе. Программное обеспечение: 1. Операционная система семейства Windows 7/10, 2. Microsoft Office Professional Plus 2013.
Помещение для самостоятельной работы обучающихся, читальный зал библиотеки, кабинет № 216, главный корпус	Оборудование: специализированная мебель, компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» (ЭБС «Znanium.com», ЭБС «AgriLib», Научная библиотека «eLYBRARY.RU») и обеспечением доступа в электронную образовательную среду Академии. Специальная учебная, учебно-методическая и научная литература Технические средства обучения: компьютеры в сборе. Программное обеспечение: 1. Операционная система семейства Windows 7/10; 2. Пакет офисных программ Microsoft Office 2013.

8 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Современные подходы к управлению качеством пищевых производств» приводится в Приложении 1.

9 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Планирование и организация времени, необходимого на освоение дисциплины (модуля), предусматривается ФГОС и учебным планом дисциплины

ны. Объем часов и виды учебной работы по формам обучения распределены в рабочей программе дисциплины в п.4.2.

9.1 Учебно-методическое обеспечение аудиторных занятий

По дисциплине «Современные подходы к управлению качеством пищевых производств» образовательной программой предусмотрено проведение следующих занятий: лекции, практические занятия, индивидуальные и групповые консультации, самостоятельная работа обучающихся.

Лекции предусматривают преимущественно передачу учебной информации преподавателем обучающимся. Занятия лекционного типа включают в себя лекции вводные, установочные (по заочной форме обучения), ординарные, обзорные, заключительные.

На лекциях используются следующие интерактивные и активные формы и методы обучения: презентации, лекции с элементами беседы и дискуссии.

Конспектирование лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы, предполагающий интенсивную умственную деятельность магистранта. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное и сделано это самим обучающимся. Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Такое «конспектирование» приносит больше вреда, чем пользы. Целесообразно вначале понять основную мысль, излагаемую лектором, а затем записать ее. Желательно запись осуществлять на одной странице листа или оставляя поля, на которых позднее, при самостоятельной работе с конспектом, можно сделать дополнительные записи, отметить непонятные места.

Конспект лекции лучше подразделять на пункты, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать вопросы плана лекции, предложенные преподавателям. Следует обращать внимание на акценты, выводы, которые делает лектор, отмечая наиболее важные моменты в лекционном материале замечаниями «важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек, подчеркивая термины и определения.

Целесообразно разработать собственную систему сокращений, аббревиатур и символов. Однако при дальнейшей работе с конспектом символы лучше заменить обычными словами для быстрого зрительного восприятия текста.

Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть теоретическим материалом.

Практические занятия (семинары) проводятся для углубленного изучения магистрантами определенных тем, закрепления и проверки полученных знаний, овладения навыками самостоятельной работы, публичных выступлений и ведения полемики.

Подготовка к групповому занятию начинается ознакомлением с его планом по соответствующей теме, временем, отведенным на данный семинар, перечнем рекомендованной литературы. Затем следует главный этап подготовки к занятию: магистранты в соответствии с планом семинара изучают соответствующие источники.

Планы практических занятий (семинаров) предполагают подготовку докладов и сообщений. Доклады или сообщения имеют целью способствовать углубленному изучению отдельных вопросов, совершенствования навыков самостоятельной работы магистрантов, устного или письменного изложения мыслей по определенной проблеме.

Практическое занятие является действенным средством усвоения курса. Поэтому магистранты, получившие на занятии неудовлетворительную оценку, а также пропустившие его по любой причине, обязаны отработать возникшие задолженности. По итогам занятий магистрант получает допуск к зачету.

Для организации работы по подготовке магистрантов к практическим занятиям преподавателем разработаны следующие методические указания:

1. Позднякова Н.А. Современные подходы к управлению качеством пищевых производств: учебно-методическое пособие для практических занятий магистров (рукопись).

9.2 Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Самостоятельная работа является более продуктивной и эффективной, если правильно используются консультации. Консультация – одна из форм учебной работы. Она предназначена для оказания помощи магистрантам в решении вопросов, которые могут возникнуть в процессе самостоятельной работы.

Самостоятельная работа магистрантов включает в себя подготовку докладов, различных презентаций. При самостоятельной работе большое внимание нужно уделять работе с первоисточниками, дополнительной литературой, учебной литературой.

Самостоятельная работа магистрантов обычно складывается из нескольких составляющих:

- работа с текстами: учебниками, нормативными материалами, историческими первоисточниками, дополнительной литературой, в том числе материалами интернета, а также проработка конспектов лекций;

- написание докладов, рефератов, курсовых и дипломных работ, составление графиков, таблиц, схем;

- участие в работе семинаров, студенческих научных конференций, олимпиад;

- подготовка к зачетам и экзаменам непосредственно перед ними.

Зачет – форма проверки знаний магистрантов по изучаемому курсу. Он позволяет обобщить и углубить полученные знания, систематизировать и

структурировать их. Готовясь к зачету, магистрант должен еще раз просмотреть материалы лекционных и практических занятий, повторить ключевые термины и понятия. Для успешного повторения ранее изученного материала можно использовать схемы и таблицы, позволяющие систематизировать данные.

За месяц до проведения зачета преподаватель сообщает магистрантам примерные вопросы, вынесенные для обсуждения на промежуточной аттестации.

Для организации работы самостоятельной подготовки обучающихся к занятиям преподавателем разработаны следующие методические указания:

Позднякова Н.А. Современные подходы к управлению качеством пищевых производств: методические указания для самостоятельной подготовки обучающихся к занятиям (рукопись).

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т.С. Мальцева»

Кафедра ветеринарии и зоотехнии

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

СОВРЕМЕННЫЕ ПОДХОДЫ К УПРАВЛЕНИЮ КАЧЕСТВОМ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

Направление подготовки – 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Направленность программы (магистерская программа) – Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Квалификация – Магистр

1 Общие положения

1.1 Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины «Современные подходы к управлению качеством пищевых производств» основной образовательной программы 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

1.2 В ходе освоения дисциплины «Современные подходы к управлению качеством пищевых производств» используются следующие виды контроля: текущий контроль и промежуточная аттестация.

1.3 Formой промежуточной аттестации по дисциплине «Современные подходы к управлению качеством пищевых производств» является зачет.

2 Паспорт фонда оценочных средств

Контролируемые темы дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства	
		текущий контроль	промежуточная аттестация
1 Качество как объект управления	УК-2, ОПК-3	устный опрос	Зачет
2 Нормативно-правовое регулирование в области управления качеством	УК-2, ОПК-3	устный опрос	
3 Эволюция развития управления качеством	УК-2, ОПК-3	устный опрос, доклад	
4 Методы управления качеством	УК-2, ОПК-3	устный опрос	
5 Управление качеством на предприятии	УК-2, ОПК-3	устный опрос	
6 Персонал и обеспечение системного управления качеством	УК-2, ОПК-3	устный опрос	
7 Организация систем качества	УК-2, ОПК-3	устный опрос, контрольная работа	
8 Управление качеством на основе стандартов ИСО	УК-2, ОПК-3	устный опрос	
9 Создание систем управления качеством на основе принципов ХАССП	УК-2, ОПК-3	устный опрос, контрольная работа, составление плана ХАССП	
10 Определение эффективности управления качеством	УК-2, ОПК-3	устный опрос, тест	

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

3.1 Оценочные средства для входного контроля

Входной контроль по дисциплине «Современные подходы к управлению качеством пищевых производств» не проводится.

3.2 Оценочные средства для текущего контроля (по темам)

3.2.1 Устный опрос

Текущий контроль в форме устного опроса проводится в конце занятия с целью оценки знаний и умений обучающихся по конкретной теме.

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: УК-2, ОПК-3.

Тема 1 Качество как объект управления

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Аспекты понятия качества. Модель по Парасваману.
2. Формирование современного представления о качестве
3. Какую роль играет потребитель в бизнес-процессах организации?
4. Какие существуют способы определения удовлетворенности потребителей?
5. Что понимается под конкурентоспособностью товара и конкурентоспособностью предприятия? В чем разница между этими понятиями?
6. Какие существуют виды показателей и параметров конкурентоспособности продукции?
7. Каковы факторы внутренней и внешней среды, влияющие на конкурентоспособность предприятия?
8. Как сопоставить конкурентоспособность нескольких предприятий?
9. Каковы основные стратегические компоненты роста конкурентоспособности предприятий?
10. Какие существуют пути конкурентной борьбы производителей?

Ожидаемый результат – обучающийся должен знать: современные требования и основы управления качеством продукции и процессов (УК-2); значение управления качеством в условиях рыночной экономики (ОПК-3).

Тема 2 Нормативно-правовое регулирование в области управления качеством

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

- 1 Какова роль качества продукции и услуг в реализации национальных интересов России и целей Концепции национальной политики России в области качества продукции и услуг.
- 2 Основные направления национальной политики в области качества продукции и услуг.
- 3 Основные понятия и принципы технического регулирования.
- 4 Технический регламент: понятие, порядок разработки.
- 5 Государственный контроль и надзор за соблюдением требований технических регламентов.

6 Понятие и значение правового обеспечения управления качеством продукции.

7 Законодательство о праве потребителей на безопасность товаров (работ, услуг).

8 Ответственность изготовителей за соответствие продукции и процессов, с ней связанных, требованиям технических регламентов.

9 Особенности технического регулирования в рамках Таможенного союза.

10 Требования Технических регламентов Таможенного союза к сельскохозяйственной продукции и процессам её производства.

Ожидаемый результат – обучающийся должен знать: современные требования и основы управления качеством продукции и процессов (УК-2); значение управления качеством в условиях рыночной экономики (ОПК-3).

Тема 3 Эволюция развития управления качеством

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Дайте определение понятия «управление качеством».
2. Эволюция систем качества.
3. Из каких элементов состоит цикл Деминга PDCA?
4. Особенности управления качеством в России.
5. Опыт управления качеством в США.
6. Опыт управления качеством в Японии.
7. Европейский опыт управления качеством.
8. Актуальность внедрения систем качества.
9. Философия Шухарта и Деминга.
10. Всеобщее управление качеством (TQM): философия, методы, инструменты, принципы.

Ожидаемый результат – обучающийся должен знать особенности контроля и управления качеством в России и зарубежом (ОПК-3); уметь анализировать системы управления качеством продукции (услуг) с точки зрения их соответствия современным требованиям (УК-2).

Тема 4 Методы управления качеством

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Принципы и категории управления качеством.
2. Какие методы используют в процессе управления качеством?
3. На основе каких функций осуществляются действия управления качеством?
4. Какие элементы включает в себя всеобщее управление качеством?
5. Из каких четырех уровней качества состоит японская концепция управления качеством?

6. Какие задачи решают кружки качества?
7. Какие мероприятия необходимы для успешной работы кружков качества?
8. Коллективные методы управления качеством.
9. В чем заключается сущность статистических методов управления качеством?
10. Охарактеризуйте методы квалиметрии и их использование в управлении качеством.

Ожидаемый результат – обучающийся должен знать виды, методы и особенности контроля и управления качеством (ОПК-3); уметь управлять процессами деятельности организационных структур (УК-2) и применять статистические методы для анализа технологических процессов при производстве пищевых продуктов (ОПК-3).

Тема 5 Управление качеством на предприятии

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Формирование политики предприятия в области качества.
2. Планирование качества.
3. Организация работ по качеству.
4. Какие обязательства по разработке и внедрению системы менеджмента качества должно выполнять высшее руководство?
5. Какими критериями должны обладать цели в области качества?
6. Для чего необходим анализ со стороны руководства?
7. Что необходимо установить при планировании жизненного цикла продукции?
8. Что подразумевается под управлением производственной средой?

Ожидаемый результат – обучающийся должен знать виды, методы и особенности контроля и управления качеством (ОПК-3); уметь вести планирование и управление процессами деятельности организационных структур (УК-2).

Тема 6 Персонал и обеспечение системного управления качеством

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Мотивация персонала к производству качественной продукции.
2. Организация создания групп качества и конкурентоспособности.
3. Перечислите коллективные способы мотивации труда.
4. Дайте характеристику групп по совершенствованию деятельности подразделений и процессов.
5. Дайте характеристику кружков качества и целевых групп.
6. Цели и сущность методов, применяемых в кружках качества.
7. Каким образом можно проводить оценку результативности обуче-

ния/приема на работу сотрудников?

8. Где можно проводить обучение персонала?

Ожидаемый результат – обучающийся должен знать виды, методы и особенности контроля и управления качеством (ОПК-3); уметь вести планирование и управление процессами деятельности организационных структур (УК-2).

Тема 7 Организация систем качества

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Общие вопросы и принципы разработки систем качества.
2. Стадии и этапы создания систем управления качеством.
3. Методические положения внедрения и совершенствования систем качества.
4. Требования к документации систем управления качеством.
5. Состав и структура документации систем качества.
6. Порядок разработки основных документов при организации систем качества.
7. Сущность и состав процедур управления процессами.
8. Каким образом вносятся изменения в документацию системы менеджмента качества?
9. Для каких целей необходимо вести записи в области качества?
10. Какие записи необходимо вести и поддерживать в рабочем состоянии для функционирования системы менеджмента качества?

Ожидаемый результат – обучающийся должен уметь вести разработку и внедрение систем качества (УК-2); разрабатывать документацию по управлению качеством (ОПК-3).

Тема 8 Управление качеством на основе стандартов ИСО

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

- 1 В чем сущность Международной организации по стандартизации (ИСО)?
- 2 На каких принципах основывается деятельность Международной организации по стандартизации (ИСО)?
- 3 Значение и структура международных стандартов ИСО.
- 4 Характеристика стандартов ИСО серии 9000.
- 5 Процессный подход к системе качества.
- 6 Что представляет собой структурная модель процесса?
- 7 Современные тенденции развития системного подхода к управлению качеством.
- 8 Системы экологического менеджмента.
- 9 Система менеджмента охраной труда и техникой безопасности.

10 Интегрированные системы менеджмента.

Ожидаемый результат – обучающийся должен уметь вести разработку и внедрение систем качества (УК-2), разрабатывать документацию по управлению качеством (ОПК-3); владеть навыками прогнозирования и принятия решений по управлению качеством продукции и производством (УК-2).

Тема 9 Создание систем управления качеством на основе принципов ХАССП

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

- 1 Какова актуальность системы качества на основе принципов ХАССП?
- 2 Какой нормативный документ в России содержит элементы ХАССП?
- 3 На каких принципах базируется системы качества на основе принципов ХАССП?
- 4 Какие факторы необходимо выделять при оценке рисков в системе ХАССП?
- 5 Исходная информация для разработки системы ХАССП.
- 6 Как проводится анализ рисков при разработке плана ХАССП?
- 7 Что понимается под критической контрольной точкой и каков алгоритм её выявления?
- 8 Каковы принципы разработки системы ХАССП
- 9 В чем сущность этапов разработки системы ХАССП Какой состав документации ХАССП?
- 10 Каков состав документации ХАССП?

Ожидаемый результат – обучающийся должен уметь вести разработку и внедрение систем качества (УК-2), разрабатывать документацию по управлению качеством (ОПК-3); владеть навыками прогнозирования и принятия решений по управлению качеством продукции и производством (УК-2).

Тема 10 Определение эффективности управления качеством

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Понятие и принципы определения эффективности управления качеством.
2. Какова сущность принципа сопоставимости результатов?
3. Основные источники эффектов.
4. Перечислите источники социальных эффектов.
5. Перечислите источники экологических эффектов.
6. Перечислите источники научно-технических эффектов.
7. В чем сущность цепной реакции Деминга?
8. Как проводится оценка экономической эффективности управления качеством путем исследования дополнительных затрат и доходов?

Ожидаемый результат – обучающийся должен владеть навыками прогнозирования и принятия решений по управлению качеством продукции и производством (УК-2), основными методами оценки эффективности управления качеством для анализа и принятия решений (ОПК-3).

3.2.2 Тестовые задания

Текущий контроль проводится в форме тестирования с целью оценки знаний обучающихся. Контроль проводится в письменной форме.

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: УК-2, ОПК-3.

Тестовые задания:

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Что является основным в системном подходе к управлению качеством?

- Знание предмета управления качеством.
- Возможность имитационного моделирования процессов управления качеством.
- Тип мышления специалистов по управлению качеством.
- Совокупность необходимой информации по управлению качеством.
- ✓ Целостность, взаимосвязи и взаимодействие элементов в управлении качеством.

2. Что такое методология управления качеством?

- Логическая схема управления качеством.
- Методические положения управления качеством.
- ✓ Совокупность методов и принципов управления качеством.
- Соответствие целей, средств и методов исследования.
- Эффективный прием получения знаний.

3. Что представляют собой методы управления качеством?

- Исследовательские способности менеджера по управлению качеством.
- Определение состава проблем.
- ✓ Способы управления качеством.
- Средства оптимизации управления качеством.
- Алгоритм управления качеством.

4. Какое определение более полно соответствует термину «система управления качеством»?

- ✓ Совокупность целостных взаимосвязанных и взаимодействующих элементов.
- Организационная структура системы управления качеством.
- Организационно-правовая форма.
- Комплекс показателей, определяющих состояние системы управления качеством.

5. Что представляет собой проблема в системе управления качеством?

- Направление деятельности в системе управления качеством.
- Совокупность информации о состоянии системы управления качеством.

вом.

- Признак системы управления качеством.
 - ✓ Противоречие по управлению качеством, требующее разрешения.
- 6. Что представляет собой цель управления качеством?**
- Выбор предмета управления качеством.
 - Соразмерность использованных ресурсов.
 - ✓ Желаемый результат по управлению качеством.
 - Противоречие, требующее разрешения.
- 7. Какое определение соответствует термину «качество управления»?**
- ✓ Совокупность свойств управления.
 - Успешное решение проблем.
 - Практическое содержание и значимость качества управления.
 - Методы управления качеством, позволяющие раскрыть содержание проблемы.
- 8. Что такое принцип управления качеством?**
- Элемент системы управления качеством.
 - Функция системы управления качеством.
 - ✓ Правило, руководящая идея управления качеством.
 - Желаемый результат управления качеством.
- 9. Сколько принципов УК регламентировано для выполнения в ГОСТ Р ИСО серии 9000 2001 года регистрации?**
- ✓ 8.
 - 9.
 - 10.
 - 7.
- 10. Процесс управления качеством представляет собой:**
- ✓ Совокупность взаимосвязанных и взаимодействующих видов деятельности, преобразующая входы в выходы;
 - Проект скоординированной деятельности;
 - Связь между достигнутыми результатами и использованными ресурсами;
 - Совокупность взаимодействующих технических средств управления качеством.
- 11. Что позволяет достичь прикладное исследование системы управления качеством?**
- ✓ Определить тенденции развития системы управления.
 - ✓ Получить новые знания.
 - ✓ Обеспечить нахождение путей и использования новых знаний по разрешению проблем управления.
 - ✓ Выявить проблемы в управлении.
- 12. Какой главный признак концепции управления качеством?**
- Наличие всей необходимой информации.
 - Наличие ресурсов, необходимых для управления качеством.

- ✓ Совокупность планов проведения и эффективных подходов к управлению качеством.

13. Какая цепочка воздействий реализуется в механизме управления качеством?

- Цели управления качеством → политика и обязательства в области качества → цели предприятия → мероприятия (воздействия) по обеспечению качества → условия, влияющие на элементы системы управления качеством → качество функционирования элементов системы → качество продукции, услуг.
- Цели предприятия → цели управления качеством → мероприятия (воздействия) по обеспечению качества → условия, влияющие на элементы системы управления качеством → качество функционирования элементов системы → политика и обязательства в области качества → качество продукции, услуг.
- Цели предприятия → политика и обязательства в области качества → цели управления качеством → мероприятия (воздействия) по обеспечению качества → условия, влияющие на элементы системы управления качеством → качество функционирования элементов системы → качество продукции, услуг.
- ✓ Цели предприятия → цели управления качеством → политика и обязательства в области качества → мероприятия (воздействия) по обеспечению качества → условия, влияющие на элементы системы управления качеством → качество функционирования элементов системы → качество продукции, услуг.

14. Какое определение всеобщего управления качеством (Total quality management) является наиболее правильным и глубоким?

- Современное концептуальное направление развития управления качеством.
- Метод управления качеством.
- Обеспечение роста возможностей работников на основе более высоких доходов и меньших затрат.
- ✓ Система действий по удовлетворению потребителей в области качества на основе передовых достижений науки и техники, разрабатываемых и реализуемых при участии и во благо всего коллектива предприятия общества.

15. Какое положение не относится к всеобщему управлению качеством?

- Вовлеченность всего персонала в обеспечение и улучшение качества.
- Ориентация на управленческие процессы.
- Ориентация на потребителя.
- Ориентация на персонал.
- Ориентация на собственников и инвесторов.
- ✓ Повышение дисциплины труда на основе усиления персональной материальной ответственности за упущения в работе.

Ожидаемый результат – обучающийся должен знать: современные требования и основы управления качеством продукции и процессов (УК-2); виды, методы и особенности контроля и управления качеством (ОПК-3); уметь вести разработку и внедрение систем качества (УК-2); владеть навыками прогнозирования и принятия решений по управлению качеством продукции и производством (УК-2).

Критерии оценивания. За выполнение тестовых заданий обучающийся может получить до 15 баллов (за каждый правильный ответ – 1 балл).

Оценка:

- «отлично» выставляется обучающемуся, если он набрал 13-15 баллов;
- «хорошо» выставляется обучающемуся, если он набрал 10-12 баллов;
- «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он набрал 7-9 баллов;
- «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он набрал менее 7 баллов.

Компетенции УК-2, ОПК-3 считаются сформированными, если обучающийся получил оценку «удовлетворительно», «хорошо», «отлично».

3.2.3 Контрольная работа

По итогам изучения темы 9 предусмотрено выполнение контрольной работы по терминологии системы ХАССП. Обучающимся раздаются распечатки в форме таблицы, в которой прописаны термины. Обучающийся должен во втором столбике правильно сформулировать определение термина.

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-1.

Термины	Определения
Анализ риска	Процедура использования доступной информации для выявления опасных факторов и оценки риска.
Безопасность	Отсутствие недопустимого риска.
Допустимый риск	Риск, приемлемый для потребителя.
Корректирующее действие	Действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
Критическая контрольная точка	Место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском.
Мониторинг	Проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках с целью своевременного обнаружения их выхода за предельные значения и получения необходимой информации для выработки предупреждающих действий
Недопустимый риск	Риск, превышающий уровень допустимого риска
Опасность	Потенциальный источник вреда здоровью человека.
Опасный фактор	Вид опасности с конкретными признаками.
Предельное значение	Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины

Предупреждающее действие	Действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня.
Проверка (аудит)	Систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом или группой лиц, независимых в принятии решений.
Риск	Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.
Управление риском	Процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий.
ХАССП	Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции.

Ожидаемый результат – обучающийся должен знать особенности контроля и управления качеством (ОПК-3); владеть навыками прогнозирования и принятия решений по управлению качеством продукции и производством (УК-2).

Критерии оценивания. За правильную формулировку термина системы ХАССП обучающийся может получить до 15 баллов (за каждый правильный ответ – 1 балл).

Оценка:

- «отлично» выставляется обучающемуся, если он набрал 13-15 баллов;
- «хорошо» выставляется обучающемуся, если он набрал 10-12 баллов;
- «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он набрал 7-9 баллов;
- «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он набрал менее 7 баллов.

Компетенции УК-2, ОПК-3 считаются сформированными, если обучающийся получил оценку «удовлетворительно», «хорошо», «отлично».

3.3 Оценочные средства для контроля самостоятельной работы

3.3.1 Курсовые работы (проекты) по дисциплине, предусмотренные учебным планом

Не предусмотрены.

3.3.2 Контрольные работы/ расчетно-графические работы, предусмотренные учебным планом

Не предусмотрены.

3.3.3 Доклады по темам дисциплины

При подготовке к занятию по теме 3 «Эволюция развития управления качеством» обучающиеся должны подготовить доклады на 3-5 минут. Доклад является одним из механизмов отработки первичных навыков научно-исследовательской работы. Тему доклада обучающийся выбирает самостоятельно, из предложенного списка (см. ниже).

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК- 3, 4.

Темы докладов:

1. Особенности управления качеством в России.
2. Отечественная система управления качеством БИП.
3. Отечественная система управления качеством КАНАРСПИ.
4. Львовская система бездефектного труда (СБТ).
5. Комплексная система управления качеством (КС УК).
6. Опыт управления качеством в США.
7. Опыт управления качеством в Японии.
8. Управление качеством в Великобритании
9. Европейский опыт управления качеством.
10. Система Тейлора
11. Философия Шухарта.
12. Философия Деминга.
13. Всеобщее управление качеством (TQM): философия и методы.
14. Всеобщее управление качеством (TQM): принципы и инструменты.

Форма отчетности: доклад на практических занятиях.

Ожидаемый результат – обучающийся должен знать особенности контроля и управления качеством в России и зарубежом (ОПК-3); уметь анализировать системы управления качеством продукции (услуг) с точки зрения их соответствия современным требованиям (УК-2).

3.4 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по дисциплине «Современные подходы к управлению качеством пищевых производств» проводится в виде устного зачета с целью определения уровня знаний и умений обучающихся.

Образовательной программой 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения предусмотрена одна промежуточная аттестация по соответствующим разделам данной дисциплины. Подготовка обучающихся к прохождению промежуточной аттестации осуществляется в период лекционных и практических занятий, а также во внеаудиторные часы в рамках самостоятельной работы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся пользуются конспектами лекций, основной и дополнительной литературой по дисциплине (см. перечень литературы в рабочей программе дисциплины).

Вопросы к зачету

1. Аспекты понятия качества. Модель по Парасваману.
2. Формирование современного представления о качестве
3. Методы и средства управления качеством продукции.
4. Принципы и категории управления качеством.
5. Какую роль играет потребитель в бизнес-процессах организации?
6. Способы определения удовлетворенности потребителей?
7. Что понимается под конкурентоспособностью товара и конкурентоспособностью предприятия? В чем разница между этими понятиями?
8. Какие существуют виды показателей и параметров конкурентоспособности продукции?
9. Каковы факторы внутренней и внешней среды, влияющие на конкурентоспособность предприятия?
10. Каковы основные стратегические компоненты роста конкурентоспособности предприятий?
11. Какие существуют пути конкурентной борьбы производителей?
12. Из каких элементов состоит цикл Деминга PDCA?
13. Назовите и охарактеризуйте пять основных этапов развития систем управления качеством.
14. Какие отечественные системы управления качеством на предприятии вы знаете?
15. Перечислите методы управления качеством.
16. Каким требованиям должна удовлетворять система управления качеством?
17. Какие методы используют в процессе управления качеством?
18. На основе каких функций осуществляются действия управления качеством?
19. Какие элементы включает в себя всеобщее управление качеством?
20. Из каких четырех уровней качества состоит японская концепция управления качеством?
21. Коллективные методы управления качеством.
22. Сущность статистических методов управления качеством.
23. Основные понятия и принципы технического регулирования.
24. Технический регламент: понятие, порядок разработки.
25. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований технических регламентов.
26. Понятие и значение правового обеспечения управления качеством продукции.
27. Законодательство о праве потребителей на безопасность товаров (работ, услуг).
28. Этапы и принципы разработки системы ХАССП.
29. Основная документация системы ХАССП.
30. Особенности технического регулирования в рамках Таможенного союза.
31. Требования Технических регламентов Таможенного союза к сель-

скохозяйственной продукции и процессам её производства

32. Обоснование необходимости систем менеджмента качества.
33. Общие требования к системам менеджмента качества.
34. В чем сущность Международной организации по стандартизации (ИСО)?
35. На каких принципах основывается деятельность Международной организации по стандартизации (ИСО)?
36. Значение и структура международных стандартов ИСО.
37. Характеристика стандартов ИСО серии 9000.
38. Основные принципы и положения систем менеджмента качества.
39. Процессный подход к системе качества.
40. Политика и цели предприятия в области качества.
41. Современные тенденции развития системного подхода к управлению качеством.
42. Основные этапы проектирования систем качества.
43. Стандарты ИСО серии 14000.
44. Какие требования должна выполнять организация при разработке и функционировании системы менеджмента качества?
45. Что понимается под документированной процедурой?
46. Какие элементы входят в состав руководства по качеству?
47. Мотивация персонала к производству качественной продукции.
48. Организация создания групп качества и конкурентоспособности.
49. Понятие и принципы определения эффективности управления качеством.
50. Основные источники эффектов.

Ожидаемый результат – обучающийся должен знать: знать: современные требования и основы управления качеством продукции и процессов (УК-2), значение управления качеством в условиях рыночной экономики (ОПК-3), виды, методы и особенности контроля и управления качеством (ОПК-3); уметь: анализировать системы управления качеством продукции (услуг) с точки зрения их соответствия современным требованиям (УК-2), вести разработку и внедрение систем качества, планирование и управление процессами деятельности организационных структур (УК-2). применять статистические методы для анализа технологических процессов при производстве пищевых продуктов (ОПК-3), разрабатывать документацию по управлению качеством (ОПК-3); владеть: навыками прогнозирования и принятия решений по управлению качеством продукции и производством (УК-2), основными методами оценки эффективности управления качеством для анализа и принятия решений (ОПК-3).

Результаты текущего контроля успеваемости могут быть использованы для выставления зачета по дисциплине, при условии, что по всем оценочным средствам обучающийся имеет положительные оценки.

Итогом промежуточной аттестации является однозначное решение: компетенции УК-2, ОПК-3 считаются сформированными, если обучающийся получил оценку «зачтено».

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

Шкала оценивания обучающегося при устном опросе

Оценка	Требования	Уровень сформированности компетенции
«отлично»	выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал разнообразных литературных источников	Повышенный уровень
«хорошо»	выставляется обучающемуся, если: он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения	Базовый уровень
«удовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если: он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических заданий	Пороговый уровень (обязательный для всех обучающихся)
«неудовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если: он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, несвязно излагает его, с большими затруднениями выполняет практические задания, не отвечает на дополнительно задаваемые преподавателем вопросы	Компетенция не сформирована

Компетенции УК-2, ОПК-3 считаются сформированными, если обучающийся получил оценку «удовлетворительно, «хорошо», «отлично».

Шкала оценивания обучающегося по самостоятельной работе

Оценка	Требования
«Зачтено»	Оценка «зачтено» ставится в том случае, если содержание доклада соответствует заявленной теме, демонстрирует способность обучающегося к самостоятельной научно-исследовательской работе; доклад иллюстрирован презентацией, содержит самостоятельные выводы обучающегося, аргументированные с помощью данных представленных в используемых литературных источниках;
«Не зачтено»	Оценка «не зачтено» ставится в том случае, если: содержание доклада носит реферативный характер, структура и оформление доклада не соответствует требованиям, отсутствует презентация, нет самостоятельных выводов обучающегося по исследуемой теме.

Компетенции УК-2, ОПК-3 считаются сформированными, если обучающийся получил оценку «зачтено».

Шкала оценивания обучающегося на зачете

Оценка	Требования	Уровень сформированности компетенций
«зачтено»	выставляется обучающемуся, если он достаточно хорошо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос; владеет требуемыми навыками, умеет анализировать и работать с нормативными документами	Базовый и пороговый уровень
«не зачтено»	выставляется обучающемуся, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями отвечает на задаваемые вопросы	Компетенция не сформирована

Компетенции УК-2, ОПК-3 считаются сформированными, если обучающийся получил оценку «зачтено».

Оценка «зачтено» означает успешное прохождение аттестационного испытания.

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

Промежуточная аттестация по дисциплине «Современные подходы к управлению качеством пищевых производств» проводится в виде зачета с целью определения уровня знаний, умений и навыков обучающихся.

Образовательной программой 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения предусмотрена одна промежуточная аттестация по соответствующим темам дисциплины, представленным в рабочей программе. Подготовка обучающихся к прохождению промежуточной аттестации осуществляется в

период лекционных и практических занятий, а также во внеаудиторные часы в рамках самостоятельной работы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся пользуются конспектами лекций, основной и дополнительной литературой по дисциплине (см. перечень литературы в рабочей программе дисциплины).

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, осуществляется преподавателем на основе принципов объективности и независимости оценки результатов обучения при использовании объективных данных результатов текущей аттестации студентов.

Во время зачета обучающийся должен дать развернутый ответ на вопросы, предложенные преподавателем. Преподаватель вправе задавать дополнительные вопросы по всему изучаемому курсу.

Во время ответа обучающийся должен продемонстрировать твердые знания изученного материала по всем темам дисциплины. Полнота ответа определяется показателями оценивания планируемых результатов обучения.

К

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«КУРГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(КГУ)

ПРИКАЗ

19.09.2023

№

02.01-249/02-Л

Курган

О внедрении бально-рейтинговой системы контроля и оценки успеваемости и академической активности обучающихся в Лесниковском филиале

В соответствии с приказом «О создании филиалов федерального государственного образовательного учреждения высшего образования «Курганский государственный университет» и о внесении изменений в устав федерального государственного образовательного учреждения высшего образования «Курганский государственный университет» от 22.12.2022 № 1292 и Положения о бально-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости и академической активности обучающихся, утвержденного решением Ученого совета ФГБОУ ВО «КГУ» от 01.07.2023 г. (Протокол №8)

ПРИКАЗЫВАЮ:

Для реализации образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата, программ специалитета, программ магистратуры очной и очно-заочной формам обучения в Лесниковском филиале ФГБОУ ВО «Курганский государственный университет» внедрить реализацию бально-рейтинговой системы для контроля и оценки успеваемости и академической активности обучающихся филиала с 01.09.2023.

Первый проректор



Т.Р. Змызгова