

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Управление качеством продукции»

1. Перечень оценочных средств для компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ОПК-3: Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	Зачет	Комплект контролирующих материалов для зачета

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Оцениваемые компетенции представлены в разделе «Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций» рабочей программы дисциплины «Управление качеством продукции».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Управление качеством продукции» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент освоил изучаемый материал, выполняет задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций, может допускать отдельные ошибки.	25-100	<i>Зачтено</i>
Студент не освоил основное содержание изученного материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	0-24	<i>Не зачтено</i>

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня достижения компетенций в соответствии с индикаторами

1. Какую роль играет контроль в системе управления качеством и в чем заключается его сущность? Какие могут возникнуть риски на предприятии? Какие современные методы и технологические решения можно применить для повышения качества продукции? (ОПК-3)

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.2 Предлагает современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ОПК-3 по результатам изучения дисциплины «Управление качеством продукции»

ОПК -3: Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК3.1: Анализирует риски при разработке новых технологических решений ОПК 3.2: Предлагает современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания
---	---

ФОМ 1

Какую роль играет контроль в системе управления качеством и в чем заключается его сущность? Какие могут возникнуть риски на предприятии? Какие современные методы и технологические решения можно применить для повышения качества продукции?

ФОМ 2

Какие риски могут возникнуть по управлению качеством несоответствующей продукцией на пищевых предприятиях? Разработать новые технологические решения для устранения выпуска некачественной продукции.

ФОМ 3

Сформулируйте определения основных понятий, связанных с надежностью. Какими свойствами обусловлена надежность продукции и какие риски могут возникнуть? Какие показатели применяются для ее количественной оценки?

ФОМ 4

Какие современные технологические решения необходимо предпринять по управлению несоответствующей продукцией на пищевых предприятиях?

ФОМ 5

Возможно ли возникновение «ошибки первого рода» и «ошибки второго рода» при сплошном контроле? Какие риски возникают при этих ошибках и какие возможны варианты их решения. Обоснуйте ваш ответ.

ФОМ 6

Опишите основные особенности системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции НАССР. Какие риски могут возникнуть на предприятии питания при не соблюдении требований системы НАССР?

ФОМ 7

В чем состоят принципиальные отличия сплошного и выборочного контроля качества? Какие преимущества и недостатки присущи этим видам контроля? Какие риски возникают при сплошном и выборочном контроле качества продукции?

ФОМ 8

Что представляют собой система международных стандартов ИСО 9000, какие требования она содержит для управления качеством и разработки современных технологических решений?

ФОМ 9

Какие современные технологические решения необходимо предпринять по управлению несоответствующей продукцией на пищевых предприятиях?

2. Возможно ли возникновение «ошибки первого рода» и «ошибки второго рода» при сплошном контроле? Какие риски возникают при этих ошибках и какие возможны варианты их решения. Обоснуйте ваш ответ. (ОПК-3)

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.1 Анализирует риски при разработке новых технологических решений

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ОПК-3 по результатам изучения дисциплины «Управление качеством продукции»

ОПК -3: Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК3.1: Анализирует риски при разработке новых технологических решений ОПК 3.2: Предлагает современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания
---	---

ФОМ 1

Какую роль играет контроль в системе управления качеством и в чем заключается его сущность? Какие могут возникнуть риски на предприятии? Какие современные методы и технологические решения можно применить для повышения качества продукции?

ФОМ 2

Какие риски могут возникнуть по управлению качеством несоответствующей продукцией на пищевых предприятиях? Разработать новые технологические решения для устранения выпуска некачественной продукции.

ФОМ 3

Сформулируйте определения основных понятий, связанных с надежностью. Какими свойствами обусловлена надежность продукции и какие риски могут возникнуть? Какие показатели применяются для ее количественной оценки?

ФОМ 4

Какие современные технологические решения необходимо предпринять по управлению несоответствующей продукцией на пищевых предприятиях?

ФОМ 5

Возможно ли возникновение «ошибки первого рода» и «ошибки второго рода» при сплошном контроле? Какие риски возникают при этих ошибках и какие возможны варианты их решения. Обоснуйте ваш ответ.

ФОМ 6

Опишите основные особенности системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции НАССР. Какие риски могут возникнуть на предприятии питания при не соблюдении требований системы НАССР?

ФОМ 7

В чем состоят принципиальные отличия сплошного и выборочного контроля качества? Какие преимущества и недостатки присущи этим видам контроля? Какие риски возникают при сплошном и выборочном контроле качества продукции?

ФОМ 8

Что представляют собой система международных стандартов ИСО 9000, какие требования она содержит для управления качеством и разработки современных технологических решений?

ФОМ 9

Какие современные технологические решения необходимо предпринять по управлению несоответствующей продукцией на пищевых предприятиях?

3.Какие современные технологические решения необходимо предпринять по управлению несоответствующей продукцией на пищевых предприятиях? (ОПК-3)

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.2 Предлагает современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ОПК-3 по результатам изучения дисциплины «Управление качеством продукции»

ОПК -3: Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК3.1: Анализирует риски при разработке новых технологических решений ОПК 3.2: Предлагает современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания
---	---

ФОМ 1

Какую роль играет контроль в системе управления качеством и в чем заключается его сущность? Какие могут возникнуть риски на предприятии? Какие современные методы и технологические решения можно применить для повышения качества продукции?

ФОМ 2

Какие риски могут возникнуть по управлению качеством несоответствующей продукцией на пищевых предприятиях? Разработать новые технологические решения для устранения выпуска некачественной продукции.

ФОМ 3

Сформулируйте определения основных понятий, связанных с надежностью. Какими свойствами обусловлена надежность продукции и какие риски могут возникнуть? Какие показатели применяются для ее количественной оценки?

ФОМ 4

Какие современные технологические решения необходимо предпринять по управлению несоответствующей продукцией на пищевых предприятиях?

ФОМ 5

Возможно ли возникновение «ошибки первого рода» и «ошибки второго рода» при сплошном контроле? Какие риски возникают при этих ошибках и какие возможны варианты их решения. Обоснуйте ваш ответ.

ФОМ 6

Опишите основные особенности системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции НАССР. Какие риски могут возникнуть на предприятии питания при не соблюдении требований системы НАССР?

ФОМ 7

В чем состоят принципиальные отличия сплошного и выборочного контроля качества? Какие преимущества и недостатки присущи этим видам контроля? Какие риски возникают при сплошном и выборочном контроле качества продукции?

ФОМ 8

Что представляют собой система международных стандартов ИСО 9000, какие требования она содержит для управления качеством и разработки современных технологических решений?

ФОМ 9

Какие современные технологические решения необходимо предпринять по управлению несоответствующей продукцией на пищевых предприятиях?

4.Опишите основные особенности системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции НАССР. Какие риски могут возникнуть на предприятии питания при не соблюдении требований системы НАССР? (ОПК-3)

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК-3.1 Анализирует риски при разработке новых технологических решений

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ОПК-3 по результатам изучения дисциплины «Управление качеством продукции»

ОПК -3: Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ОПК3.1: Анализирует риски при разработке новых технологических решений ОПК 3.2: Предлагает современные методы и технологические решения для повышения качества продуктов питания
---	---

ФОМ 1

Какую роль играет контроль в системе управления качеством и в чем заключается его сущность? Какие могут возникнуть риски на предприятии? Какие современные методы и технологические решения можно применить для повышения качества продукции?

ФОМ 2

Какие риски могут возникнуть по управлению качеством несоответствующей продукцией на пищевых предприятиях? Разработать новые технологические решения для устранения выпуска некачественной продукции.

ФОМ 3

Сформулируйте определения основных понятий, связанных с надежностью. Какими свойствами обусловлена надежность продукции и какие риски могут возникнуть? Какие показатели применяются для ее количественной оценки?

ФОМ 4

Какие современные технологические решения необходимо предпринять по управлению несоответствующей продукцией на пищевых предприятиях?

ФОМ 5

Возможно ли возникновение «ошибки первого рода» и «ошибки второго рода» при сплошном контроле? Какие риски возникают при этих ошибках и какие возможны варианты их решения. Обоснуйте ваш ответ.

ФОМ 6

Опишите основные особенности системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции НАССР. Какие риски могут возникнуть на предприятии питания при не соблюдении требований системы НАССР?

ФОМ 7

В чем состоят принципиальные отличия сплошного и выборочного контроля качества? Какие преимущества и недостатки присущи этим видам контроля? Какие риски возникают при сплошном и выборочном контроле качества продукции?

ФОМ 8

Что представляют собой система международных стандартов ИСО 9000, какие требования она содержит для управления качеством и разработки современных технологических решений?

ФОМ 9

Какие современные технологические решения необходимо предпринять по управлению несоответствующей продукцией на пищевых предприятиях?

4. Файл и/или БТЗ с полным комплектом оценочных материалов прилагается.