

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 процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	Зачет	Комплект контролируемых 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. 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.

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических 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?

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

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических 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. Какую роль играет контроль в системе управления качеством, в чем заключается его сущность? Какие могут возникнуть риски на предприятии и какие современные методы и технологические решения можно применить для повышения качества продукции?

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических 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.Какие современные технологические решения необходимо предпринять по управлению несоответствующей продукцией на пищевых предприятиях?

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических 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. Файл и/или БТЗ с полным комплектом оценочных материалов прилагается.