

# МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

Регистрационный номер 5М/11

## Системный менеджмент качества и безопасности продукции из сырья животного происхождения РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Пищевых технологий и индустрии питания**

Учебный план g190403\_22\_123\_ТММП(z).plx.plx  
19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Квалификация **Магистр**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость/зет **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану	144	Виды контроля на курсах: экзамены 2
в том числе:		
аудиторные занятия	22	
самостоятельная работа	113	
часов на контроль	8,7	

### Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	2		Итого	
	уп	рп		
Лекции	12	12	12	12
Практические	10	10	10	10
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	22	22	22	22
Контактная работа	22,3	22,3	22,3	22,3
Сам. работа	113	113	113	113
Часы на контроль	8,7	8,7	8,7	8,7
Итого	144	144	144	144



---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
15 июня 2023 г.



Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от 22 мая 2023 г. №110  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.



---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
\_\_\_\_\_ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2024 г. №  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
\_\_\_\_\_ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры  
**Пищевых технологий и индустрии питания**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2025 г. №  
Зав. кафедрой Гоголева П.А.

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Формирование у магистрантов целостного представления о системах менеджмента качества и безопасности как современной концепции управления, а также приобретение умений и навыков по решению профессиональных задач при разработке и внедрении систем менеджмента качества и безопасности на пищевых перерабатывающих предприятиях.

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

### Формируемые компетенции:

#### **ОПК-1.1: Способен поддерживать и развивать инновационно-технический потенциал предприятия**

##### **Знать:**

имеет поверхностное представление о факторах формирующих инновационно-технический потенциал предприятия

##### **Уметь:**

сформулировать некоторые понятия об инновационно-техническом потенциале предприятия

##### **Владеть:**

основными понятиями о развитии инновационно-технического потенциала предприятия

#### **ОПК-1.2: Использует системный подход к формированию конкурентных преимуществ производства пищевых продуктов из сырья животного происхождения**

##### **Знать:**

общие понятия и системном подходе к формированию конкурентных преимуществ производства пищевых продуктов из сырья животного происхождения

##### **Уметь:**

демонстрирует поверхностные умения в разработке программ производственного контроля

##### **Владеть:**

поверхностными навыками системного подхода повышения качества выпускаемой продукции на предприятии

#### **ОПК-1.3: Способен разрабатывать эффективную стратегию предприятия**

##### **Знать:**

поверхностные представления о системе менеджмента качества и безопасности продукции в соответствии с требованиями отечественных и международных стандартов

##### **Уметь:**

демонстрирует поверхностные умения работы со стандартами по менеджменту качества и безопасности продукции

##### **Владеть:**

поверхностными навыками работы со стандартами по менеджменту качества и безопасности продукции

#### **ОПК-2.1: Знает факторы, влияющие на развитие технологических процессов при производстве молочных продуктов**

##### **Знать:**

имеет четкие представления о роли технохимического и микробиологического контроля производства в развитии инновационно-технического потенциала предприятия

##### **Уметь:**

разработать систему технохимического и микробиологического контроля производства

##### **Владеть:**

#### **ОПК-2.2: Разрабатывают мероприятия по совершенствованию технологии молочных продуктов**

##### **Знать:**

##### **Уметь:**

##### **Владеть:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

### 2.1 Знать:

2.1.1	Основные факторы, формирующие инновационно-технический потенциал предприятия, представления о системном подходе к формированию конкурентных преимуществ, стандартах в системе менеджмента качества и безопасности продукции
<b>2.2</b>	<b>Уметь:</b>
2.2.1	разрабатывать эффективную стратегию повышения качества, безопасности и конкурентоспособности продукции переработки сырья животного происхождения
<b>2.3</b>	<b>Владеть:</b>
2.3.1	навыками разработки системного подхода к повышению качества и безопасности производства продукции переработки сырья животного происхождения

### 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	Б1.О
<b>3.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
3.1.1	Биотехнологические процессы производства пищевых продуктов
3.1.2	Стандартизация и оценка соответствия молочных продуктов
3.1.3	Теоретические основы организации научно-исследовательской работы
3.1.4	Биотехнологические процессы производства пищевых продуктов
3.1.5	Стандартизация и оценка соответствия молочных продуктов
3.1.6	Теоретические основы организации научно-исследовательской работы
<b>3.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
3.2.1	Инновационные технологии в молочной промышленности
3.2.2	Проектирование нормативной и технической документации на молочные продукты
3.2.3	Проектирование образовательной программы
3.2.4	Производственная практика: Научно-исследовательская работа
3.2.5	Учебная педагогическая практика
3.2.6	Экономика пищевых предприятий
3.2.7	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
3.2.8	Преддипломная практика
<b>4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ</b>	

#### Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	2		Итого	
	УП	РП		
Лекции	12	12	12	12
Практические	10	10	10	10
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
Итого ауд.	22	22	22	22
Контактная работа	22,3	22,3	22,3	22,3
Сам. работа	113	113	113	113
Часы на контроль	8,7	8,7	8,7	8,7
Итого	144	144	144	144

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.)

**4 ЗЕТ**

### 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
-------------	---	----------------	-------	-------------	------------	---

	<b>Раздел 1.Раздел 1. Методологические основы управления качеством</b>					
1.1	Введение, цели и задачи дисциплины, характеристика основных понятий /Лек/	2	1	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	О1, О2, О3, Д1	
1.2	Основные принципы современных систем управления качеством /Лек/	2	1	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	О1, О2, О3, Д1	
1.3	Входной контроль сырья /Пр/	2	1	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	О1, О2, О3, Д1	
1.4	Технохимический контроль /Пр/	2	1	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	О1, О2, О3, Д1	
1.5	Оценка безопасности пищевых продуктов /Пр/	2	1	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	О1, О2, О3, Д1	
1.6	Санитарно-гигиенические требования к производству /Лек/	2	1	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	О1, О2, О3, Д1	
1.7	Роль технохимического контроля в получении биологически полноценных, экологически безопасных продуктов /Лек/	2	1	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	О1, О2, О3, Д1	
	<b>Раздел 2.Раздел 2. Системы менеджмента качества</b>					
2.1	Основные системы менеджмента качества /Лек/	2	1	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	О1, О2, О3, Д1	
2.2	Изучение требований к документации менеджмента качества /Пр/	2	1	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	О1, О2, О3, Д1	
2.3	Планирование системы менеджмента качества пищевой продукции /Лек/	2	1	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	О1, О2, О3, Д1	
2.4	Система показателей качества продукции /Пр/	2	1	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	О1, О2, О3, Д1	
2.5	Система качества на предприятиях /Пр/	2	1	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	О1, О2, О3, Д1	
	<b>Раздел 3. Система ХАССП</b>					
3.1	Система ХАССП. Концепция, этапы, внедрения /Лек/	2	1	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	О1, О2, О3, Д1	
3.2	Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции /Лек/	2	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	О1, О2, О3, Д1	
3.3	Изучение требования к документации организаций, участвующих в цепи создания пищевой продукции /Пр/	2	1	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	О1, О2, О3, Д1	
3.4	Разработка программы производства безопасной продукции. Разработка плана ХАССП /Лек/	2	2	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	О1, О2, О3, Д1	
3.5	Идентификация потенциального риска и корректирующие действия /Пр/	2	1	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	О1, О2, О3, Д1	
	<b>Раздел 4.Раздел 4. Системы менеджмента качества и безопасности в соответствии с требованиями международных стандартов</b>					

4.1	Международные стандарты IFS, BRS /Лек/	2	1	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	О1, О2, О3, Д1	
4.2	Внутренний аудит системы качества на предприятии /Пр/	2	1	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	О1, О2, О3, Д1	
4.3	Система менеджмента качества в соответствии с требованиями российских и международных стандартов качества /Пр/	2	1	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	О1, О2, О3, Д1	
4.4	Самостоятельная проработка теоретического материала и подготовка к практическим занятиям /Ср/	2	113	ОПК-1.1 ОПК-1.2 ОПК-1.3	О1, О2, О3, Д1	
4.5	/КЭ/	2	0,3			

## 6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

#### ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

О1. Горбашко Е.А. Управление качеством: учебник для вузов / Е.А. Горбашко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 352с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-9133

О2. Васин С.Г. Управление качеством. Всеобщий подход: учебник для бакалавриата и магистратуры / С. Г. Васин. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 404с. — (Бакалавр и магистр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-3739-8. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт

О3. Управление качеством [Текст]: учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Управление качеством" / И. И. Мазур, В. Д. Шапиро. - 4-е изд., стер. - Москва: Омега-Л, 2007. - 400 с.

#### ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Д1. Стандартизация, метрология и сертификация [Текст]: учебник / И. М. Лифиц. - 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт-Издат, 2005. - 345 с.

### 7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.3.1	LIBREOFFICE
7.3.2	ПО «Визуальная студия тестирования». Комплекс для создания тестов и тестирования
7.3.3	Adobe Reader

### 7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

7.4.1	Федеральный портал "Российское образование"
7.4.2	Информационно-правовой портал «Гарант» компании
7.4.3	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф

## 8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ (перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

Ауд. № 2.311 Учебная аудитория.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (мультимедийное оборудование: HP Pavilion Slimline Athlon DualCore 2.1GHz/RAM1GB/GeForce 7300LE/DVD-RW/HDD160Gb);

Ауд. № 2.324 Лаборатория процессов и аппаратов. Лаборатория товароведения продовольственных товаров. Лаборатория физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества производства кулинарной продукции. Лаборатория кулинарной продукции. Лаборатория методов исследования свойств сырья и продуктов питания.

Учебная аудитория для занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации (анализатор «Клевер-1М», перемешиватель лаб. ЛАБПУО-2, центрифуга ЦЛМ-1-12, сепаратор, микроскоп БМ-51-2, шкаф для химреактивов ЛАБ-800 ШР, аквадисстилятор ДЭ-4, муфельная печь, весы лаб. техн., шкаф для посуды ЛАБ-800 ШЛ, стол для весов ЛАБ-1200, шкаф сушильный СНОЛ, шкаф вытяжной, шкаф вытяжной для муфельной печи, шкаф для лаб. посуды, стол для весов, стол для титрования);

Ауд. № 2.114 Мультимедийный зал научной библиотеки для самостоятельной работы с выходом в интернет (системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1 шт.; Монитор benq g900wa - 1 шт. Системный блок Deropeon core2duo e8300, 2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.; Монитор lg w1934s - 8 шт., 4 тонких клиента Eltex tc-50).

## **9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ**

Методические указания к выполнению практических работ в Приложении

## **10. ПРИЛОЖЕНИЕ**

10.1.Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).



**«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)**

Агротехнологический факультет  
Кафедра Пищевых технологий и индустрии питания

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**для проведения промежуточной аттестации обучающихся**

Дисциплина: Системный менеджмент качества и безопасности продукции из сырья животного происхождения

Направление подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) Технология молочных продуктов

Квалификация выпускника магистр

Форма обучения - очная/заочная

Общая трудоемкость / ЗЕТ 108 / 3

Якутск 2022

Фонд оценочных средств составлен в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации № 937 от 11.08.2020 г.


Разработчик(и) : доцент кафедры ПТИП к.т.н. Занданова Т. Н

Протокол от «04» апреля 2022 г. № 49

Зав. кафедрой разработчика Гоголева П.А.



Председатель МК факультета

 /Захарова Л.Н./

Протокол заседания МК факультета от «16» мая 2022 г. № 5

Декан факультета



/ Сидоров А.А./

«17» мая 2022 г.

## Содержание

1. Введение	3
2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы	3
3. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания	4
4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	5
4.1. Контрольные вопросы для входного контроля знаний магистранта	5
4.2. Контрольные вопросы для текущего контроля знаний	5
4.3. Вопросы для промежуточного контроля знаний	7
4.3.1. Вопросы для проведения зачета после 2-го семестра	7
4.3.2. Вопросы для проведения экзамена после 3-го семестра	7
5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	9
5.1. Процедура оценивания – порядок действий при подготовке и проведении аттестационных испытаний и формировании оценки.	9
5.2. Критерии сформированности компетенций по разделам	11

## 1. Введение

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для проведения промежуточной аттестации обучающихся и является приложением к рабочей программе дисциплины Б1.В.11 Система менеджмента качества и безопасности при производстве молочных продуктов представляет собой совокупность контрольно-измерительных материалов (типовые задачи (задания), контрольные работы, тесты и др.), предназначенных для измерения уровня достижения студентом установленных результатов обучения.

### 1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ИНДИКАТОРОВ ДОСТИЖЕНИЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
Общепрофессиональная	<i>ОПК-1</i> Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	ОПК-1.1: Способен поддерживать и развивать инновационно-технический потенциал предприятия ОПК-1.2: Использует системный подход к формированию конкурентных преимуществ производства пищевых продуктов из сырья животного происхождения ОПК-1.3: Способен разрабатывать эффективную стратегию предприятия
Общепрофессиональная	<i>ОПК-2</i> Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	ОПК 2.1 Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения

### 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) И ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания компетенций (формы контроля)
2	3		
ОПК-1	ОПК-1.1	Знать: имеет четкие представления о роли технокимического и микробиологического контроля производства в развитии инновационно-технического потенциала предприятия Уметь: разработать систему технокимического и микробиологического контроля производства Владеть: навыками организации микробиологического и техно-химического контроля производства	<b>Текущий контроль:</b> <i>Тестирование, Решение задач, Контрольная работа (опрос, задачи...)</i> <b>Промежуточная аттестация:</b> <i>экзамен</i>
	ОПК-1.2.	Знать: имеет четкие представления о системном подходе к формированию конкурентных преимуществ производства пищевых продуктов из сырья животного происхождения Уметь: демонстрирует умения в разработке программ производственного контроля Владеть: навыками разработки программы производственного контроля	
	ОПК-1.3	Знать: имеет представление о системе менеджмента качества и безопасности продукции в соответствии с требованиями отечественных и международных стандартов Уметь: работать со стандартами по менеджменту качества продукции и безопасности продукции;	

		Владеть: навыками работы со стандартами по менеджменту качества и безопасности продукции	
ОПК-2	ОПК 2.1	Знать: факторы влияющие на эффективность технологических процессов на всех этапах производства молочной продукции Уметь: оценивать эффективность технологических процессов переработки сырья, полуфабрикатов и получения готовой продукции Владеть навыками совершенствования технологических процессов на всех этапах производства молочной продукции	

### 3. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Уровни освоения	Критерии оценивания	Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)
Не освоены	Студент имеет разрозненные и несистематизированные знания учебного материала, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может самостоятельно излагать материал. Студент демонстрирует выполнение практических навыков и умений с грубыми ошибками.	Не зачтено
Пороговый	Студент освоил основные положения темы учебного занятия, однако при изложении учебного материала допускает неточности, излагает его неполно и непоследовательно, для изложения нуждается в наводящих вопросах со стороны преподавателя, испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений. Студент владеет лишь некоторыми практическими навыками умениями.	удовлетворительно
Базовый	Студент освоил учебный материал в полном объёме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.	хорошо
Высокий	Студент показывает глубокие и полные знания учебного материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым суждениям. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины.	отлично

**4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

#### 4.1. Контрольные вопросы для входного контроля знаний магистранта:

1. Что означает безопасность продукции и связанных с ней процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации ?
2. Для чего проводят санитарно-ветеринарную экспертизу молока?

3. Что означает декларирование соответствия продуктов?
4. Для каких целей используют декларацию соответствия продукции?
5. Как проводят идентификацию продукции?
6. Какой закон регулирует отношения, возникающие при разработке, принятии, применении и исполнении обязательных требований к продукции?
7. Чем отличаются технический регламент от сертификата соответствия?
8. Что означает сертификация и для каких целей применяется в молочной промышленности.
9. Что означает понятие «Техническое регулирование» в области производства молочной продукции?
10. Какие нормативные документы необходимы для организации серийного производства молочной продукции.

## **4.2. Контрольные вопросы для текущего контроля знаний:**

### **4.2.1. Контрольные вопросы 1**

1. Назовите принципы международных стандартов ИСО серии 9000 и дайте их характеристику.
2. Дайте характеристику основных положений современной концепции менеджмента качества TQM.
3. Назовите и охарактеризуйте принципы системы ХАССП.
4. Назовите основные понятия, относящиеся к менеджменту (стандарт ГОСТ Р ИСО 9000-2008. Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь), и дайте их определения.
5. Что относится к исходным данным для планирования качества?
6. В чем отличие стратегического и текущего планирования?
7. Какие этапы предусматривает карта планирования качества, в чем их сущность?
8. Как реализуется «обеспечение качества»?
9. Как осуществляется контроль качества?
10. Назовите основные виды построения структур системы менеджмента качества?
11. Каковы структурные свойства системы?
12. Из каких элементов состоит структура управления качеством?
13. Какие функции выполняют системы менеджмента качества?
14. Изучение основных положений стандартов ГОСТ Р ИСО 9001-2008 «Системы менеджмента качества. Требования», ГОСТ Р ИСО/ТО 10013-2007 «Руководство по документированию системы менеджмента качества».
15. Назовите основные этапы развития стандартов ИСО серии 9000.
16. Каковы сферы практического применения стандартов ИСО серии 9000?
17. Основные понятия и термины стандартов ИСО серии 9000.
18. Дайте общую характеристику структуры ГОСТ Р ИСО 9001-2008.
19. Как вы понимаете термин «процессный подход» при моделировании систем качества на основе принципов ИСО 9000?
20. Какая структура документации применяется в системе менеджмента качества (СМК) организации?
21. Какие виды документации используют в СМК организации?
22. Поясните назначение, область применения и содержание следующих документов:  
 - политики в области качества,  
 - целей в области качества,  
 - руководства по качеству,  
 - документированных процедур,  
 - форм,  
 - планов по качеству,  
 - спецификаций,  
 - внешних документов,  
 - отчетных документов.
23. Какие требования предъявляет ГОСТ Р ИСО 9001-2008 к документированным процедурам: управление документацией, управление записями, внутренние аудиты, управление несоответствующей продукцией, корректирующие и предупреждающие действия?
24. Чем отличаются документированные процедуры от рабочих инструкций?
25. Какие рекомендации к содержанию документированных процедур сформулированы в ГОСТ Р ИСО/ТО 10013-2007 «Руководство по документированию системы менеджмента качества»?
26. Каким образом ГОСТ Р ИСО/ТО 10013-2007 определяет термины: «рабочая инструкция» и «форма»?
27. Назовите виды аудитов системы менеджмента качества.

### **4.2.2. Контрольные вопросы 2**

1. Какие требования предъявляются к руководству по качеству?
2. Какие элементы содержит руководство по качеству?
3. Какая информация должна содержаться во входных данных для анализа со стороны руководства?

4. Какие решения и действия должны включать в себя выходные данные анализа со стороны руководства?
5. На каком типе носителя может быть СМК организации?
6. В каком разделе руководства по качеству, и каким образом определен менеджмент ресурсов в СМК организации?
7. В каком разделе руководства по качеству, и каким образом определен порядок выполнения требований к процессам жизненного цикла продукции?
8. В каком разделе руководства по качеству, и каким образом определен порядок выполнения требований к измерению, анализу и улучшению в СМК организации?
9. Каковы особенности применения ГОСТ Р ИСО 22000-2007 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции.

#### 4.2.3 Контрольные вопросы 3

1. Какую цель преследует система, основанная на требованиях ГОСТ Р ИСО 22000-2007?
2. От чего зависит объем документации системы менеджмента качества?
3. Назовите общие требования к продукции.
4. В чем состоят обязательства руководства?
5. Какими должны быть цели в области безопасности?
6. Что понимается под программой обязательных предварительных мероприятий?
7. Каковы требования, предъявляемые к членам группы безопасности пищевой продукции?
8. Какие данные являются входными для анализа со стороны руководства?
9. Что понимается под идентификацией опасностей?
10. Что такое план ХАССП?
11. Перечислите, какая информация должна быть отражена в плане ХАССП и дайте ее характеристику.
12. С какой целью разрабатываются программы обязательных предварительных мероприятий?
13. Дайте определение предупреждающим, корректирующим действиям.
14. Приведите примеры предупреждающих действий на пищевых предприятиях.
15. Каким образом предупреждающие действия зависят от вида опасного фактора?
16. Что включает в себя мониторинг ККТ?
17. Выполнение индивидуальных заданий по разработке плана ХАССП.

#### 4.2.4. Контрольные вопросы 4

1. Понятия в области систем менеджмента качества продукции;
2. Основные этапы развития систем качества;
3. Основные принципы современных систем управления качеством;
4. Система менеджмента качества (стандарты ИСО 9000);
5. Процессный подход в стандартах ИСО серии 9000;
6. Интегрированные системы менеджмента, объединение требований различных систем;
7. Модели построения интегрированных систем менеджмента;
8. Общие требования к системам менеджмента качества;
9. Организация работ по разработке систем качества;
10. Система менеджмента качества (стандарты ИСО серии 9000). Требования к документации;
11. Система менеджмента качества (стандарты ИСО серии 9000). Ответственность руководства;
12. Система менеджмента качества (стандарты ИСО серии 9000). Менеджмент ресурсов;
13. Система менеджмента качества (стандарты ИСО серии 9000). Процессы жизненного цикла продукции;
14. Система менеджмента качества (стандарты ИСО серии 9000). Измерение, анализ, улучшение;
15. Разработка системы качества на основе принципов ХАССП (ГОСТ Р 51705.1-2001);
16. Построение системы менеджмента безопасности пищевой продукции (стандарты ИСО серии 22000: общие требования, требования к документации, ответственность руководства, управление ресурсами); планирование и производство безопасной продукции (ИСО 22000);

#### ***Критерии оценивания:***

"Зачтено" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

"Незачтено" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "незачтено" ставится студентам, которые не могут продолжить

обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине

#### **4.3.2. Вопросы для проведения экзамена**

1. Системы менеджмента безопасности труда и охраны здоровья (ГОСТ Р 54934-2012/OHSAS 18001:2007)
2. Система менеджмента качества в соответствии с требованиями международных стандартов IFS, BRS.
3. Процессный подход в стандартах ИСО серии 9000.
3. Международные стандарты в области управления безопасностью пищевой продукции: IFS, BRS. Общая характеристика стандартов.
4. Интегрированные системы менеджмента качества. Разработка систем.
5. Преимущества систем.
6. Системы экологического менеджмента (ГОСТ Р ИСО 14001-2007).
7. Принципы разработки системы ХАССП. Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции.
8. Современная концепция менеджмента качества TQM (всеобщее управление качеством). Общая характеристика. Принципы системы.
9. Прослеживаемость в цепочке производства кормов и пищевых продуктов.
10. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению системы (ГОСТ Р ИСО 22005-2009).
11. Система ХАССП. Определение критических контрольных точек. Установление критических пределов.
12. Модель системы менеджмента качества в соответствии с ГОСТ Р ИСО 9001-2013.
13. Система ХАССП. Оценка потенциальных рисков и выбор учитываемых опасных факторов
14. Аудит систем менеджмента безопасности. Виды аудитов. Общая характеристика.
15. Система ХАССП (ГОСТ Р 51705.1 – 2001). Общая характеристика и разработка системы.
16. Преимущества внедрения системы
17. Сертификация систем менеджмента качества
18. Принципы международных стандартов ИСО серии 9000.
19. Документация системы ХАССП. Рабочий лист ХАССП. Общая характеристика.
20. Преимущества систем менеджмента качества. Роль систем качества в повышении конкурентоспособности продукции
21. Система менеджмента качества (ИСО 9000). Требования к документации.

#### **Критерии оценивания:**

Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки "хорошо" заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.



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

5.1. Процедура оценивания – порядок действий при подготовке и проведении аттестационных испытаний и формировании оценки.

Справочная таблица процедур оценивания

(с необходимым комплектом материалов и критериями оценивания)

№п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Необходимое наличие материалов в оценочном у средстве в фонде	Критерии оценивания (примеры описания )	Возможность формирования компетенции на каждом этапе		
					знания	умения	навыки
1	Контрольная работа (К)	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Контрольные вопросы	<p><i>Контрольная работа оценивается удовлетворительной оценкой (61-100 б.) и неудовлетворительной (≤60%):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>зачтено</i> – выполнено правильно не менее 50% заданий, работа выполнена по стандартной или самостоятельно разработанной методике, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, по ходу решения сделаны аргументированные выводы, самостоятельно выполнена графическая часть работы;</li> <li>• <i>незачтено</i> - студент не справился с заданием (выполнено правильно менее 50% задания варианта), не раскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в освещении вопроса, в решении задач, в выполнении графической части задания и т.д., а также выполнена не самостоятельно.</li> </ul>	+	+	
	Экзамен (Э)	Экзамен по всей дисциплине или ее части преследуют цель оценить работу студента за курс (семестр), полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к	Вопросы для подготовки. Комплект экзамен. вопросов.	<p>Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.</p> <p>Оценки "хорошо" заслуживает студент обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы.</p> <p>Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением</p>	+	+	+

		решению практических задач.		заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на зачете и при выполнении зачетных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя. Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.			
--	--	-----------------------------	--	--	--	--	--

## 5.2. Критерии сформированности компетенций по разделам

Код занятия	Наименование разделов и тем/вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Уровень 1	Уровень 2	Уровень 3
1	Раздел 1. Методологические основы управления качеством	ОПК-1	У, К	25	0-15	16-19	20-22	23-25
2	Раздел 2. Системы менеджмента качества	ОПК-1	У, К	25	0-15	16-19	20-22	23-25
3	Раздел 3. Система ХАССП. Системы менеджмента качества и безопасности в соответствии с требованиями международных стандартов ИСО 22000	ОПК-1	У, К	25	0-15	16-19	20-22	23-25
	Итоговый контроль		У, К	25	0-15	16-19	20-22	23-25