

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 21.10.2023 12:24:31
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Мартыненко М.В.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Современные мировые тенденции в управлении качеством

Направление подготовки	<u>19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>
Направленность (профиль)	<u>Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера</u>
Год начала обучения	<u>2023</u>
Форма обучения	<u>заочная</u>
Реализуется в семестре	<u>2</u>

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

Введение

1. Назначение: данный фонд оценочных средств предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность(профиль) «Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера» по дисциплине «Современные мировые тенденции в управлении качеством»
2. ФОС является приложением к программе дисциплины (модуля) «Современные мировые тенденции в управлении качеством»
3. Разработчик доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения Щедрина Татьяна Викторовна
4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель: Холодова Е.Н., зав. кафедрой технологии продуктов питания и товароведения

Члены комиссии: Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения
Лимарева Н.С., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

Представитель организации-работодателя: Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск.

Экспертное заключение фонд оценочных средств соответствует ОП ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера» и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Современные мировые тенденции в управлении качеством».

« _____ » _____ 2023 г.

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

1. Описание критериев оценивания компетенции на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция(ии), индикатор (ы)	Уровни сформированности компетенции(ий)			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетвори тельно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворител ьно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
Компетенция: ПК-5 Способен разрабатывать новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): <i>Индикатор:</i>				
ИД-1 _{ПК-5} Проводит научно-исследовательскую работу и маркетинговые исследования с целью поиска, и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не способен проводить научно-исследовательскую работу и маркетинговые исследования с целью поиска и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	На низком уровне способен проводить научно-исследовательскую работу и маркетинговые исследования с целью поиска и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Демонстрирует хороший уровень и способность разрабатывать новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Демонстрирует высокий уровень и способность разрабатывать новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
ИД-2 _{ПК-5} Проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции для добавок и	Не может проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и	На низком уровне способен проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и	Демонстрирует Хороший уровень и способность разрабатывать новые технологии и новую продукцию общественного питания массового	Демонстрирует высокий уровень и способность разрабатывать новые технологии и новую продукцию общественного питания массового

придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	изготовления и специализированных пищевых продуктов	изготовления и специализированных пищевых продуктов
---	---	---	---	---

Оценивание уровня сформированности компетенции по дисциплине осуществляется на основе «Положения о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры - в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» в актуальной редакции.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕРКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Номер задания	Правильный ответ	Содержание вопроса	Компетенция
		Форма обучения заочная Семестр_4_	
1.	d)	Концепция Всеобщего Управления Качеством (Total Quality Management - TQM) помогает: а) решить проблемы, связанные с повышением эффективности управления производством, б) решить проблемы, связанные с заинтересованности работников, с) решить проблемы, связанные с увеличения выпуска готовой качественной продукции. d) все перечисленные факторы.	ПК-5
2.	d)	Какое направление не входит в современную концепцию управления качеством В. Шехарта (Walter Shewhart) а) понятие цикла непрерывных технологических изменений на основании статистического контроля качества б) при обнаружении ошибок в выполнении операций, проанализировать их, найти решение проблемы с) выполнить разработанные улучшения для решения проблемы на небольшом участке работ d) использование перечней стандартов, содержащих	ПК-5

Сертификат:
Владелец:

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
2C0000043E9AB8B952205E7BA3B000000043E
Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

		правила и методы исследований (испытаний) и измерений	
3.	d)	Какие аспекты не используются в стратегическом планировании качества в организации? а) планирование качества б) улучшение качества в) управление качеством г) использование методов исследований гигиенических нормативов безопасности	ПК-5
4.	а)	Какое из определений относится к понятию «Управление качеством»? а) это пошаговая организация процесса, включающая такие этапы как планирование, контроль, руководство, набор персонала, снабжение и др. б) забота о предоставлении потребителю наилучших товаров максимально соответствующих его потребностям в) нет данного определения	ПК-5
5.	а)	Когда нужно разрабатывать программу производственного контроля (ППК) для предприятия общественного питания? а) необходимо разработать и оформить до запуска предприятия питания; б) не является обязательным условием в работе; в) производится при смене поставщиков пищевых продуктов	ПК-5
6.	а)	Цикл PDCA (или «круг управления») включает: а) планируй; выполняй; проверяй; действуй. б) сертификаты на производство продукции; в) стандартны, акты и накладные документы установленного образца.	ПК-5
7.	е)	Какие действия для эффективного управления качеством рекомендуется выполнять? а) анализ требований внутренних и внешних потребителей и других заинтересованных сторон; б) определение целей работы; в) прогнозирование результата; г) все перечисленные позиции	ПК-5
8.	с)	От каких факторов зависит качество и безопасность кулинарной продукции? а) качества основного и вспомогательного сырья, его соответствия требованиям стандарта; правильного составления рецептуры с учетом научно-обоснованных норм питания; б) применение наиболее рациональных методов технологической обработки, эстетического оформления, использование современного оборудования;	ПК-5
9.		Основные термины и определения. Характеристика документов, регламентирующих безопасность продукции. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Технические	ПК-5

		регламенты.	
10.		Характеристика нормативно – технической документации, ГОСТов, применяемые для обеспечения безопасности сырья и продукции.	ПК-5
11.		Качество - основа конкурентоспособности.	ПК-5
12.		Понятие «качество».	ПК-5
13.		Эволюция и мировые тенденции управления качеством.	ПК-5
14.		Стратегия конкурентоспособности предприятия.	ПК-5
15.		Системы менеджмента в области обеспечения безопасности пищевых продуктов, программы производственного контроля.	ПК-5
16.		Управление качеством на предприятиях общественного питания.	ПК-5
17.		Контроль качества продукции общественного питания.	ПК-5
18.		Программа производственного контроля. Входной контроль продукции. Бракераж. Лабораторный контроль.	ПК-5
19.		Требования стандартов «О безопасности пищевой продукции». Новые требования к системе менеджмента пищевой безопасности. ISO 22000:2018.	ПК-5
20.		Раскройте значение контроля в обеспечении качества продукции.	ПК-5
21.		Каковы основные типы контроля с точки зрения времени их осуществления по отношению к выполняемой работе?	ПК-5
22.		Из каких этапов складывается технический контроль на предприятии.	ПК-5
23.		Приведите классификацию видов контроля на предприятии	ПК-5
24.		В чем заключается роль высшего руководства при разработке, внедрении и функционировании системы менеджмента качества?	ПК-5
25.		Основные требования нормативных правовых актов Таможенного союза, законодательства Российской Федерации в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей, предъявляемых к предприятиям общественного питания	ПК-5

2. Описание шкалы оценивания

Рейтинговая система оценки не предусмотрена для студентов, обучающихся на образовательных программах уровня высшего образования магистратуры.

3. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, за глубокие знания материала, свободное решение практических задач, владение навыками оказывать влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства,

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шабалова Татьяна Александровна
Действителен с 19.08.2012 по 19.08.2023

снабжения, хранения и движения продукции, способностью оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства; принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами, теоретическое содержание курса освоено полностью, материал излагается исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал, все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, знает реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливает и определяет приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, умеет анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия, определяет влияние на разработку и внедрение системы качества и безопасности продукции производства, оценивает риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, допускает некоторые неточности в ответах, слабо знает современные мировые тенденции в управлении качеством не может определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, слабо анализировать и оценивать производственную информацию, процессы и деятельность предприятия, способы ведения технологических процессов, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, плохо знает современные мировые тенденции в управлении качеством допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины; хорошо ориентируется: в терминах, в современных мировых тенденциях в управлении качеством, реализацию производственного процесса по установленным критериям, .

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки; не ориентируется в терминах; не знает современные мировые тенденции в управлении качеством.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 2C0000043E9AB8B952205E7BA500060000043E

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 19.08.2022 по 19.08.2023