

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 24.04.2024 10:43:38

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
Данченко Н.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>2024</u>	
Форма обучения	<u>очная</u>	<u>заочная</u>
Реализуется в семестре	<u>2</u>	<u>2</u>

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».

«_____» _____ 2024 г.

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

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: <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 придания пищевым продуктам	Не может проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих	На низком уровне способен проводить исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей,	Демонстрирует Хороший уровень и способность разрабатывать новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализирова	Демонстрирует высокий уровень и способность разрабатывать новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализирова

определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	выполняющих технологические функции, для придания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами	нных пищевых продуктов	нных 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 очная, заочная Семестр_2_	
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 увеличением выпуска готовой качественной продукции. д) 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	ПК-5

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

		оборудования; с) зависит от всех перечисленных факторов.	
9.		Основные термины и определения. Характеристика документов, регламентирующих безопасность продукции. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Технические регламенты.	ПК-5
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 «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.