

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кузбасский аграрный университет В.Н Палецкого»
Агроколледж

УТВЕРЖДАЮ
Директор агроколледжа
Шайдуллин
19.01.2024



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПРИЛОЖЕНИЕ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**МДК 03.02. Контроль качества и безопасности сырья
полуфабрикатов и готовой продукции**

для студентов очной формы по направлению подготовки средне профессиональное образование

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Разработчик:
Ермоленко В.А.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ	3
1.1 Перечень компетенций	3
1.2 Описание шкал оценивания	3
1.3 Общая процедура и сроки проведения оценочных мероприятий.....	4
2. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ.....	5
2.1 Текущий контроль знаний студентов.....	5
2.2 Промежуточная аттестация.....	7
3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ.....	8

1. ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

1.1 Перечень компетенций

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 3.1. Проводить организационно – технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

1.2 Описание шкал оценивания

Для оценки составляющих компетенции при **текущем контроле и промежуточной аттестации** используется балльно-рейтинговая система оценок. При оценке контрольных мероприятий преподаватель руководствуется критериями оценивания результатов обучения (таблица 1), суммирует баллы за каждое контрольное задание и переводит полученный результат в вербальный аналог, руководствуясь таблицей 2 и формулой 1.

Таблица 2 – Сопоставление оценок когнитивных дескрипторов с результатами освоения программы дисциплины

Балл	твие требованиям критерия	ыполнение критерия	Вербальный аналог	
1	2	3	4	
5	результат, содержащий полный правильный ответ, полностью соответствующий требованиям критерия	85-100% от максимального количества баллов	отлично	
4	результат, содержащий неполный правильный ответ (степень полноты ответа – более 75%) или ответ, содержащий незначительные неточности, т.е. ответ, имеющий незначительные отступления от	75-84,9% от максимального количества баллов	хорошо	зачтено

	требований критерия			
3	результат, содержащий неполный правильный ответ (степень полноты ответа – до 75%) или ответ, содержащий незначительные неточности, т.е. ответ, имеющий незначительные отступления от требований критерия	60-74,9% от максимального количества баллов	удовлетворительн о	
2	результат, содержащий неполный правильный ответ, содержащий значительные неточности, ошибки (степень полноты ответа – менее 60%)	до 60% от максимального количества баллов	неудовлетворител ьно	не зачтено
1	неправильный ответ (ответ не по существу задания) или отсутствие ответа, т.е. ответ, не соответствующий полностью требованиям критерия	0% от максимального количества баллов		

Расчет доли выполнения критерия от максимально возможной суммы баллов проводится по формуле 1:

$$A = \frac{\sum_{i=1}^n m_i k_i}{5 \cdot \sum_{i=1}^n m_i} \cdot 100\% \quad (1)$$

где n – количество формируемых когнитивных дескрипторов;

m_i – количество оценочных средств i -го дескриптора;

k_i – балльный эквивалент оцениваемого критерия i -го дескриптора;

5 – максимальный балл оцениваемого результата обучения.

Затем по таблице 2 (столбец 3) определяется принадлежность найденного значения A (в %) к доле выполнения критерия и соответствующий ему вербальный аналог.

Вербальным аналогом результатов зачета являются оценки «зачтено / не зачтено», экзамена – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», которые заносятся в экзаменационную (зачетную) ведомость (в том числе электронную) и зачетную книжку. В зачетную книжку заносятся только положительные оценки. Подписанный преподавателем экземпляр ведомости сдаётся не позднее следующего дня в деканат, а второй хранится на кафедре.

В случае неявки студента на экзамен (зачет) в экзаменационной ведомости делается отметка «не явился».

1.3 Общая процедура и сроки проведения оценочных мероприятий

Оценивание результатов обучения студентов по дисциплине осуществляется по регламентам текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль в семестре проводится с целью обеспечения своевременной обратной связи, для коррекции обучения, активизации самостоятельной работы студентов. Объектом текущего контроля являются конкретизированные результаты обучения

(учебные достижения) по дисциплине.

Промежуточная аттестация предназначена для объективного подтверждения и оценивания достигнутых результатов обучения после завершения изучения дисциплины (или её части). Форма промежуточной аттестации по дисциплине определяется рабочим учебным планом.

Итоговая оценка определяется на основании таблицы 2.

Организация и проведение промежуточной аттестации регламентируется внутренними локальными актами.

2. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

2.1 Текущий контроль знаний студентов Комплект вопросов для собеседования

1. Термины и определения основных понятий о качестве продукции.
2. Философия и культура качества. Аспекты качества.
3. Эволюция методов управления качеством.
4. Контролируемые стадии жизненного цикла продукции.
5. Объекты технического контроля.
6. Субъекты технического контроля.
7. Виды технического контроля.
8. Элементы системы контроля качества.
9. Разрушающие методы технического контроля.
10. Визуально-оптические методы неразрушающего контроля.
11. Капиллярные методы неразрушающего контроля.
12. Тепловые методы неразрушающего контроля.
13. Радиационные методы неразрушающего контроля.
14. Ультразвуковые методы неразрушающего контроля.
15. Электромагнитные методы неразрушающего контроля.
16. Прочие методы неразрушающего контроля.
17. Функциональный состав служб контроля качества на предприятиях.
18. Основные недостатки в работе служб контроля качества предприятий.
19. Совершенствование деятельности служб контроля качества предприятий.
20. Контроль качества новых разработок.
21. Контроль соблюдения технологической дисциплины в производстве.
22. Самоконтроль качества в производстве.
23. Затраты на качество и модели стоимости качества.
24. Классификация и учет затрат предприятия на оценку и контроль качества продукции.
25. Пути оптимизации затрат на оценку и контроль качества.
26. Внутрипроизводственные и внепроизводственные непроизводительные расходы и потери при неудовлетворительном контроле качества
27. .

Критерии оценки:

– оценка «отлично» выставляется студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания программного материала и дополнительной литературы, проявившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании материала.

– оценка «хорошо» ставится студенту, проявившему полное знание материала, освоившему основную рекомендованную литературу, показавшему стабильный характер

знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и пополнению в ходе последующего обучения и практической деятельности.

– оценка «удовлетворительно» ставится студенту, проявившему знания в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности в ответе, но обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя.

– оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, показавшему существенные пробелы в знании основного программного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без подготовки по данной дисциплине.

Комплект вопросов к зачету

1. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества продукции.
2. Классификация показателей качества.
3. Градация качества.
4. Дефекты продукции.
5. Методы определения показателей качества продукции.
6. Классификация методов.
7. Формы выражения оценок качества.
8. Оценка качества разнородной продукции с помощью индексов.
9. Методы оценки уровня качества.
10. Контроль качества. Разновидности контроля.
11. Контрольный листок.
12. Гистограмма.
13. Диаграмма разброса (рассеивания).
14. Диаграмма Парето.
15. Причинно-следственная диаграмма.
16. Графики и контрольные карты.
17. Понятия о статистических методах контроля качества.
18. Простые статистические методы.
19. Сложные статистические методы.
20. Статистические методы для нечисловых значений и числовых данных о качестве.
21. Порядок отбора выборок штучной продукции.
22. Определение грубых ошибок наблюдений.
23. Построение эмпирического распределения и определение его основных статистических характеристик.
24. Оценка сходимости эмпирического распределения с теоретическим.
25. Точность статистических оценок и доверительные интервалы.
26. Планирование экспериментов по определению объема выборки.
27. Допуски и точность технологического процесса.
28. Оценка постоянства величины мгновенного рассеивания в пределах одной партии изделий.
29. Оценка наличия систематического смещения центра рассеивания в пределах одной партии изделий.
30. Корреляционный анализ.
31. Регрессионный анализ.
32. Статистический приемочный контроль по альтернативному признаку.
33. Оценка качества продукции при контроле по нескольким альтернативным признакам.
34. Статистический приемочный контроль по количественному признаку.

35. Общие перспективы развития. Аспекты качества в отрасли.
36. Понятие и классификация методов и средств управления качеством.
37. Организационно-распорядительные методы и средства УК.
38. Экономические методы и средства УК.
39. Социально-психологические методы и средства УК.
40. Технологические методы и средства УК.
41. Методы и инструменты творческого поиска для УК.
42. Диверсифицированные методы УК.
43. Применение методов и средств УК на этапах жизненного цикла.

Критерии оценки:

– оценка «зачтено» выставляется студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания программного материала, проявившему творческие способности в изложении материала по вопросу;

– оценка «незачтено» ставится студенту, показавшему существенные пробелы в знании основного программного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний.

2.2 Промежуточная аттестация

Комплект вопросов к зачету с оценкой

1. Классификация методов.
2. Пассивные и активные методы.
3. Организация работ по проведению испытаний.
4. Входной контроль сырья, химикатов, материалов, вспомогательных веществ.
5. Понятие о качестве.
6. Системы оценки качества.
7. Условия проведения стабильного процесса печатания.
8. Показатели качества готовой продукции.
9. Способы и средства контроля качества полуфабрикатов.
10. Качество готовой продукции.
11. Международные государственные и отраслевые стандарты.
12. Требования к качеству используемых материалов.
13. Утверждение эталонного листа представителем заказчика.
14. Требования к качеству готовой продукции.
15. Требования к упаковке и маркировке продукции. Термины и определения.
16. Контрольные карты.
17. Непрерывный приемочный контроль по альтернативному признаку.
18. Приемочный контроль по количественному признаку.
19. Статистические методы.
20. Приемочный контроль качества. Общие требования.
21. Процедуры выборочного контроля по альтернативному признаку.
22. Система управления качеством готовой продукции.
23. Организация технического контроля.
24. Методы оценки уровня качества упаковочной продукции.

Критерии оценки:

– оценка «зачтено» выставляется студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания программного материала, проявившему творческие способности в изложении материала по вопросу;

– оценка «незачтено» ставится студенту, показавшему существенные пробелы в знании основного программного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний.

Комплект тестовых заданий

1. Принцип «Организация, ориентированная на потребителя» означает:
 1. что организация должна понимать и выполнять требования потребителей;
 2. что организация должна выпускать современную эффективную продукцию;
 3. что организация должна устанавливать тесные связи с потребителями своей продукции.
2. Принцип «Роль руководства» означает, что:
 1. на предприятии должно быть умелое руководство.
 2. **Руководство должно обеспечивать вовлеченность персонала в достижение целей организации.**
 3. Руководство должно обеспечивать эффективное стратегическое развитие организации.
3. Принцип «Взаимовыгодные отношения с поставщиками» означает, что:
 2. **на основе этих отношений достигается повышение качества выпускаемой продукции**
 3. достигается повышение степени готовности организации выпускать нужную поставщику продукцию
4. Принцип «Постоянное улучшение» означает, что:
 1. необходимо постоянно совершенствовать средства производства предприятия
 2. необходимо постоянно улучшать сведения и знания, зафиксированные на носителях информации
 3. **непрерывное улучшение является постоянной целью организации**
5. Принцип «Подход как к процессу» означает, что:
 1. необходимо выявлять процессы коммерческой деятельности предприятия
 2. **желаемый результат более продуктивен, если управление ресурсами осуществляется как процессом**
 3. организация должна управлять всеми бизнес- процессами изготовления продукции
6. Принцип «Системный подход к менеджменту» означает, что:
 1. предприятие должно рассматриваться как система с сетью бизнес- процессов
 2. подразделения, рассматриваемые как элементы структуры организации, повышают качество продукции
 3. **управление системой взаимосвязанных процессов способствуют повышению эффективности организации**
7. Составной частью механизма управления качеством продукции является:
 1. политика предприятия в области новой продукции
 2. система менеджмента качества
 3. **система контроля качества продукции**
8. Система менеджмента качества создается для:
 1. реализации политики предприятия в области качества
 2. объединение целей в области качества структурных подразделений организации
 3. **реализации целей организации, обеспечивающих решение его стратегических задач в области качества**
9. Механизм управления качеством включает:
 1. издержки предприятия
 2. **задачи стратегического планирования**
 3. реализацию продукции
10. Политика предприятия в области качества формируется:
 1. **руководством предприятия**
 2. Советом директоров предприятия
 3. Нанятым квалифицированным менеджером

ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

Оценка знаний по дисциплине проводится с целью определения уровня освоения предмета, включает:

- практические работы.

Оценка качества подготовки на основании выполненных заданий ведется преподавателям (с обсуждением результатов), баллы начисляются в зависимости от соответствия критериям таблицы 1.

Оценка качества подготовки по результатам самостоятельной работы студента ведется:

1) преподавателем – оценка глубины проработки материала, рациональность и содержательная ёмкость представленных интеллектуальных продуктов, наличие креативных элементов, подтверждающих самостоятельность суждений по теме;

2) группой – в ходе обсуждения представленных материалов;

3) студентом лично – путем самоанализа достигнутого уровня понимания темы.

По дисциплине предусмотрены формы контроля качества подготовки:

- текущий (осуществление контроля за всеми видами аудиторной и внеаудиторной деятельности студента с целью получения первичной информации о ходе усвоения отдельных элементов содержания дисциплины);

- промежуточный (оценивается уровень и качество подготовки по конкретным разделам дисциплины).

Результаты текущего и промежуточного контроля качества выполнения студентом запланированных видов деятельности по усвоению учебной дисциплины являются показателем того, как студент работал в течение семестра. Итоговый контроль проводится в форме промежуточной аттестации студента – экзамена (зачета).

Текущий контроль успеваемости предусматривает оценивание хода освоения дисциплины, промежуточная аттестация обучающихся – оценивание результатов обучения по дисциплине, в том посредством испытания в форме экзамена (зачета).

Для оценки качества подготовки студента по дисциплине в целом составляется рейтинг – интегральная оценка результатов всех видов деятельности студента, осуществляемых в процессе ее изучения. Последняя представляется в балльном исчислении согласно таблице 2.

Защита практической работы производится студентом в день ее выполнения в соответствии с учебным расписанием. Преподаватель проверяет правильность выполнения практической работы студентом и сделанных выводов, контролирует знание студентом пройденного материала с помощью собеседования или тестирования.

Проработка конспекта лекций и учебной литературы осуществляется студентами в течение всего семестра, после изучения новой темы. К экзамену допускаются студенты, выполнившие все виды текущей аттестации – практические занятия, задание для самостоятельной работы, собеседование, коллоквиум.