

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:

ФИО: Гнатюк Сергей Иванович

Должность: Первый проректор

Дата подписания: 24.12.2025 11:01:05

Уникальный программный ключ:

5ede28fe5b714e680817c5c132d4ba793a6b4422

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ**

**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»**

«Утверждаю»

Декан факультета пищевых технологий

Соколенко Н.М..

«29» апреля 2025 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по дисциплине «Управление качеством продукции»

для направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

магистерская программа Технология мяса и мясных продуктов

Год начала подготовки – 2025

Квалификация выпускника – магистр

Луганск, 2025

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 06.04.2021 № 245;
- 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 от 11.08.2020 № 937.

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

К. с/х. н., доцент

\_\_\_\_\_

**Е. А. Медведева**

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры технологии мяса и мясопродуктов (протокол № 9 от «09 апреля» 2025 г.).

**Заведующий кафедрой**

\_\_\_\_\_

**А.Е. Максименко**

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета пищевых технологий (протокол № 9 от «24» апреля 2025 г.).

**Председатель методической комиссии**

\_\_\_\_\_

**А.К. Пивовар**

**Руководитель основной профессиональной образовательной программы**

\_\_\_\_\_

**А.Е. Максименко**

## **1. Предмет. Цели и задачи дисциплины, её место в структуре образовательной программы**

**Предметом дисциплины** является овладение методами и показателями качества продукции направленных на повышение и улучшение свойств конкурентоспособной выпускаемой продукции.

**Целью дисциплины** является получения знаний по управлению качеством продукции и оценке его качества по комплексным и единичным показателям различными методами.

**Основными задачами** изучения дисциплины являются:

- изучение современных методов анализа продуктов;
- изучение концепций обеспечения безопасности при производстве пищевых продуктов, а также принципов НАССР;
- оценка качества животного сырья и продуктов его переработки;
- изучение действующих отечественных и международных нормативно-технических и законодательных требований и регламентов;
- обеспечение безопасности при производстве пищевых продуктов.

**Место дисциплины в структуре образовательной программы.** Дисциплина «Управление качеством продукции» входит в блок специальных (Б1.О.11), которая обеспечивает расширение и углубление знаний, умений, навыков и компетенций, сформированных в ходе изучения дисциплин «НОТП и СЖП», «ППППЖП», БПП и СЖП».

**2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

<b>Коды компетенций</b>	<b>Формулировка компетенции</b>	<b>Индикаторы достижения компетенции</b>	<b>Планируемые результаты обучения</b>
<b>ОПК-1.2</b>	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	<b>ОПК-1.2</b> Выстраивает инновационную политику предприятия и	<p align="center">.</p> <p><b>Знать:</b> - виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p><b>Уметь:</b> - выстраивать инновационную политику предприятия</p> <p><b>Иметь навыки:</b> - разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия</p>
<b>ОПК-1.3</b>	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	<b>ОПК-1.3</b> Оценивает и осуществляет выбор концептуального и подхода развития предприятия	<p align="center">.</p> <p><b>Знать:</b> - методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>Уметь:</b> - осуществлять выбор концептуального подхода развития предприятия</p>

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
			<p><b>Иметь навыки:</b></p> <p>-разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия</p>
<b>ОПК-3.1</b>	<p>Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений</p>	<p><b>ОПК-3.1</b> Оценивает риски при нарушении технологического процесса производства, используя инновационные технологичные решения</p>	<p><b>Знать:</b></p> <p>- риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений .</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>Осуществлять требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>Иметь навыки:</b></p> <p>-оценивает риски при нарушении технологического процесса производства, используя инновационные технологические решения</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>- пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>- проводить контроль качества выполнения</p>

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения
			<p>технологических операций производства продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>Иметь навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- управления качеством процесса продукции</li> </ul>

### 3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Виды работ	Очная форма обучения		Заочная форма обучения	Очно-заочная форма обучения
	всего зач.ед./ часов	объём часов	всего часов	
Общая трудоёмкость дисциплины	3,5/126	3,5/126	3,5/126	
Аудиторная работа:				
Лекции	24	24	6	
Практические занятия	30	30	8	
Лабораторные работы	-	-	-	
Другие виды аудиторных занятий	-	-	-	
Предэкзаменационные консультации	-	-	-	
Самостоятельная работа (всего)	46	46	112	
КРВЭС	26	26	-	
Контроль	-	-	-	
Вид промежуточной аттестации (зачёт, экзамен)	экзамен	экзамен	экзамен	

## 4. Содержание дисциплины

### 4.1. Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план).

Раздел дисциплины	Л	ПЗ	ЛР	КРВЭС	СРС
Очная форма обучения					
Модуль 1. Понятие качества и управление качеством.	12	15	-	13	23
Раздел 1. Элементы, составляющие качество.	6	7	-	6	11
Раздел 2. Элементы, составляющие качество.	6	8	-	7	12
Модуль 2. Оценка уровня качества продукции.	12	15	-	13	23
Раздел 3. Методы определения показателей качества продукции.	6	7	-	6	11
Раздел 4. Контроль качества продукции	6	8	-	7	12
заочная форма обучения					
Модуль 1. Понятие качества и управление качеством.	3	4	-	-	56
Раздел 1. Элементы, составляющие качество.	1	2	-	-	28
Раздел 2. Показатели качества продукции.	2	2	-	-	28
Модуль 2. Оценка уровня качества продукции.	3	4	-	-	56
Раздел 3. Методы определения показателей качества продукции.	1	2	-	-	28
Раздел 4. Контроль качества продукции	2	2	-	-	28

### 4.2. Содержание разделов учебной дисциплины

#### Модуль 1. «Понятие качества и управление качеством»

##### Раздел 1. Элементы, составляющие качество.

###### *Элементы, составляющие качество*

Основные цели и задачи дисциплины. Понятие «качество». Элементы, составляющие качество. Степень соответствия техническим требованиям качества.

###### *Функции планирования качества*

Функции планирования и осуществления качества. Функции контроля изготовления продукции. Функции управляющего воздействия на реализацию продукции.

##### Раздел 2. Показатели качества продукции.

###### *Оценка уровня качества продукции*

Показатель качества продукции. Обоснование выбора номенклатуры показателей качества. Группа показателей качества по характеризующим свойствам.

###### *Показатели качества продукции*

Показатели экономического использования сырья, материалов, топлива, энергии. Показатель надежности качества. Показатели стандартизации, унификации и безопасности качества.

#### Модуль 2. «Оценка уровня качества продукции»

##### Раздел 3. Методы определения показателей качества продукции.

###### *Методы определения показателей качества*

Измерительный, расчетный и органолептический уровни качества продукции. Регистрационный, традиционный, экспертный и социологический методы оценки качества. Относительная характеристика технического совершенства продукции.

###### *Этапы формирования качества продукции*

Определение номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества. Формирование групп аналогов и установление значений их показателей. Выделение базовых образцов для группы аналогов. Сопоставление оцениваемого образца с базовыми.

#### **Раздел 4. Контроль качества продукции**

##### *Контроль качества продукции*

Сертификация продукции. Статистические методы анализа и управления качеством продукции. Статистический анализ точности и стабильности технологических процессов. Статистический приемочный контроль качества продукции.

##### *Международные стандарты системы качества*

Система управления качеством. Системы качества по международным стандартам ИСО серии 9000. Общефирменные системы управления качеством (TQM). Основные принципы системы качества. Организационная структура системы качества.

#### **4.3. Перечень тем лекций**

№ п/п	Тема лекции	Объём, ч		Очно-заочная форма обучения	
		форма обучения			
		очная	заочная		
	<b>Модуль 1. Понятие качества и управление качеством</b>	<b>12</b>	<b>3</b>		
	<b>Раздел 1. Элементы, составляющие качество</b>	<b>6</b>	<b>1</b>		
1.	Тема лекционного занятия 1. Элементы,	3	1		
2.	Тема лекционного занятия 2. Функции планирования	3	-		
	<b>Раздел 2. Показатели качества продукции</b>	<b>6</b>	<b>2</b>		
3.	Тема лекционного занятия 3. Оценка уровня качества продукции	3	1		
4.	Тема лекционного занятия 4. Показатели качества	3	1		
	<b>Модуль 2. Оценка уровня качества продукции</b>	<b>12</b>	<b>3</b>		
	<b>Раздел 3. Методы определения показателей качества продукции</b>	<b>6</b>	<b>1</b>		
5.	Тема лекционного занятия 5. Методы определения показателей качества	3	1		
6.	Тема лекционного занятия 6. Этапы формирования качества продукции	3	-		
	<b>Раздел 4. Контроль качества продукции</b>	<b>6</b>	<b>2</b>		
7.	Тема лекционного занятия 7. Контроль качества продукции	3	1		
8.	Тема лекционного занятия 8. Международные стандарты системы качества	3	1		
	<b>Итого</b>	<b>24</b>	<b>6</b>		

#### 4. Перечень тем практических занятий (семинаров)

№ п/п	Тема практического занятия (семинара)	Объём, ч		Очно-заочная форма обучения	
		форма			
		очная	заочная		
	<b>Модуль 1. Понятие качества и управление качеством</b>	<b>15</b>	<b>4</b>		
	<b>Раздел 1. Элементы, составляющие качество</b>	<b>7</b>	<b>2</b>		
1.	Тема практического занятия 1. Качество в рамках	3	1		
2.	Тема практического занятия 2. Элементы,	2	1		
3.	Тема практического занятия 3. Учет и анализ затрат на	2	-		
	<b>Раздел 2. Показатели качества продукции</b>	<b>8</b>	<b>2</b>		
4.	Тема практического занятия 4. Организационная структура системы качества	4	1		
5.	Тема практического занятия 5. Стандарт QS-9000	4	1		
	<b>Модуль 2. Оценка уровня качества продукции</b>	<b>15</b>	<b>4</b>		
	<b>Раздел 3. Методы определения показателей качества продукции</b>	<b>7</b>	<b>2</b>		
6.	Тема практического занятия 6. Фазы оценки	3	1		
7.	Тема практического занятия 7. Основные принципы системы качества	1	1		
8.	Тема практического занятия 8. TQM – всеобщее управление качеством	3	-		
	<b>Раздел 4. Контроль качества продукции</b>	<b>8</b>	<b>2</b>		
9.	Тема практического занятия 9. Сертификация системы качества	4	1		
10.	Тема практического занятия 10. Классификация затрат	4	1		
	<b>Итого</b>	<b>30</b>	<b>8</b>		

#### 4.5. Перечень тем лабораторных работ.

№ п/п	Тема лабораторной работы	Объём, ч		Очно-заочная форма обучения	
		форма обучения			
		очная	заочная		

Не предусмотрены.

#### **4.6. Виды самостоятельной работы студентов и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся**

##### **4.6.1. Подготовка к аудиторным занятиям**

Материалы лекций являются основой для изучения теоретической части дисциплины и подготовки студента к практическим занятиям.

При подготовке к аудиторным занятиям студент должен:

- изучить рекомендуемую литературу;
- просмотреть самостоятельно дополнительную литературу по изучаемой теме.

Основной целью практических занятий является изучение отдельных наиболее сложных и интересных вопросов в рамках темы, а также контроль за степенью усвоения пройдённого материала и ходом выполнения студентами самостоятельной работы.

##### **4.6.2. Перечень тем курсовых работ (проектов)**

№ п/п	Тема курсового проектирования, курсовой работы

Курсовые работы (проекты) не предусмотрены.

##### **4.6.3. Перечень тем рефератов, расчетно-графических работ**

№ п/п	Тема реферата, расчетно-графических работ и др.

Рефераты, расчетно-графические работы не предусмотрены.

#### **4.6.4. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся**

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч		Очно-заочная форма обучения
			очная	заочная	
	<b>Модуль 1. Понятие качества и управление качеством</b>		<b>23</b>	<b>56</b>	
	<b>Раздел 1. Элементы, составляющие качество</b>		<b>11</b>	<b>28</b>	

№	Тема самостоятельной	Учебно-методическое	Объём, ч	Очно-заочная
1.	<b>Элементы, составляющие качество.</b> Основные цели и задачи дисциплины. «качество». Степень техническим качества.	Леонов О. А. Управление качеством : учебное пособие / О. А. Леонов, Г. Н. Темасова, Ю. Понятие Элементы, качество. Российской Федерации, требованиям техническим качества.	5	14
2.	<b>Функции планирования качества.</b> Функции планирования осуществления качества. Функции контроля изготовления продукции. Функции управляющего воздействия на реализацию продукции.	Леонов О. А. Управление качеством : учебное пособие / О. А. Леонов, Г. Н. Темасова, Ю. Г. Вергазова ; М-во сельского хоз-ва Российской Федерации, Российской гос. аграрный ун-т - МСХА им. К. А. Тимирязева. – Москва : Изд-во РГАУ-МСХА, 2015. – 179 с.	6	14
<b>Раздел 2. Показатели качества продукции</b>			<b>12</b>	<b>28</b>
3.	<b>Оценка уровня качества продукции.</b> Показатель качества продукции. выбора показателей качества. Группа показателей качества, характеризующим свойствам.	Леонов О. А. Управление качеством : учебное пособие / О. А. Леонов, Г. Н. Темасова, Ю. Обоснование номенклатуры качества. Группа показателей по качеству, характеризующим свойствам.	6	14
4.	<b>Показатели качества продукции.</b> Показатели экономического использования сырья, материалов, энергии. Показатель надежности. Показатели стандартизации, унификации и безопасности качества.	Леонов О. А. Управление качеством : учебное пособие / О. А. Леонов, Г. Н. Темасова, Ю. Г. Вергазова ; М-во сельского хоз-ва Российской Федерации, Российской гос. аграрный ун-т - МСХА им. К. А. Тимирязева. – Москва : Изд-во РГАУ-МСХА, 2015.	6	14

№	Тема самостоятельной	Учебно-методическое	Объём, ч	Очно-заочная
		– 179 с.		
	<b>Модуль 2. Оценка уровня качества продукции</b>		<b>23</b>	<b>56</b>
	<b>Раздел 3. Методы определения показателей качества продукции</b>		<b>11</b>	<b>28</b>
5.	<b>Методы определения показателей качества.</b> Измерительный, расчетный и органолептический уровни качества продукции. Регистрационный, традиционный, экспертный и социологический методы оценки качества. Относительная характеристика технического совершенства продукции.	Леонов О. А. Управление качеством : учебное пособие / О. А. Леонов, Г. Н. Темасова, Ю. Г. Вергазова ; М-во сельского хоз-ва Российской Федерации, Российский гос. аграрный ун-т - МСХА им. К. А. Тимирязева. – Москва : Изд-во РГАУ-МСХА, 2015. – 179 с.	5	14
6.	<b>Этапы формирования качества продукции.</b> Определение номенклатуры показателей, необходимых для оценки качества. Формирование групп аналогов и установление значений их показателей. Выделение базовых образцов для группы аналогов. Сопоставление оцениваемого образца с базовыми.	Леонов О. А. Управление качеством : учебное пособие / О. А. Леонов, Г. Н. Темасова, Ю. Г. Вергазова ; М-во сельского хоз-ва Российской Федерации, Российский гос. аграрный ун-т - МСХА им. К. А. Тимирязева. – Москва : Изд-во РГАУ-МСХА, 2015. – 179 с.	6	14
	<b>Раздел 4. Контроль качества продукции</b>		<b>12</b>	<b>28</b>
7.	<b>Контроль качества продукции.</b> Сертификация продукции. Статистические методы анализа и управления качеством продукции. Статистический анализ точности и стабильности технологических процессов. Статистический приемочный контроль качества продукции.	Леонов О. А. Управление качеством : учебное пособие / О. А. Леонов, Г. Н. Темасова, Ю. Г. Вергазова ; М-во сельского хоз-ва Российской Федерации, Российский гос. аграрный ун-т - МСХА им. К. А. Тимирязева. – Москва : Изд-во РГАУ-МСХА, 2015. – 179 с.	6	14
8.	<b>Международные стандарты качества.</b> Система управления качеством. Системы качества по международным	Леонов О. А. Управление качеством : учебное пособие / О. А. Леонов, Г. Н. Темасова, Ю. Г. Вергазова ; М-во	6	14

№	Тема самостоятельной	Учебно-методическое	Объём, ч	Очно-заочная
	стандартам ИСО серии 9000. Общефирменные системы управления качеством (TQM). Основные принципы системы качества.	сельского хоз-ва Российской Федерации, Российской гос. аграрный ун-т - МСХА им. К. А. Тимирязева. – Москва : Организационная структура системы качества.		
<b>Всего</b>			<b>46</b>	<b>112</b>

**4.6.5. Перечень тем занятий для контактной работы в электронной среде**  
Не предусмотрено

**4.6.6. Другие виды самостоятельной работы студентов**  
Не предусмотрены.

**4.7. Перечень тем и видов занятий, проводимых в интерактивной форме**  
Не предусмотрены.

## 5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Полное описание фонда оценочных средств текущей и промежуточной аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы представлены в приложении к настоящей программе.

## Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 6.1. Рекомендуемая литература

#### 6.1.1. Основная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц	Кол-во экз. в библ.
1.	Леонов О. А. Управление качеством : учебное пособие / О. А. Леонов, Г. Н. Темасова, Ю. Г. Вергазова ; М-во сельского хоз-ва Российской Федерации, Российский гос. аграрный ун-т - МСХА им. К. А. Тимирязева. – Москва : Изд-во РГАУ-МСХА, 2015. – 179 с.	Электронный ресурс
2.	Гиссин В. И. Управление качеством продукции : Учеб. пособие / В.И. Гиссин. – Ростов н/Д : Феникс, 2000. – 254 с.	Электронный ресурс
3.	Гличев А. В. Основы управления качеством продукции / Гличев А. В. – Москва : АМИ, 1998. – 354 с.	Электронный ресурс

#### 6.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	Шишкин И. Ф. Метрология, стандартизация и управление качеством : Учеб. для инж. спец. техн. вузов / И. Ф. Шишкин; Под ред. Н. С. Соломенко. – Москва : Изд-во стандартов, 2015. - 341 с.

2.	Статистические методы контроля качества продукции : [Пер. с англ.] / Л. Ноулер, Дж. Хаэлл, Б. Голд и др.; [Науч. ред. А. М. Бендерский]. – 2-е изд. – Москва : Изд-во стандартов, 2010. – 96 с.
3.	Окрепилов В. В. Управление качеством : учеб. для студентов вузов, обучающихся по спец. "Менеджмент" / В. В. Окрепилов. – 2-е изд., доп. и перераб. – Москва : Экономика, 2003. - 639 с.

### 6.1.3. Периодические издания

№ п/п	Наименование издания	Издательство	Годы издания

Не предусмотрены.

### 6.1.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	
2.	
3.	

## 6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины

№ п/п	Название интернет-ресурса, адрес и режим доступа
1.	Электронная образовательная среда ЛГАУ]. Режим доступа:https://
2.	<a href="https://biblio-online.ru/book/osnovy-nauchnyh-issledovaniy-429787">https://biblio-online.ru/book/osnovy-nauchnyh-issledovaniy-429787</a>
3.	<a href="https://www.directmedia.ru/book_455511_osnovy_nauchnyih_issledovaniy">https://www.directmedia.ru/book_455511_osnovy_nauchnyih_issledovaniy</a>
4.	ЭБС издательство Znanium (Электронный ресурс).https://znanium.com (дата обращения:12.02.2024).

### 6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины

#### 6.3.1. Компьютерные обучающие и контролирующие программы

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1	Лекции	Microsoft Office 2010 Std	-	+	+
2	Практические	Microsoft Office 2010 Std. AST. Гарант, Консультант+	+	+	+

#### 6.3.2. Аудио- и видеопособия

##### 6.3.3.

№ п/п	Вид пособия, наименование
	Не предусмотрены.

### 6.3.3. Компьютерные презентации учебных курсов

№ п/п	Тема, вид занятия
	Не предусмотрены.

## 7. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения занятий	Перечень основного оборудования, приборов и материалов
1.	T-305 – учебная аудитория для проведения практических занятий	Демонстрационные материалы, учебно-методическая литература. мультимедийный проектор, парты – 9 шт., стулья – 18 шт.

## 8. Междисциплинарные связи

### Протокол

согласования рабочей программы с другими дисциплинами

Наименование дисциплины, с которой проводилось согласование	Кафедра, с которой проводилось согласование	Предложения об изменениях в рабочей программе. Заключение об итогах согласования
«НОТП и СЖП», «ППППЖП», «БПП и СЖП»	Кафедра технологии мяса и мясопродуктов	согласовано

### Приложение 1

Лист изменений рабочей программы



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
по дисциплине (модулю) «Управление качеством продукции»

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль): Технология мяса и мясных продуктов

Уровень профессионального образования: магистратура

Год начала подготовки: 2024

Луганск, 2024

**1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, СООТНЕСЕННЫХ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
						Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<b>ОПК-1.2</b>	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентноспособные концепции предприятия	<b>ОПК-1.2</b> Выстраивает инновационную политику предприятия	Первый этап (пороговый уровень)	<b>Знать:</b> виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Раздел 1. Элементы составляющие качество  Раздел 2. Оценка уровня качества продукции	Тесты закрытого типа	Экзамен
			Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> Выстраивать инновационную политику предприятия	Раздел 1. Элементы составляющие качество  Раздел 2. Оценка уровня качества продукции	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Экзамен

<b>ОПК-1.3</b>	Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентноспособные концепции предприятия	<b>ОПК-1.3</b> Оценивает и осуществляет выбор концептуального подхода развития предприятия	Третий этап Владеть:(высокий уровень)	<b>Владеть:</b> разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентноспособные концепции предприятия	Раздел1. Элементы составляющие качество  Раздел 2. Оценка уровня качества продукции	Практические задания	Экзамен
			Первый этап (пороговый уровень)	<b>Знать:</b> методы планирования контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения	Раздел1. Элементы составляющие качество  Раздел 2. Оценка уровня качества продукции	Тесты закрытого типа	Экзамен
			Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> Осуществлять выбор концептуального подхода развития предприятия	Раздел1. Элементы составляющие качество  Раздел 2. Оценка уровня качества продукции	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Экзамен
			Третий этап	Владеть:	Раздел1.	Практи	Экзамен

<b>ОПК-3.1</b>	Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологич еских решений	<b>ОПК-3.1</b> Оценивает риски при нарушении технологического процесса производства, используя инновационные технологические решения	(высокий уровень)  Первый этап (пороговый уровень)	разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику конкурентноспо бные концепции предприятия	Элементы составляющие качество  Раздел 2. Оценка уровня качества продукции	ческие задания	Экзамен
				<b>Знать:</b> риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологически х решений	Раздел1. Элементы составляющие качество  Раздел 2. Оценка уровня качества продукции	Тесты закрытого типа	
				<b>Уметь:</b> осуществлять требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения	Раздел1. Элементы составляющие качество  Раздел 2. Оценка уровня качества продукции	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	
				<b>Владеть:</b> оценивать риски при	Раздел1. Элементы	Практи ческие	Экзамен

<b>ОПК-3.2</b>	<p>Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений</p>	<p><b>ОПК-3.2</b> Управляет качеством процесса и продукции</p>	<p>Первый этап (пороговый уровень)</p>	<p>нарушении технологического процесса производства, используя инновационные технологические решения</p> <p><b>Знать:</b> пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> <p><b>Уметь:</b> проводить контроль качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения</p> <p><b>Владеть:</b> управления качеством процесса продукции</p>	<p>составляющие качество</p> <p>Раздел 2. Оценка уровня качества продукции</p> <p>Раздел1. Элементы составляющие качество</p> <p>Раздел 2. Оценка уровня качества продукции</p> <p>Раздел1. Элементы составляющие качество</p> <p>Раздел 2. Оценка уровня качества продукции</p> <p>Раздел1. Элементы</p>	<p>задания</p> <p>Тесты закрытого типа</p> <p>Тесты открытого типа (вопросы для опроса)</p> <p>Практические задания</p>	<p>Экзамен</p> <p>Экзамен</p> <p>Экзамен</p>
----------------	---	--	--	--	---	---	--

составляющие  
качество

Раздел 2.  
Оценка уровня  
качества  
продукции

## ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

№ п/ п	Наимено вание оценочно го средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представлена ие оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
1.	<b>Тест</b>	Система стандартизованных заданий, позволяющая измерить уровень знаний.	Тестовые задания	В тесте выполнено 90-100% заданий В тесте выполнено более 75-89% заданий В тесте выполнено 60-74% заданий В тесте выполнено менее 60% заданий Большая часть определений не представлена, либо представлена с грубыми ошибками.	Оценка «Отлично» (5) Оценка «Хорошо» (4) Оценка «Удовлетворительно» (3) Оценка «Неудовлетворительно» (2) Оценка «Неудовлетворительно» (2)
2.	<b>Опрос</b>	Форма работы, которая позволяет оценить кругозор, умение логически построить ответ, умение продемонстрировать монологическую речь и иные коммуникативные навыки. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия, создавая условия для неформального общения.	Вопросы к опросу	Продемонстрированы предполагаемые ответы; правильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; есть логика рассуждений.  Продемонстрированы предполагаемые ответы; есть логика рассуждений, но неточно использован алгоритм обоснований во время рассуждений и не все ответы полные.  Продемонстрированы предполагаемые ответы, но неправильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; отсутствует логика рассуждений; ответы не полные.  Ответы не представлены.	Оценка «Отлично» (5) Оценка «Хорошо» (4) Оценка «Удовлетворительно» (3) Оценка «Неудовлетворительно» (2)
3.	<b>Практические задания</b>	Направлено на овладение методами и методиками изучаемой дисциплины. Для решения предлагается решить конкретное задание (ситуацию) без применения математических расчетов.	Практические задания	Продемонстрировано свободное владение профессионально-понятийным аппаратом, владение методами и методиками дисциплины. Показаны способности самостоятельного мышления, творческой активности. Задание выполнено в полном объеме.	Оценка «Отлично» (5)

№ п/ п	Наимено вание оценочно го средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представлена ие оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				Продемонстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом, при применении методов и методик дисциплины незначительные неточности, показаны способности самостоятельного мышления, творческой активности. Задание выполнено в полном объеме, но с некоторыми неточностями.	Оценка «Хорошо» (4)
				Продемонстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом на низком уровне; допускаются ошибки при применении методов и методик дисциплины. Задание выполнено не полностью.	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				Не продемонстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом, методами и методиками дисциплины. Задание не выполнено.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
4.	<b>Экзамен</b>	Контрольное мероприятие, которое проводится по окончании изучения дисциплины.	Вопросы к экзамену	Показано знание теории вопроса, понятийно-терминологического аппарата дисциплины; умение анализировать проблему, содержательно и стилистически грамотно излагать суть вопроса; глубоко понимать материал; владение аналитическим способом изложения вопроса, научных идей; навыками аргументации и анализа фактов, событий, явлений, процессов. Выставляется обучающемуся, полно, подробно и грамотно ответившему на вопросы билета и вопросы экзаменатора.	Оценка «Отлично» (5)
				Показано знание основных теоретических положений вопроса; умение анализировать явления, факты, действия в рамках вопроса; содержательно и стилистически грамотно излагать суть вопроса, но имеет место недостаточная полнота	Оценка «Хорошо» (4)

№ п/ п	Наимено вание оценочно го средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представлена ие оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				<p>ответов по излагаемому вопросу. Продемонстрировано владение аналитическим способом изложения вопроса и навыками аргументации. Выставляется обучающемуся, полностью ответившему на вопросы билета и вопросы экзаменатора, но допустившему при ответах незначительные ошибки, указывающие на наличие несистемности и пробелов в знаниях.</p> <p>Показано знание теории вопроса фрагментарно (неполнота изложения информации; оперирование понятиями на бытовом уровне); умение выделить главное, сформулировать выводы, показать связь в построении ответа не продемонстрировано. Владение аналитическим способом изложения вопроса и владение навыками аргументации не продемонстрировано. Обучающийся допустил существенные ошибки при ответах на вопросы билетов и вопросы экзаменатора.</p> <p>Знание понятийного аппарата, теории вопроса, не продемонстрировано; умение анализировать учебный материал не продемонстрировано; владение аналитическим способом изложения вопроса и владение навыками аргументации не продемонстрировано. Обучающийся не ответил на один или два вопроса билета и дополнительные вопросы экзаменатора.</p>	<p>Оценка «Удовлетвори тельно» (3)</p> <p>Оценка «Неудовлетвор ительно» (2)</p>

# **НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

## **Оценочные средства для проведения текущего контроля**

Текущий контроль осуществляется преподавателем дисциплины при проведении занятий в форме тестовых заданий, устного опроса и практических заданий.

**ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений**

**ОПК-3.1. Оценивает риски при нарушении технологического процесса производства, используя инновационные технологичные решения**

**Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «знать»: риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений**

## **Тестовые задания закрытого типа**

1. Выборочный контроль это:

(выберите один вариант ответа)

- а) степень соотношения среднего значения
- б) действие предприятия в отношении несоответствия продукции
- в) контроль продукции, процессов и услуг
- г) полная продолжительность наработки объема продукции

2. Технический анализ применяется для:

(выберите один вариант ответа)

- а) изучения пожеланий потребителей
- б) сравнение технических характеристик продукции с проектными
- в) для бальной экспертной оценки качества продукции
- г) для анализа инновационных проектов

3. При сертификации продукции выдают:

(выберите один вариант ответа)

- а) сертификат происхождения
- б) сертификат подлинности
- в) гигиенический сертификат
- г) сертификат соответствия

4. Обязательными частями государственного стандарта является :

(выберите один вариант ответа)

- а) безопасность
- б) экологичность
- в) конструкция
- г) взаимозаменяемость

5. Качество это соответствие:

(выберите один вариант ответа)

- а) стандарту
- б) применению
- в) стоимости
- г) потребности

Ключи

1.	в
2.	б
3.	г
4.	б
5.	г

6. Прочтите текст и установите последовательность оценочных показателей качества для составления оценивания образца:

- а) безопасность
- б) экономичность
- в) надежность
- г) экологические свойства

Ключи

6.	вабг
----	------

**Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь» осуществлять требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения**

#### **Задания открытого типа (вопросы для опроса):**

1. Что входит в понятие качества?
2. Охарактеризуйте степень соответствия техническим требованиям.
3. В чем заключаются функции планирования качества?
4. Какова цель функции осуществления контроля качества?
5. Назовите элементы составляющие качество.

Ключи

1.	Качество это- совокупность характерных свойств, формы, внешнего вида при условии применения, которыми наделены товары по своему назначению
2.	Степень соответствия показателей качества характеризует изготовленные изделия нормам качества, заданным в конструкторской документации
3.	Функции планируемого качества заключаются: в техническом уровне предприятия, эффективности контроля качества, предполагаемой себестоимости и ожидаемой реализации
4.	Цель функции контроля качества - это воплощение запланированного качества конструкции в готовую продукцию
5.	Элементы, составляющие качество это показатели качества которые определяются статистическими методами

**Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «владеть»: навыками оценивания рисков при нарушении технологического процесса производства, используя инновационные технологические решения..**

#### **Практические задания:**

1. Документ, выданный по правилам системы сертификации для подтверждения соответствия сертифицированной продукции и установленным требованиям, дайте определение этого документа.
2. Совокупность взаимосвязанных процессов создания и последовательного изменения состояния продукции от формирования исходных требований к ней до окончания ее эксплуатации или потребления, укажите этот процесс
3. Совокупность мероприятий по прекращению промышленного производства продукции, приведите определения этого процесса.
4. Часть жизненного цикла продукции: от отгрузки ее предприятием- изготовителем до получения потребителям, дайте определение этому понятию.
5. Стадия жизненного цикла продукции, на которой реализуется поддерживается и восстанавливается ее качество, укажите эту стадию продукции

**Ключи**

1.	Документ-сертификат соответствия
2.	Жизненный цикл продукции
3.	Снятие продукции с производства
4.	Обращение и реализация продукции
5.	Эксплуатация продукции

**ОПК-3.2. Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений**

**ОПК-3.2. Управляет качеством процесса и продукции**

**Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «знать»: использование методов контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях**

**Тестовые задания закрытого типа**

1. Техническое качество это:  
(выберите один вариант ответа)
  - потребительские свойства в эксплуатации продукции
  - техническая сторона использования продукции
  - научно-технические достижения при производстве продукта
  - эстетические свойства продукта
2. Составные части менеджмента качества:  
(выберите один вариант ответа)
  - управленческий состав фирмы в контроле качества
  - разработка реализации краткосрочных планов
  - планирование, анализ и контроль качества
  - система заслуг предприятия выпускаемой качественной продукции
3. Система статистического управления была предложена для проверки качества :  
(выберите один вариант ответа)
  - процесса
  - фирмы
  - одного изделия
  - потребителя

- 4 Статистический метод обеспечения качества продукции преследует цель.:  
(выберите один вариант ответа)
- контроля производственного процесса
  - внимание на выявления брака
  - сертификации системы качества
  - исключения случайных изменений качества продукции

- 5.Наибольшее распространение получил метод контроля качества: (выберите один вариант ответа)
- сплошной контроль
  - статистические методы
  - методы контроля
  - работа по рекламации потребителей

Ключи

1.	в
2.	в
3.	а
4.	г
5.	б

- 6.Прочтите текст и установите последовательность осуществления мероприятия анализа и контроля качества :
- регистрация данных входного контроля
  - инспекционный контроль
  - регистрация данных промежуточного контроля
  - регистрация данных контроля готового изделия

Ключи

6.	багв
----	------

**Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»: проводить контроль качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения**

**Задания открытого типа (вопросы для опроса):**

- Что представляет статистический анализ качества?
- Как определяется точность процесса?
- Что понимают под уровнем дефектности?
- Что входит в план выборочного контроля качества?
- Охарактеризуйте уровень контроля качества.

Ключи

1.	Статистический анализ качества –это исследование условий и факторов, влияющих на качество продукции
2.	Точность процесса определяется как свойство технологического процесса, обуславливающих близость действий и значений параметров производства продукции
3.	Под уровнем дефектности понимают – долю дефектных единиц продукции на 100 единиц продукции
4.	Совокупность данных об объектах выборок и контрольных нормативах-приемочного и браковочного числа

5.	Уровень контроля это - характеристика плана контроля, увязывающая объем выборки с объемом партии или потока продукции
----	---

**Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «владеть»: навыками управления качеством процесса продукции**

### **Практические задания**

1. Количество единиц продукции, производимое за установленный интервал времени (смена, день, час) в одних и тех же условиях, дайте определение этого цикла
2. Контроль качества, осуществляющейся в условиях непрерывного производства с чередованием сплошного цикла и выбор контроля по определенным правилам, укажите этот процесс
3. Количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, составляющая ее качество применительно к условиям ее создания, эксплуатации и потреблению, приведите определение этого понятия.
4. Совокупность планируемых и систематически проводимых мероприятий, создающих необходимые условия для выполнения каждого этапа, качества, укажите этот процесс
5. Постоянная деятельность, направленная на повышение технического уровня продукции, качества изготовления, совершенствование элементов производства и системы качества, укажите определение этому показателю качества.

#### **Ключи**

1.	Производственный цикл
2.	Процесс – статистического непрерывного контроля
3.	Показатели качества продукции
4.	Процесс обеспечения качества продукции
5.	Показатель –улучшения качества продукции.

**ОПК-1.2. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия**

### **ОПК 1.2. Выстраивает инновационную политику предприятия**

**Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «знать»: виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.**

#### **Тестовые задания закрытого типа**

1. Номенклатура показателей качества продукции устанавливается:  
(выберите один вариант ответа)
  - а) производителями продукции
  - б) в результате опроса потребителей
  - в) государственным стандартом
  - г) государственными исполнительными органами

2. Технология контроля качества разрабатывается отделом :  
(выберите один вариант ответа)
  - а) качества
  - б) главного механика
  - в) главного технолога
  - г) технического контроля

3. Петля (спираль) качества это:

(выберите один вариант ответа)

- а) любой документ о соответствии продукта требуемому качеству
- б) совокупность организационной структуры обеспечивающий осуществления общего руководства качеством
- в) система, обеспечивающая аккредитацию лабораторий
- г) документ в котором указано оптимальное качество.

4. Система качества это:

(выберите один вариант ответа)

- а) деятельность по подтверждению соответствия продукции определенным стандартам
- б) совокупность организационной структуры, обеспечивающей осуществление общего руководства качеством.
- в) система, обеспечивающая аккредитацию лабораторий
- г) документ в котором указано оптимальное качество

5 Стандарты ИСО серии 9000 устанавливают: (выберите один вариант ответа)

- а) единый, признанный в мире подход к договорным условиям по оценки систем качества и одновременно регламентирующий отношения между поставщиком и потребителем
- б) современную методологию менеджмента качества
- в) совокупность свойств и характеристик продукции
- г) мероприятия по обеспечению качества

Ключи

1.	в
2	в
3.	г
4.	б
5.	а

6.Прочтите текст и установите последовательность этапов управления контроля качества на продукцию :

- а) управляющие воздействие
- б) осуществление воздействия
- в) планирование качества
- г )контроль качества

Ключи

6.	вбга
----	------

**Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь» выстраивать инновационную политику предприятия :**

**Задания открытого типа (вопросы для опроса):**

1. Охарактеризуйте технический уровень качества продукции.
2. Что относится к базовому образцу?
3. Дайте определение понятия сертификации
4. Что контролирует обязательная сертификация.
5. Чему способствует добровольная сертификация?

Ключи

1.	Технически уровень это – относительная характеристика технического совершенства продукции, совокупности существующих свойств определяющих ее качество и
----	---

	характеризующих научно-технические достижения
2.	Базовый образец - это образец продукции представляющий передовые научно-технические достижения и выделяемый из группы аналогов оценивания продукции
3.	Сертификация это – деятельность по подтверждению соответствия продукции установленным требованиям
4.	Обязательная сертификация является контролирующим средством по безопасности продукции
5.	Добровольная сертификация способствует повышению конкурентоспособности продукции

**ОПК-1.3. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия**

**ОПК 1.3. Оценивает и осуществляет выбор концептуального подхода развития предприятия**

**Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «знать»: методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения.**

**Тестовые задания закрытого типа**

1. Технические условия (ТУ) от стандарта отличаются:

(выберите один вариант ответа)

- а) установленными основными требованиями к качеству продукции
- б) установленными дополнительными требованиями к качеству продукции
- в) В ТУ заниженные требования к качеству продукции
- г) ТУ - не государственный нормативно технический документ

2. Стандарты для управления качеством продукции бывают :

(выберите один вариант ответа)

- а) государственные, международные, отраслевые предприятия
- б) государственные, международные, отраслевые
- в) государственные, международные
- г) государственные, отраслевые

3. Восстановляемость – это свойство изделия :

(выберите один вариант ответа)

- а) восстанавливать начальные значения параметров в результате устранения неисправности
- б) сохранять исправность и надежность в определенных условиях эксплуатации и транспортировки
- в) обусловленное безотказностью и долговечностью
- г) сохраня работоспособность до разрушения или другого состояния

4. Ослабленный режим контроля выпускаемой продукции – это:

(выберите один вариант ответа)

- а) сплошной контроль качества
- б) процедура контроля, продолжающаяся до тех пор, пока не обнаружится дефектное изделие.
- в) нормальный режим контроля с отборочным количеством проверяемых изделий
- г) контроль, зависящий от количества брака

5 Сертификат - это:

(выберите один вариант ответа)

- а) установления соответствия
- б) государственный стандарт качества процесса
- в) государственный стандарт качества продукта
- г) международный документ, характеризующий удовлетворительное качество

Ключи

1.	а
2	а
3.	а
4.	б
5.	г

6. Прочтите текст и установите последовательность выбора номенклатуры показателей качества производимого с учетом

- а) задач управления качества продукции
- б) основных требований к показателям качества
- в) назначения и условий использования продукции
- г) анализ требований потребителя
- д) состава и структуры характеризующих свойств.

Ключи

6.	вгадб
----	-------

**Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»: осуществлять выбор концептуального подхода развития предприятия**

**Задания открытого типа (вопросы для опроса):**

- 1. Дайте название понятию «надежность».
- 2. Что характеризует эргономические показатели.
- 3. Что относят к показателям ремонтопригодности продукта?
- 4. Охарактеризуйте показатели технологичности .
- 5. Характеристика показателей стандартизации и унификации продукта.

Ключи

1.	Надежность – это свойство продукта сохранять во времени в установленных пределах значения всех своих параметров
2.	Эргономические показатели характеризуют удобство и контролируют эксплуатацию продукта на этапах функционального процесса
3.	К показателям ремонтопригодности продукта относят: вероятность восстанавливаемого работоспособного состояния, средняя трудоемкость ремонта и техническое обслуживание
4.	Показатели технологичности характеризуют свойство продукции, обуславливающие оптимальное распределение затрат труда и времени при технологической подготовки производства, изготовлении и эксплуатации продукции
5.	Показатели стандартизации и унификации характеризуют насыщенность стандартными унифицированными и оригинальными частями продукта

**Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «владеть» : навыками разработки эффективной стратегии, инновационной политики и конкурентоспособных концепций предприятия.**

### **Практические задания:**

1. Характеризую особенности продукции, обеспечивающие безопасность человека при потреблении продукции, хранении и транспортировки. Дайте название этому показателю.
2. Метод основан на информации полученной с использованием технических измерений и средств, укажите этот метод
3. Метод оценки показателей качества продукции реализуется группой оцениваемых экспертов, дайте название этого метода.
4. Относительная характеристика технического совершенствования продукции, совокупности существующих свойств определяющих ее качество. Приведите название этого уровня.
5. Образец продукции, представляющий передовые научно-технические достижения и выделяемый из группы аналогов оценивания продукции, дайте название этого понятия

#### **Ключи**

1.	Показатели безопасности
2.	Измерительный метод
3.	Экспертный метод
4.	Технический уровень
5.	Базовый образец

### **Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация проводится в форме устного экзамена.

### **Вопросы для экзамена**

1. Функции управляющего воздействия на реализацию продукции.
2. Что входит в понятие «качество».
3. Общепринятые системы управления качеством.
4. Элементы, составляющие качество.
5. Показатели безопасности качества.
6. Характеристика технического совершенства продукции
7. Степень соответствия техническим требованиям качества.
8. Показатели безопасности качества.
9. Основные принципы системы качества
10. Показатели качества продукции.
11. Система качества по международному стандарту ИСО серии 9000.
12. Организационная структура системы качества.
13. Степень соответствия техническим требованиям качества.
14. Показатели безопасности качества.
15. Статистический приемочный контроль качества.
16. Группа показателей качества по характеризующим свойствам.
17. Сертификация готовой продукции.
18. Организационная структура системы качества
19. Элементы, составляющие качество.
20. Характеристика технического совершенства продукции.
21. Показатели качества продукции.
22. Выбор показателей качества.
23. Группы показателей качества.
24. Характеристика показателя надежности качества.
25. Показатели стандартизации качества.

26. Показатели унификации качества.
27. Показатели безопасности качества.
28. Характеристика измерительного уровня качества продукции.
29. Расчетный уровень качества продукции.
30. Регистрационный метод оценки качества.
31. Органолептический уровень качества продукции.
32. Характеристика технического совершенства продукции.
33. Традиционный метод оценки качества.
34. Экспертный метод оценки качества.
35. Социологический метод оценки качества.
36. Показатели, необходимые для оценки качества продукции.
37. Характеристика единичного показателя качества продукции.
38. Формирование и установление показателей качества.
39. Выделение базовых образцов качества.
40. Характеристика оцениваемого образца качества с базовым.
41. Статистический метод анализа и управления качеством.
42. Характеристика анализа точности и стабильности технологических производств.
43. Общепринятые системы управления качеством.
44. Характеристика основных принципов систем качества.
45. Характеристика диаграммы Парето.
46. Корреляционный анализ качества продукции.
47. Виды работ, входящие в программу по сертификации продукции.
48. Инспекционный контроль качества продукции.
49. Структурная схема показателей качества.
50. Основные принципы управления качеством.
51. Характеристика экономического эффекта затрат на качество.
52. Влияния качества на экономический эффект предприятия.
53. Метод определения потерь низкого качества.
54. Экономические проблемы качества.
55. TQM – всеобщее управление качеством.
56. Учет и анализ затрат на качество.
57. Характеристика качества на после производственных этапах.
58. Качество в процессе подготовки производства продукции.
59. Качество при материально – техническом снабжении.
60. Характеристика качества в рамках маркетинга.

#### **4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

##### **Текущий контроль**

Тестирование для проведения текущего контроля проводится с помощью Системы дистанционного обучения или компьютерной программы КТС-2,0. На тестирование отводится 10 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 10 вопросов. Количество возможных вариантов ответов – 4 или 5. Студенту необходимо выбрать один правильный ответ. За каждый правильный ответ на вопрос присваивается 10 баллов. Шкала перевода: 9-10 правильных ответов – оценка «отлично» (5), 7-8 правильных ответов – оценка «хорошо» (4), 6 правильных ответов – оценка «удовлетворительно» (3), 1-5 правильных ответов – оценка «не удовлетворительно» (2).

Опрос как средство текущего контроля проводится в форме устных ответов на вопросы. Студент отвечает на поставленный вопрос сразу, время на подготовку к ответу не предоставляется.

Практические задания как средство текущего контроля проводятся в письменной форме. Студенту выдается задание и предоставляется 10 минут для подготовки к ответу.

### **Промежуточная аттестация**

Экзамен проводится в устной форме. Из экзаменационных вопросов составляется 20 экзаменационных билетов. Каждый билет состоит из трех вопросов, два из которых являются теоретическими и один – практическим заданием.

Комплект экзаменационных билетов представлен в учебно-методическом комплексе дисциплины.

На подготовку к ответу студенту предоставляется 20 минут.

