

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени

академика А.Г. Храмцова

Дата подписания: 03.06.2026 15:52:54

Уникальный программный ключ:

f3ead44c4559c5505ef6904af77de79ca5832f9

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования**

СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета пищевой
инженерии и биотехнологий
имени академика А.Г. Храмцова,
канд. техн. наук, доцент
Оботурова Н. П

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

«Управление прослеживаемостью производства продукции»

Направление подготовки
Направленность (профиль)

27.03.01 Стандартизация и метрология
Стандартизация, метрология и управление
качеством

Год начала обучения

2026

Форма обучения

очная

заочная

очно-заочно

Реализуется в семестрах

4,5

_____ -

_____ - _____

Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств предназначен для освоения компетенций в соответствии с требованиями основных образовательных программ согласно ФГОС по направлению 27.03.01 Стандартизация и метрология, профиль Стандартизация, метрология и управление качеством.
2. ФОС является приложением к программе дисциплины «Управление прослеживаемостью производства продукции»
3. Разработчик: Оботурова Н.П., зав. кафедрой пищевых технологий и инжиниринга
4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Шевченко И.М., канд. техн. наук, доцент, зав. кафедрой стандартизации, метрологии и управления качеством.

Члены комиссии:

Лупандина Н.Д., канд. техн. наук, доцент, доцент кафедры стандартизации, метрологии и управления качеством.

Стаценко Е.Н., канд. техн. наук, доцент, заместитель декана по учебной работе.

Представитель организации-работодателя:

Свиридова Т.А., зам. генерального директора ФБУ «Северо-Кавказский ЦСМ».

5. Экспертное заключение: рекомендовать фонд оценочных средств по дисциплине «Управление прослеживаемостью производства продукции» к использованию в учебном процессе.

Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

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

Уровни сформированности компетенци(ий), индикатора (ов)	Дескрипторы			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
<i>Компетенция: ПК-5 Способен производить оценку уровня брака, анализировать его причины и разрабатывать предложения по его предупреждению</i>				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): <i>Индикатор:</i> ПК 5.3. Умеет применять методы квалитметрии в оценке качества продукции; производить оценку уровня брака, анализировать его причины и разрабатывать предложения по его предупреждению и устранению; проводить анализ качества работы оборудования; проводить анализ причинно-следственных связей, определяющих качество продукции; анализировать результаты статистической оценки качества продукции (процесса, услуги) и состояния производства	Демонстрирует низкий уровень навыка поиска информации отечественных и зарубежных источников в области качества	Демонстрирует навык поиска информацию отечественных и зарубежных источников в области качества	Демонстрирует навык поиска и систематизации информации отечественных и зарубежных источников в области качества, но испытывает затруднения при применении системного подхода в анализе информации.	Анализирует причины появления брака и разрабатывает предложения по его предупреждению и устранению, демонстрирует знания по проведению контроля качества изготовления промышленной продукции и управления ее прослеживаемостью на любой стадии производства в соответствии с требованиями технической документации
<i>Компетенция: ПК-7 Способен участвовать в практическом освоении систем управления качеством</i>				
ПК 7.1. Знает теорию всеобщего управления качеством; инструменты и методы оценки качества продукции;	Демонстрирует низкий уровень знаний требований международных стандартов	Демонстрирует знания требований международных стандартов в области управления	Демонстрирует знания требований международных стандартов в области управления	Применяет знания требований международных стандартов в области управления

требования международных стандартов и документооборота в области менеджмента качества	в области управления качеством.	качеством.	качеством, но испытывает затруднения при из практическом применении	качеством и прослеживаемостью продукции
---	---------------------------------	------------	---	---

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 очно, семестр 8	
1		Требования ФЗ N 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» к обеспечению безопасности объектов, связанных с производством пищевых продуктов.	ПК-5
2		Требования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» к безопасности пищевых продуктов.	ПК-5
3		Этапы разработки системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП).	ПК-5
4		Анализ опасностей при разработке системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП).	ПК-5
5		Разработка плана ХАССП при создании системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП).	ПК-5
6		Определение документации, необходимой для внедрения и функционирования системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП).	ПК-5
7		Планирование структуры документов системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП).	ПК-5
8		Требования к документированным процедурам системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП).	ПК-5
9		Объекты программ обязательных предварительных мероприятий в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».	ПК-5
10		Объекты программ обязательных предварительных мероприятий в соответствии с ГОСТ Р 54762-2011 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции».	ПК-5
11		Процедуры программ обязательных предварительных мероприятий по обеспечению безопасности пищевых продуктов.	ПК-5
12		Требования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» к проведению контроля за пищевой продукцией.	ПК-5

13		Требования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» к программам производственного контроля на основе принципов ХАССП.	ПК-5
14		Требования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» к проведению контроля за технологическими средствами и упаковочными материалами, используемыми при производстве пищевой продукции.	ПК-5
15		Внутренние риски при разработке и функционировании системы менеджмента качества (СМК).	ПК-5
16		Управление рисками системы менеджмента качества (СМК).	ПК-5
17		Экологические риски.	ПК-5
18		Значимые экологические аспекты, выявляемые при разработке системы экологического менеджмента	ПК-5
19		Процедуры программ обязательных предварительных мероприятий.	ПК-5
20		Объекты программы операционных предварительных мероприятий.	ПК-5
21		Методология разделения мероприятий, относящихся к Программе обязательных предварительных мероприятий и к плану ХАССП.	ПК-5
22		Аудиты в менеджменте качества: понятия, цели, область и объекты.	ПК-5
23		Разработка плана ХАССП в соответствии с ГОСТ Р 51705.1. Содержание рабочего листа ХАССП.	ПК-5
24		Предупреждающие действия при обеспечении безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП.	ПК-5
25	a,d	Что является определяющим в первых двух этапах развития систем качества a: контроль качества продукции b планирование c организация d мотивация	ПК-5
26	a, b	Элементы, входящие в организационную структуру процесса a поставщик процесса b владелец процесса c исполнитель процесса d разработчик процесса	ПК-5
27	a	Седьмой принцип в СМК – это a принятие решений, основанных на фактах b процессный подход	ПК-5

		с системный подход d установление взаимовыгодных отношений с поставщиками	
28	a	Принцип постоянного улучшения a постоянное улучшение в деятельности организации в целом следует рассматривать как ее неизменную цель b создание условия для непрерывного улучшения деятельности на всех этапах ЖЦП с каждый новый цикл деятельности начинать с более высокого уровня качества d вовлекать в процесс улучшения поставщиков	ПК-5
29	a	Шестой принцип в СМК – это a постоянное улучшение b системный подход с ориентация на потребителя d вовлечение работников	ПК-5
30	a	Пятый принцип СМК – это a системный подход b процессный подход с установление взаимовыгодных отношений с поставщиками d ориентация на потребителей	ПК-5
21	a	Процессный подход в СМК – это a преобразование видов деятельности организации в процессе b расширение видов деятельности на процессы ЖЦП, управленческие и вспомогательные с установление взаимодействия процессов в организации d определение, измерение и мониторинг процессов организации	ПК-7
32	a	Ориентация на потребителей – это a организация должна понимать текущие и будущие потребности потребителей, выполнять требования потребителей b организация должна учредить лидерство среди руководителей с организация должна стремиться к непрерывному улучшению деятельности d организация должна установить взаимовыгодные отношения с потребителями	ПК-7
33	a	Первый принцип в СМК – это a ориентация на потребителя	ПК-7

		b непрерывное улучшение деятельности с принятие решений на основе фактов d установление взаимовыгодных взаимоотношений с поставщиками	
34	a	Процесс – это а совокупность взаимосвязанных или взаимодействующих видов деятельности, которые преобразуют «входы» в «выходы» b использование ресурсов для преобразования «входов» в «выходы» в любом виде деятельности с структура управления в деятельности d инструмент мониторинге результативности деятельности	ПК-7
35	b	Установите правильную последовательность этапов разработки типовой схемы обеспечения безопасности производства пищевой продукции в организации: а) определение критических контрольных точек б) оформление листа ХАССП в) набор опасных факторов г) актуализация листа ХАССП а: б, в, а, г b: в, а, б, г с: а, б, в, г d: в, б, а, г	ПК-7
36	a	Установите правильную последовательность этапов подготовки и разработки СМК а) разработка документации СМК б) проведение обучения персонала в) проведение контрольного аудита консалтинговой организацией г) составление плана-графика проведения работ по подготовке к внедрению СМК д) принятие решения руководства организации о разработке и внедрении СМК е) внедрение СМК а: д, в, г, б, а, е b: б, г, д, а, е, в с: в, д, е, а, б, г d: а, е, б, в, г, д	ПК-7
37	a	TQM (всеобщее управление качеством) – это а концепция, философия в области управления качеством, стремление организации к совершенствованию b конкретная система управления качеством доступная для внедрения в организации	ПК-7

		с система качества d система управления организации	
38	a,b	Семь смертельных болезней организации по Демингу a управление организации только на основе количественных принципов b незнание, непонимание стратегических целей организации с вести обучение кадров без отрыва от работы d разрушай барьеры между структурными единицами	ПК-7
39	a,b	Принципы Деминга по улучшению деятельности организации в области качества a прекрати практику дешевого продукта b устрани принцип страха, создай обстановку доверия организации с стремление получить прибыль в короткие сроки d текучесть среди высшего руководства	ПК-7
40	a	Модель улучшения качества. Спираль Джурана – это a осуществление мероприятий по улучшению качеств, обеспечивающих начало каждого цикла деятельности с более высокого уровня качества b непрерывное улучшение деятельности в области качества с повышение уровня качества при каждом возобновлении деятельности d шестой принцип СМК	ПК-7

2. Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации. Рейтинговая система оценки знаний студентов основана на использовании совокупности контрольных мероприятий по проверке пройденного материала (контрольных точек), оптимально расположенных на всем временном интервале изучения дисциплины. Принципы рейтинговой системы оценки знаний студентов основываются на требованиях, описанных в Положении об организации образовательного процесса на основе рейтинговой системы оценки знаний студентов в ФГАОУ ВО «СКФУ».

3. Критерии оценивания компетенций

Зачтено выставляется студенту, если теоретический материал освоен полностью, без пробелов; исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; 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.

Не зачтено выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, 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.