Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Кравцова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 09:14:27
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

6ННЖ(6)26

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
сервиса и гостиничного дела

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

_____ Я.В.Дегтярева
«__20____» ____02_____ 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по дисциплине

Б.1.В.03. Системы менеджмента качества пищевой продукции
(наименование дисциплины)

19.03.03 Продукты питания животного происхождения
(код и наименование направления подготовки)

Технология мяса и мясопродуктов
(наименование профиля)

Разработчик:

канд. техн. наук, доцент _____ А.В. Полякова
(должность) (подпись)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела от «__20__» ___02_____ 2026 г., протокол № 16

Донецк 2026г.

Паспорт
оценочных материалов по дисциплине
Системы менеджмента качества пищевой продукции
(наименование дисциплины)

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые темы дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	ПК-5. Способен управлять производственным процессом используя современные информационные технологии	**Тема 1.** Понятие качества услуг, основные направления его обеспечения.	8
		Тема 2. Отечественный и зарубежный опыт развития управления качеством продукции и услуг.	8
		Тема 3. Современная философия управления качеством. Стандарты ISO серии 9000.	8
		Тема 4. Общая характеристика системы менеджмента качества (СМК). Политика предприятия в области качества.	8
		Тема 5. Документация системы управления качеством.	8
		Тема 6. Подходы управления качеством	8
		Тема 7. Система управления безопасностью пищевой продукции НАССР.	8

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код контроли-руемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины, практики[1]	Наименование оценочного средства[2]
1	2	3	4	5
1	ПК-5. Способен управлять производственным процессом используя современные информационные технологии	ИДК-1ПК-5 Применяет компьютерные технологии и базы данных в производственно-технологической области ИДК-2ПК-5 Осуществляет поиск, выбор и использование новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения ИДК-3ПК-5 Разрабатывает производственно-технологическую документацию, и отчетность по утвержденным формам	Тема 1. Понятие качества объекта, основные направления его обеспечения.	Тест, самостоятельная индивидуальная работа
			Тема 2. Отечественный и зарубежный опыт развития управления качеством продукции и услуг.	Тест, самостоятельная индивидуальная работа
			Тема 3. Современная философия управления качеством. Стандарты ISO серии 9000.	Тест, самостоятельная индивидуальная работа
			Тема 4. Общая характеристика системы менеджмента качества (СМК). Политика предприятия в области качества.	Тест, самостоятельная индивидуальная работа
			Тема 5. Документация системы управления качеством.	Тест, самостоятельная индивидуальная работа
			Тема 6. Подходы управления качеством	Тест, самостоятельная индивидуальная работа
			Тема 7. Система управления безопасностью пищевой продукции НАССР.	Тест, самостоятельная индивидуальная работа

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу **самостоятельная индивидуальная работа**

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
15-20	Работа выполнена в полном объеме, изложение изученного вопроса представлено на высоком уровне (обучающийся дал полную характеристику исследуемого объекта (вопроса), аргументировано описал его организацию, опираясь на авторитетные источники информации, в том числе нормативную документацию, привел обоснование процессов СМК и функционирование элементов СМК, показал устойчивое владение теоретическим материалом, умение логически излагать и анализировать)
10-14	Выполнение работы соответствует среднему уровню (обучающийся в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, однако допускает некоторые неточности в формулировках цели, выводов, а также оформлении самой работы)
5-9	Работа выполнена на низком уровне (обучающийся допускает существенные неточности, излагает фактический материал с ошибками, не владеет в достаточной степени теоретическим материалом и умением анализировать, систематизировать, обосновывать и логически излагать полученные сведения)
0-4	Работа выполнена на неудовлетворительном уровне или не соответствует заявленной теме (обучающийся показал свою некомпетентность, не выполнил задание или представил выполнение менее чем на 50%)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу **тест**

Шкала оценивания (интервал баллов)		Критерии оценивания
1 модуль	2 модуль	
9-10	9-10	Тест выполнен на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100 %)
7-8	7-8	Тест выполнен на достаточном уровне (правильные ответы составляют 75-89 %)
6-7	6-7	Тест выполнен на удовлетворительном уровне (правильные ответы составляют 60-74 %)
0-5	0-5	Тест выполнен на неудовлетворительном уровне (правильные ответы составляют менее, чем 60 %)

Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий

2	Самостоятельная индивидуальная работа	Обзор информационных источников, подбор информации, подготовка материала по исследуемой проблеме (вопросу, объекту), связанной с менеджментом качества, структурой и функционированием СМК, обоснованием элементов системы качества для повышения уровня качества пищевой продукции (согласно варианту).	Тематика самостоятельной индивидуальной работы

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

По оценочному материалу ***«тест»***

Тестовые задания могут быть следующих типов: закрытого типа с выбором одного правильного ответа, открытого типа (обучающийся самостоятельно формулирует ответ), задания на установление соответствия, задания на установление правильной последовательности.

Тестовые задания должны отвечать следующим требованиям:

- наличие нескольких типов тестовых заданий в одном билете;
- в тексте задания не должно быть двусмысленного толкования и неясных формулировок;
- задание и варианты ответов должны иметь предельно простую синтаксическую конструкцию;
- не рекомендуется в формулировках заданий и вариантах ответов использовать фразы и слова, допускающих оценочные суждения субъекта, например, «большой», «небольшой», «много», «мало», «меньше», «больше», «часто», «всегда», «редко», «никогда» и т.п.
- варианты ответов должны быть грамотно согласованы с содержательной частью задания, однообразны по содержанию и структуре;
- между вариантами ответов должны быть четкие различия, правильный ответ должен быть однозначен;
- число тестовых заданий с отрицанием должно быть минимальным, при этом частица «не» выделяется жирным шрифтом.

Во время тестирования все испытуемые должны работать самостоятельно, не оказывая влияния друг на друга.

Контрольное тестирование проводится в ограниченное время.

По оценочному материалу ***«самостоятельная индивидуальная работа»***

- задание позволяет оценить и диагностировать наличие умений и навыков анализировать, обобщать фактический и теоретический материал, устанавливать причинно-следственные связи, формулировать цели, делать выводы.
- задание дает возможность оценивать умения обучающихся самостоятельно применять имеющиеся знания в процессе решения практических задач и проблем, уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления.

Задачей данной работы является приобретение умений использования теоретических знаний для решения поставленных практических задач управления качеством пищевой продукции; применения современных методов по определению уровня качества объекта исследования и методик его оценивания.

Поэтому требованием к самостоятельной индивидуальной работе является детальное изучение современного видения вопросов качества, проведение исследования с использованием

конкретных материалов о пищевой продукции в том числе нормативной документации по организации и функционированию систем менеджмента качества, обобщение отечественного и зарубежного опыта обеспечения и управления качеством и разработка рекомендаций по улучшению производства пищевой продукции.

Работа выполняется по индивидуальной теме, имеет творческий характер. Предполагает сбор и анализ фактов из литературных источников и нормативных документов по заданной теме, а также применение полученных теоретических знаний в решении поставленной проблемы. Темы самостоятельной индивидуальной работы обучающихся определены в рабочей программе дисциплины, методические рекомендации для обучающихся по ее выполнению оформлены в виде методической разработки. Преподаватель также рекомендует литературу, которая может быть использована для написания работы.

Требования к содержанию:

- материал, изложенный в работе, должен относиться строго к выбранной теме;
- изложение должно быть логичным, грамотным, научным.
- в работе должна быть четко сформулирована цель, выдержан план, каждый раздел заканчивается умозаключением, сама работа - подведением итогов проведенной исследовательской работы, выводами.

При оценивании работы внимание обращается на:

- умение формулировать цель работы;
- соответствие содержания выбранной теме;
- отсутствие в тексте отступлений от темы;
- соблюдение структуры работы;
- умение работать с научной литературой, нормативными документами;
- умение логически мыслить;
- культуру письменной речи;
- умение оформлять научный текст (правильное применение и оформление ссылок, составление библиографии);
- умение емко формулировать выводы;
- аккуратность и правильность оформления, а также технического выполнения работы.

Работа должна быть сдана для проверки в установленный срок.

Процедура проведения промежуточной аттестации по дисциплине

Обучающиеся в семестре выполнив все виды заданий по дисциплине «Системы менеджмента качества пищевой продукции» могут набрать 40 баллов. Промежуточная аттестация осуществляется в форме экзамена.

<table>
<tr><th colspan="7" rowspan="2">Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу</th><th colspan="3">Максимальная сумма баллов</th></tr>
<tr><th rowspan="3">Текущий контроль</th><th rowspan="3">Экзамен</th><th rowspan="3">Все виды учебной деятель-ности</th></tr>
<tr><th colspan="3">Смысловой модуль № 1</th><th colspan="4">Смысловой модуль № 2</th></tr>
<tr><td>Т1</td><td>Т2</td><td>Т3</td><td>Т4</td><td>Т5</td><td>Т6</td><td>Т7</td><td rowspan="3">40</td><td rowspan="3">60</td><td rowspan="3">100</td></tr>
<tr><td>2</td><td>2</td><td>6</td><td>8</td><td>8</td><td>6</td><td>8</td></tr>
<tr><td colspan="3">10</td><td colspan="4">30</td></tr>
</table>

Т1, Т2, Т3 – темы смыслового модуля №1;
Т4, Т5, Т6, Т7 – темы смыслового модуля №2.

Система начисления баллов

№	Виды работ	Баллы
1.	Тестирование по темам смыслового модуля 1	10
Итого по смысловому модулю 1		*10*
2	Тестирование по темам смыслового модуля 2	10
3	Самостоятельная индивидуальная работа	20
Итого по смысловому модулю 2		*30*
Всего по дисциплине в семестре		***40***

Экзамен проводит комиссия их двух преподавателей - лектора курса и ассистента. Экзаменатор на экзамене должен иметь экзаменационную программу, экзаменационные билеты, протокол качества, рецензию, выписку из протокола заседания кафедры об утверждении соответствующих экзаменационных документов, чистую бумагу формата А4 со штампом кафедры для ответов обучающихся.

Начинается экзамен со вступительного слова экзаменатора, который напоминает порядок проведения экзамена, правила поведения обучающихся на экзамене.

Билет должен состоять из 6 теоретических вопросов. Каждый вопрос оценивается в рамках 10 баллов. Время, выделенное для подготовки обучающегося, должно быть достаточным для полного освещения поставленных в экзаменационном билете вопросов. Обычно оно находится в пределах 60 минут.

В результате экзамена обучающийся может набрать 60 баллов, которые добавляются к уже набранным на протяжении семестра баллам. Относительно распределения баллов на итоговом контроле оценки знаний, умений и навыков обучающихся по результатам выполнения заданий используется следующая шкала оценивания:

46-60 баллов выставляется в случае полного качественного выполнения всех заданий или при наличии одной или двух незначительных ошибок в формулировании мысли;

36-45 баллов выставляется, если обучающийся показал способность к применению изученного материала, объяснения и обоснования полностью соответствуют требованиям программы дисциплины, но являются недостаточными; присутствуют неточности и одна или две несущественные ошибки;

20-35 баллов выставляется, если обучающийся не дает ответы на три или более предложенных вопроса в экзаменационном билете, или все ответы являются поверхностными без демонстрации необходимых теоретических знаний, присутствуют существенные ошибки;

0-19 баллов выставляется в случае, когда ни одно из заданий не выполнено или их выполнение содержит очень большое количество существенных ошибок; обучающийся не показал владение теоретическими знаниями и приемами решения поставленных задач.

Опираясь на знания обучающихся, экзаменатор оставляет за собой право решающего слова во время оценивания знаний.

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично» / «зачтено»
75-89	4 «хорошо» / «зачтено»
60-74	3 «удовлетворительно» / «зачтено»
менее 60	2 «неудовлетворительно» / «не зачтено»