

СОГЛАСОВАНО
Заведующий выпускающей кафедрой
Ветеринарно-санитарная экспертиза,
микробиология и патоморфология

к.вет.н., доцент

уч. ст., уч. зв.

Алексеева С.М.

ФИО

подпись

«06» мая 2025 г.

УТВЕРЖДЕНО
Декан факультета
ветеринарной медицины
к.биол.н., доцент

уч. ст., уч. зв.

Жапов Ж.Н.

ФИО

подпись

«06» мая 2025 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.02.02 Управление качеством

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

**Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов
растительного и животного происхождения
Бакалавр**

Обеспечивающая преподавание
дисциплины кафедра

Ветеринарно-санитарная экспертиза, микробиология и
патоморфология

Разработчик (и)

подпись

уч.ст., уч. зв.

И.О.Фамилия

Внутренние эксперты:
Председатель методической
комиссии Факультета
ветеринарной медицины

подпись

уч.ст., уч. зв.

И.О.Фамилия

Заведующий методическим
кабинетом УМУ

подпись

И.О.Фамилия

ВВЕДЕНИЕ

1. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) являются обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины (модуля) и представлены в виде оценочных средств.
2. Оценочные материалы является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины (модуля).
3. При помощи оценочных материалов осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины (модуля).
4. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) включают в себя:
 - оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины (модуля).
 - оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРО;
 - оценочные средства, применяемые для текущего контроля;
5. Разработчиками оценочных материалов по дисциплине (модулю) являются преподаватели кафедры, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины (модуля), в Академии. Содержательной основой для разработки оценочных материалов является Рабочая программа дисциплины (модуля).

Перечень видов оценочных средств

- Перечень вопросов к зачету,
Перечень вопросов к зачету с оценкой,
Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов,
Перечень дискуссионных тем и вопросов для «круглого стола» (дискуссии),
Вопросы модулей,
Комплект заданий для самостоятельной работы обучающихся (темы письменных работ): темы рефератов, темы эссе,
перечень тем презентаций, перечень вопросов для самостоятельного изучения, темы групповых творческих проектов
Комплект тестовых заданий

Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:

Управление качеством

1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА»

Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины

1	2
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине
Форма промежуточной аттестации -	зачёт / дифференцированный зачет
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины 2) процедура проводится в рамках ВАРО, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Перечень вопросов к зачету по дисциплине (модулю)

1. Понятие о качестве. ОПК -1, ОПК - 2
2. Требования к качеству. ОПК -1, ОПК - 2
3. Показатели качества в различных сферах. ОПК -1, ОПК - 2
4. Показатели назначения. ОПК -1, ОПК - 2
5. Показатели надежности. ОПК -1, ОПК - 2
6. Показатели технологичности. ОПК -1, ОПК - 2
7. Показатели стандартизации и унификации и безопасности. ОПК -1, ОПК - 2

8. Эргономические показатели. ОПК -1, ОПК - 2
 9. Эстетические показатели и показатели транспортабельности. ОПК -1, ОПК - 2
 10. Патентно-правовые и экологические показатели. ОПК -1, ОПК - 2
 11. Причины брака. ОПК -1, ОПК - 2
 12. Эволюция систем управления качеством с конца XIX века по 80-е годы XX века. ОПК -1, ОПК - 2
 13. Сопоставление традиционных и новых подходов в обеспечении качества. ОПК -1, ОПК - 2
 14. Управление качеством в 90-е годы. ОПК -1, ОПК - 2
 15. Функции службы "Управление Качеством". ОПК -1, ОПК - 2
 16. Система комплексного управления качеством. ОПК -1, ОПК - 2
 17. Принципы стандартизации. ОПК -1, ОПК - 2
 18. Что такое сертификация продукции? ОПК -1, ОПК - 2
 19. Схема сертификации. ОПК -1, ОПК - 2
 20. Товарный знак. Конкурентные преимущества, связанные с владением товарным знаком. ОПК -1, ОПК - 2
 21. Качество и цена качества. ОПК -1, ОПК - 2
 22. Пути снижения расходов, определяющих цену качества. ОПК -1, ОПК - 2
 23. Пути повышения качества. ОПК -1, ОПК - 2
 24. Методы контроля качества. ОПК -1, ОПК - 2
 25. Управление качеством в США. ОПК -1, ОПК - 2
 26. Управление качеством в Японии. ОПК -1, ОПК - 2
 27. Особенности решения отдельных проблем качества на примере ряда компаний. ОПК -1, ОПК - 2
 28. Анализ качества труда. ОПК -1, ОПК - 2
 29. Построение контрольных карт. ОПК -1, ОПК - 2
- Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов

Раздел 1. Качество как объект управления

Тема 1. Основные этапы развития деятельности по управлению качеством

1. Становление управления качеством.
2. Советские модели управления качеством.
3. Современные модели управления качеством.

Тема 2. Качество как социально-экономическая категория

1. Сущность категории «качество».
2. Формирование современного представления о качестве.
3. Качество продукции в АПК.
4. Качество как объект управления.

Тема 3. Методологические основы управления качеством

1. Классификация показателей качества.
2. Оценка качества продукции.
3. Методология контроля качества продукции.
4. Использование статистических методов в контроле качества.

Раздел 2. Управление качеством продукции

Тема 4. Методы статистического регулирования, анализа и контроля технологических процессов

1. Методы статистического регулирования технологических процессов: контрольные листки, диаграмма Парето, причинно-следственная диаграмма Исикавы, гистограмма, диаграмма разброса (рассеивания), контрольная карта, метод расслоения.

Тема 5. Управление затратами на обеспечение качеством. Экономическая эффективность управления качеством

1. Взаимосвязь качества и эффективности.
2. Экономическая эффективность повышения качества продукции.
3. Затраты на управление качеством.
4. Показатели экономической эффективности управления качеством.

Тема 6. Управление качеством на предприятиях АПК (ОПК-2, ПК-6, ПК-8)

1. Политика предприятия в области качества.
2. Планирование качества.
3. Организация работ по качеству.
4. Мотивация персонала к производству качественной продукции.
5. Контроль качества сельскохозяйственной продукции.
6. Обмен информацией о качестве.
7. Принятие решений.

Раздел 3. Стандартизация и сертификация

Тема 7. Стандартизация и сертификация в системе обеспечения качества

1. Стандартизация и ее влияние на повышение качества.
2. Сертификация продукции.

Тема 8. Методы и инструменты государственного регулирования деятельности организации в области качества

1. Формирование государственной политики в области качества.
2. Программно-целевое регулирование.
3. Государственное регулирование ответственности за качество продукции.

Тема 9. Защита прав потребителей товаров и услуг

1. Краткая история возникновения и развития движения в защиту прав потребителей в Америке, странах западной Европы, России.

2. Законодательство Европейского Экономического Сообщества и организации Объединенных Наций о защите прав потребителей.

3. Законодательство Российской Федерации о защите прав потребителей.

4. Право потребителей на информацию об изготовителе (исполнителе, продавце), и о товарах (работах, услугах).

Комплект заданий для практических работ

Задание 1. Ознакомьтесь с Указом о качестве Петра I. Какие элементы системы качества вы можете выделить?

«Указ о качестве января II дня 1723 года

Повелеваю хозяина Тульской фабрики Корнилу Белоглазова бить кнутом и сослать на работу в монастыри, понеже он, подлец, осмелился войску Государства продавать негодные пищали и фузеи.

Старшину Альдермала Фрола Фукса бить кнутом и сослать в Азов, пусть не ставит клейма на плохие ружья.

Приказано оружейной канцелярии из Петербурга переехать в Тулу и ленно и ношно блюсти исправность ружей.

Пусть дьяки и подьячие смотрят, как альдермалы клейма ставят, буде сомнение возьмет, самим проверить и осмотром и стрельбою. А два ружья каждый месяц стрелять пока не испортится.

Буде заминка в войске приключаться при сражении по недогляду дьяков и подьячих бить оных кнутьями нещадно по оголенному месту.

Хозяину – 25 кнутов и пени по червонцу за ружье.

Старшину Альдермала – бить до бесчувствия.

Старшего дьяка – отдать в унтер-офицеры.

Дьяка – отдать в писари.

Подьячего лишить воскресной чарки сроком на один год.

Новому хозяину ружейной фабрики Демидову повелеваю построить дьякам и подьячим избы, дабы не хуже хозяйской были, буде хуже, пусть Демидов не обижаются, повелеваю живота лишить.

Петр I»

Задание 2. Приведите пример товара или услуги плохого качества. Проанализируйте недостатки с точки зрения соответствия техническим условиям, качеству конструкции и функциональному качеству.

Задание 3. Опишите комплексную систему управления качеством для мини-пекарни, тепличного комбината, тракторостроительного завода.

Комплект заданий для самостоятельной работы обучающихся

Задание 1. Изучить вопросы для подготовки к занятиям

Тема 1. Основные этапы развития деятельности по управлению качеством

1. Становление управления качеством.

2. Советские модели управления качеством.

3. Современные модели управления качеством.

Тема 2. Качество как социально-экономическая категория

1. Сущность категории «качество».

2. Формирование современного представления о качестве.

3. Качество продукции в АПК.

4. Качество как объект управления.

Тема 3. Методологические основы управления качеством

1. Классификация показателей качества.

2. Оценка качества продукции.

3. Методология контроля качества продукции.

4. Использование статистических методов в контроле качества.

Тема 4. Методы статистического регулирования, анализа и контроля технологических процессов

1. Методы статистического регулирования технологических процессов: контрольные листки, диаграмма Парето, причинно-следственная диаграмма Исикавы, гистограмма, диаграмма разброса (рассеивания), контрольная карта, метод расслоения.

Тема 5. Управление затратами на обеспечение качеством. Экономическая эффективность управления качеством

1. Взаимосвязь качества и эффективности.

2. Экономическая эффективность повышения качества продукции.

3. Затраты на управление качеством.

4. Показатели экономической эффективности управления качеством.

Тема 6. Управление качеством на предприятиях АПК (ОПК-2, ПК-6, ПК-8)

1. Политика предприятия в области качества.

2. Планирование качества.

3. Организация работ по качеству.

4. Мотивация персонала к производству качественной продукции.

5. Контроль качества сельскохозяйственной продукции.

6. Обмен информацией о качестве.

7. Принятие решений.

Комплект тестовых заданий

Задание 1. В настоящее время действует понятие качества, определенное стандартом ИСО серии 9000:

а) «Качество – степень, с которой совокупность собственных характеристик выполняет требования»;

б) «Качество продукции – совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначением»;

в) «Качество – совокупность характеристик объекта, относящиеся к его способности удовлетворять установленные и предполагаемые потребности».

Задание 2. Модель Кано включает в себя следующие группы характеристик:

- а) количественные, сюрпризные характеристики;
- б) обязательные, сюрпризные характеристики;
- в) обязательные, количественные, сюрпризные характеристики.

Задание 3. Управление процессами на основе применения статистических методов впервые появились:

- а) в фазе отбраковки;
- б) в фазе контроля качества;
- в) в фазе управления качеством.

Задание 4. Первые профессионалы в области качества (инспекторы или контролеры) появились:

- а) в фазе отбраковки;
- б) в фазе контроля качества;
- в) в фазе управления качеством.

Задание 5. Действующая в настоящее время версия стандартов ИСО серии 9000 появилась в:

- а) 1987 г.;
- б) 1997 г.;
- в) 2005 г.

Задание 6. В настоящее время в развитых странах приоритетами являются:

- а) качество фирмы;
- б) качество производственных процессов;
- в) качество жизни.

Задание 7. TQM (Total Quality management) – это:

- а) комплексная система управления, нацеленная на постоянное совершенствование качества на основе участия всех сотрудников организации;
- б) подход к вовлечению сотрудников компании в процесс совершенствования качества;
- в) система взаимоотношений поставщиков и потребителей.

Задание 8. Главными составляющими качества продукта являются:

- а) технические характеристики;
- б) безопасность и надежность;
- в) технические, эстетические, экологические характеристики, безопасность и надежность.

Задание 9. Процедуры рока-уоке используются:

- а) только в производстве;
- б) только в сфере услуг;
- в) и в производстве, и в сфере услуг.

Задание 10. Подход TQM означает, что качество обеспечивается и совершенствуется:

- а) на стадиях проектирования и производства;
- б) на стадиях проектирования, производства и послепродажного обслуживания;
- в) на стадиях маркетинговых исследований, проектирования, производства и послепродажного обслуживания.

Задание 11. В реализации подхода TQM участвуют:

- а) все службы и подразделения компании;
- б) только служба качества;
- в) руководство компании и служба качества.

Задание 12. Эффективность подхода TQM зависит:

- а) в первую очередь от менеджеров среднего звена;
- б) в первую очередь от руководства компании;
- в) в первую очередь от службы качества в компании.

Задание 13. Внедрение подхода TQM требует (выберите неверный тезис):

- а) непрерывного совершенствования всех процедур и процессов в компании;
- б) увеличение числа операций контроля в ходе производственных процессов;
- в) вовлечения и обучения всего персонала;
- г) мониторинга поставщиков и качества их продукции.

Задание 14. Для реализации принципа принятия решений, основанного на фактах, используются:

- а) статистические методы;
- б) цикл Деминга;
- в) система Шинго;
- г) benchmarking.

Задание 15. Основная мысль постулатов Деминга заключается в том, что необходимо:

- а) избавиться от нерадивых работников;
- б) провести корректировку всей системы управления компанией;
- в) ужесточить контроль всех процессов в компании.

Задание 16. Причиной сертификации систем менеджмента качества российскими предприятиями по ИСО 9000:2005 является (выберите неверный тезис):

- а) обеспокоенность состоянием окружающей среды;
- б) требование клиентов;
- в) перспектива роста конкурентоспособности компании.

Задание 17. Стратификация данных может использоваться (выберите неверный тезис):

- а) совместно с гистограммами;
- б) совместно с диаграммами Парето;
- в) только самостоятельно.

Задание 18. Контролируемое состояние процесса на контрольной карте отражают следующие критерии:

- а) отсутствие серий и трендов;
- б) выход точек за контрольные границы;
- в) периодичность;
- г) упорядоченность в расположении точек.

Задание 19. Затраты на качество – это:

- а) затраты, которые необходимы для обеспечения удовлетворенности клиента;
- б) затраты на внутренний и внешний брак;
- в) затраты на функционирование службы качества в компании.

Задание 20. Система Тейлора впервые была внедрена:

- а) 1905 г.;
- б) 1949 г.;
- в) 1951 г.;
- г) 1964 г.

Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов

Раздел 1. Качество как объект управления

Тема 1. Основные этапы развития деятельности по управлению качеством

1. Становление управления качеством.
2. Советские модели управления качеством.
3. Современные модели управления качеством.

Тема 2. Качество как социально-экономическая категория

1. Сущность категории «качество».
2. Формирование современного представления о качестве.
3. Качество продукции в АПК.
4. Качество как объект управления.

Тема 3. Методологические основы управления качеством

1. Классификация показателей качества.
2. Оценка качества продукции.
3. Методология контроля качества продукции.
4. Использование статистических методов в контроле качества.

Раздел 2. Управление качеством продукции

Тема 4. Методы статистического регулирования, анализа и контроля технологических процессов

1. Методы статистического регулирования технологических процессов: контрольные листки, диаграмма Парето, причинно-следственная диаграмма Исикавы, гистограмма, диаграмма разброса (рассеивания), контрольная карта, метод расслоения.

Тема 5. Управление затратами на обеспечение качеством. Экономическая эффективность управления качеством

1. Взаимосвязь качества и эффективности.
2. Экономическая эффективность повышения качества продукции.
3. Затраты на управление качеством.
4. Показатели экономической эффективности управления качеством.

Тема 6. Управление качеством на предприятиях АПК (ОПК-2, ПК-6, ПК-8)

1. Политика предприятия в области качества.
2. Планирование качества.
3. Организация работ по качеству.
4. Мотивация персонала к производству качественной продукции.
5. Контроль качества сельскохозяйственной продукции.
6. Обмен информацией о качестве.
7. Принятие решений.

Раздел 3. Стандартизация и сертификация

Тема 7. Стандартизация и сертификация в системе обеспечения качества

1. Стандартизация и ее влияние на повышение качества.
2. Сертификация продукции.

Тема 8. Методы и инструменты государственного регулирования деятельности организации в области качества

1. Формирование государственной политики в области качества.
2. Программно-целевое регулирование.

3. Государственное регулирование ответственности за качество продукции.

Тема 9. Защита прав потребителей товаров и услуг

1. Краткая история возникновения и развития движения в защиту прав потребителей в Америке, странах западной Европы, России.
2. Законодательство Европейского Экономического Сообщества и организации Объединенных Наций о защите прав потребителей.
3. Законодательство Российской Федерации о защите прав потребителей.
4. Право потребителей на информацию об изготовителе (исполнителе, продавце), и о товарах (работах, услугах).

Комплект заданий для практических работ

Задание 1. Ознакомьтесь с Указом о качестве Петра I. Какие элементы системы качества вы можете выделить?

«Указ о качестве января II дня 1723 года

Повелеваю хозяина Тульской фабрики Корнилу Белоглазова бить кнутом и сослать на работу в монастыри, понеже он, подлец, осмелился войску Государства продавать негодные пищали и фузеи.

Старшину Альдермала Фрола Фукса бить кнутом и сослать в Азов, пусть не ставит клейма на плохие ружья.

Приказано оружейной канцелярии из Петербурга переехать в Тулу и лично и ночью блюсти исправность ружей.

Пусть дьяки и подьячие смотрят, как альдермалы клейма ставят, буде сомнение возьмет, самим проверить и осмотром и стрельбою. А два ружья каждый месяц стрелять пока не испортится.

Буде заминка в войске приключаться при сражении по недогляду дьяков и подьячих бить оных кнутами нещадно по оголенному месту.

Хозяину – 25 кнутов и пени по червонцу за ружье.

Старшину Альдермала – бить до бесчувствия.

Старшего дьяка – отдать в унтер-офицеры.

Дьяка – отдать в писари.

Подьячего лишить воскресной чарки сроком на один год.

Новому хозяину ружейной фабрики Демидову повелеваю построить дьякам и подьячим избы, дабы не хуже хозяйской были, буде хуже, пусть Демидов не обижается, повелеваю живота лишить.

Петр I»

Задание 2. Приведите пример товара или услуги плохого качества. Проанализируйте недостатки с точки зрения соответствия техническим условиям, качеству конструкции и функциональному качеству.

Задание 3. Опишите комплексную систему управления качеством для мини-пекарни, тепличного комбината, тракторостроительного завода.

Задание 4. Определите уровень подготовленности своей организации к выпуску качественной продукции. Для этого заполните таблицу.

Оценка уровня подготовленности организации к выпуску качественной продукции

Направления деятельности	Показатели, характеризующие качество
Производство	
Обеспечение качества	
Бухгалтерский учет	
Информационные услуги	
Конструкторская работа	
Снабжение	
Маркетинг	

Задание 5. Определите возможные направления работы кружка качества на сельскохозяйственном предприятии.

Задание 6. Выберите решение по совершенствованию качества из альтернативных вариантов:

- а) предложите три альтернативы по повышению качества на предприятии и впишите их в верхнюю строчку таблицы;
- б) проранжируйте предлагаемые варианты по степени важности (от 1 до 3);
- в) оцените альтернативы с точки зрения их важности для предприятия по 10-балльной системе (1 балл – наиболее важная альтернатива);
- г) найдите сумму произведений ранга на оценку по каждой альтернативе.

Наименьшая сумма укажет на предпочтительный вариант.

Выбор решения по совершенствованию качества (метод Дельфы)

№ п/п	Фамилия эксперта									
		Ранг	Оценка	Произведение ранга и оценки	Ранг	Оценка	Произведение ранга и оценки	Ранг	Оценка	Произведение ранга и оценки
1										
2										
3										
4										
5										

Задание 7. По данным предыдущей задачи определите степень согласованности мнений пяти экспертов.

Оценка согласованности мнений экспертов

№ объекта экспертизы	1	2	3	4	5	Сумма рангов	Отклонение от среднего	Квадрат отклонения
1								
2								
3								

- а) Оцените среднеарифметическое число рангов;
- б) оцените сумму квадратов отклонений от среднего;
- в) определите значение коэффициента конкордации, показывающего согласованность мнений экспертов:

$$W = \frac{12R}{m^2 n^3 - n^2}$$

где R – сумма квадратов отклонений всех оценок рангов каждого объекта экспертизы от среднего значения; m – число экспертов; n – число объектов экспертизы.

Коэффициент конкордации изменяется в диапазоне $0 < W < 1$; 0 – полная несогласованность, 1 – полное единодушие.

Задание 8. Сформируйте группы качества по психологической совместимости участников.

Этап 1. Подбор участников по личным качествам:

- а) определите свои координаты на каждой строке дифференциала, поставив точку, соответствующую степени близости левого или правого критерия;

- б) соедините точки, вы получите свой личностный профиль;
- в) вычертите усредненный профиль группы;
- г) сделайте выводы о психологической совместимости членов группы.

Дифференциал качеств

	7	6	5	4	3	2	1	
Оптимист								Пессимист
Внушает доверие								Вызывает недоверие
Высказывается понятно								Высказывается непонятно
Тактичный								Бестактный
Непринужденный								Скованный
Самостоятельный								Несамостоятельный
Уверенный в себе								Неуверенный в себе
Смелый								Робкий
Общительный								Замкнутый
Активный								Пассивный
Отзывчивый								Равнодушный
Доверчивый								Подозрительный
Уступчивый								Неуступчивый
Альтруист								Эгоист
Эрудированный								Ограниченный

Этап 2. Обеспечение психологической совместимости личностей в группе:

- а) внесите в бланк качества, необходимые для совместной работы;
- б) проранжируйте качества в колонке № 1 по тому, как они вам нравятся;
- в) проранжируйте качества в колонке № 2 по тому, насколько они присущи вам;
- г) определите разницу d и d^2 ;
- д) подсчитайте коэффициент корреляции по формуле:

$$r = 1 - \frac{\sum d^2}{n^2}$$

где r – коэффициент корреляции совместимости личностей в группе; n – число выбранных качеств.

Оценка совместимости качеств

№ 1	Качества личности	№2	d = №1 - №2	d ²
				Σ

Задание 9. Рассчитайте объединенную пробу картофеля от двух товарных партий по 100 т, поступивших навалом и в контейнерах массой по 700 кг. Согласно ГОСТ 7194–81 «Картофель свежий. Правила приемки и методы определения качества», из первой партии необходимо отобрать 30 точечных проб массой по 3 кг. Из второй партии – 143 контейнера массой 100 т – следует сделать выборку из 9 контейнеров. Из каждого контейнера отбирают по 3 пробы.

Нормы точечных проб

Масса партии, т	Число точечных проб
-----------------	---------------------

До 10 включительно	6
Свыше 10 до 20	15
Свыше 20 до 40	21
Свыше 40 до 70	24
Свыше 70 до 150	30
Свыше 150	Дополнительно 6 на каждые последующие полные или неполные 50 т

Задание 10. Проанализируйте факторы, влияющие на качество продукции мяскокомбината, с помощью статистических методов.

Исходные данные о финансовых потерях из-за факторов качества

№п/п	Фактор качества	Потери P_1 , тыс. руб.	% от общих потерь
1	Квалификация работников	7200	19,05
2	Соблюдение технологического процесса	6300	16,67
3	Обеспечение санитарно-гигиенических норм	900	2,38
4	Качество сырья	16200	42,86
5	Готовность оборудования	900	2,38
6	Своевременный контроль качества процесса	2700	7,14
7	Качество охлаждения сырья	900	2,38
8	Соблюдение норм хранения продукции	1800	4,76
9	Прочее	900	2,38
	Всего	37800	100

1. Проанализируйте потери предприятия, связанные с отклонениями качества на стадии производства.
2. Постройте столбчатый график в координатах: виды брака, финансовые потери.
3. Постройте диаграмму Парето (кумулятивная сумма потерь).
4. Определите группу дефектов *A*, приводящих примерно к 80 % потерь, и группу дефектов *C*, малозначительных, составляющих примерно 10 % потерь.
5. Проведите анализ причин, приводящих к главному виду брака. Постройте причинно-следственную диаграмму Исикавы.
6. Проведите корреляционный анализ связи между случайными величинами: каждым выявленным причинным фактором и анализируемым следствием – главным дефектом.
9. Предложите специальную программу качества для устранения конкретной причины.
10. Оцените экономический эффект от реализации программы повышения качества, построьте кумулятивные диаграммы потерь до и после реализации программы улучшения качества.

Ожидаемые потери после реализации программы повышения качества на мяскокомбинате

№п/п	Фактор качества	Ожидаемые потери P_2 после реализации программы качества, тыс. руб.
1	Квалификация работников	7100
2	Соблюдение технологического процесса	6300
3	Обеспечение санитарно-гигиенических норм	800
4	Качество сырья	8500
5	Готовность оборудования	900
6	Своевременный контроль качества процесса	2700
7	Качество охлаждения сырья	800
8	Соблюдение норм хранения продукции	1800
9	Прочее	800
	Всего	29700

Разница между диаграммами позволит наглядно увидеть полученный эффект.

Ожидаемое абсолютное сокращение потерь, связанных с браком, тыс. руб.:

$$\mathcal{E} = P_1 - P_2.$$

Относительное сокращение потерь, связанных с браком, %:

$$\dot{Y} = \frac{\dot{I}_1 \sim \dot{I}_2 * 100}{\dot{I}_1}$$

Задание 11. Ознакомьтесь с системой нормативных методов обеспечения безопасности продукции программы *НАССР* и предложите семь основных пунктов этой программы для заготовки кормов.

№ п/п	Этапы программы <i>НАССР</i>	Заготовка кормов
1	Анализ рисков	
2	Выявление критических точек контроля	
3	Установление критических пределов	
4	Установление процедуры мониторинга	
5	Разработка корректирующих воздействий	
6	Хранение и актуализация документов	
7	Оценка эффективности	

Задание 12. Обеспечение качества продукции предполагает знание и использование 14 принципов Деминга. Предложите мероприятия по их реализации на предприятии АПК.

№п/п	Принципы Деминга	Мероприятия по реализации принципов Деминга на предприятии АПК
1	Постоянно совершенствуйте качество товаров или услуг	
2	Примите новую философию: откажитесь от низкого качества во всем	
3	Откажитесь от массового контроля	
4	Откажитесь от партнерских отношений, основанных только на цене продукции: установите долгосрочные партнерские отношения; уменьшайте число поставщиков	
5	Постоянно совершенствуйте систему производства и обслуживания	
6	Применяйте современные методы обучения персонала	
7	Внедряйте современные методы руководства: функции руководства должны быть смещены с контроля количественных показателей на контроль качественных	
8	Исключите страх ошибки: способствуйте тому, чтобы сотрудники высказывались открыто	
9	Устраните барьеры между подразделениями предприятия	
10	Откажитесь от лозунгов, транспарантов и наставлений	
11	Откажитесь от количественных оценок работы	
12	Поддерживайте чувство профессиональной гордости в сотрудниках	
13	Внедрите на предприятии систему образования и самосовершенствования сотрудников	
14	Принимайте любую работу по улучшению качества продукции и услуг	

Задание 13. Федеральный институт качества (США) при разработке мероприятий по контролю качества рекомендует выполнять следующие шаги.

- Создать образ организации через 3–5 лет.
- Предложить принципы организации, соответствующие образу, то есть характеристики, на основе которых в организации будут приниматься ключевые решения.
- Создать рабочую группу, которая будет направлять усилия по повышению качества.
- Разработать план по осуществлению контроля качества на местах. При этом продумать:
 - способы определения превалирующих норм, ценностей и убеждений, потенциальных барьеров и движущих сил в процессе борьбы за качество;
 - возможности наделения полномочиями рядовых работников и обеспечения входящей информации по основным вопросам;
 - методы оценки и вознаграждения за вклад в достижение целей организации, связанных с качеством;
 - пути воспитания чувства локтя и духа сотрудничества среди работников, между начальниками и подчиненными;
 - возможности получения работниками необходимых знаний, постоянного совершенствования;
 - направления сбора информации о клиентах, их потребностях и степени их удовлетворенности;
 - способы определения и анализа основных процессов;
 - пути создания команд и освоения инструментария для решения возникающих вопросов.

Разработайте мероприятия по контролю качества продукции на предприятии АПК с учетом предложений Федерального института качества.

Задание 14. Выделите из нижеприведенных затрат оценочные, предупредительные и затраты на устранение дефектов.

1. Анализ качества на допроизводственной стадии.
2. Время работников, связанное с устранением брака.
3. Обучение персонала качественным методам работы.
4. Анализ и распространение информации.
5. Дополнительные операции в технологии, связанные с неуверенностью в качестве.
6. Доработка товара.
7. Испытание и приемочный контроль.
8. Командировки к поставщикам для проверки качества компонентов и сырья.
9. Коммуникации поставщиков и изготовителей.
10. Лабораторные проверки измерительных приборов и их обслуживание.
11. Мероприятия в рамках системы качества предприятия.
12. Оборудование, используемое для управления качеством.
13. Планирование качества.
14. Плановый надзор за качеством продукции и системой качества.
15. Подготовка контроля производства.
16. Получение и анализ маркетинговой информации.
17. Работа с кадрами.
18. Мероприятия, проводимые предприятием для повышения качества.
19. Разработка программ и методик обучения персонала.
20. Самоконтроль, проверка работниками службы качества своей работы и технологического процесса.
21. Сертификация.
22. Технический контроль.
23. Организационные расходы на мероприятия по качеству.
24. Организация и внедрение систем управления качеством.
25. Подготовка методик и инструкций по обеспечению качества.
26. Подготовка программ по обеспечению качества.
27. Потери сырья из-за неудовлетворительного качества.
28. Потери материалов из-за их неудовлетворительного качества.
29. Устранение брака.
30. Утилизация брака.
31. Потери энергии и прочие накладные расходы, связанные с утилизацией брака и его хранением.
32. Возврат и замена продукции низкого качества.
33. Разработка требований к контролю качества компонентов и сырья, процессов, продуктов.
34. Время работников, потраченное на конференции, семинары, дни качества.
35. Материалы, излишне расходуемые из-за несовершенства технологии.
36. Анализ технологических процессов с целью выработки соответствующих методов и средств контроля на фирме-изготовителе.
37. Приобретение, установка и наладка различного оборудования для получения информации о качестве, ее анализа и осуществления контрольно-управленческих функций.
38. Рекламации потребителей.
39. Штрафы за низкое качество в рамках юридической ответственности.

Задание 15. Постройте ранжированный ряд конкурентоспособности хлебопродуктов на региональном потребительском рынке.

Характеристика хлебобулочной продукции

Продукт	Содержание в 100 г					Цена 1 кг на потребительском рынке, руб.
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	энергия, ккал	витамины, мг	
Хлеб ржаной	6,5	1,0	40,1	190	1,18	6,58
Хлебобулочные изделия из муки I и II сортов	7,9	1,0	51,9	236	1,94	11,79
Крупа манная	11,3	0,7	73,3	326	1,21	9,77
Крупа овсяная	11,9	5,8	65,4	345	1,55	6,34
Макаронные изделия	10,4	0,9	75,2	332	1,58	15,26

В качестве основных потребительских свойств, присущих продовольственным товарам, выбраны содержание белков, жиров, углеводов, обменной энергии, витаминов. Потребительские свойства продукта Б оцениваются по формуле, баллов:

$$A_i \bullet \frac{\sum_{i=1}^n A_i}{A_1} * 100,$$

где A_i – показатель, характеризующий содержание i -го потребительского свойства в 100 г анализируемого продукта, г; A_1 – показатель, характеризующий содержание i -го потребительского свойства в 100 г базисного продукта, г.

Базой для расчетов служит хлеб ржаной. Ранжированный ряд строится по относительному экономическому показателю – цене 100 баллов потребительских свойств продукта (P).

$$P \square \bullet \frac{D}{A} * 100$$

где P – цена 1 кг анализируемого продукта на региональном потребительском рынке, руб.

Расчет цены 100 баллов потребительских свойств продукта

Продукт	Оценка в баллах					Совокупная оценка потребительских свойств, баллов	Цена 100 баллов потребительских свойств, руб.
	белки	жиры	углеводы	энергия	витамины		
Хлеб ржаной	100	100	100	100	100	500	1,3
Хлебобулочные изделия из муки I и II сортов	121,5	100	129,4	124,2	164,4	639,5	1,8
Крупа манная	173,8	70	182,8	171,6	102,5	700,7	1,4
Крупа овсяная	183	580	163,1	181,6	131,4	1239,1	0,5
Макаронные изделия	160	90	187,5	174,7	133,9	746,1	2

Ранжированный ряд может быть построен по возрастанию (убыванию) показателя, характеризующего конкурентоспособность. Самую сильную позицию в ряду занимает крупа овсяная.

Задание 16. Проанализируйте конкурентоспособность молокопродуктов (аналогично заданию 15).

Характеристика молокопродуктов

Продукт	Содержание в 100 г					Цена 1 кг на потребительском рынке руб.
	белки, г	жиры, г	углеводы, г	энергия, ккал	витамины, мг	
Молоко	2,8	3,2	4,7	58	1,42	10,57
Масло сливочное несоленое	0,6	82,5	0,9	748	0,58	64,91
Сыры твердые	23,4	30	–	371	2,5	96,33
Творог нежирный	14	0,18	1,3	226	1,21	39,59
Кефир жирный	2,8	3,2	4,1	59	1,05	13,79

Задание 17. Рассчитайте выручку от продажи молока в зависимости от его сортности и упущенную выгоду при продаже молока низкого качества.

Характеристика молока

Показатели	Сортность		
	I	II	Несортное

Количество молока, т	70	25	5
Цена продажи 1 т, руб.	3900	3500	3200

Сумму денежной выручки рассчитывают по формуле, тыс. руб.:

$$\hat{A} = \sum_{i=1}^n \hat{O}_i$$

где \hat{O}_i – цена 1 т молока соответствующего сорта, руб.; K_i – количество проданного молока соответствующего сорта, т; i – сорт молока.

Упущенная выгода вычисляется по формуле, тыс. руб.:

$$\hat{A}_0 = \vec{A} \hat{A}_I$$

где B_I – выручка от продажи всего молока I сортом, тыс. руб.

Задание 18. Используя данные предыдущей задачи, рассчитайте денежную выручку от продажи молока в зависимости от его жирности.

Расчет молока и молочной продукции производится в пересчете на молоко базисной жирности, которая устанавливается в регионе в зависимости от породы скота.

В данном случае за базисную принята жирность 3,4 %.

Характеристика молока

Показатели	Варианты		
	1	2	3
Количество проданного молока, т	100	100	100
Жирность молока, %	3,4	3,6	3,3

Расчет производится по формулам:

$$M_a = E_a * \hat{E} : E_0 ,$$

где M_0 – количество молока базисной жирности, т; J_0 – базисная жирность, %; K – количество проданного молока, т; J_f – фактическая жирность, %.

$$\hat{A} = \hat{O}_I * \hat{I}_a \text{ (тыс. руб.)}$$

Задание 19. Рассчитайте сумму выручки от продажи крупного рогатого скота в живой массе на основании товарно-транспортной накладной (рис. 42).

Типовая межотраслевая форма № СП-32
Утверждена постановлением Госкомстата России
от 29.09.97 № 68

ТОВАРНО-ТРАНСПОРТНАЯ НАКЛАДНАЯ № _____

Коды
0325032

23. (животные) 2002
23. сентября 19 г.

Организация АОЗТ "Лыгоровское" Форма по ОКУД _____
Дата составления _____
Марка автомобиля ЗИЛ Государственный номерной знак _____ по ОКПО _____
к путевому листу № _____
Водитель Александрович А. В. Вид перевозки _____
Закрепок (платежинок) _____
Организация-владелец автотранспорта _____
наименование, адрес, номер телефона _____
наименование, адрес, номер телефона _____
Грузоот-правитель Лыгоровская МЛФ _____
наименование, адрес, номер телефона _____
Пункт погрузки АОЗТ "Лыгоровское" Отделение (цех, бригада, эстаб.) _____
Грузо-получатель ОАО МЛХ "Лыгоровское" _____
наименование, адрес, номер телефона _____
Пункт разгрузки г. Лыгза Маршрут № _____
адрес _____
Сведения о грузе Рога́тый скот Прицеп: Государственный номерной знак _____
Гаражный номер _____

Вид животных и птицы, воло-возрастная группа, возраст, инвентарный номер (тавро)	Операция	Время прекращения кормления скота		Счет (крас-ный)	Упитанность	Колличес-тво голов	Класс груза	Живая масса, кг	Сумма, руб. коп.
		лет	ч, мин						
Рога́тый скот	Отправлено	23.09		56	6/ср.	2		1130	
	Принято	23.09		55	ср.	2		1090	
	Отправлено	23.09		46	х/ср.	2		920	
	Принято	23.09							
Отправ-лено: всего голов	<u>шесть</u>				отправ-Всего: всего	6	X		
живая масса					приня-то	6			
процента кг									

Рис. 42. Товарно-транспортная накладная

Цена продажи 1 кг живой массы крупного рогатого скота: выше средней упитанности – 23 руб.; средней упитанности – 21 руб.; ниже средней упитанности – 19 руб. Содержание желудочно-кишечного тракта – 5 % живой массы скота (вычитается).

Задание 20. Рассчитайте потери на зачете при продаже пшеницы (скидки за влажность, засоренность, общие потери).

Влажность зерна 16 %, содержание сорной примеси 4 %. Масса зерна – 100 т.

В соответствии с действующими стандартами, зерно и семена пшеницы с учетом их влажности принято относить, %:

- к сухому – влажность не более 14;
- средней сухости – 14,1 – 15,5;
- влажному – 15,6–17;
- сырому – 17,1 и более.

Базисная засоренность по пшенице, %:

- сорная примесь – 1;
- зерновая примесь – 3;
- зараженность вредителями – не допускается.

Кейс-задачи

Тема Основные этапы развития деятельности по управлению качеством

Задание

Рассчитайте объединенную пробу картофеля от двух товарных партий по 100 т, поступивших навалом и в контейнерах массой по 700 кг. Согласно ГОСТ 7194–81 «Картофель свежий. Правила приемки и методы определения качества», из первой партии необходимо отобрать 30 точечных проб массой по 3 кг. Из второй партии – 143 контейнер массой 100 т – следует сделать выборку из 9 контейнеров. Из каждого контейнера отбирают по 3 пробы.

Нормы точечных проб

Масса партии, т	Число точечных проб
До 10 включительно	6
Свыше 10 до 20	15
Свыше 20 до 40	21
Свыше 40 до 70	24
Свыше 70 до 150	30
Свыше 150	Дополнительно 6 на каждые последующие полные или неполные 50 т

Тема Методологические основы управления качеством

Задание. Проанализируйте факторы, влияющие на качество продукции мясокомбината, с помощью статистических методов.

Исходные данные о финансовых потерях из-за факторов качества

№п/п	Фактор качества	Потери P_1 , тыс. руб.	% от общих потерь
1	Квалификация работников	7200	19,05
2	Соблюдение технологического процесса	6300	16,67
3	Обеспечение санитарно-гигиенических норм	900	2,38
4	Качество сырья	16200	42,86
5	Готовность оборудования	900	2,38
6	Своевременный контроль качества процесса	2700	7,14
7	Качество охлаждения сырья	900	2,38
8	Соблюдение норм хранения продукции	1800	4,76
9	Прочее	900	2,38
	Всего	37800	100

7. Проанализируйте потери предприятия, связанные с отклонениями качества на стадии производства.
8. Постройте столбчатый график в координатах: виды брака, финансовые потери.
9. Постройте диаграмму Парето (кумулятивная сумма потерь).
10. Определите группу дефектов *A*, приводящих примерно к 80 % потерь, и группу дефектов *C*, малозначительных, составляющих примерно 10 % потерь.
11. Проведите анализ причин, приводящих к главному виду брака. Постройте причинно-следственную диаграмму Исикавы.
12. Проведите корреляционный анализ связи между случайными величинами: каждым выявленным причинным фактором и анализируемым следствием – главным дефектом.
11. Предложите специальную программу качества для устранения конкретной причины.
12. Оцените экономический эффект от реализации программы повышения качества, постройте кумулятивные диаграммы потерь до и после реализации программы улучшения качества.

Ожидаемые потери после реализации программы повышения качества на мясокомбинате

№п/п	Фактор качества	Ожидаемые потери P_2 после реализации программы качества, тыс. руб.
1	Квалификация работников	7100
2	Соблюдение технологического процесса	6300

3	Обеспечение санитарно-гигиенических норм	800
4	Качество сырья	8500
5	Готовность оборудования	900
6	Своевременный контроль качества процесса	2700
7	Качество охлаждения сырья	800
8	Соблюдение норм хранения продукции	1800
9	Прочее	800
	Всего	29700

Разница между диаграммами позволит наглядно увидеть полученный эффект.

Ожидаемое абсолютное сокращение потерь, связанных с браком, тыс. руб.:

$$\mathcal{E} = P_1 - P_2.$$

Относительное сокращение потерь, связанных с браком, %:

$$\dot{Y} = \frac{\ddot{I}_1 - \ddot{I}_2}{\ddot{I}_1} * 100$$

Комплект заданий для самостоятельной работы обучающихся

Задание 1. Изучить вопросы для подготовки к занятиям

Тема 1. Основные этапы развития деятельности по управлению качеством

1. Становление управления качеством.
2. Советские модели управления качеством.
3. Современные модели управления качеством.

Тема 2. Качество как социально-экономическая категория

1. Сущность категории «качество».
2. Формирование современного представления о качестве.
3. Качество продукции в АПК.
4. Качество как объект управления.

Тема 3. Методологические основы управления качеством

1. Классификация показателей качества.
2. Оценка качества продукции.
3. Методология контроля качества продукции.
4. Использование статистических методов в контроле качества.

Тема 4. Методы статистического регулирования, анализа и контроля технологических процессов

1. Методы статистического регулирования технологических процессов: контрольные листки, диаграмма Парето, причинно-следственная диаграмма Исикавы, гистограмма, диаграмма разброса (рассеивания), контрольная карта, метод расслоения.

Тема 5. Управление затратами на обеспечение качеством. Экономическая эффективность управления качеством

1. Взаимосвязь качества и эффективности.
2. Экономическая эффективность повышения качества продукции.
3. Затраты на управление качеством.
4. Показатели экономической эффективности управления качеством.

Тема 6. Управление качеством на предприятиях АПК (ОПК-2, ПК-6, ПК-8)

1. Политика предприятия в области качества.
2. Планирование качества.
3. Организация работ по качеству.
4. Мотивация персонала к производству качественной продукции.
5. Контроль качества сельскохозяйственной продукции.
6. Обмен информацией о качестве.
7. Принятие решений.

Комплект тестовых заданий

Задание 1. В настоящее время действует понятие качества, определенное стандартом ИСО серии 9000:

- а) «Качество – степень, с которой совокупность собственных характеристик выполняет требования»;
- б) «Качество продукции – совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначением»;
- в) «Качество – совокупность характеристик объекта, относящиеся к его способности удовлетворять установленные и предполагаемые потребности».

Задание 2. Модель Кано включает в себя следующие группы характеристик:

- а) количественные, сюрпризные характеристики;
- б) обязательные, сюрпризные характеристики;
- в) обязательные, количественные, сюрпризные характеристики.

Задание 3. Управление процессами на основе применения статистических методов впервые появились:

- а) в фазе отбраковки;
- б) в фазе контроля качества;
- в) в фазе управления качеством.

Задание 4. Первые профессионалы в области качеств (инспекторы или контролеры) появились:

- а) в фазе отбраковки;
- б) в фазе контроля качества;

в) в фазе управления качеством.

Задание 5. Действующая в настоящее время версия стандартов ИСО серии 9000 появилась в:

а) 1987 г.;

б) 1997 г.;

в) 2005 г.

Задание 6. В настоящее время в развитых странах приоритетами являются:

а) качество фирмы;

б) качество производственных процессов;

в) качество жизни.

Задание 7. TQM (Total Quality management) – это:

а) комплексная система управления, нацеленная на постоянное совершенствование качества на основе участия всех сотрудников организации;

б) подход к вовлечению сотрудников компании в процесс совершенствования качества;

в) система взаимоотношений поставщиков и потребителей.

Задание 8. Главными составляющими качества продукта являются:

а) технические характеристики;

б) безопасность и надежность;

в) технические, эстетические, экологические характеристики, безопасность и надежность.

Задание 9. Процедуры рока-уоке используются:

а) только в производстве;

б) только в сфере услуг;

в) и в производстве, и в сфере услуг.

Задание 10. Подход TQM означает, что качество обеспечивается и совершенствуется:

а) на стадиях проектирования и производства;

б) на стадиях проектирования, производства и послепродажного обслуживания;

в) на стадиях маркетинговых исследований, проектирования, производства и послепродажного обслуживания.

Задание 11. В реализации подхода TQM участвуют:

а) все службы и подразделения компании;

б) только служба качества;

в) руководство компании и служба качества.

Задание 12. Эффективность подхода TQM зависит:

а) в первую очередь от менеджеров среднего звена;

б) в первую очередь от руководства компании;

в) в первую очередь от службы качества в компании.

Задание 13. Внедрение подхода TQM требует (выберите неверный тезис):

а) непрерывного совершенствования всех процедур и процессов в компании;

б) увеличение числа операций контроля в ходе производственных процессов;

в) вовлечения и обучения всего персонала;

г) мониторинга поставщиков и качества их продукции.

Задание 14. Для реализации принципа принятия решений, основанного на фактах, используются:

а) статистические методы;

б) цикл Деминга;

в) система Шинго;

г) benchmarking.

Задание 15. Основная мысль постулатов Деминга заключается в том, что необходимо:

- а) избавиться от нерадивых работников;
- б) провести корректировку всей системы управления компанией;
- в) ужесточить контроль всех процессов в компании.

Задание 16. Причиной сертификации систем менеджмента качества российскими предприятиями по ИСО 9000:2005 является (выберите неверный тезис):

- а) обеспокоенность состоянием окружающей среды;
- б) требование клиентов;
- в) перспектива роста конкурентоспособности компании.

Задание 17. Стратификация данных может использоваться (выберите неверный тезис):

- а) совместно с гистограммами;
- б) совместно с диаграммами Парето;
- в) только самостоятельно.

Задание 18. Контролируемое состояние процесса на контрольной карте отражают следующие критерии:

- а) отсутствие серий и трендов;
- б) выход точек за контрольные границы;
- в) периодичность;
- г) упорядоченность в расположении точек.

Задание 19. Затраты на качество – это:

- а) затраты, которые необходимы для обеспечения удовлетворенности клиента;
- б) затраты на внутренний и внешний брак;
- в) затраты на функционирование службы качества в компании.

Задание 20. Система Тейлора впервые была внедрена:

- а) 1905 г.;
- б) 1949 г.;
- в) 1951 г.;
- г) 1964 г.

Критерии оценки к зачету и зачету с оценкой

зачет /оценка «отлично» (86-100 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему систематические и глубокие знания учебно-программного материала, умения свободно выполнять задания, предусмотренные программой в типовой ситуации (с ограничением времени) и в нетиповой ситуации, знакомство с основной и дополнительной литературой, усвоение взаимосвязи основных понятий дисциплины в их значении приобретаемой специальности и проявившему творческие способности и самостоятельность в приобретении знаний.

зачет /оценка «хорошо» (71-85 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешное выполнение заданий, предусмотренных программой в типовой ситуации (с ограничением времени), усвоение материалов основной литературы, рекомендованной в программе, способность к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшей работы над литературой и в профессиональной деятельности.

зачет /оценка «удовлетворительно» (56-70 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, достаточном для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, знакомство с основной литературой, рекомендованной программой, умение выполнять задания, предусмотренные программой.

незачет /оценка «неудовлетворительно» (менее 56 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, слабые побуждения к самостоятельной работе над рекомендованной основной литературой.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании академии без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

**Критерии оценивания контрольной работы дискуссионных тем и вопросов для круглого стола
(дискуссии, полемики, диспута, дебатов)**

<p>Перечень дискуссионных тем</p> <p>Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)</p> <p>Примерные критерии оценивания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - теоретический уровень знаний; - качество ответов на вопросы; - подкрепление материалов фактическими данными (статистические данные или др.); - практическая ценность материала; - способность делать выводы; - способность отстаивать собственную точку зрения; - способность ориентироваться в представленном материале; - степень участия в общей дискуссии. <p>Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)</p> <p>Примерная шкала оценивания:</p>	
Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Обучающийся свободно владеет учебным материалом; проявляет навыки анализа, обобщения, критического осмысления, публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики, критического восприятия информации; материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности, точно используется терминология; показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации; высказывать свою точку зрения.
71-85 баллов «хорошо»	Ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «отлично», но при этом имеет один из недостатков: в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; допущены один – два недочета в формировании навыков публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики, критического восприятия информации.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов. Обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Не раскрыто основное содержание учебного материала; обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; не сформированы умения и навыки публичной речи, аргументации, ведения дискуссии и полемики, критического восприятия информации.
Критерии оценивания контрольной работы тестовых заданий	
<p>Материалы тестовых заданий</p> <p>Материалы тестовых заданий следует сгруппировать по темам/разделам изучаемой дисциплины (модуля) в следующем виде:</p> <p>Тема (темы) / Раздел дисциплины (модуля)</p> <p>Тестовые задания по данной теме (темам)/Разделу с указанием правильных ответов.</p> <p>Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)</p> <p>Примерные критерии оценивания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отношение правильно выполненных заданий к общему их количеству <p>Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)</p> <p>Примерная шкала оценивания:</p>	
Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Выполнено 86-100% заданий
71-85 баллов «хорошо»	Выполнено 71-85% заданий
56-70 баллов «удовлетворительно»	Выполнено 56-70% заданий
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Выполнено 0-56% заданий

**Критерии оценивания контрольной работы темы эссе
(рефератов, докладов, сообщений)**

Перечень тем эссе/докладов/рефератов/сообщений и т.п.

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- полнота раскрытия темы;
- степень владения понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины;
- знание фактического материала, отсутствие фактических ошибок;
- умение логически выстроить материал ответа;
- умение аргументировать предложенные подходы и решения, сделанные выводы;
- степень самостоятельности, грамотности, оригинальности в представлении материала (стилистические обороты, манера изложения, словарный запас, отсутствие или наличие грамматических ошибок);
- выполнение требований к оформлению работы.

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся).

Примерная шкала оценивания письменных работ:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано знание фактического материала, отсутствуют ошибки. Продемонстрировано уверенное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов.
	Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи. Ответ четко структурирован и выстроен в заданной логике. Части ответа логически взаимосвязаны. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа укладывается в заданные рамки при сохранении смысла. Продемонстрировано умение аргументировано излагать собственную точку зрения. Видно уверенное владение освоенным материалом, изложение сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики. Высокая степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала: стилистические обороты, манера изложения, словарный запас. Отсутствуют стилистические и орфографические ошибки в тексте. Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.
71-85 баллов «хорошо»	Содержание ответа в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано знание фактического материала, встречаются несущественные фактические ошибки. Продемонстрировано владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи. Ответ в достаточной степени структурирован и выстроен в заданной логике без нарушений общего смысла. Части ответа логически взаимосвязаны. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа незначительно превышает заданные рамки при сохранении смысла. Продемонстрировано умение аргументировано излагать собственную точку зрения, но аргументация не всегда убедительна. Изложение лишь отчасти сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики. Достаточная степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала. Встречаются мелкие и не искажающие смысла ошибки в стилистике, стилистические штампы. Есть 1–2 орфографические ошибки. Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.

56-70 баллов «удовлетворительно»	<p>Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано удовлетворительное знание фактического материала, есть фактические ошибки (25–30%). Продемонстрировано достаточное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины, есть ошибки в употреблении и трактовке терминов, расшифровке аббревиатур.</p> <p>Ошибки в использовании категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи.</p> <p>Ответ плохо структурирован, нарушена заданная логика. Части ответа логически разорваны, нет связей между ними. Ошибки в представлении логической структуры проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа в существенной степени (на 25–30%) отклоняется от заданных рамок.</p> <p>Нет собственной точки зрения либо она слабо аргументирована. Примеры, приведенные в ответе в качестве практических иллюстраций, в малой степени соответствуют изложенным теоретическим аспектам.</p> <p>Текст работы примерно наполовину представляет собой стандартные обороты и фразы из учебника/лекций. Обилие ошибок в стилистике, много стилистических штампов. Есть 3–5 орфографических ошибок.</p> <p>Работа выполнена не очень аккуратно, встречаются помарки и исправления.</p>
0-55 баллов «неудовлетворительно»	<p>Содержание ответа не соответствует теме задания или соответствует ему в очень малой степени.</p> <p>Продемонстрировано крайне слабое владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (неуместность употребления, неверные аббревиатуры, искаженное толкование и т.д.), присутствуют многочисленные ошибки в употреблении терминов.</p> <p>Продемонстрировано крайне низкое (отрывочное) знание фактического материала, много фактических ошибок – практически все факты (данные) либо искажены, либо неверны.</p> <p>Ответ представляет собой сплошной текст без структурирования, нарушена заданная логика. Части ответа не взаимосвязаны логически. Нарушена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа более чем в 2 раза меньше или превышает заданный. Показаны неверные ассоциативные взаимосвязи категорий и терминов дисциплины.</p> <p>Отсутствует аргументация изложенной точки зрения, нет собственной позиции.</p> <p>Отсутствуют примеры из практики либо они неадекватны.</p> <p>Текст ответа представляет полную кальку текста учебника/лекций. Стилистические ошибки приводят к существенному искажению смысла. Большое число орфографических ошибок в тексте (более 10 на страницу).</p> <p>Работа выполнена неаккуратно, с обилием помарок и исправлений. В работе один абзац и больше позаимствован из какого-либо источника без ссылки на него.</p>
Критерии оценивания контрольной работы участия обучающегося в активных формах обучения (доклады, выступления на семинарах, практических занятиях и пр.):	
Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	<p>Полное раскрытие вопроса; указание точных названий и определений; правильная формулировка понятий и категорий; самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; использование дополнительной литературы и иных материалов и др.</p>
71-85 баллов «хорошо»	<p>Недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; использование устаревшей учебной литературы и других источников</p>
56-70 баллов «удовлетворительно»	<p>Отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; наличие достаточного количества несущественных или одной - двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т. п.; использование устаревшей учебной литературы и других источников; неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.</p>
0-55 баллов «неудовлетворительно»	<p>Темы не раскрыты; большое количество существенных ошибок; отсутствие умений и навыков, обозначенных выше в качестве критериев выставления положительных оценок и др.</p>
Критерии оценивания контрольной работы для тем групповых и/или индивидуальных творческих заданий/проектов	

Групповые творческие задания (проекты):
 Индивидуальные творческие задания (проекты):
 Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)
 Примерные критерии оценивания:
 - актуальность темы;
 - соответствие содержания работы выбранной тематике;
 - соответствие содержания и оформления работы установленным требованиям;
 - обоснованность результатов и выводов, оригинальность идеи;
 - новизна полученных данных;
 - личный вклад обучающихся;
 - возможности практического использования полученных данных.
 Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Работа демонстрирует точное понимание задания. Все материалы имеют непосредственное отношение к теме; источники цитируются правильно. Результаты работы представлены четко и логично, информация точна и отредактирована. Работа отличается яркой индивидуальностью и выражает точку зрения обучающегося.
71-85 баллов «хорошо»	Помимо материалов, имеющих непосредственное отношение к теме, включаются некоторые материалы, не имеющие отношение к ней; используется ограниченное количество источников. Не вся информация взята из достоверных источников; часть информации неточна или не имеет прямого отношения к теме. Недостаточно выражена собственная позиция и оценка информации.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Часть материалов не имеет непосредственного отношения к теме, используется 2-3 источника. Делается слабая попытка проанализировать информацию. Материал логически не выстроен и подан внешне непривлекательно, не дается четкого ответа на поставленные вопросы. Нет критического взгляда на проблему.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Больше половины материалов не имеет непосредственного отношения к теме, используется один источник. Не делается попытка проанализировать информацию. Материал логически не выстроен и подан внешне непривлекательно, не дается ответа на поставленные вопросы.

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ

Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обнование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			