

**ФГБОУ ВО «НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**
Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Рег. № ПФП.04-170/3
« 04 » 10 2022 г.

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры
Протокол от « 5 » 10 20 22 г. № 3
Заведующий кафедрой
С.Л. Гаптар
(подпись)

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Б1.В.ДВ.02.01 Управление технологическими рисками

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Новосибирск 2022

Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Основные понятия и классификации рисков. Риски - управление гибкостью. Риски бизнес процессов	УК-1	Вопросы для зачета с оценкой, тестовые задания
2	Методы анализа и оценки уровня риска	УК-1; ПК-1	Вопросы для зачета с оценкой, тестовые задания
3	Модель управления бизнес-рисками	УК-1; ПК-1	Вопросы для зачета с оценкой, тестовые задания
4	Управления рисками на предприятии	УК-1; ПК-1; ПК-2	Вопросы для зачета с оценкой, тестовые задания
5	Разработка противорисковых мероприятий	УК-1; ПК-1; ПК-2	Вопросы для зачета с оценкой, тестовые задания
	Практические занятия		
6	Работа с ГОСТ Р 58771-2019 Менеджмент риска. Технологии оценки риска	УК-1; ПК-1; ПК-2	Вопросы для зачета с оценкой, тестовые задания
7	Применение методов идентификации источников рисков: мозговой штурм, предварительный анализ опасностей, SWOT-анализ	УК-1; ПК-1; ПК-2	Вопросы для зачета с оценкой, тестовые задания
8	Изучение качественных и количественных методов определения рисков	УК-1; ПК-1	Вопросы для зачета с оценкой, тестовые задания
9	Изучение ГОСТ Р 58969 – 2020 Управление технико-производственными рисками промышленного предприятия	УК-1; ПК-1; ПК-2	Вопросы для зачета с оценкой, тестовые задания
10	Причины и факторы риска при производстве функциональных пищевых продуктов	УК-1; ПК-1; ПК-2	Вопросы для зачета с оценкой, тестовые задания
11	Разработка матрицы ранжирования для определения необходимости мероприятий по минимизации значимых технологических рисков	УК-1; ПК-1; ПК-2	Вопросы для зачета с оценкой, тестовые задания

* Наименование темы (раздела) или тем (разделов) берется из рабочей программы дисциплины.

ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Вопросы для зачета с оценкой

1. Определение понятия риск. Классификации видов рисков
2. Внутренние риски компании.
3. Риски бизнес процессов.
4. Анализ рисков, их приоритезация.
5. Оценка управленческих рисков на предприятии (методы, этапы, технологии).
6. Принципы НАССР.
7. Стандарты в области управления рисками организации.
8. Процессный подход при идентификации рисков организации.
9. Методы и инструменты идентификации рисков. SWOT-анализ.
10. Технологическая стратегия инновационной организации
11. Организация производства на промышленном предприятии
12. Производственный процесс предприятия: понятие и сущность
13. Оценка оптимизации производственных процессов с использованием нормативных документов по качеству, стандартизации.
14. Техничко-экономическое обоснование оптимизации производственного процесса на предприятии.
15. Понятие и порядок организации подготовки и проведения технологических аудитов в организациях.
16. Этапы проведения технологического аудита в организации.
17. Технологический аудит как метод оценки состояния промышленного предприятия.
18. Перспективы развития промышленных предприятий.
19. Роль внутреннего контроля в профилактике рисков.
20. Применение дерева решений для принятия стратегических решений по развитию.
21. Анализ положений стандартов в области управления рисками организации.
22. Оценка производственных рисков.
23. Выявление источников рисков на основе построения моделей производственных процессов.
24. Цель и задачи риск-менеджмента.
25. Методы расчета степени риска.

Критерии оценки зачета с оценкой:

Зачет с оценкой выставляется студенту, если им в течение семестра набрано более 72 баллов.

Пример оформления промежуточной аттестации по традиционной системе: для аттестации студентов по дисциплине используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся

2. Вопросы для выполнения контрольной работы

1. Качественное и количественное понимание рисков.
2. Риски: положительная и негативная сторона прогнозов.
3. Риски: управление гибкостью (реактивной и проактивной).
4. Риски бизнес процессов и риски активов.
5. Операционный риск – эффективность, результативность управления инвестициями.
6. Управленческий риск – незнание основ управления рисками, незаконные действия со стороны управляющего компанией.
7. Риск информационных технологий – несоответствие информационных технологий компетенциям компании.
8. Риски, связанные с информацией для принятия решений.
9. Операционный риск – неадекватность ключевых показателей деятельности.
10. Применение дерева решений для принятия стратегических решений по развитию.
20. Назначение и структура карты рисков.
21. Реестр рисков производственной компании.
22. Составление базы произошедших рисковых событий.
24. Актуализация базы рисков: ежегодная и ежеквартальная.
25. Структура модели и анализ бизнес-рисков.
26. Разработка стратегий.
27. Оценка оптимизации производственных процессов с использованием нормативных документов по качеству, стандартизации.
28. Техничко-экономическое обоснование оптимизации производственного процесса на предприятии.
29. Понятие и порядок организации подготовки и проведения технологических аудитов в организациях.
30. Этапы проведения технологического аудита в организации.
31. Технологический аудит как метод оценки состояния промышленного предприятия.
32. Перспективы развития промышленных предприятий.
33. Роль внутреннего контроля в профилактике рисков.
34. Применение дерева решений для принятия стратегических решений по развитию.
35. Анализ положений стандартов в области управления рисками организации.
36. Роль внутреннего аудита.
37. Координация риск-менеджмента и службы внутреннего контроля.
38. Способы противодействия рискам.

Критерии оценки:

Студент набравший за выполнение контрольной работы:

Менее 7 баллов получает оценку – неудовлетворительно (2);

- 8-11 баллов – удовлетворительно (3);

- 12 -13 баллов – хорошо (4)

- 14 - 15 баллов – отлично (5).

3. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

Задания для оценки сформированности компетенции «УК-1»:

Задания закрытого типа

1. Под качественным анализом рисков в проектах понимается:

А. процесс приоритизации идентифицированных рисков путем совместной оценки вероятности их возникновения и степени влияния, что впоследствии может быть использовано для количественного анализа рисков или планирования реагирования на риски.

Б. анализ чувствительности, анализ ожидаемой денежной стоимости (ОДС), анализ дерева решений и моделирование и имитация

В.

Ответ. А

2. К методам количественного анализа рисков относят:

А. риск, связанный с выполнением компанией бизнес-функций, включая риски мошенничества и внешних событий

Б. процесс приоритизации идентифицированных рисков путем совместной оценки вероятности их возникновения и степени влияния, что впоследствии может быть использовано для количественного анализа рисков.

В. анализ чувствительности, анализ ожидаемой денежной стоимости (ОДС), анализ дерева решений и моделирование и имитация.

Ответ. В

3. Операционный риск это:

А. процесс приоритизации идентифицированных рисков путем совместной оценки вероятности их возникновения и степени влияния.

Б. риск, связанный с выполнением компанией бизнес-функций, включая риски мошенничества и внешних событий.

В. анализ ожидаемой денежной стоимости (ОДС), анализ дерева решений и моделирование и имитация

Ответ Б

4. Моделирование бизнес-процессов организации это:

А. один из действенных способов роста эффективности и качества работы компании, который подразумевает выстраивание логических контактов между элементами путем установления взаимосвязей между соотносящимися операциями.

Б. создание методологии организации, которая будет объединять основные знания о ключевых операциях в компании.

В. проведения аналитических исследований и оптимизации работы в разных отделах.

Ответ А

5. Что такое внутренний аудит компании:

А. помогает организации достичь поставленных целей

Б. это форма контроля деятельности организации изнутри. Процедура помогает руководству проверять финансовое состояние бизнеса и достоверность отчетности. Главная цель внутреннего аудита — выявить риски и усовершенствовать процессы после консультации аудитора.

В. повышение эффективности процессов управления рисками, контроля и корпоративного управления.

Ответ Б

Задания открытого типа

1. Карта рисков включает:

2. Проведение технологического аудита позволяет выявить:

3. Основные этапы проведения технологического аудита в организации:

4. Какие виды анализа рисков существуют?

5. Критические контрольные точки это:

Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-1»:

Задания закрытого типа

1. По структурной форме машины подразделяются (по степени автоматизации) на:

А. простые рабочие машины, полуавтоматы, автоматы.

Б. подъемно-транспортное; разделения, дозирования и формования, тепловое.

В. подъемно-транспортное и тепловое

Ответ А

2. На сколько основных групп, согласно функциональному признаку предложенному в свое время профессором Пелеевым А.И., все технологическое оборудование мясокомбинатов, делится на:

А. подъемно-транспортное; разделения, дозирования, формования и тепловое

Б. простые рабочие машины, полуавтоматы, автоматы.

В. подъемно-транспортное; оборудование для разделки скота и птицы, механообработки мяса и мойки мясопродуктов, разделения, дозирования и формования, тепловой и диффузионной обработки мяса и мясопродуктов; оборудование консервных заводов

Ответ В

3. Автоматизация технологического процесса это:

А. совокупность методов и средств, предназначенная для реализации системы или систем, позволяющих осуществлять управление самим технологическим процессом без непосредственного участия человека, либо оставления за человеком права принятия наиболее ответственных решений

Б. машины с числовым управлением (NC), роботы

В. гибкие производственные системы (FMS), системы компьютерного интегрирования (CIM).

Ответ А

4. Типы автоматизации производства

А. машины с числовым управлением (NC), роботы

Б. машины с числовым управлением (NC), роботы, информационные технологии (IT), применение систем автоматизированного проектирования, гибкие производственные системы (FMS), системы компьютерного интегрирования (CIM)

В. системы автоматизированного проектирования (CAD/CAM/CAE).

Ответ Б

5. Компьютерное интегрирование направлено на выполнение каких функций производственного комплекса:

А. проектирование, планирование и подготовительные действия перед производством продукции; управление работой участков и цехов, где изготавливается продукция; управление складами, транспортными системами; обеспечение качества продукции; контроль за работой системы сбыта; управление по части финансирования.

Б. позволяют анализировать показатели эффективности производственной деятельности, отслеживать их изменения

В. помогают избежать простоев и максимально эффективно использовать рабочее время.

Ответ А

Задания открытого типа

1. Рассчитать ассортимент, подобрать и рассчитать технологическое оборудование и площадь мясо-порционного, стерилизационного отделений мясоконсервного завода мощностью 12 туб/смену.

2. Рассчитать ассортимент, подобрать и рассчитать технологическое оборудование и площадь колбасного цеха мощностью 7 т/смену. Соотношение мяса по видам принять самостоятельно.

3. Рассчитать ассортимент, подобрать и рассчитать технологическое оборудование, производственные и вспомогательные площади цеха полуфабрикатов мощностью 1,5 т/смену.

4. Рассчитать площадь участка производства замороженных пельменей мощностью 0,3 т/смену.

5. Рассчитать ассортимент, подобрать и рассчитать технологическое оборудование и площадь цеха производства охлажденных мясных рубленых полуфабрикатов (котлет, бифштексов, шницелей и т. п.) мощностью 0,2 т/смену. Соотношение мяса по видам принять самостоятельно.

6. Рассчитать площадь мини-цеха производства копчено-вареных продуктов (корейка, грудинка, карбонат, шейка) мощностью 0,5 т/смену. Соотношение мяса по видам принять самостоятельно.

7. Рассчитать ассортимент, подобрать и рассчитать технологическое оборудование и площадь участка производства изделий из мяса птицы (ветчины, пастромы, копченых изделий) мощностью 0,2 т/смену.

8. Рассчитать ассортимент, подобрать и рассчитать технологическое оборудование и площадь отделения производства гематогена. Соотношение по видам скота или количество голов скота по видам принять самостоятельно.

9. Рассчитать и подобрать необходимое количество технологического оборудования для производства вареных колбасных изделий. Исходные данные: мощность колбасного цеха 3 т/смену; мяса жилованного – 2,5 т; общее количество фарша 3108 кг; льда 360 кг; продолжительность термической обработки 2,5 ч.

10. Рассчитать количество емкостей (емкость ОХР-30, вместимостью 30000 л.) для промежуточного хранения молока в количестве 29500 кг.

11. Рассчитать количество нормализованной смеси (сливок), необходимой для получения 3 тонны сметаны (H_p – норма расхода молока на тонну готового продукта - 1005,7). Подобрать технологическое оборудование.

12. Рассчитать количество готового творога с массовой долей жира 5 %, расфасованного в брикеты. Масса цельного молока – 9,5 т, массовая доля жира в нем – 3 %, белка – 2,5 %. Произвести расчет для раздельного способа производства творога. Мощность предприятия составляет 75 т молока в смену. На основании результатов продуктового расчета подобрать технологическое оборудование.

13. На молокоперерабатывающий завод принято 1000 кг молока жирностью 3,5 %. Рассчитать условную массу молока по базисной общероссийской норме массовой доли жира. Сделать вывод.

14. Рассчитать количество цельного молока жирностью 3,4 %, которое необходимо для производства кефира объемом 15 т. ($Ж_{сл}$ – жирность сливок – 20 %; $Ж_{см}$ – жирность смеси – 2,5 %)

15. Определить количество цельного молока жирностью 3 %, необходимого для получения питьевого пастеризованного молока объемом 10 тонн (*Жсл – жирность сливок – 20 %; Жсм – жирность смеси – 2,5 %*)

Задания для оценки сформированности компетенции «ПК-2»:

Задания закрытого типа

1. Пищевая продукция диетического лечебного питания это:

- А. специализированная пищевая продукция с заданной пищевой и энергетической ценностью, физическими и органолептическими свойствами, и предназначенная для использования в составе лечебных диет;
- Б. жидкая или сухая (восстановленная до готовой к употреблению) пищевая продукция и предназначенная для использования в составе лечебных диет;
- В. пищевая продукция без (или с низким содержанием) отдельных аминокислот.

Ответ. А

2. Пищевая продукция для питания спортсменов это:

- А. функциональные пищевые продукты с повышенным содержанием эссенциальных (незаменимых) биологически активных составляющих пищи, необходимых для питания спортсменов;
- Б. специализированные продукты питания с учетом анатомо-физиологических особенностей организма спортсмена;
- В. специализированная пищевая продукция заданного химического состава, повышенной пищевой ценности и (или) направленной эффективности, состоящая из комплекса продуктов или представленная их отдельными видами, которая оказывает специфическое влияние на повышение адаптивных возможностей человека к физическим и нервно-эмоциональным нагрузкам.

Ответ. В

3. К физиологически функциональным пищевым ингредиентам относятся:

- А. пищевые волокна, витамины, минеральные вещества, жиры и вещества, сопутствующие жирам, полисахариды, вторичные растительные соединения, пробиотики, пребиотики, синбиотики
- Б. витамины (витамин Е, токотриенолы, фолиевая кислота и др.), минеральные вещества (кальций, магний, железо, селен и др.), полиненасыщенные жирные кислоты
- В. растворимые и нерастворимые пищевые волокна (пектины и др.), витамины, минеральные вещества

Ответ А

А. питание, обеспечивающее нормальное развитие и жизнедеятельность человека, способствующее профилактике заболеваний

В. влияние компонентов пищи на метаболизм человека.

5. Здоровое питание это:

Б. это физиологически адекватное потребностям организма питание, обеспечивающее необходимый уровень обмена веществ

Ответ В

1. Алгоритм создания функциональных пищевых продуктов:

5. Какие факторы питания влияют на возникновение алиментарных заболеваний?

Критерии оценивания сформированности компетенций

Высокий уровень (отлично) - 86-100 баллов

Средний уровень (хорошо) - 71-85 баллов

Низкий уровень (удовлетворительно) - 56-70 баллов

Ниже порогового уровня (неудовлетворительно) - 0-55 баллов

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
Оценка по системе «зачет»- «не зачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2022, введено приказом от 28.09.2011 №371-О, (<http://nsau.edu.ru/file/403>: режим доступа свободный).
2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2022, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О, (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный).

Составитель

Зав. кафедрой «ТТПП»



С.Л. Гаптар

« 5 » 10 2022г.

