

Вступительный экзамен проводится в устной форме в виде собеседования.

В процессе собеседования оценивается уровень входных компетенций по дисциплинам «Философия качества», «Всеобщее управление качеством», «Статистические методы в управлении качеством», «Стандартизация в управлении качеством», «Качество пищевых продуктов», «Органолептические методы в управлении качеством», «Аудит качества», которые составляют основу профессиональной подготовки бакалавра (специалиста).

В процессе вступительных испытаний проверяются компетенции претендентов в объеме образовательной программы бакалавра (специалиста), по направлению подготовки 27.04.02 «Управление качеством» и дается объективная оценка способностей лиц, поступающих по образовательным программам высшего образования – программам магистратуры.

Количество задаваемых вопросов – 3.

Время подготовки к ответу – 15 минут.

Время ответа на каждый вопрос – не более 5 минут.

В зависимости от полноты ответа поступающему могут быть заданы от 1 до 3 дополнительных вопросов.

Использование справочной литературы и информационно-коммуникационных средств не допускается.

Максимальное количество баллов за вступительный экзамен – 100 баллов, минимальное количество баллов, подтверждающее успешное прохождение вступительных испытаний – 40 баллов.

**Перечень разделов и вопросов:
«Философия качества»**

1	Основные категории философии качества.
2	Древнегреческая философия качества.
3	Философия качества Нового времени.
4	Современная натурфилософия качества .
5	Современная философия качества жизни.
6	Проблема качества в русской философии.
7	Онтология и гносеология качества.
8	Философско-методологические аспекты управления качеством.

«Всеобщее управление качеством»

1	TQM – всеобщее управление качеством
1	Основные этапы формирования принципов всеобщего управления качеством (TQM). Философия TQM. Преимущества TQM.
2	Принципы TQM.
3	Содержание концепции всеобщего управления качеством. Элементы модели TQM.
4	TQM и стандарты ИСО серии 9000. Общие черты и отличия. Основные положения стандартов.
5	Международные особенности TQM. Развитие японской философии TQM. Менеджмент качества в США. Европейская политика в области качества.
2	Средства и методы управления качеством
6	Качество, ценность и стоимость изделия. Трилогия Джурана.
7	Цикл Деминга. Концепции улучшения качества.
8	Политика ориентации на клиента. RFM-анализ. Анализ различий в восприятии качества. Лояльность и удовлетворенность потребителя. Индекс удовлетворенности потребителя.
9	FMEA анализ видов и последствий потенциальных отказов.
10	Метод структурирования функции качества. Построение дома качества и его анализ.
11	Функционально-стоимостной анализ.
12	Обеспечение качества как фактор конкурентоспособности предприятия.

«Статистические методы в управлении качеством»

1	Классификация статистических методов.
2	Простые статистические методы.
3	Использование семи инструментов контроля качества.
4	Методы мозговой атаки и схемы процесса.
5	Метод контрольного листка. Этапы построения контрольного листка.
6	Метод расслоения данных (стратификации). Факторы расслоения.
7	Гистограмма (столбиковая диаграмма). Основные этапы построения и правила интерпретации.
8	Диаграмма Парето. Разновидности и основные этапы построения.
9	Причинно-следственная диаграмма (диаграмма К. Исикавы).
10	Диаграмма разброса (рассеяния). Основные этапы построения и чтение диаграмм рассеивания.
11	Контрольные карты У. Шухарта. Виды и типы контрольных карт.
12	Семь новых методов контроля качества.

«Стандартизация в управлении качеством»

1	Понятие стандартизации. Цели и принципы стандартизации.
2	Объекты и субъекты стандартизации.
3	Документы в области стандартизации.
4	Категории и виды стандартов.
5	Национальные и межгосударственные стандарты.
6	Методы стандартизации.
7	Федеральный закон «О стандартизации в Российской Федерации». Основные положения.

«Качество пищевых продуктов»

1	Понятие качества продукции. Качество пищевых продуктов.
2	Классификация показателей качества пищевых продуктов.
3	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Основные положения.
4	Идентификация пищевых продуктов, виды идентификации, критерии и методы идентификации.
5	Фальсификация пищевых продуктов.
6	Нормативные документы, регулирующие качество пищевых продуктов.
7	Организация входного, операционного и приемочного контроля на пищевом предприятии.

«Органолептические методы в управлении качеством»

1	Составляющие элементы сенсорной оценки. Способы повышения точности сенсорных исследований.
2	Сенсорные системы человека. Факторы, влияющие на сенсорную оценку.
3	Основные органолептические показатели пищевых продуктов.
4	Условия проведения сенсорных исследований.
5	Классификация методов сенсорной оценки. Особенности выбора методов.
6	Аналитические методы сенсорного анализа.

«Аудит качества»

1	Аудит качества: история развития, цели и принципы.
2	Принципы проведения аудита качества.
3	Управление программой аудита качества.
4	Организация аудита качества.
5	Компетентность, ответственность, права и обязанности аудиторов.

Критерии оценивания ответов на собеседовании:

Балл	Критерии ответа
85-100	<p>Представлены исчерпывающие ответы на все вопросы.</p> <p>Наиболее полно и без ошибок раскрыта суть вопросов, продемонстрировано знание дополнительных компетенций.</p> <p>Показаны способности к ведению диалога, глубокие теоретические знания и умение связывать теорию с практическим решением вопросов будущей профессиональной деятельности.</p>
70-84	<p>Представлен полный ответ на заданные вопросы.</p> <p>Раскрыта суть вопросов с незначительными неточностями.</p> <p>Показаны хорошие способности к аналитическому мышлению и синтезу информации, скорректированы неточности в ответе после наводящих вопросов.</p>
55-69	<p>Представлен достаточно полный ответ на заданные вопросы, но допущены незначительные ошибки, не влияющие на суть вопроса и не ставящие под сомнение теоретические знания абитуриента в предметной области.</p> <p>Абитуриент обладает способностями к анализу и интерпретации информации.</p>
40-54	<p>Представлен общий ответ, допущены ошибки или нет ответа на часть вопросов.</p> <p>Показаны способности ориентироваться в информации с помощью наводящих вопросов, выявлены способности к анализу информации.</p> <p>Уровень подготовки абитуриента достаточный для усвоения информации и овладения профессиональными компетенциями при обучении по образовательным программам высшего образования - программам магистратуры.</p> <p>Навыки анализа и использования информации средние.</p>
0-39	<p>Отсутствует ответ на все или большинство вопросов либо ответ поверхностный.</p> <p>Отсутствуют достаточные теоретические знания.</p> <p>Абитуриент не обладает способностями, достаточными для освоения данной образовательной программы высшего образования.</p>

Список рекомендуемой литературы:

«Философия качества», «Всеобщее управление качеством», «Статистические методы в управлении качеством», «Стандартизация в управлении качеством», «Качество пищевых продуктов», «Органолептические методы в управлении качеством», «Аудит качества», которые составляют основу профессиональной подготовки бакалавра (специалиста).

«Философия качества»	
1	Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности/ А.Н. Австриевских, В.М. Кантере, И.В. Сурков, Е.О. Ермолаева. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. – 268 с.
«Всеобщее управление качеством»	
1	Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности/ А.Н. Австриевских, В.М. Кантере, И.В. Сурков, Е.О. Ермолаева. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. – 268 с.
2	Средства и методы управления качеством: Учебное пособие/ В.В. Ефимов. – М.: КНОРУС. 2010. – 225 с.
«Статистические методы в управлении качеством»	
1	Ефимов В.В. Статистические методы в управлении качеством продукции. – М.: Кнорус, 2013. – 240 с.
2	Статистические методы контроля и управления качеством продукции: Учебное пособие для вузов/ В.И. Логанина, А.А. Федосеев. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2007. – 220 с.
«Стандартизация в управлении качеством»	
1	Лифиц И.М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: Учебник. – М.: Издательство Юрайт; ИД Юрайт, 2010. – 315 с.
«Качество пищевых продуктов»	
1	Еделев Д.А., Кантере В.М., Матисон В.А. Безопасность и качество продуктов питания: Учебник. – М.: Изд-во РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева, 2010. – 295 с.
2	Еделев Д.А., Матисон В.А., Майорова Н.В. Качество пищевой продукции: Учебник. – М.: М.: «Сам Полиграфист», 2015. – 208 с.
3	Кантере В.М., Матисон В.А., Сазонов Ю.С. Интегрированные системы менеджмента в пищевой промышленности: Монография. – М.: Типография РАСХН, 2008. – 522 с.
«Органолептические методы в управлении качеством»	
1	Органолептический анализ продуктов питания/ В. А. Матисон, Д. А. Еделев, В. М. Кантере. - М.: Изд-во РГАУ - МСХА им. К. А. Тимирязева, 2010. - 290 с.

«Аудит качества»

1 Управление качеством на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности/ А.Н. Австриевских, В.М. Кантере, И.В. Сурков, Е.О. Ермолаева. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. – 268 с.

Разработано:

1. Заведующий кафедрой «Пищевая безопасность» _____ В.А. Матисон
2. Проф. кафедры «Пищевая безопасность» _____ Е.В. Крюкова

Согласовано:

И. о. проректора по учебно-воспитательной работе _____ Н.В. Лабутина