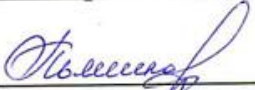


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Пьяникова Эльвира Анатольевна
Должность: Заведующий кафедрой
Дата подписания: 10.01.2024 11:23:59
Уникальный программный ключ:
54c4418b21a02d788de4ddefc47ecd020d504a8f

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий кафедрой
товароведения, технологии и
экспертизы товаров

 Э.А. Пьяникова

«07» 06 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
для текущего контроля успеваемости
и промежуточной аттестации обучающихся
по дисциплине

Технологические аспекты обеспечения качества и безопасности пищевой
продукции
(наименование дисциплины)

19.04.03 Управление организационно-технологическим проектированием ин-
новационных продуктов животного происхождения
(код и наименование ОПОП ВО)

1 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

1.1 ВОПРОСЫ ДЛЯ СОБЕСЕДОВАНИЯ

| | | |
|----------|---|---|
| Тема №1. | История развития систем управления качеством продукции Понятие качества и безопасности продукции. | <ol style="list-style-type: none">1. Российское законодательство в области качества.2. Международные организации по стандартизации.3. Стандарты ИСО серии 9000.4. Системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции. HACCP и GMP.5. Определение понятия «качество».6. Формы и методы обеспечения качества и этапы их развития.7. Системы управления качеством в международной практике.8. Существующие подходы к управлению качеством. |
| Тема №2 | Принципы всеобщего управления качеством | <ol style="list-style-type: none">1. Что такое принцип всеобщего управления качеством (TQM) и в чем его основная идея?2. Каковы основные принципы всеобщего управления качеством?3. Какие методы и инструменты используются во всеобщем управлении качеством?4. Что включает в себя цикл Деминга (PDCA) и как его использование способствует улучшению качества?5. В каких ситуациях может быть полезно применение концепции всеобщего управления качеством?6. Как можно применить статистические методы для анализа и улучшения процессов во всеобщем управлении качеством?7. Какую роль играет во всеобщем управлении качеством постоянное улучшение и стремление к совершенству?8. Какие преимущества и недостатки могут быть у применения всеобщего управления качеством на предприятии?9. Как всеобщее управление качеством может помочь в снижении затрат и повышении эффективности бизнеса?10. Как взаимодействие между различными отделами и сотрудниками может способствовать внедрению принципов всеобщего управления качеством в организации? |
| Тема №3 | Система менеджмента качества при производстве пищевой продукции. | <ol style="list-style-type: none">1. Цели и основные этапы разработки и внедрения СМК2. Типы организационных структур.3. Управление ключевыми процессами на предприятиях пищевой промышленности.4. Требования к документации СМК.5. Разработка, согласование, утверждение документов.6. Управление документацией СМК.7. Ответственность руководства.8. Менеджмент ресурсов, жизненного цикла продукции. |

| | | |
|---------|--|---|
| Тема №4 | Аудит СМК. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Что такое система менеджмента качества (СМК) и зачем она нужна? 2. Какие основные стандарты используются для разработки и внедрения СМК? 3. Что такое аудит СМК и какие задачи он решает? 4. Какие виды аудита СМК существуют и в чем их отличия? 5. Какие этапы включает в себя процесс аудита СМК? 6. Как осуществляется выбор аудиторов и критериев аудита? 7. Какие методы используются при проведении аудита СМК? 8. Какие документы оформляются по результатам аудита и какие действия следуют за его проведением? 9. Как результаты аудита СМК могут использоваться для улучшения деятельности организации? 10. В чем заключается роль высшего руководства в процессе аудита СМК и обеспечении его результативности? |
| Тема №5 | Контроль качества пищевой продукции. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Показатели качества. 2. Факторы, влияющие на качество. 3. Квалиметрические методы определения показателей качества. 4. Контроль как одно из средств обеспечения качества. Методы и средства контроля качества. 5. Компьютерные системы контроля качества 6. Какие стандарты и нормы применяются для контроля качества пищевой продукции? 7. Как осуществляется контроль качества продуктов на разных этапах производства? 8. Какие лабораторные исследования проводятся для определения качества пищевых продуктов? 9. Как обеспечивается безопасность пищевых продуктов для потребителей? 10. Какие меры принимаются для предотвращения фальсификации пищевых продуктов и обмана потребителей? |
| Тема №6 | Методы и способы управления качеством. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Статистические методы управления процессами. 2. Статистические методы контроля и управления качеством. 3. Какие основные методы управления качеством вы знаете? 4. В чем заключается процесс планирования качества? 5. Что такое контроль качества и какие существуют его виды? 6. Какие статистические методы анализа данных используются в управлении качеством? 7. Что включает в себя понятие “обеспечение качества”? 8. Как осуществляется управление качеством на различных этапах жизненного цикла продукта или услуги? 9. Какие международные стандарты и сертификации в области управления качеством вы можете назвать? |

| | | |
|--|--|---|
| | | 10. В чем разница между контролем качества и обеспечением качества и как они связаны между собой? |
|--|--|---|

Шкала оценивания: балльная.

Критерии оценивания

1 баллов (или оценка «отлично») выставляется обучающемуся, если он принимает активное участие в беседе по большинству обсуждаемых вопросов (в том числе самых сложных); демонстрирует сформированную способность к диалогическому мышлению, проявляет уважение и интерес к иным мнениям; владеет глубокими (в том числе дополнительными) знаниями по существу обсуждаемых вопросов, ораторскими способностями и правилами ведения полемики; строит логичные, аргументированные, точные и лаконичные высказывания, сопровождаемые яркими примерами; легко и заинтересованно откликается на неожиданные ракурсы беседы; не нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

0,5 балла (или оценка «хорошо») выставляется обучающемуся, если он принимает участие в обсуждении не менее 50% дискуссионных вопросов; проявляет уважение и интерес к иным мнениям, доказательно и корректно защищает свое мнение; владеет хорошими знаниями вопросов, в обсуждении которых принимает участие; умеет не столько вести полемику, сколько участвовать в ней; строит логичные, аргументированные высказывания, сопровождаемые подходящими примерами; не всегда откликается на неожиданные ракурсы беседы; не нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

0,25 балла (или оценка «удовлетворительно») выставляется обучающемуся, если он принимает участие в беседе по одному-двум наиболее простым обсуждаемым вопросам; корректно выслушивает иные мнения; неуверенно ориентируется в содержании обсуждаемых вопросов, порой допуская ошибки; в полемике предпочитает занимать позицию заинтересованного слушателя; строит краткие, но в целом логичные высказывания, сопровождаемые наиболее очевидными примерами; теряется при возникновении неожиданных ракурсов беседы и в этом случае нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

0 балла (или оценка «неудовлетворительно») выставляется обучающемуся, если он не владеет содержанием обсуждаемых вопросов или допускает грубые ошибки; пассивен в обмене мнениями или вообще не участвует в дискуссии; затрудняется в построении монологического высказывания и (или) допускает ошибочные высказывания; постоянно нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

1.2 БАНК ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ (БТЗ)

Тема №2 Принципы всеобщего управления качеством

1 Качество это:

- А) совокупность характеристик объекта относящихся к его способности
- Б) требование продукции отвечающие нормативным документам
- В) соответствие продукции нормативным документам

2 Нормативные документы:

- А) государственные документы, в соответствии с которыми осуществляют изготовление продукции, хранение, реализацию
- Б) государственные правила по хранению продукции
- В) технические инструкции, технологические условия, рецептуры.

3 Потери качества:

- А) потери биологические, механические

Б) потери вызванные не реализации потенциальных возможностей в процессах и в ходе деятельности

В) потери в количестве и качестве

4 Управление качеством:

А) методы и виды деятельности, используемые для выполнения требований к качеству

Б) система и контроль за качеством продукции.

В) мероприятия по улучшению качества продукции

5оборот пищевых продуктов:

А) производство, продажа, утилизация

Б) производство и реализация

В) купля продажи, хранение и перевозки

6 Продовольственное сырье:

А) сырье растительного, животного, микробиологического, минерального искусственного происхождения

Б) сырье натурального и искусственного происхождения

В) сырье растительного, животного происхождения, перерабатывающих предприятий

7 Продукты диетического питания:

А) отвечающие потребностям ГОСТа и НД

Б) лечебное, профилактические, детского питания

В) лечебные и профилактические

8 Биологическая ценность продукта:

А) отражает его способность удовлетворять потребность организма в белках, жирах, углеводах.

Б) отражает его способность удовлетворять потребность в незаменимых аминокислотах

В) отражает его способность удовлетворять потребность организма во всех питательных и минеральных веществах, витаминах

9 Какие продукты называются безопасными?

А) продукты, в которых содержание различных ингредиентов не превышает их предельно допустимые концентрации;

Б) продукты, содержащие токсичные вещества в количествах, допустимых санитарно-гигиеническими нормативами;

В) продукты, не содержащие совсем токсичных веществ, представляющих опасность для здоровья людей

10 Что такое безопасность пищевой продукции?

А) показатель качества, гарантирующий отсутствие негативного влияния на живой организм;

Б) показатель, оценивающий уровень ее соответствия строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, ГОСТам;

В) соответствие пищевой продукции строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, ГОСТам, гарантирующее

отсутствие вредного влияния на здоровье людей нынешнего и будущего поколения.

11 Что такое загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания?

А) процесс привнесения в продовольственное сырье и продукты питания различных загрязнителей, негативно влияющих на их качество;

Б) процесс, обуславливающий попадание в продовольственное сырье и продукты питания токсичных веществ, негативно влияющих на их качество и на живой организм;

В) процесс, в результате которого происходит эмиссия загрязняющих веществ в продовольственное сырье и продукты питания.

12 Какие вещества называются ксенобиотиками?

А) вещества, попадающие в организм человека с пищевыми продуктами;

Б) вещества, попадающие в организм человека с пищевыми продуктами, не обладающие токсичностью;

В) чужеродные вещества, попадающие в организм человека с пищевыми продуктами и имеющие высокую токсичность.

13 Какая концентрация считается предельно допустимой?

А) не оказывающая вредного воздействия на окружающую среду;

Б) концентрация, оценивающая количество вредного вещества в окружающей среде и организме человека, которая накапливаясь в них в течение определенного промежутка времени не оказывает на них вредного воздействия и не приводит к возникновению патологий в организме человека, обнаруживаемых современными инструментальными методами анализа;

В) не оказывающего вредного воздействия на организм человека

14 Что является источником загрязнения?

А) природный объект;

Б) хозяйственный объект;

В) природный или хозяйственный объект, являющийся началом поступления загрязнителя в окружающую среду.

15 Охарактеризуйте мутагенное воздействие.

А) воздействие токсикантов, приводящее к возникновению аномалий в развитии плода;

Б) воздействие токсикантов, приводящее к образованию злокачественных опухолей;

В) воздействие токсикантов, приводящее к качественным и количественным изменениям в генетическом аппарате клетки

16 Что такое пищевая ценность продукта?

А) совокупность свойств пищевого продукта;

Б) интегральный показатель, оценивающий в пищевых продуктах содержание углеводов, белков, витаминов, макро- и микронутриентов;

В) совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии.

17 Дайте определение биологической ценности пищевого продукта.

А) показатель качества пищевого белка;

Б) показатель, оценивающий аминокислотный состав пищевого продукта;

В) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для синтеза белка.

18 Дайте определение энергетической ценности пищевого продукта.

А) свойство пищевого продукта, определяющее его пищевую ценность;

Б) показатель, оценивающий калорийность пищевого продукта, т.е. долю энергии, которая может высвободиться из макронутриентов в ходе биологического окисления;

В) показатель, оценивающий энергетическую потребность человека

19 К каким веществам относятся витамины?

А) жирорастворимым;

Б) водорастворимым;

В) жиро- и водорастворимым, обладающих высокой биологической активностью.

20 Что такое белки?

А) высокомолекулярные соединения, состоящие из 80 различных аминокислот;

Б) низкомолекулярные соединения;

В) вещества, являющиеся активными ферментами.

Шкала оценивания: балльная.

Критерии оценивания:

Каждый вопрос (задание) в тестовой форме оценивается по дихотомической шкале: выполнено – 0,2 балла, не выполнено – 0 баллов. Баллы за правильные ответы на вопросы суммируются и учитываются при выставлении баллов на контрольных точках в текущем контроле.

1.3 ТЕМАТИКА РЕФЕРАТОВ, ДОКЛАДОВ

Тема3 Система менеджмента качества при производстве пищевой продукции

1. Цели и основные этапы разработки и внедрения СМК
2. Типы организационных структур.
3. Управление ключевыми процессами на предприятиях пищевой промышленности.
4. Требования к документации СМК.
5. Разработка, согласование, утверждение документов.
6. Управление документацией СМК.
7. Ответственность руководства.
8. Менеджмент ресурсов, жизненного цикла продукции

Критерии оценки рефератов и докладов. Критерии оценки рефератов заранее доводятся до сведения студентов.

Реферат оценивается по нижеприведенным критериям по 3-х балльной шкале от 0 до 20 баллов. Для определения оценки сумму набранных баллов выражают в %, приняв за 100% максимальное количество баллов (например, 20 б.)

Оценка «5 баллов в текущий контроль» - 90-100% (18-20 б.)

«4» – 80-89% (16-17 б.)

«3» – 70-79% (14-15 б.)

«0»- 0%(0 б.)

При оценке рефератов учитываются следующие критерии:

1 Соответствие реферата теме

Соответствует – 2

Частично соответствует – 1

Не соответствует – 0

2. Актуальность:

Работа актуальна -2

Актуальность сомнительна – 1

Неактуальна – 0

3. Выводы

Выводы полные – 2

Выводы неполные – 1

Выводы отсутствуют – 0

4 Нестандартный подход к раскрытию темы:

Работа очень оригинальна – 2

Работа менее оригинальна – 1

Работа традиционна - 0

5 Научность:

Работа научна – 2

Имеются ошибки в использовании терминов и т.д. – 1

Ненаучна – 0

6 Грамотность и логичность:

Полностью грамотна и логична – 2

Имеются ошибки – 1

Безграмотна, отсутствует логичность в изложении - 0

7 Умение держаться:

Внешний вид и манера поведения безупречны – 2

Имеются погрешности – 1

Впечатление негативное – 0

8 Качество изложения :

Свободное владение материалом – 2

Придерживается текста – 1

Читает текст – 0

9 профессиональная тематика:

Правильное использование определений в профессиональной тематике – 2

Определения в профессиональную тематику используется не всегда правильно – 1

Отсутствие использование определений в профессиональной тематике – 0

10 Соблюдение регламента (ГОСТ) доклада (оформления реферата):

Регламент (ГОСТ) соблюден – 2

Отступления небольшие – 1

Значительные отступления от регламента (ГОСТа) – 0

2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Тестовые задания 1. Вопросы в закрытой форме

| | | | | | |
|---|--|---|--|--|--|
| Номер вопроса: | 1 | Формулировка вопроса: | | | |
| Какие этапы в своем развитии прошло управление качеством? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 1 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | все перечисленные | | | | |
| Вариант 2: | контроль качества и управление качеством | | | | |
| Вариант 3: | обеспечение качества и всеобщее управление качеством | | | | |
| Вариант 4: | контроль и обеспечение качества | | | | |
| Вариант 5: | управление и всеобщее управление качеством | | | | |
| Номер вопроса: | 2 | Формулировка вопроса: | | | |
| Основные принципы концепции TQM (всеобщее управление качеством) изложены... | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 1 | | | | |

| | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | в стандартах ISO серии 9000 | | | | |
| Вариант 2: | в ГОСТ | | | | |
| Вариант 3: | в СанПиН | | | | |
| Вариант 4: | в ТУ предприятий и учреждений | | | | |
| Вариант 5: | в ОСТ | | | | |
| Номер вопроса: | 3 | Формулировка вопроса: | | | |
| Какое направление не относится к менеджменту качества? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 1 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | Распределение качества | | | | |
| Вариант 2: | Управление качеством | | | | |
| Вариант 3: | Планирование качества | | | | |
| Вариант 4: | обеспечение качества и всеобщее управление качеством | | | | |
| Вариант 5: | Улучшение качества | | | | |
| Номер вопроса: | 4 | Формулировка вопроса: | | | |
| В какой системе отражено современное представление о безопасности пищевой продукции? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 1 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | НАССР | | | | |
| Вариант 2: | GMP | | | | |
| Вариант 3: | TQM | | | | |
| Вариант 4: | ISO | | | | |
| Вариант 5: | ГОСТ | | | | |
| Номер вопроса: | 5 | Формулировка вопроса: | | | |
| Что такое НАССР (ХАССП)? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 1 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | система критических контрольных точек и анализа рисков | | | | |
| Вариант 2: | система гигиены и санитарии | | | | |

| | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|
| Вариант 3: | система правил и указаний на производстве | | | | |
| Вариант 4: | правила безопасности | | | | |
| Вариант 5: | характеристика продуктов по критерию безопасности | | | | |
| Номер вопроса: | 6 | Формулировка вопроса: | | | |
| Какого типа качества не существует? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 1 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | по историческому распределению качества | | | | |
| Вариант 2: | по форме проявления | | | | |
| Вариант 3: | качество по природе носителей | | | | |
| Вариант 4: | по подходу к исследованию | | | | |
| Вариант 5: | нет правильного ответа | | | | |
| Номер вопроса: | 7 | Формулировка вопроса: | | | |
| Что такое качество? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 1 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | совокупность характеристик объекта, соответствующих определенным требованиям | | | | |
| Вариант 2: | внешний вид объекта, его свойства и цена | | | | |
| Вариант 3: | усвояемость и польза | | | | |
| Вариант 4: | свойство объекта не подвергаться внешним изменениям под действием природных и антропогенных факторов | | | | |
| Вариант 5: | требования, которым должен соответствовать любой объект | | | | |
| Номер вопроса: | 8 | Формулировка вопроса: | | | |
| Что из перечисленного не относится к видам деятельности, влияющим на качество? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 1 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | Известность предприятия | | | | |
| Вариант 2: | Производство | | | | |
| Вариант 3: | Верификация | | | | |
| Вариант 4: | Спрос и предложение | | | | |
| Вариант 5: | Упаковка и хранение | | | | |

| | | | | | |
|--|---|---|---------|--|--|
| Номер вопроса: | 9 | Формулировка вопроса: | | | |
| К характерным особенностям менеджмента качества в США не относится... | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 1 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | расход на качество превышает общий доход | | | | |
| Вариант 2: | планирование производства по объемным качественным показателям | | | | |
| Вариант 3: | совершенствование управления фирмой | | | | |
| Вариант 4: | административный контроль за исполнением планов | | | | |
| Вариант 5: | все перечисленное верно | | | | |
| Номер вопроса: | 10 | Формулировка вопроса: | | | |
| Что из перечисленного относится к особенностям японской системы управления? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | ОПК-3.1 | | |
| Код раздела: | 1 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | все перечисленное | | | | |
| Вариант 2: | деятельность кружков качества | | | | |
| Вариант 3: | использование статистических методов | | | | |
| Вариант 4: | общенациональная программа по контролю качества | | | | |
| Вариант 5: | подготовка и повышение квалификации кадров в области управления качеством | | | | |
| Номер вопроса: | 11 | Формулировка вопроса: | | | |
| В каком году была разработана международная организация по стандартизации ISO? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 1 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | 1987 | | | | |
| Вариант 2: | 1994 | | | | |
| Вариант 3: | 1970 | | | | |
| Вариант 4: | 1999 | | | | |
| Вариант 5: | в конце 60-х | | | | |
| Номер вопроса: | 12 | Формулировка вопроса: | | | |
| Главными достижениями системного подхода к качеству в СССР являлись... | | | | | |

| | | | | | |
|--|---|---|--|--|--|
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 1 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | все перечисленное верно | | | | |
| Вариант 2: | повышение качества и снижение трудоемкости продукции | | | | |
| Вариант 3: | снижение сроков освоения продукции и анализ КСУКП | | | | |
| Вариант 4: | расширение решаемых на предприятии проблем и влияние элементов системы качества на другие системы | | | | |
| Вариант 5: | реорганизация КСУКП в системы качества | | | | |
| Номер вопроса: | 13 | Формулировка вопроса: | | | |
| В каком году вышел закон о защите прав потребителей (РФ)? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 1 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | 1992 | | | | |
| Вариант 2: | 2000 | | | | |
| Вариант 3: | 1999 | | | | |
| Вариант 4: | 2007 | | | | |
| Вариант 5: | 1996 | | | | |
| Номер вопроса: | 14 | Формулировка вопроса: | | | |
| Какие органы ИСО относятся к руководящим? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 1 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | Генеральная ассамблея, Совет | | | | |
| Вариант 2: | Техническое руководящее бюро, подкомитеты | | | | |
| Вариант 3: | Технические комитеты, технические консультативные группы | | | | |
| Вариант 4: | Совет, подкомитеты | | | | |
| Вариант 5: | Технические комитеты, подкомитеты | | | | |
| Номер вопроса: | 15 | Формулировка вопроса: | | | |
| При Совете действуют консультативные комитеты следующих видов: | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 1 | | | | |

| | | | | | |
|---|--|---|--|--|--|
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | все перечисленное верно | | | | |
| Вариант 2: | комитет по оценке соответствия и комитет по защите потребителей | | | | |
| Вариант 3: | комитет по оказанию помощи развивающимся странам и комитет по научно-технической информации | | | | |
| Вариант 4: | комитет по стандартным образцам и комитет по изучению научных принципов стандартизации | | | | |
| Вариант 5: | нет верного варианта ответа | | | | |
| Номер вопроса: | 16 | Формулировка вопроса: | | | |
| Сущность закона о техническом регулировании... | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 1 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | регулирует отношения, возникающие при разработке, применении и исполнении требований к продукции | | | | |
| Вариант 2: | регулирует отношения в области обеспечения качества пищевых продуктов | | | | |
| Вариант 3: | регламентирует права граждан на охрану здоровья и благоприятную среду | | | | |
| Вариант 4: | регулирует отношения, возникающие между потребителем и изготовителями, исполнителями | | | | |
| Вариант 5: | нет верного варианта ответа | | | | |
| Номер вопроса: | 17 | Формулировка вопроса: | | | |
| Что относится к аспектам менеджмента качества? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 1 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | все перечисленное верно | | | | |
| Вариант 2: | определение требований потребителя | | | | |
| Вариант 3: | результаты исследования рынка | | | | |
| Вариант 4: | законодательные требования | | | | |
| Вариант 5: | требования заключенных контрактов | | | | |
| Номер вопроса: | 18 | Формулировка вопроса: | | | |
| Требования могут включать аспекты, относящиеся... | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 1 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | все перечисленное верно | | | | |
| Вариант 2: | к исполнению | | | | |

| | | | | | |
|--|---|---|---|--|--|
| Вариант 3: | к практичности | | | | |
| Вариант 4: | к надежности | | | | |
| Вариант 5: | к безопасности | | | | |
| Номер вопроса: | 19 | Формулировка вопроса: | | | |
| Какого вида качества не существует? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 1 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | допустимое | | | | |
| Вариант 2: | плохое | | | | |
| Вариант 3: | хорошее | | | | |
| Вариант 4: | отличное | | | | |
| Вариант 5: | нет верного варианта ответа | | | | |
| Номер вопроса: | 20 | Формулировка вопроса: | | | |
| Какие потребности Абрахам Маслоу расположил в фундаменте одноименной пирамиды? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 1 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | физиологические | | | | |
| Вариант 2: | потребность в безопасности | | | | |
| Вариант 3: | потребность в принадлежности и любви | | | | |
| Вариант 4: | потребность в уважении и признании | | | | |
| Вариант 5: | потребность в самовыражении | | | | |
| Секция: | 2 | Вес вопросов: | 2 | | |
| Номер вопроса: | 1 | Формулировка вопроса: | | | |
| Что из перечисленного входит в систему менеджмента? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 2 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | все перечисленное | | | | |
| Вариант 2: | СМК | | | | |
| Вариант 3: | система менеджмента финансовой деятельности | | | | |
| Вариант 4: | система менеджмента охраны окружающей среды | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|--|--|--|
| Вариант 5: | нет верного варианта ответа | | | | |
| Номер вопроса: | 2 | Формулировка вопроса: | | | |
| Что из перечисленного не является поставщиком? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 2 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | благотворительная организация | | | | |
| Вариант 2: | производитель | | | | |
| Вариант 3: | оптовик | | | | |
| Вариант 4: | предприятие розничной торговли | | | | |
| Вариант 5: | исполнитель услуги | | | | |
| Номер вопроса: | 3 | Формулировка вопроса: | | | |
| Что из перечисленного относится к принципам менеджмента качества? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 2 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | все перечисленное | | | | |
| Вариант 2: | ориентация на потребителя | | | | |
| Вариант 3: | вовлечение работников | | | | |
| Вариант 4: | постоянное улучшение | | | | |
| Вариант 5: | взаимовыгодные отношения с поставщиками | | | | |
| Номер вопроса: | 4 | Формулировка вопроса: | | | |
| Что подразумевает ориентация на потребителя? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 2 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | изучение и понимание всех потребностей и ожиданий потребителя | | | | |
| Вариант 2: | создание продукции малой себестоимости | | | | |
| Вариант 3: | производство продукции по зарубежным технологиям | | | | |
| Вариант 4: | производство продукции по заказу потребителя | | | | |
| Вариант 5: | производство в основном продуктов питания | | | | |
| Номер вопроса: | 5 | Формулировка вопроса: | | | |
| Что из перечисленного не относится к ожиданиям потребителей? | | | | | |

| | | | | | |
|--|---|---|--|--|--|
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 2 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | потребность в самовыражении | | | | |
| Вариант 2: | потребность в функциональной пригодности продукта | | | | |
| Вариант 3: | потребность в надежности | | | | |
| Вариант 4: | потребность в сроках | | | | |
| Вариант 5: | потребность в доступных ценах | | | | |
| Номер вопроса: | 6 | Формулировка вопроса: | | | |
| Какую деятельность нельзя отнести к лидерской? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 2 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | консервативное отношение в деятельности | | | | |
| Вариант 2: | надление всех членов организации обязанностями | | | | |
| Вариант 3: | понимание и реагирование на все внешние изменения | | | | |
| Вариант 4: | прогнозирование будущего организации | | | | |
| Вариант 5: | демонстрация приверженности принципам системы менеджмента качества на собственном примере | | | | |
| Номер вопроса: | 7 | Формулировка вопроса: | | | |
| Какие процессы должна включать система менеджмента качества? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 2 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | все перечисленное | | | | |
| Вариант 2: | процессы управления и мониторинга | | | | |
| Вариант 3: | процессы измерения и анализа | | | | |
| Вариант 4: | процессы улучшения | | | | |
| Вариант 5: | процессы управления ресурсами | | | | |
| Номер вопроса: | 8 | Формулировка вопроса: | | | |
| Что из перечисленного нельзя отнести к достоинствам процессного подхода? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 2 | | | | |

| | | | | | |
|---|--|---|--|--|--|
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | усложняется управление организацией | | | | |
| Вариант 2: | ориентирование подразделений и служб на достижение конечного результата, определенного общей целью | | | | |
| Вариант 3: | наглядность и понятность для персонала представления процесса | | | | |
| Вариант 4: | возможность анализа процесса | | | | |
| Вариант 5: | обозримость всех сфер деятельности и их согласованность | | | | |
| Номер вопроса: | 9 | Формулировка вопроса: | | | |
| Сколько шагов включает в себя цикл постоянного совершенствования? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 2 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | 7 | | | | |
| Вариант 2: | 3 | | | | |
| Вариант 3: | 2 | | | | |
| Вариант 4: | 20 | | | | |
| Вариант 5: | 5 | | | | |
| Номер вопроса: | 10 | Формулировка вопроса: | | | |
| Какое действие нельзя отнести к "изучению фактической ситуации"? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 2 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | реализация решения | | | | |
| Вариант 2: | описание существующего процесса | | | | |
| Вариант 3: | сбор необходимой информации | | | | |
| Вариант 4: | оценка результативности и эффективности | | | | |
| Вариант 5: | постановка конкретной задачи по улучшению | | | | |
| Номер вопроса: | 11 | Формулировка вопроса: | | | |
| Что включает в себя анализ данных и информации | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 2 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | все перечисленное | | | | |
| Вариант 2: | организация мониторинга, измерений, сбор данных и информации | | | | |

| | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|
| Вариант 3: | обеспечение уверенности в достоверности и точности данных и информации | | | | |
| Вариант 4: | использование апробированных методов для анализа данных и информации | | | | |
| Вариант 5: | обеспечение доступности данных для тех, кому они требуются | | | | |
| Номер вопроса: | 12 | Формулировка вопроса: | | | |
| Какой из этапов нельзя отнести к получению информации? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 2 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | эффективное решение | | | | |
| Вариант 2: | определение формы | | | | |
| Вариант 3: | регистрация | | | | |
| Вариант 4: | идентификация | | | | |
| Вариант 5: | анализ | | | | |
| Номер вопроса: | 13 | Формулировка вопроса: | | | |
| Требованиями к документации являются... | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 2 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | все перечисленное | | | | |
| Вариант 2: | требование к разборчивости | | | | |
| Вариант 3: | требование к управлению пересмотрами | | | | |
| Вариант 4: | требования к восстановлению | | | | |
| Вариант 5: | нет верного варианта ответа | | | | |
| Номер вопроса: | 14 | Формулировка вопроса: | | | |
| Документ, устанавливающий требования называется... | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 2 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | технические требования | | | | |
| Вариант 2: | запись | | | | |
| Вариант 3: | сертификат | | | | |
| Вариант 4: | отчет | | | | |
| Вариант 5: | чертеж | | | | |

| | | | | | |
|---|--|---|--|--|--|
| Номер вопроса: | 15 | Формулировка вопроса: | | | |
| Чему способствует применение документации? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 2 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | все перечисленное | | | | |
| Вариант 2: | достижению соответствия требованиям потребителя и улучшению качества | | | | |
| Вариант 3: | повторяемости и прослеживаемости | | | | |
| Вариант 4: | обеспечению объективных свидетельств | | | | |
| Вариант 5: | оцениванию эффективности и постоянной пригодности СМК | | | | |
| Номер вопроса: | 16 | Формулировка вопроса: | | | |
| Использование каких документов не применяется в СМК? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 2 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | ИНН руководителя и работников | | | | |
| Вариант 2: | спецификации | | | | |
| Вариант 3: | методики | | | | |
| Вариант 4: | чертежи | | | | |
| Вариант 5: | записи | | | | |
| Номер вопроса: | 17 | Формулировка вопроса: | | | |
| От чего зависит объем необходимой документации? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 2 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | все перечисленное | | | | |
| Вариант 2: | от вида и размера организации | | | | |
| Вариант 3: | сложности продукции | | | | |
| Вариант 4: | требований потребителей | | | | |
| Вариант 5: | соответствующих обязательных требований | | | | |
| Номер вопроса: | 18 | Формулировка вопроса: | | | |
| Кто назначает руководителя группы безопасности пищевой продукции? | | | | | |

| | | | | | |
|---|--|---|---|--|--|
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 2 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | высшее руководство | | | | |
| Вариант 2: | технолог | | | | |
| Вариант 3: | инженер по качеству | | | | |
| Вариант 4: | микробиолог | | | | |
| Вариант 5: | проводятся выборы | | | | |
| Номер вопроса: | 19 | Формулировка вопроса: | | | |
| Что из перечисленного не входит в описание продукта? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 2 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | мнение потребителей о конечном продукте | | | | |
| Вариант 2: | характеристики конечного продукта | | | | |
| Вариант 3: | планируемое использование | | | | |
| Вариант 4: | описание этапов процесса и мер контроля | | | | |
| Вариант 5: | сырье или материалы, контактирующие с продуктами питания | | | | |
| Номер вопроса: | 20 | Формулировка вопроса: | | | |
| Что из перечисленного может отрицательно повлиять на качество продукта? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 2 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | все перечисленное | | | | |
| Вариант 2: | повышенная влажность | | | | |
| Вариант 3: | наличие вредителей на производстве | | | | |
| Вариант 4: | ошибка персонала | | | | |
| Вариант 5: | некачественное сырье | | | | |
| Секция: | 3 | Вес вопросов: | 3 | | |
| Номер вопроса: | 1 | Формулировка вопроса: | | | |
| При формировании комиссии по сертификации учитываются: | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |

| | | | | | |
|---|--|---|---------|--|--|
| Код раздела: | 3 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | все верно | | | | |
| Вариант 2: | цели, область и критерии аудита | | | | |
| Вариант 3: | сроки проведения аудита | | | | |
| Вариант 4: | вид экономической деятельности организации | | | | |
| Вариант 5: | численность работников проверяемой организации | | | | |
| Номер вопроса: | 2 | Формулировка вопроса: | | | |
| Помимо анализа исходных документов осуществляется: | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 3 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | все верно | | | | |
| Вариант 2: | сбор дополнительных сведений | | | | |
| Вариант 3: | анализ дополнительных сведений | | | | |
| Вариант 4: | анализ о качестве продукции | | | | |
| Вариант 5: | предварительная проверка документов | | | | |
| Номер вопроса: | 3 | Формулировка вопроса: | | | |
| Председатель комиссии по сертификации определяет каналы обмена информацией? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 3 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | да | | | | |
| Вариант 2: | нет | | | | |
| Вариант 3: | не имеет на это права | | | | |
| Вариант 4: | только определяет представителей проверяемой орг-ции | | | | |
| Вариант 5: | обеспечивает только безопасную деятельность | | | | |
| Номер вопроса: | 4 | Формулировка вопроса: | | | |
| Что включает в себя разработка плана аудита? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | ОПК-3.1 | | |
| Код раздела: | 3 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | все верно | | | | |

| | | | | | |
|---|-------------------------------------|---|---------|--|--|
| Вариант 2: | цели и критерии аудита | | | | |
| Вариант 3: | ссылочные документы | | | | |
| Вариант 4: | обязанности членов комиссии | | | | |
| Вариант 5: | роли сопровождающих лиц | | | | |
| Номер вопроса: | 5 | Формулировка вопроса: | | | |
| Что относят к источникам свидетельств аудита? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 3 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | все верно | | | | |
| Вариант 2: | результативность СМК организации | | | | |
| Вариант 3: | собственные наблюдения | | | | |
| Вариант 4: | результаты оценки поставщиков | | | | |
| Вариант 5: | данные анализа результативности СМК | | | | |
| Номер вопроса: | 6 | Формулировка вопроса: | | | |
| Какие бывают несоответствия СМК? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | ОПК-3.1 | | |
| Код раздела: | 3 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | значительное | | | | |
| Вариант 2: | минимальное | | | | |
| Вариант 3: | малозначительное | | | | |
| Вариант 4: | совсем не значительное | | | | |
| Вариант 5: | таких нет | | | | |
| Номер вопроса: | 7 | Формулировка вопроса: | | | |
| В приложении к акту аудита необходимо представить : | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 3 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | все верно | | | | |
| Вариант 2: | план аудита СМК | | | | |
| Вариант 3: | заполненные бланки несоответствий | | | | |
| Вариант 4: | протоколы разногласий | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|--|--|--|
| Вариант 5: | заполненные бланки уведомлений | | | | |
| Номер вопроса: | 8 | Формулировка вопроса: | | | |
| В результате положительного решения аудита СМК оформляются какие документы? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 3 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | все верно | | | | |
| Вариант 2: | сертификат соответствия | | | | |
| Вариант 3: | сертификат подписанный руководителем органа | | | | |
| Вариант 4: | подписи должны быть заверены печатью | | | | |
| Вариант 5: | все не верно | | | | |
| Номер вопроса: | 9 | Формулировка вопроса: | | | |
| Что нужно проверить при плановом инспекционном контроле? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 3 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | все верно | | | | |
| Вариант 2: | требования к документации | | | | |
| Вариант 3: | анализ со стороны руководства | | | | |
| Вариант 4: | удовлетворенность потребителей | | | | |
| Вариант 5: | Внутренние аудиты | | | | |
| Номер вопроса: | 10 | Формулировка вопроса: | | | |
| В течении сколько лет действует сертификат соответствия ? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 3 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | 3 года | | | | |
| Вариант 2: | 5 лет | | | | |
| Вариант 3: | 1 месяц | | | | |
| Вариант 4: | 7 лет | | | | |
| Вариант 5: | 10 лет | | | | |
| Номер вопроса: | 11 | Формулировка вопроса: | | | |
| Что из перечисленного является основными составляющими СМК? | | | | | |

| | | | | | |
|---|-------------------------------|---|--|--|--|
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 3 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | все перечисленное | | | | |
| Вариант 2: | потребности и ожидания | | | | |
| Вариант 3: | политика и цели организации | | | | |
| Вариант 4: | ресурсы | | | | |
| Вариант 5: | постоянное улучшение всей СМК | | | | |
| Номер вопроса: | 12 | Формулировка вопроса: | | | |
| На сколько принципах менеджмента качества основана СМК? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 3 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | 8 | | | | |
| Вариант 2: | 5 | | | | |
| Вариант 3: | 3 | | | | |
| Вариант 4: | 10 | | | | |
| Вариант 5: | нет верного варианта ответа | | | | |
| Номер вопроса: | 13 | Формулировка вопроса: | | | |
| Чем не должна отличаться документация СМК от документаций других видов? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 3 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | соответствием стандартам | | | | |
| Вариант 2: | идентификацией страниц | | | | |
| Вариант 3: | наименованием | | | | |
| Вариант 4: | обозначением | | | | |
| Вариант 5: | статусом | | | | |
| Номер вопроса: | 14 | Формулировка вопроса: | | | |
| Выходные данные анализа со стороны руководства должны включать все решения и действия, относящиеся к: | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 3 | | | | |

| | | | | | |
|--|---|---|--|--|--|
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | все перечисленное | | | | |
| Вариант 2: | повышению результативности системы менеджмента качества и ее процессов | | | | |
| Вариант 3: | улучшению продукции согласно требованиям потребителя | | | | |
| Вариант 4: | потребности в ресурсах | | | | |
| Вариант 5: | сообщению выходных данных персоналу | | | | |
| Номер вопроса: | 15 | Формулировка вопроса: | | | |
| Через представителя руководства персонал информируют по вопросам... | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 3 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | все перечисленное | | | | |
| Вариант 2: | менеджмента качества | | | | |
| Вариант 3: | целям в области качества | | | | |
| Вариант 4: | о путях достижения поставленных целей | | | | |
| Вариант 5: | о своей ответственности и полномочиях | | | | |
| Номер вопроса: | 16 | Формулировка вопроса: | | | |
| Что из перечисленного не относится к обязанностям представителя руководства? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 3 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | действовать самостоятельно, независимо от руководства | | | | |
| Вариант 2: | обеспечение разработки, внедрения и поддержания в рабочем состоянии процессов | | | | |
| Вариант 3: | предоставление высшему руководству отчетов о функционировании системы | | | | |
| Вариант 4: | обеспечение осведомленности организации о требованиях потребителя | | | | |
| Вариант 5: | поддержание связи с внешними сторонами по вопросам, относящимся к СМК | | | | |
| Номер вопроса: | 17 | Формулировка вопроса: | | | |
| Какие существуют градации рисков? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 3 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | все перечисленное | | | | |
| Вариант 2: | минимальный риск | | | | |

| | | | | | |
|--|------------------------------------|---|--|--|--|
| Вариант 3: | малый риск | | | | |
| Вариант 4: | средний риск | | | | |
| Вариант 5: | критический риск | | | | |
| Номер вопроса: | 18 | Формулировка вопроса: | | | |
| по какой шкале оценивают тяжесть последствий? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 3 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | по 4-х бальной | | | | |
| Вариант 2: | по %-ной | | | | |
| Вариант 3: | по 10 бальной | | | | |
| Вариант 4: | "высокая, средняя, низкая" | | | | |
| Вариант 5: | нет верного варианта ответа | | | | |
| Номер вопроса: | 19 | Формулировка вопроса: | | | |
| По какой шкале может быть представлена вероятность появления опасного фактора? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 3 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | все перечисленное | | | | |
| Вариант 2: | бальная оценка | | | | |
| Вариант 3: | % оценка | | | | |
| Вариант 4: | "высокая, средняя, низкая" | | | | |
| Вариант 5: | любая другая шкала | | | | |
| Номер вопроса: | 20 | Формулировка вопроса: | | | |
| Оценка вероятности каждого выявленного риска основывается... | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 3 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | все перечисленное | | | | |
| Вариант 2: | на знаниях группы ХАССП | | | | |
| Вариант 3: | на информации от поставщиков | | | | |
| Вариант 4: | на жалобах потребителей | | | | |
| Вариант 5: | на данных проведенных исследований | | | | |

| | | | | | |
|--|---|---|---|--|---------------------|
| Секция: | 4 | Вес вопросов: | 4 | | Задача для технарей |
| Номер вопроса: | 1 | Формулировка вопроса: | | | |
| Каких видов бывают показатели качества? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 4 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | все верно | | | | |
| Вариант 2: | единичный | | | | |
| Вариант 3: | относительный | | | | |
| Вариант 4: | определяющий | | | | |
| Вариант 5: | комплексный | | | | |
| Номер вопроса: | 2 | Формулировка вопроса: | | | |
| Что характеризует единичный показатель? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 4 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | характеризует одно свойство продукции | | | | |
| Вариант 2: | определяется соотношением сравниваемых объектов | | | | |
| Вариант 3: | обозначает преобладающее качество продукта | | | | |
| Вариант 4: | характеризует несколько свойств продукции | | | | |
| Вариант 5: | ничего не характеризует | | | | |
| Номер вопроса: | 3 | Формулировка вопроса: | | | |
| что определяет относительный показатель? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 4 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | определяется соотношением сравниваемых объектов | | | | |
| Вариант 2: | характеризует одно свойство продукции | | | | |
| Вариант 3: | обозначает преобладающее качество продукта | | | | |
| Вариант 4: | характеризует несколько свойств продукции | | | | |
| Вариант 5: | ничего не характеризует | | | | |
| Номер вопроса: | 4 | Формулировка вопроса: | | | |
| Что обозначает определяющий показатель? | | | | | |

| | | | | | |
|--|---|---|--|--|--|
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 4 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | обозначает преобладающее качество продукта | | | | |
| Вариант 2: | определяется соотношением сравниваемых объектов | | | | |
| Вариант 3: | характеризует одно свойство продукции | | | | |
| Вариант 4: | характеризует несколько свойств продукции | | | | |
| Вариант 5: | ничего не характеризует | | | | |
| Номер вопроса: | 5 | Формулировка вопроса: | | | |
| Что характеризует комплексный показатель? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 4 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | характеризует несколько свойств продукции | | | | |
| Вариант 2: | обозначает преобладающее качество продукта | | | | |
| Вариант 3: | определяется соотношением сравниваемых объектов | | | | |
| Вариант 4: | характеризует одно свойство продукции | | | | |
| Вариант 5: | ничего не характеризует | | | | |
| Номер вопроса: | 6 | Формулировка вопроса: | | | |
| Что относят в эргономическим показателям? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 4 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | гигиенические | | | | |
| Вариант 2: | отсутствие токсичности | | | | |
| Вариант 3: | хранение | | | | |
| Вариант 4: | вместимости тары | | | | |
| Вариант 5: | все верно | | | | |
| Номер вопроса: | 7 | Формулировка вопроса: | | | |
| Что относят к физиологическим показателям? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 4 | | | | |

| | | | | | |
|---|-------------------------------------|---|--|--|--|
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | обогащение пищевыми волокнами | | | | |
| Вариант 2: | восприятие продукта органами чувств | | | | |
| Вариант 3: | санитарные нормы | | | | |
| Вариант 4: | хранение | | | | |
| Вариант 5: | все верно | | | | |
| Номер вопроса: | 8 | Формулировка вопроса: | | | |
| Что относят к экономическим показателям? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 4 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | затраты на разработку | | | | |
| Вариант 2: | целостность продукта | | | | |
| Вариант 3: | правильное хранение | | | | |
| Вариант 4: | грудоемкость | | | | |
| Вариант 5: | все верно | | | | |
| Номер вопроса: | 9 | Формулировка вопроса: | | | |
| Что относят к технологическим показателям? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 4 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | энергоёмкость производства | | | | |
| Вариант 2: | гармоничность | | | | |
| Вариант 3: | упаковки | | | | |
| Вариант 4: | этикетки | | | | |
| Вариант 5: | все верно | | | | |
| Номер вопроса: | 10 | Формулировка вопроса: | | | |
| Какие факторы влияют на качество пищевой продукции? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 4 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | все верно | | | | |
| Вариант 2: | состав рецептуры | | | | |

| | | | | | |
|--|---|---|--|--|--|
| Вариант 3: | правильное хранение | | | | |
| Вариант 4: | параметры исходного сырья | | | | |
| Вариант 5: | сбалансированность рецептуры | | | | |
| Номер вопроса: | 11 | Формулировка вопроса: | | | |
| Что включает в себя предварительная обработка сырья? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 4 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | все верно | | | | |
| Вариант 2: | очистка | | | | |
| Вариант 3: | удаление дефектных частей | | | | |
| Вариант 4: | удаление металомагнитных примесей | | | | |
| Вариант 5: | удаление излишне измельченных частей | | | | |
| Номер вопроса: | 12 | Формулировка вопроса: | | | |
| Особое место в обеспечении качества пищевой продукции занимает контроль, который включает: | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 4 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | все верно | | | | |
| Вариант 2: | проведение измерений, экспертизы | | | | |
| Вариант 3: | оценку одной или нескольких характеристик продукции | | | | |
| Вариант 4: | сравнение полученных результатов | | | | |
| Вариант 5: | исследование качества продукции | | | | |
| Номер вопроса: | 13 | Формулировка вопроса: | | | |
| По полноте охвата контроль качества бывает: | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 4 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | непрерывный и периодический | | | | |
| Вариант 2: | непрерывный | | | | |
| Вариант 3: | операционный | | | | |
| Вариант 4: | выходной приемочный | | | | |
| Вариант 5: | все верно | | | | |

| | | | | | |
|--|-------------------------------------|---|--|--|--|
| Номер вопроса: | 14 | Формулировка вопроса: | | | |
| по характеру контролируемых свойств и параметров продукции различают контроль: | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 4 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | все верно | | | | |
| Вариант 2: | физических | | | | |
| Вариант 3: | механических | | | | |
| Вариант 4: | геометрических | | | | |
| Вариант 5: | химических | | | | |
| Номер вопроса: | 15 | Формулировка вопроса: | | | |
| Правильность и надежность испытаний, проводимых лабораторией, определяют: | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 4 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | все верно | | | | |
| Вариант 2: | человеческий фактор | | | | |
| Вариант 3: | помещения и окружающая среда | | | | |
| Вариант 4: | оборудование | | | | |
| Вариант 5: | обращение с образцами | | | | |
| Номер вопроса: | 16 | Формулировка вопроса: | | | |
| Персонал ответственный за содержание отчетов ,должен обладать: | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 4 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | знаниями по технологии производства | | | | |
| Вариант 2: | знанием всего оборудования | | | | |
| Вариант 3: | знанием всех рецептов | | | | |
| Вариант 4: | знанием отбора образцов | | | | |
| Вариант 5: | ничем может не обладать | | | | |
| Номер вопроса: | 17 | Формулировка вопроса: | | | |
| Особое внимание должно уделяться : | | | | | |

| | | | | | |
|---|--|---|--|--|--|
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 4 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | все верно | | | | |
| Вариант 2: | биологической стерильности | | | | |
| Вариант 3: | пыли | | | | |
| Вариант 4: | радиации | | | | |
| Вариант 5: | влажности | | | | |
| Номер вопроса: | 18 | Формулировка вопроса: | | | |
| Что включает в себя оценка пригодности? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 4 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | все включает | | | | |
| Вариант 2: | спецификацию требований | | | | |
| Вариант 3: | определение методов и их характеристик | | | | |
| Вариант 4: | калибровка материалов | | | | |
| Вариант 5: | межлабораторные сравнения | | | | |
| Номер вопроса: | 19 | Формулировка вопроса: | | | |
| используются компьютеры для сбора отчетности? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 4 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | да используются | | | | |
| Вариант 2: | нет ,не используются | | | | |
| Вариант 3: | только для сбора хранения данных | | | | |
| Вариант 4: | только для поиска данных испытаний | | | | |
| Вариант 5: | только для обработки регистрации | | | | |
| Номер вопроса: | 20 | Формулировка вопроса: | | | |
| Какие данные включают регистрационные сведения? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 4 | | | | |

| | | | | | |
|--|---------------------------------------|---|---|--|---------------------|
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | все верно | | | | |
| Вариант 2: | индикацию оборудования | | | | |
| Вариант 3: | инструкции изготовителя | | | | |
| Вариант 4: | результаты,копии отчетов | | | | |
| Вариант 5: | описание повреждений | | | | |
| Секция: | 5 | Вес вопросов: | 5 | | Задача для технарей |
| Номер вопроса: | 1 | Формулировка вопроса: | | | |
| Как используются контрольные листки ? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 5 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | позволяют легко регистрировать данные | | | | |
| Вариант 2: | применяются при анализе дефектов | | | | |
| Вариант 3: | представляют собой столбчатый график | | | | |
| Вариант 4: | позволяют наглядно представить потери | | | | |
| Вариант 5: | все верно | | | | |
| Номер вопроса: | 2 | Формулировка вопроса: | | | |
| Причинно-следственная диаграмма применяется: | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 5 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | как правило при анализе дефектов | | | | |
| Вариант 2: | при регистрации данных | | | | |
| Вариант 3: | для построения столбчатых графиков | | | | |
| Вариант 4: | для наглядного представления графиков | | | | |
| Вариант 5: | все верно | | | | |
| Номер вопроса: | 3 | Формулировка вопроса: | | | |
| Гистограмма представляет собой... | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 5 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | столбчатый график | | | | |

| | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|
| Вариант 2: | параболу | | | | |
| Вариант 3: | гиперболу | | | | |
| Вариант 4: | график химического состава сырья | | | | |
| Вариант 5: | все верно | | | | |
| Номер вопроса: | 4 | Формулировка вопроса: | | | |
| Диаграмма -Парето позволяет наглядно представить... | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 5 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | величины потерь | | | | |
| Вариант 2: | столбчатый график | | | | |
| Вариант 3: | график анализа дефектов | | | | |
| Вариант 4: | регистрацию данных | | | | |
| Вариант 5: | все верно | | | | |
| Номер вопроса: | 5 | Формулировка вопроса: | | | |
| Наибольшая часть затрат в рабочем процессе приходится на какую группу? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 5 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | А(до 80%) | | | | |
| Вариант 2: | С(до 10%) | | | | |
| Вариант 3: | В | | | | |
| Вариант 4: | Д | | | | |
| Вариант 5: | все верно | | | | |
| Номер вопроса: | 6 | Формулировка вопроса: | | | |
| С помощью диаграммы Парето можно определить: | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 5 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | все верно | | | | |
| Вариант 2: | число случаев брака по его видам | | | | |
| Вариант 3: | суммы потерь отбрака | | | | |
| Вариант 4: | затраты времени и материальных средств | | | | |

| | | | | | |
|---|-----------------------------------|---|--|--|--|
| Вариант 5: | количество поступающих рекламаций | | | | |
| Номер вопроса: | 7 | Формулировка вопроса: | | | |
| При анализе потерь от брака в производстве сметаны ,один оказался наиболее частым. Какой? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 5 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | вспученная консистенция | | | | |
| Вариант 2: | пресный вкус | | | | |
| Вариант 3: | отделение сыворотки | | | | |
| Вариант 4: | салистый вкус | | | | |
| Вариант 5: | прогорклый вкус | | | | |
| Номер вопроса: | 8 | Формулировка вопроса: | | | |
| Стратификация -это | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 5 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | расслоение данных | | | | |
| Вариант 2: | смешивание данных | | | | |
| Вариант 3: | обмен данными | | | | |
| Вариант 4: | совершенствование программ | | | | |
| Вариант 5: | все верно | | | | |
| Номер вопроса: | 9 | Формулировка вопроса: | | | |
| К факторам стратофикации относят: | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 5 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | все верно | | | | |
| Вариант 2: | операторы ,цехи | | | | |
| Вариант 3: | время сбора данных | | | | |
| Вариант 4: | разные виды сырья | | | | |
| Вариант 5: | производственные бригады | | | | |
| Номер вопроса: | 10 | Формулировка вопроса: | | | |
| При стратификации статистических данных рекомендуется использовать: | | | | | |

| | | | | | |
|--|----------------------------------|---|--|--|--|
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 5 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | мнемонический прием | | | | |
| Вариант 2: | прием переноса данных | | | | |
| Вариант 3: | прием обмена данными | | | | |
| Вариант 4: | прием новой технологии | | | | |
| Вариант 5: | все верно | | | | |
| Номер вопроса: | 11 | Формулировка вопроса: | | | |
| Стратификация по оборудованию-это классификацию по чему? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 5 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | все верно | | | | |
| Вариант 2: | по новому и старому оборудованию | | | | |
| Вариант 3: | по марке | | | | |
| Вариант 4: | по конструкции | | | | |
| Вариант 5: | по выпускающей фирме | | | | |
| Номер вопроса: | 12 | Формулировка вопроса: | | | |
| Что относят к расслоению по способу производства? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 5 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | все верно | | | | |
| Вариант 2: | температурный режим | | | | |
| Вариант 3: | технологический прием | | | | |
| Вариант 4: | номер цеха | | | | |
| Вариант 5: | номер бригады | | | | |
| Номер вопроса: | 13 | Формулировка вопроса: | | | |
| Что относят к расслоению по методу окружающей среды? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 5 | | | | |

| | | | | | |
|--|---|---|--|--|--|
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | все верно | | | | |
| Вариант 2: | по температуре | | | | |
| Вариант 3: | по влажности | | | | |
| Вариант 4: | по магнитным полям | | | | |
| Вариант 5: | по солнечному излучению | | | | |
| Номер вопроса: | 14 | Формулировка вопроса: | | | |
| На каких принципах основываются "контрольные карты" | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 5 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | все верно | | | | |
| Вариант 2: | все процессы отклоняются от заданных хар-ик | | | | |
| Вариант 3: | отдельные точки являются непрогнозируемы | | | | |
| Вариант 4: | стабильный процесс | | | | |
| Вариант 5: | нестабильный процесс | | | | |
| Номер вопроса: | 15 | Формулировка вопроса: | | | |
| контрольная карта представляет собой ,специальный бланк,на котором проводится: | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 5 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | центральная линия и две линии выше и ниже | | | | |
| Вариант 2: | центральная линия и одна линия выше | | | | |
| Вариант 3: | центральная линия и линия ниже | | | | |
| Вариант 4: | две тонкие линии | | | | |
| Вариант 5: | все верно | | | | |
| Номер вопроса: | 16 | Формулировка вопроса: | | | |
| Анализ кругового графика дает информацию,позволяющую: | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 5 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | снизить затраты ,увеличить прибыль | | | | |
| Вариант 2: | увеличить затраты | | | | |

| | | | | | |
|---|--|---|--|--|--|
| Вариант 3: | снизить прибыль | | | | |
| Вариант 4: | обеспечить прибыль | | | | |
| Вариант 5: | все верно | | | | |
| Номер вопроса: | 17 | Формулировка вопроса: | | | |
| Сколько длится "Мозговая атака"? | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 5 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | 3-1,5часа | | | | |
| Вариант 2: | 6 часов | | | | |
| Вариант 3: | 1 час | | | | |
| Вариант 4: | 7 часов | | | | |
| Вариант 5: | 3 часа | | | | |
| Номер вопроса: | 18 | Формулировка вопроса: | | | |
| Сколько длится "Мозговой штурм" | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 5 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | 3-4 часа | | | | |
| Вариант 2: | 5 часов | | | | |
| Вариант 3: | 10 часов | | | | |
| Вариант 4: | 8 часов | | | | |
| Вариант 5: | 7 часов | | | | |
| Номер вопроса: | 19 | Формулировка вопроса: | | | |
| Древовидная диаграмма строится в виде ... | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 5 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | многоступенчатой древовидной структуры | | | | |
| Вариант 2: | круговой диаграммы | | | | |
| Вариант 3: | столбчатой структуры | | | | |
| Вариант 4: | изогнутой кривой | | | | |
| Вариант 5: | параболы | | | | |

| | | | | | |
|--|--|---|--|--|--|
| Номер вопроса: | 20 | Формулировка вопроса: | | | |
| Для построения древовидной диаграммы необходимо: | | | | | |
| Наличие картинки к вопросу: | Нет | Имя картинки на листе с картинками (при наличии): | | | |
| Код раздела: | 5 | | | | |
| Варианты ответа: | | | | | |
| Вариант 1: | все верно | | | | |
| Вариант 2: | объявить изучаемую тему | | | | |
| Вариант 3: | определить изучаемые категории данной темы | | | | |
| Вариант 4: | определить составляющие элементв | | | | |
| Вариант 5: | убедиться в том ,что последовательность этапов не нарушена | | | | |

Задание в открытой форме:

- 1 Система критических контрольных точек и анализа рисков называется _____
- 2 Для построения древовидной диаграммы необходимо _____
- 3 Сколько "Мозговая атака" длится по времени _____
- 4 Брака в производстве сметаны, наиболее частый это _____**
- 5 Обогащение пищевыми волокнами относят к _____ показателям
- 6 сертификат соответствия действует в течение _____ лет

Задание на установление правильной последовательности.

Расположите в правильной последовательности потребности в пирамиде Абрахама Маслоу: потребность в уважении и признании, потребность в безопасности, физиологические, потребность в принадлежности и любви, потребность в самовыражении

Задание на установление соответствия:

Идентификация опасностей и оценка риска. Найти соответствие

1. Сырье:
2. Дизайн помещений и оборудования:
3. Персонал:
4. Продукт:
5. Упаковка:
6. Хранение и реализация:

А. расположение производства, возможность перекрестного загрязнения при производстве, хранении, транспортировке, труднодоступные места для уборки, технологические режимы оборудования.

Б. какие опасные факторы вероятнее всего присутствуют в сырье и могут повлиять на продукт.

В. что может быть неправильным при хранении и реализации, возможно ли злоупотребление продуктом, при котором он опасен.

Г. как влияет на микробиологию продукта, инструкции по применению

Д. рецептура, технология производства.

Е. влияние персонала с продуктом, компетентность

Компетентностно-ориентированные задачи:

Задача 1 Провести оценку рисков на предприятии по переработке молока и определить меры по контролю, позволяющие контролировать риски для каждого из этапов процесса, заполните таблицу 1.

Критическая контрольная точка (ККТ) – точка, этап или процедура, в которых может быть применен контроль, в результате которого опасные факторы устранены или уменьшены до приемлемого уровня.

Таблица 1 Оценка рисков

| Стадии процесса | Вероятность реализации / уровень опасности | Меры контроля / предотвращения / устранения ОФ |
|-----------------|--|--|
| | | |

Для каждого значимого опасного фактора, должны существовать одна или более ККТ, где эти опасные факторы контролируются.

Для выявления ККТ необходимо задавать вопрос «если я не проведу контроль, означает ли это, что появится риск для здоровья потребителя?».

Ответ «Да» - ККТ.

Ответ «Нет» - процессные контрольные точки.

Определение ККТ

- Может быть облегчено применением Дерева решений, кроме того, для идентификации ККТ применяется информация, собранная во время анализа опасных факторов, консультации с экспертами, требования надзорных органов.
- Если на каком-то этапе производственного процесса выявлен опасный фактор и необходим контроль для безопасности продукции, а никаких контрольных мероприятий не существует, то необходимо изменить продукт или процессы на этом этапе (на более раннем или позднем этапах) для включения контрольных мероприятий.
- ККТ зависят: от планировки и расположения зданий и оборудования, рецептуры (состава) продукта, технологического процесса, санитарных программ.
- *Дерево решений*
- Логическая последовательность вопросов, ответы на которые нужно найти для каждого значимого опасного фактора на каждом этапе процесса.
- Оно поддерживает структурное мышление, обеспечивает последовательный подход и поддерживает обсуждение между членами группы.

При его правильном использовании, Дерево решений может быть очень полезным инструментом при определении ККТ, но это не безупречный инструмент, оно не может заменить знаний специалистов

Задача 2 Описать продукт и результаты занести в таблицу 2.

Таблица 2

Описание продукта

| Наименование, состав | Внешний вид (цвет, запах, размер готового продукта) | Режимы технологической обработки (замораживание и др.) | Упаковка, транспортировка | Условия хранения | Способ приготовления, употребления | Группа потребителей, употребление не по назначению |
|----------------------|---|--|---------------------------|------------------|------------------------------------|--|
| | | | | | | |

3) *Определение предполагаемого использования продукта*

• Определяем его целевого потребителя с учетом чувствительных групп населения (пожилые люди, младенцы, беременные, больные и с ослабленным здоровьем);

• Рассматриваем возможности неожиданного использования продукта;

• Отвечаем на вопрос: «Кто будет потребителем продукции и как он будет использовать продукт?»

4) *Построение и проверка блок-схемы производства*

Блок-схема должна быть ясной, точной и полностью детализированной.

Например:



Рис. 1. Образец блок-схемы

Задача 3

Провести анализ опасностей и опасных факторов по стадиям производственного процесса. Сверяясь с блок-схемой необходимо составить список всех существующих или потенциально опасных факторов, которые имеют вероятность появиться на каждом этапе процесса. Сформировать перечень возможных опасностей и опасных факторов.

Выявить и изучить:

- Виды опасностей и опасных факторов, возможные причины и источники их появления;
- Методику выявления опасностей и опасных факторов;
- Характеристики (описание) продукта;
- Группу потребителей;
- Блок-схему производственного процесса;
- Разработать проект общего перечня возможных опасностей и опасных факторов.

Пользуясь полученными данными заполните таблицу 3 для своего продукта.

Таблица 3

Описание процесса, анализ опасностей

| Стадии процесса/ ответственный за выполнение/ помещение | Используемое обо- рудование/ чистка и мойка оборудования | Труднодоступные для мойки места в оборудовании | Опасность/ опасный фактор/ источник |
|--|--|--|---|
| | | | |

Ранжирование рисков. Ранжирование подразумевает проведение оценки рисков для выявления наиболее значимых, которые могут привести к недопустимым рискам для здоровья потребителей:

- вероятность проявления (оценка может основываться на: статистических данных, знаниях группы НАССР, литературных данных, интернете, информации от поставщиков, информации от других производителей, отзывах потребителей и др.).

- тяжесть последствий для здоровья потребителей, зная назначение продукции и потенциальных потребителей.

Вероятность появления опасных факторов

Ситуация когда может появиться опасный фактор и называют риском. Группе ХАССП необходимо рассмотреть вероятность каждого выявленного риска. Эта оценка может основываться на:

- Знаниях группы ХАССП;
- Литературных, научных данных;
- Информации от поставщиков;
- Информация из СМИ, Интернета;
- Информации от проведения бенчмаркинга;

- Жалобах потребителей;
- Данных по проведенным исследованиям (анализам).

Вероятность может быть представлена (измерена) в любой удобной шкале (бальная оценка, % оценка, «высока, средняя, низкая»)

Задача 4 ОПК-3.1

Определите предупреждающие действия для процесса, при протекании которого может возникнуть опасность.

Определение предупреждающих действий

Факторы, действия, виды деятельности, которые могут быть использованы для контроля выявленных опасных факторов. Предупреждающие меры могут исключить или уменьшить опасные факторы до приемлемых пределов.

Когда оцениваются предупреждающие действия необходимо рассмотреть, что уже имеется и что новое необходимо внедрить.

Примеры предупреждающих действий:

- *Биологические ОФ*: термическая обработка, охлаждение, заморозка, ферментация, добавление соли и консервантов, сушка, методы приготовления, дезактивация/извлечение, контроль питательного рациона.
- *Химические ОФ*: контроль источников сырья, контроль производства, контроль маркировки.
- *Физические ОФ*: контроль источников сырья, контроль производства (использование сит, магнитов, воздушных очистителей).

Задача 5 ОПК-3.1

Составить диаграмму Исикавы согласно варианта, предложенного в таблице 1.

Таблица 1 Варианты заданий

| № варианта | Тема диаграммы | № варианта | Тема диаграммы |
|------------|---|------------|-------------------------------------|
| 1 | Поражение спортсмена | 11 | Плохой отпуск |
| 2 | Плохая причёска | 12 | Опоздание на занятия |
| 3 | Помутнение пива | 13 | Плохой отпуск |
| 4 | Цвель вина | 14 | Испорченное сливочное масло |
| 5 | Засорённость зерна | 15 | Плохое качество видео на DVD-дисках |
| 6 | Плесень вяленой рыбы | 16 | Плохое обслуживание в магазине |
| 7 | Кормовые привкусы сметаны | 17 | Неуд. на экзамене |
| 8 | Крошлиявая, сухая консистенция масла | 18 | Низкое качество фотографий |
| 9 | Неоднородная консистенция молочного напитка | 19 | Бомбаж консервов |
| 10 | Толстая, грубая корка сыра | 20 | Ошибки в учебнике |

Задача 6 Распределите названия пищевых красителей в таблице в зависимости от их происхождения: сахарный колер(E150), серебро(E174), каротины(E160), тартразин(E102), диоксид титана(E171), понсо 4R (E124), хлорофилл(E140), индигокармин(E132), оксиды железа(E172), кармины, кошениль(E120), диоксид титана(E171), каротиноиды(E161), золото(E 174), антоцианы(E163).

| | | |
|-----------------------|-------------------------|--------------------------------------|
| Натуральные красители | Синтетические красители | Неорганические минеральные красители |
|-----------------------|-------------------------|--------------------------------------|

Задача 7 На упаковке пищевого продукта указан следующий состав:

Шоколад молочный: Сахар, какао тертое, какао масло, молоко сухое цельное, сыворотка сухая молочная, эмульгаторы лецитин, E476, ароматизатор ванилин, жир молочный

Определите, какие эмульгаторы или стабилизаторы содержатся в данном пищевом продукте, и дайте их характеристику.

Задача 8. На упаковке пищевого продукта указан следующий состав:

Круассаны: Мука пшеничная хлебопекарная, вода, начинка(сливки растительные, растительные жиры, сахар, казеинат натрия, стабилизатор E420, E463, E332, соль, ароматизаторы, бета-каротин), маргарин столовый, сахар. яйцо куриное, дрожжи прессованные, ванилин, лимонная кислота.

Определите, какие эмульгаторы или стабилизаторы содержатся в данном пищевом продукте, и дайте их характеристику.

Задача 9. На упаковке пищевого продукта указан следующий состав:

Майонез оливковый: Дезодорированное растительное подсолнечное масло, масло оливковое, яичный порошок, сухое молоко, уксус, сода пищевая, сахар, натуральный ароматизатор «горчица», соль, сорбиновая кислота, бензоат натрия, вода, модифицированный крахмал E1414, стабилизатор E1450

Определите, какие эмульгаторы или стабилизаторы содержатся в данном пищевом продукте, и дайте их характеристику.

Задача 10. На упаковке пищевого продукта указан следующий состав:

Рулет бисквитный: Сироп глюкозный, мука пшеничная, жиры растительные, продукты яичные, сахар, глазурь (сахар, жиры растительные, какао порошок, эмульгаторы -лецитин, эфиры полиглицерина и взимоэтерифицированных кислот, ароматизатор, идентичный натуральному-ванилин, разрыхлитель, консервант-сорбат калия, регулятор кислотности- лимонная кислота

Определите, какие эмульгаторы или стабилизаторы содержатся в данном пищевом продукте, и дайте их характеристику.

Задача 11. На упаковке пищевого продукта указан следующий состав

Сгущенка вареная: Сахар-песок, молоко обезжиренное или молоко обезжиренное восстановленное, сыворотка молочная восстановленная, масло пальмовое или жир растительный, жир молочный, эмульгатор E407, E412

Определите, какие эмульгаторы или стабилизаторы содержатся в данном пищевом продукте, и дайте их характеристику.

Задача 12. Распределите названия подсластителей по колонкам таблицы: Глюкоза, стевиозид, сахарин, цикламаты, ксилит, фруктоза, сорбит, сахароза, аспартам, мед, ацесульфам калия, лактоза

| | |
|---------------------------|-----------------------------|
| Натуральные подсластители | Синтетические подсластители |
|---------------------------|-----------------------------|

Задача 13. Распределите названия пищевых красителей в таблице в зависимости от их происхождения: сахарный колер(E150), серебро(E174), каротины(E160), тартразин(E102), диоксид титана(E171), понсо 4R (E124), хлорофилл(E140), индигокармин(E132), оксиды железа(E172), кармины, кошениль(E120), диоксид титана(E171), каротиноиды(E161), золото(E 174), антоцианы(E163).

| | | |
|-----------------------|-------------------------|--------------------------------------|
| Натуральные красители | Синтетические красители | Неорганические минеральные красители |
| | | |

Задача 14. Ответьте на вопросы и вычеркните соответствующие названия красителей в клетках кроссворда.

1. Вещество, придающее или усиливающее цвет пищевого продукта. Растительные красно-желтые пигменты, содержащиеся в моркови
2. Краситель, получаемый из насекомого кошенили.
3. Синтетический краситель синего цвета
4. Коричневый краситель натурального происхождения, сахарный ...
5. Синтетический краситель желтого цвета
6. Краситель зеленого цвета, получаемый из листьев и ботвы растений
7. Натуральный краситель, применяемый также в качестве ароматизатора.
8. Красный краситель, содержащийся в ягодах смородины, вишни, клюквы.

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| К | Р | Б | А | Ш | Н |
| К | А | Л | Ф | Р | А |
| А | С | Е | Л | А | Н |
| Р | И | Т | Л | И | Т |
| М | И | А | З | Ф | О |
| Т | Н | Р | И | О | Ц |
| А | Р | Т | Н | Р | И |
| Г | О | И | Н | О | А |
| И | К | М | Х | Л | Н |
| Д | А | Р | Р | Е | Ы |
| Н | И | К | О | Л | К |
| Н | И | Т | О | Р | А |

Задача 15. На упаковке пищевого продукта указан следующий состав: *Кетчуп шаашлык-ный: Томатная паста, вода, сахар, соль, уксусная кислота, специи, пряности, крахмал(E1414), стабилизатор (E1450), консерванты (E200, E211)*

Определите, какие пищевые добавки содержатся в данном пищевом продукте, и дайте их характеристику

Шкала оценивания решения компетентностно-ориентированной задачи: в соответствии с действующей в университете балльно-рейтинговой системой оценивание результатов промежуточной аттестации обучающихся осуществляется в рамках 100-балльной шкалы, при этом максимальный балл по промежуточной аттестации обучающихся по очной форме обучения составляет 36 баллов, по очно-заочной и заочной формам обучения – 60 (установлено положением П 02.016).

Максимальное количество баллов за решение компетентностно-ориентированной задачи – 6 баллов.

Балл, полученный обучающимся за решение компетентностно-ориентированной задачи, суммируется с баллом, выставленным ему по результатам тестирования.

Общий балл по промежуточной аттестации суммируется с баллами, полученными

обучающимся по результатам текущего контроля успеваемости в течение семестра; сумма баллов переводится в оценку по дихотомической шкале (для зачета) или в оценку по 5-балльной шкале (для экзамена) следующим образом:

Соответствие 100-балльной и дихотомической шкал

| <i>Сумма баллов по 100-балльной шкале</i> | <i>Оценка по дихотомической шкале</i> |
|---|---------------------------------------|
| 100–50 | зачтено |
| 49 и менее | не зачтено |

Соответствие 100-балльной и 5-балльной шкал

| <i>Сумма баллов по 100-балльной шкале</i> | <i>Оценка по 5-балльной шкале</i> |
|---|-----------------------------------|
| 100–85 | отлично |
| 84–70 | хорошо |
| 69–50 | удовлетворительно |
| 49 и менее | неудовлетворительно |

Критерии оценивания решения компетентностно-ориентированной задачи:

6-5 баллов выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует глубокое понимание обучающимся предложенной проблемы и разностороннее ее рассмотрение; свободно конструируемая работа представляет собой логичное, ясное и при этом краткое, точное описание хода решения задачи (последовательности (или выполнения) необходимых трудовых действий) и формулировку доказанного, правильного вывода (ответа); при этом обучающимся предложено несколько вариантов решения или оригинальное, нестандартное решение (или наиболее эффективное, или наиболее рациональное, или оптимальное, или единственно правильное решение); задача решена в установленное преподавателем время или с опережением времени.

4-3 балла выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует понимание обучающимся предложенной проблемы; задача решена типовым способом в установленное преподавателем время; имеют место общие фразы и (или) несущественные недочеты в описании хода решения и (или) вывода (ответа).

2-1 балла выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует поверхностное понимание обучающимся предложенной проблемы; осуществлена попытка шаблонного решения задачи, но при ее решении допущены ошибки и (или) превышено установленное преподавателем время.

0 баллов выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует непонимание обучающимся предложенной проблемы, и (или) значительное место занимают общие фразы и голословные рассуждения, и (или) задача не решена.