


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Пьяникова Эльвира Анатольевна
Должность: Заведующий кафедрой
Дата подписания: 09.09.2022 14:37:21
Уникальный программный ключ:
54c4418b21a02d788de4ddefc47ecd020d504a8f

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФГБОУ ВО «Юго-Западный государственный университет»

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий кафедрой
товароведения, технологии и
экспертизы товаров

 Э.А. Пьяникова
«25» 06 2022 г.

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

Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
(наименование дисциплины)

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(код и наименование ОПОП ВО)

Курск – 2021

Юго-Западный государственный университет

Кафедра товароведения, технологии и экспертизы товаров

Вопросы для собеседования

по дисциплине Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
(наименование дисциплины)

Раздел (тема) дисциплины: Понятие качества и безопасности продукции. Принципы всеобщего управления качеством.

1. Российское законодательство в области качества.
2. Международные организации по стандартизации.
3. Стандарты ИСО серии 9000.
4. Системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции
5. Система ХАССП и GMP.
6. Формы и методы обеспечения качества и этапы их развития.
7. Системы управления качеством в международной практике.
8. Существующие подходы к управлению качеством.

Раздел (тема) дисциплины: Система менеджмента качества при производстве пищевой продукции. Аудит СМК.

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.

Раздел (тема) дисциплины: Контроль качества пищевой продукции.

1. Показатели качества.
2. Факторы, влияющие на качество.
3. Квалиметрические методы определения показателей качества.
4. Контроль как одно из средств обеспечения качества.
5. Методы и средства контроля качества.
6. Компьютерные системы контроля качества.

Раздел (тема) дисциплины: Методы и способы управления качеством.

1. Статистические методы управления процессами.
2. Статистические методы контроля и управления качеством.
3. Метод «Дерева принятия решения» для определения ККТ.
4. «Дерево принятия решений» по выявлению ККТ.

Критерии оценки:

Необходимо дать ответ на один вопрос из каждой темы (по выбору преподавателя)

Один ответ оценивается:

- 2 балла выставляется обучающемуся, если он полно излагает материал (отвечает на вопрос), дает правильное определение основных понятий; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка;

- 1,5 балла выставляется обучающемуся, если он дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для выставления 2 баллов, но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого;

- 1 балл выставляется обучающемуся, если он обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого;

- 0 баллов выставляется обучающемуся, если он обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

Составитель

М.Б. Пикалова

(подпись)

« _____ » _____ 20 г.

Юго-Западный государственный университет

Кафедра товароведения, технологии и экспертизы товаров

Задачи

по дисциплине Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
(наименование дисциплины)

Раздел (тема) дисциплины: Понятие качества и безопасности продукции. Принципы всеобщего управления качеством.

Задача 1. Магазин «Молоко» заключил с ОАО «Томмолоко» договор на поставку молочной продукции, в котором отмечалось:

- поставка осуществляется предприятием-изготовителем;
- реализация осуществляется по образцам-эталонам;
- проверка качества на соответствие ГОСТ и Техническому регламенту.

При поступлении молока от изготовителя зав.складом предприятия была осуществлена приемка по количеству и качеству на соответствие стандарту. В результате контроля качества в 3 изделиях были обнаружены дефекты транспортирования, существенно ухудшающие внешний вид изделий.

Установите: какие действия вправе совершить зав. складом предприятия и какие виды ответственности может нести продавец (производитель).

Задача 2. При осуществлении государственного контроля и надзора за соблюдением обязательных требований стандартов в ИП «Аврора» были выявлены:

- кондитерские изделия с истекшим сроком годности на сумму 3500 руб.;
- шоколадные плитки с не соответствующая по качеству требованиям стандарта на сумму 2583 руб.

Установите:

1) какие меры должны быть приняты к субъекту хозяйственной деятельности в соответствии с Законами «О защите прав потребителей» и «О техническом регулировании»;

2) на основании каких документов и какие предписания вправе выдать государственный инспектор.

Раздел (тема) дисциплины: Система менеджмента качества при производстве пищевой продукции. Аудит СМК.

Задача 1. Частное предприятие, изготавливающее хлебобулочные изделия при составлении отчета о финансовой деятельности отразило следующие затраты:

- затраты от возврата продукции потребителями – 12000 руб.;

- затраты на брак в производстве – 6000 руб.;
- затраты на испытания и сертификацию – 25000 руб.;
- затраты на метрологическое обеспечение производства – 100000 руб.

Определите внутренние, внешние и общие затраты на качество продукции данного предприятия методом ПОД.

Задача 2. Определите затраты на профилактику и оценивание качества молочного комбината, если затраты на повышение качества продукции отражены в следующих показателях:

- метрологическое обеспечение качества – 18000 руб.;
- сертификационные испытания продукции – 9700 руб.;
- закупка новых видов упаковки – 300000 руб.;
- закупка и установка нового технологического оборудования для расфасовки – 2000000 руб.

Критерии оценки выполнения задач:

- 6 баллов выставляется обучающемуся, если составлен правильный алгоритм решения задачи, в логическом рассуждении, в выборе формул и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом, представлена собственная точка зрения (позиция, отношение, своя идея); проблема раскрыта интересным, необычным способом, при этом студент может теоретически обосновать связи, явления, аргументировать своё мнение с опорой на факты;

- 3 балла выставляется обучающемуся, если составлен правильный алгоритм решения задачи, в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор формул для решения; есть объяснение решения, но задача решена нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, представлена собственная точка зрения (позиция, отношение, своя идея); проблема описана достаточно интересным, необычным способом, но при этом студент не в полной мере может теоретически обосновать связи, явления, аргументировать своё мнение с опорой на факты;

- 0 баллов выставляется обучающемуся, если задача не решена.

Составитель

_____ М.Б. Пикалова
(подпись)

« ____ » _____ 20 г.

Юго-Западный государственный университет

Кафедра товароведения, технологии и экспертизы товаров

Тесты

по дисциплине Системы менеджмента безопасности пищевой продукции
(наименование дисциплины)

Раздел (тема) дисциплины: Понятие качества и безопасности продукции. Принципы всеобщего управления качеством.

1. Что является определяющим в первых двух этапах развития систем качества:

- а. контроль качества продукции
- б. планирование
- в. организация
- г. мотивация

2. Какие статистические аналитические методы внедрены на втором этапе развития систем качества:

- а. контрольные карты
- б. выборочный контроль
- в. диаграмма Парето
- г. диаграмма сродства

3. Какие системы управления разработаны в нашей стране в третьем периоде развития систем качества:

- а. система бездефектного изготовления продукции
- б. система бездефектного труда
- в. ноль дефектов
- г. делай правильно с первого раза

4. Какие системы управления качеством разработаны на третьем этапе развития систем качества зарубежом:

- а. ноль дефектов
- б. бережливое производство
- в. системы на базе стандартов ИСО 9000
- г. система управления качеством КАНАРСПИ

5. Модель обеспечения качества – это:

- а. создание условий для выполнения требований к качеству на каждом этапе жизненного цикла продукции
- б. выполнение требований к качеству на этапах ЖЦП
- в. обеспечение выполнения требований к качеству
- г. бездефектное изготовление продукции

6. Какое определение относится к модели управления качества «круг

Деминга»:

- а. анализ, планирование, изготовление, контроль, стандартизация
- б. планирование, организация, мотивация, контроль
- в. анализ, планирование, организация, мотивация, контроль
- г. определение цели, приложи усилия для обучения, добейся выполнения целей, проверь результаты, реализуй цель

7. Модель улучшения качества. Спираль Джурана – это:

- а. осуществление мероприятий по улучшению качеств, обеспечивающих начало каждого цикла деятельности с более высокого уровня качества
- б. непрерывное улучшение деятельности в области качества
- в. повышение уровня качества при каждом возобновлении деятельности
- г. шестой принцип СМК

8. Принципы Деминга по улучшению деятельности организации в области качества:

- а. прекрати практику дешевого продукта
- б. устрани принцип страха, создай обстановку доверия организации
- в. стремление получить прибыль в короткие сроки
- г. текучесть среди высшего руководства

9. Семь смертельных болезней организации по Демингу:

- а. управление организации только на основе количественных принципов
- б. незнание, непонимание стратегических целей организации
- в. веди обучение кадров без отрыва от работы
- г. разрушай барьеры между структурными единицами

10. TQM(всеобщее управление качеством) – это:

- а. концепция, философия в области управления качеством, стремление организации к совершенствованию
- б. конкретная система управления качеством доступная для внедрения в организации
- в. система качества
- г. система управления организации

11. Принцип постоянного улучшения деятельности организации в целом следует рассматривать как ее.

Ответ: _____

12. Седьмой принцип СМК – это принятие решений, основанных на ###.

13. Правильная последовательность этапов подготовки и разработки СМК:

- а. разработка документации СМК
- б. проведение обучения персонала
- в. проведение контрольного аудита консалтинговой организацией
- г. составление плана-графика проведения работ по подготовке к внедрению СМК
- д. принятие решения руководства организации о разработке и внедрении СМК
- е. внедрение СМК

Ответ: _____

14.Правильная последовательность этапов разработки типовой схемы обеспечения безопасности производства пищевой продукции в организации:

- а. определение критических контрольных точек
- б. оформление листа ХАССП
- в. набор опасных факторов
- г. актуализация листа ХАССП

Ответ: _____

15.ХАССП – это анализ рисков и определение.

Ответ: _____

16.Принципы Бережливого производства: определение ценности; определение потока создания ценности; формирование потока создания ценности; вытягивание;

Ответ: __

17.Процесс – это:

+ а. совокупность взаимосвязанных или взаимодействующих видов деятельности, которые преобразуют «входы» в «выходы»

б. использование ресурсов для преобразования «входов» в «выходы» в любом виде деятельности

в. структура управления в деятельности

г. инструмент мониторинге результативности деятельности

Ответ: _____

Раздел (тема) дисциплины: Система менеджмента качества при производстве пищевой продукции. Аудит СМК.

1.Первый принцип в СМК – это:

- а. ориентация на потребителя
- б. непрерывное улучшение деятельности
- в. принятие решений на основе фактов
- г. установление взаимовыгодных взаимоотношений с поставщиками

2.Ориентация на потребителей – это:

а. организация должна понимать текущие и будущие потребности потребителей, выполнять требования потребителей

б. организация должна учредить лидерство среди руководителей

в. организация должна стремиться к непрерывному улучшению деятельности

г. организация должна установить взаимовыгодные отношения с потребителями

3.Второй принцип СМК – это:

а. руководители организации должны: обеспечивать единство целей, поддерживать внутреннюю среду

б. организация должна удовлетворять требования потребителей

в. организация должна вовлекать людей в активную деятельность

г. организация должна непрерывно улучшать деятельность

Ответ: _____

4. Четвертый принцип СМК – это:

- а. процессный подход
- б. системный подход
- в. непрерывное улучшение деятельности
- г. принятие решений на основе фактов

5. Процессный подход в СМК – это:

- а. преобразование видов деятельности организации в процессы
- б. расширение видов деятельности на процессы ЖЦП, управленческие и вспомогательные
- в. установление взаимодействия процессов в организации
- г. определение, измерение и мониторинг процессов организации

6. Системный подход в СМК:

- а. понимание менеджмента взаимосвязанных процессов организации как системы
- б. преобразование видов деятельности в процессы
- в. установление лидерства
- г. распределение функций и обязанностей руководителей

7. Пятый принцип СМК – это:

- а. системный подход
- б. процессный подход
- в. установление взаимовыгодных отношений с поставщиками
- г. ориентация на потребителей

8. Шестой принцип в СМК – это:

- + а. постоянное улучшение
- б. системный подход
- в. ориентация на потребителя
- г. вовлечение работников

9. Принцип постоянного улучшения:

- а. постоянное улучшение в деятельности организации в целом следует рассматривать как ее неизменную цель
- б. создание условия для непрерывного улучшения деятельности на всех этапах ЖЦП
- в. каждый новый цикл деятельности начинать с более высокого уровня качества
- г. вовлекать в процесс улучшения поставщиков

10. Седьмой принцип в СМК – это:

- а. принятие решений, основанных на фактах
- б. процессный подход
- в. системный подход
- г. установление взаимовыгодных отношений с поставщиками

11. Эффективность процесса - это соотношение между достигнутыми результатами и использованными ###.

Ответ: _____

12.Результативность процесса – это степень, в какой реализована запланированная деятельность и достигнуты запланированные ###.

• Ответ: _____

13.Этапы разработки целевой программы в рамках ССП:

а. составление стратегической карты целей

б. отбор целей (фильтр целей)

в. набор целей в организации

г. составление стратегического плана организации по перспективам

Ответ: _____

14.Документация СМК первого уровня: руководство по качеству; цели в области качества; ###.

Ответ: _____

15.Этапы реализации требований ИСО 9001-2008 формирования процессного подхода в организации:

а. измерение процессов СМК

б. классификация процессов СМК

в. определение процессов организации

Ответ: _____

16.Элементы, не относящие к процессу:

а. выходы и входы процесса

б. управление процесса

в. ресурсы процесса

г. потребитель процесса

Раздел (тема) дисциплины: Контроль качества пищевой продукции.

1.Процесс – это:

а. совокупность взаимосвязанных или взаимодействующих видов деятельности, которые преобразуют «входы» в «выходы»

б. использование ресурсов для преобразования «входов» в «выходы» в любом виде деятельности

в. структура управления в деятельности

г. инструмент мониторинга результативности деятельности

2.Элементы, входящие в организационную структуру процесса:

а. поставщик процесса

б. владелец процесса

в. исполнитель процесса

г. разработчик процесса

3.Элементы, не входящие в организационную структуру процесса:

а. руководитель процесса

б. потребитель процесса

в. владелец процесса

г. разработчик процесса

4.Элементы модели процесса – это:

- а. входы в процессы
- б. ресурсы для реализации процесса
- в. потребители процесса
- г. владелец процесса

5.Элементы, не относящиеся к процессу:

- а. выходы и входы процесса
- б. управление процесса
- в. ресурсы процесса
- г. потребитель процесса

6.В классификацию бизнес – процессов не входят:

- а. основные процессы – процессы ЖЦП
- б. процессы поддерживающие – процессы обеспечения основных процессов
- в. процессы управления
- г. процессы, относящиеся к деятельности организации

7.Этапы формирования процессного подхода:

- а. определить процессы, определить владельцев процессов, определить требование на выходе и входе процесс
- б. описать процесс, разработать карту процесса, измерить процесс, определить показатели результативности процесса
- в. определить группу аудиторов
- г. провести учебу и аттестацию

8.Типовая структура документа описывающего процесса (СТО):

- а. назначение, область применения, срок действия, термины и сокращения, ответственность и положение
- б. описание процесса, карта процесса, оценка результативности процесса, обеспечение ресурсами
- в. требование к продукции
- г. требования к обязательным процедурам

9.Результативность процесса – это:

- а. степень, в какой реализована запланированная деятельность и достигнуты запланированные результаты
- б. отношение результата деятельности к запланированным показателям
- в. отношение фактического выхода к плановому выходу процесса
- г. степень достижения плановых показателей

10.Эффективность процесса – это:

- а. соотношение между достигнутым результатом и использованными ресурсами процесса
- б. экономический эффект, приходящие на единицу затрат
- в. сравнение исследуемого и базового процесса по выполнению требований на выходе процесса
- г. сравнение выполнения требований на входе и выходе процесса

11. Основные отличия системы безопасности при производстве пищевой продукции на базе требований ИСО 22000 от ХАССП:

- а. высокий уровень коммуникаций
 - б. методы набора опасных факторов
 - в. методы анализа опасных факторов
 - г. методы определения критических контрольных точек
12. Число принципов производственной системы Тойота:

- а. 5
- б. 10
- в. 14
- г. 12

13. Обязательные процедуры в документации СМК: управление документацией; управление несоответствующей продукцией; аудит; ###, ###, ##.

Ответ: _

14. Этапы разработки системы обеспечения безопасности при производстве пищевой продукции на базе требований ИСО 22000:

- а. разработка плана ХААСП
- б. актуализация плана ХАССП
- в. программа предварительных исследований
- г. рабочая программа предварительных исследований

Ответ: _____

15. Процессы жизненного цикла продукции: ###; разработка продукции; технологическая подготовка производства; ###; производство продукции.

Ответ: _____

16. Что является определяющим в первых двух этапах развития систем качества:

- а. контроль качества продукции
- б. планирование
- в. организация
- г. мотивация

17. Этапы разработки целевой программы в рамках ССП:

- а. составление стратегической карты целей
- б. отбор целей (фильтр целей)
- в. набор целей в организации
- г. составление стратегического плана организации по перспективам

Раздел (тема) дисциплины: Методы и способы управления качеством.

1. Процессы, добавляющие ценность в модели СМК:

- а. процессы создания продукта
- б. процессы обеспечения основных процессов
- в. процессы управления
- г. процессы ресурсов

2. Модель СМК основана на:

- а. кибернетической модели
- б. на процессах
- в. системном подходе

г. на модели улучшения

3. Требования на входе модели СМК:

а. требования потребителей и других заинтересованных сторон

б. требования контракта

в. требования заказчика

г. требования технической документации

4. Выход в модели СМК – это:

а. удовлетворенность потребителей и других заинтересованных сторон

б. выполнение требований контракта

в. выполнение требований заказчика

г. выполнение требований технической документации

5. Ответственность руководства в модели СМК. Руководство должно обеспечить:

а. удовлетворенность потребителей, разработку и цели в области качества в организации

б. ресурсы для создания и функционирования систем качества

в. управление несоответствующей продукции

г. внутренний аудит организации

6. Измерение анализа и улучшение в модели СМК – это:

а. мониторинг и измерение процессов и продукции организации

б. корректирующие и предупреждающие действия

в. метрологическое обеспечение

г. управление записями

7. Менеджмент ресурсами в модели СМК. Организация должна обеспечивать:

а. коллективность персонала, его подготовка и осведомленность

б. устанавливать и поддерживать в рабочем состоянии инфраструктуру и производственную среду

в. управляемые условия при производстве продукции

г. критерии отбора, оценки и переоценки поставщиков

8. Деятельность, не добавляющая ценность в модели СМК – это:

а. процессы управления, поддерживающие процессы

б. информационные потоки и процессы коммуникации

в. управление несоответствующей продукции

г. корректирующие действия

9. Постоянное улучшение системы менеджмента качества в модели СМК – это:

а. процесс развития систем качества от Саке к менеджменту организации

б. корректирующие действия

в. предупреждающие действия

г. системный подход

10. Что не относится к структуре процесса – модели СМК:

а. поставщик процесса – заинтересованные стороны

- б. владелец процесса – высшее руководство организации
- в. потребитель процесса – заинтересованные стороны
- г. необходимые ресурсы для функционирования процесса

Ответ: _____

11. Какие документы входят в третий уровень документов СМК: Законы РФ в области качества; Постановления правительства РФ в области качества; ###; ###.

Ответ: _____

12. Этапы разработки СТО организации в рамках СМК:

- а. измерение процесса (оценка результативности процесса)
- б. разработка карты процесса
- в. определение области применения СТО
- г. нормативные ссылки
- д. определение входов и выходов процесса
- е. определение ресурсов процесса
- ж. определение владельца процесса

Ответ: _____

13. Этапы разработки стратегии организации в рамках ССП:

- а. набор целей организации
- б. каскадирование целей организации
- в. разработка мероприятий реализации целей 1-го года
- г. разработка базового направления организации (SWOT-анализ)
- д. составление 3-х годичного плана целей по четырем перспективам

Ответ: _____

14. Количество ключей в системе управления качеством:

- а. 5
- б. 20
- в. 15
- г. 12

15. Методы Бережливого производства:

- а. Канбан
- б. Кайзен-блиц
- в. 5s
- г. планирование по целям
- д. определение базового направления развития организации

Ответ: _____

16. К процессам ЖЦП относятся:

- а. процессы производства и сервисного обслуживания
- б. процессы сохранения продукции
- в. управление оборудованием для мониторинга и измерений
- г. мониторинг и измерение процессов

17. Эффективность процесса – это:

- а. соотношение между достигнутым результатом и использованными ресурсами процесса
- б. экономический эффект, приходящие на единицу затрат
- в. сравнение исследуемого и базового процесса по выполнению требований на

выходе процесса

г. сравнение выполнения требований на входе и выходе процесса

Критерии оценки:

Тест по каждой теме состоит из 5 заданий:

- 1 балл выставляется обучающемуся за тестирование по одной теме, если он ответил правильно более, чем на 75% вопросов по теме.
- 0,5 балла выставляется обучающемуся за тестирование по одной теме, если он ответил правильно более, чем на 50% вопросов по теме, но менее, чем на 75% вопросов.

Составитель _____ М.Б. Пикалова

« ____ » _____ 20 ____ г.