


**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

«Утверждаю»
Заведующая кафедрой
Дерканосова Н. М. 
« 17 » 12 2015 г.

Фонд оценочных средств

по дисциплине Б1.В.ДВ.11.1
«Менеджмента качества сельскохозяйственной продукции»
по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции
профиль: Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственной продукции

квалификация (степень) выпускника бакалавр

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины	
		1	2
ПК-7	готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	+	+

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки	
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет)	не зачтено	зачтено

2.2 Текущий контроль

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№Задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-7	<p>Знать:</p> <p>1) положения стандартов ИСО серии 22000,</p> <p>2) особенности построения системы менеджмента безопасности на основе ХАССП, рабочие документы ХАССП</p>	1-2	<p><i>Сформированы знания и понимание об основных законодательных и нормативных актах регулирующих качество в РФ</i></p>	<p><i>Практические занятия, самостоятельная работа</i></p>	<p><i>Устный опрос, тестирование</i></p>	<p><i>Задания из разделов 3.1 Тесты из- задания 3.2</i></p>	<p><i>Задания из разделов 3.1- Тесты из- задания 3.2</i></p>	<p><i>Задания из разделов 3.1- Тесты из- задания 3.2</i></p>
	<p>Уметь:</p> <p>1) проводить анализ документации на соответствие требованиям стандартам;</p>							

	2) применять статистические методы в контроле качества продуктов							
	<p>Иметь навыки и/или опыт деятельности:</p> <p>1) владеть навыками работы с нормативной и технической документацией в области оценки риска здоровью и угрозе экологии человека;</p> <p>2) владеть методами контроля качества и безопасности продукции при ее хранении и переработке.</p>							

2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-7	Знать: 1) положения стандартов ИСО серии 22000, 2) особенности построения системы менеджмента безопасности на основе ХАССП, рабочие документы ХАССП	<i>Практические занятия, самостоятельная Работа, реферат</i>	<i>зачет</i>	<i>Задания из разделов 3.1 Тесты из-задания 3.2. Реферат из задания 3.3</i>	<i>Задания из разделов 3.1 Тесты из-задания 3.2. Реферат из задания 3.3</i>	<i>Задания из разделов 3.1 Тесты из-задания 3.2. Реферат из задания 3.3</i>
	Уметь: 1) проводить анализ документации на соответствие требованиям стандартов; 2) применять статистические методы в контроле качества продуктов	<i>Практические занятия, самостоятельная работа</i>	<i>Зачет</i>	<i>Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из-задания 3.3</i>	<i>Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из-задания 3.3</i>	<i>Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из-задания 3.3</i>
	Иметь навыки и/или опыт деятельности: 1) владеть навыками работы с	<i>Практические занятия, самостоятельная работа</i>	<i>Практические занятия, самостоятельная работа</i>	<i>Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из-задания 3.2</i>	<i>Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из-задания 3.2</i>	<i>Задания из разделов 3.1-3.2 Тесты из-задания 3.2</i>

	<p>нормативной и технической документацией в области оценки риска здоровью и угрозе экологии человека;</p> <p>2) владеть методами контроля качества и безопасности продукции при ее хранении и переработке.</p>					
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	--	--

2.4 Критерии оценки на экзамене

Экзамен не предусмотрен.

2.5 Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«Зачтено»	Выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры.
«Не зачтено»	Выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение.

2.6 Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированной компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия.	Не менее 55 % баллов за задания теста.
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75 % баллов за задания теста.
Высокий	Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 90 % баллов за задания теста.
Компетенция не сформирована	Обучающийся плохо воспроизводит термины, основные понятия.	Менее 55 % баллов за задания теста.

2.7. Критерии оценки практических задач

Оценка	Критерии
«Зачтено»	Обучающийся демонстрирует знание теоретического и практического материала, допуская незначительные неточности при решении.
«Не зачтено»	Обучающийся дает неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

2.8 Допуск к сдаче зачета

1. Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
2. Активное участие в работе на занятиях.

2.9 Критерии оценки на зачете

Оценка	Критерии
«Зачтено»	Обучающимся были соблюдены условия допуска к зачету; обучающийся показывает хорошие знания изученного учебного материала по предложенным вопросам; хорошо владеет основными терминами и понятиями; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; раскрывает смысл предлагаемых вопросов и заданий; показывает умение формулировать выводы и обобщения по теме заданий.
«Не зачтено»	Наличие серьезных упущений в процессе изложения материала; неудовлетворительном знании базовых терминов и понятий курса, отсутствии логики и последовательности в изложении ответов на предложенные вопросы.

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1 Вопросы к зачету

- 1 Как возникло управление качеством?
- 2 Как происходило развитие концепции управления качеством по отношению к системе общего менеджмента?
- 3 Как возникла модель Всеобщего контроля качества и в чем ее суть?
- 4 В чем заключается основной смысл концепции Всеобщего управления качеством, и насколько эта концепция применима для малых предприятий?
- 5 Какие цели преследует Всеобщее управление качеством?
- 6 Из каких элементов состоит современная модель TQM?
- 7 На каких принципах базируется концепция TQM?
- 8 В чем должна выражаться ориентация организации на потребителя?
- 9 Какие каналы «обратной связи» организации с потребителем применяются в практике управления качеством?
- 10 Какие методы сбора данных об ожиданиях потребителей лучше использовать малому предприятию?
- 11 На какие группы потребителей нужно ориентироваться производителю?
- 12 Как обеспечить ведущую роль руководства на практике?
- 13 На чем основан принцип процессного подхода?
- 14 Что такое «процесс» в теории управления качеством?
- 15 На какие виды можно разделить процессы?
- 16 В чем заключается принцип системного подхода к управлению?
- 17 Как можно повысить эффективность деятельности организации?
- 18 Как на практике реализовать принцип системного управления?
- 19 В чем заключается принцип постоянного совершенствования?
- 20 Как можно реализовать принцип постоянного совершенствования?
- 21 В чем заключается принцип взаимовыгодных отношений с поставщиками и как его можно реализовать?
- 22 Какие преимущества дает внедрение TQM в практику деятельности компании?
- 23 Какие проблемы при внедрении TQM могут возникнуть?
- 24 Какова роль Деминга в формировании современной системы управления качеством?
- 25 Принципы Деминга, 14 принципов совершенствования качества.
- 26 Какие еще концепции, помимо принципов Деминга, оказали наибольшее влияние на развитие теории управления качеством?
- 27 10 составляющих повышения качества по Джурану.
- 28 План совершенствования качества, Филиппа Б. Кросби, состоящий из 14 компонентов.
- 29 Что такое «совершенствование» применительно к управлению деятельностью организации и как оно связано с управлением качеством?
- 30 Какие действия необходимо предпринять, чтобы на практике «запустить» механизм совершенствования деятельности организации?
- 31 Что такое самооценивание (самооценка)?

-
- 32 Какие преимущества обеспечивает компании применение самооценивания?
 - 33 Что такое бенчмаркинг?
 - 35 Премии за качество.
 - 36 Роль премий за качество в улучшении деятельности организации.
 - 37 Классификация затрат на качество.
 - 38 Учет затрат на качество в организации.
 - 39 Методы определения проблемных мест в организации.
 - 40 Управление знаниями в организации.

3.2 Тестовые задания

Примерные тестовые задания

Раздел 1 Система менеджмента качества

1. Международные стандарты серии ИСО 9000 предназначены для ...
обеспечения общего руководства качеством в основных отраслях промышленности и экономики
определения основных направлений и цели организации в области качества, официально сформулированных высшим руководством
определения методов и видов деятельности оперативного характера, используемых для выполнения требований качества
повышения эффективности и результативности деятельности и процессов для получения выгоды
2. Организации, представляющие интересы крупных регионов и континентов в глобальном процессе стандартизации, сертификации и метрологии, называются ...
международными
региональными
европейскими
азиатскими
3. Метрическая система в России появилась в _____ веке.
XIX
VII
V
4. В соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 20 мая 2004 года преемником _____ является Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии.
w Госстандарта
Международного бюро мер и весов
Министерства труда
Консультативного комитета по вопросам электробезопасности
5. Федеральная служба «Ростехрегулирование» для активизации деятельности по сертификации системы качества разработала и ввела в действие ...
ГОСТ Р 40.004-95 «Правила по проведению сертификации систем качества в Российской Федерации»
Стандарт ИСО 9000
ГОСТ 1.5-2001 «Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Общие требования к построению, изложению, оформлению, содержанию и обозначению»
Стандарт ИСО 9001

6. Способ организации производства, позволяющий поставлять продукцию, отвечающую всем требованиям потребителя, называется системой ...

- качества
- анализа
- измерений
- испытаний

7. В соответствии со стандартом ИСО 9001 жизненный цикл продукции включает:

- 13 этапов
- 12 этапов
- 10 этапов
- 11 этапов

8. Первое определение качества было дано

- В. Шухартом
- Гегелем
- Э. Демингом
- Аристотелем

9. Аббревиатура TQM расшифровывается как

- всеобщий менеджмент качества
- непрерывное совершенствование качества
- непрерывное управление качеством
- всеобщий контроль качества

10. Часть менеджмента качества направленная на увеличение способности выполнить требования к качеству

- менеджмент
- система менеджмента
- управление качеством
- улучшение качества

11. Часть менеджмента качества сфокусированная на обеспечении уверенности в том, что соответствующие требования к качеству будут выполнены

- обеспечение качества
- управление качеством
- улучшение качества
- гарантия качества

12. Цели TQM (укажите не менее двух вариантов ответа)

- улучшение организационной структуры
- качество как цель предпринимательства*
- оптимальное использование ресурсов*
- ориентация на требования и ожидания потребителей

13. TQM реализуется на предприятии благодаря управлению: (укажите не менее двух вариантов ответа)

- качеством
- процессами
- услугами
- персоналом

14. При планировании и разработке продукта методом QFD осуществляют: (укажите не менее двух вариантов ответа)

- планирование продукта
- проектирование процесса

проектирование услуги
проектирование производства

15. Стандарты ИСО, применяемые в области систем управления качеством, носят:

- обязательный характер
рекомендательный характер
 добровольный характер
 региональный характер

16. Семейство стандартов серии ИСО 9000 было разработано для того, чтобы...

- помочь организациям повысить квалификацию персонала
 помочь организациям увеличить цены на продукцию
помочь организациям внедрять и обеспечивать функционирование эффективных систем менеджмента качества (СМК)
 помочь организациям увеличить цены на услуги

17. ИСО 9001 определяет...

- основные положения СМК и устанавливает терминологию требования к СМК
 рекомендации по улучшению деятельности СМК
 основные положения аудита

18. Основу стандартов СМК образуют...

- 7 принципов менеджмента качества
8 принципов менеджмента качества
 10 принципов менеджмента качества
 9 принципов менеджмента качества

19. В каком году были внесены последние изменения в стандарт ИСО 9001?
2008

- 2001
 2005
 2006

20. Качество это-...

- степень удовлетворенности потребителя
 потребность, которая установлена или является обязательной
степень соответствия совокупности характеристик или свойств требованиям
 потребность, которая установлена или является добровольной

21. Общие намерения и направление деятельности организации в области качества, официально сформулированные высшим руководством, это - ...

- политика в области качества
 цели в области качества
 система менеджмента качества
 петля качества

22. Совокупность взаимосвязанных и взаимодействующих элементов для разработки политики и целей и достижения этих целей в области качества, это - ...

- политика в области качества
 цели в области качества
система менеджмента качества
 петля качества

23. Менеджмент это - ... (укажите не менее двух вариантов ответа)

- моя работа

распределение полномочий между сотрудниками
скоординированная деятельность по руководству и управлению организацией
основные функции управления

24. Организация или лицо, предоставляющие продукцию/услугу, это -...
поставщик

- потребитель
- грабитель
- субподрядчик

25. Процесс это -... (укажите не менее двух вариантов ответа)
совокупность взаимосвязанных видов деятельности, преобразующая входы в выходы
совокупность взаимосвязанных видов деятельности, преобразующая выходы во входы

- совокупность условий окружающей среды, в которых выполняется работа
- совокупность условий окружающей среды, в которых выполняется услуга

26. Действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия,
это -...

предупреждающее действие
корректирующее действие

- утилизация
- упаковка

27. Подтверждение на основе представления объективных свидетельств того, что
требования, предназначенные для конкретного использования или применения, выполнены,
это -...

- верификация
- валидация
- квалификация
 - симплификация

28. Процесс подтверждения соответствия требованиям называется -...

- стандартизация
- сертификация
- регистрация
 - квалификация

29. Виды внутренней документации СМК: (укажите не менее двух вариантов ответа)

рабочие и должностные инструкции
положения и основные стандарты

руководство по качеству

- руководящие документы

30. Международная организация по стандартизации требует пересмотра всех
стандартов каждые:

- 3 года
 - 10 лет
- 5 лет
- 4 года

31. Какие виды аудита вы знаете? (укажите не менее двух вариантов ответа)

внутренний
внешний
прямой
кривой

32. Аудит, который проводят стороны, заинтересованные в деятельности организации (например, потребители или др. лица от их имени), называется - ...

- аудит первой стороны
- аудит второй стороны
- аудит третьей стороны

33. Аудитор имеет право: (укажите не менее двух вариантов ответа)
знакомиться с документацией, необходимой для проведения аудиторской проверки
общаться с персоналом, для получения необходимой информации
оказывать давление на персонал, для получения необходимой информации

34. Стадии проведения аудита: (укажите не менее двух вариантов ответа)
разработка корректирующих действий
проведение аудита
разработка плана аудита
выдача сертификата соответствия

35. Какими качествами должен обладать аудитор? (укажите не менее двух вариантов ответа)

- самоуверенность
- способность к анализу
- склонность к спорам
- тактика и стратегия ближнего боя

36. План аудиторской проверки не должен включать
 объект проверки
сроки проведения проверки
счет за оказанные услуги
критерии проверки

37. Аудитор не несет ответственность за...
предоставляемую ему сотрудниками подразделений информацию
 объективность собранных данных
 сохранность документации относящейся к аудиту

38. При определении и формулировании в документах политики в области качества, руководству поставщика следует учесть следующие требования: (укажите не менее двух вариантов ответа)

- политика в области качества должна излагаться легко доступным языком
- политика в области качества должна соответствовать организации
- поставленные цели должны быть достижимы
- отказ от отклонений в принятой политике в области качества

39. Для организации основные требования заключаются в том, что она должна... (укажите не менее двух вариантов ответа)
создать, документировать, внедрить систему качества
поддерживать систему качества
обеспечить функционирование системы качества и постоянно повышать ее результативность в соответствии с требованием стандарта
 проводить аудит

40. Организация для создания системы управления качеством должна: (укажите не менее двух вариантов ответа)

определить процессы, необходимые для системы управления качеством и их применения во всей организации

определить последовательность и взаимодействие этих процессов
осуществлять контроль, измерение и анализ этих процессов

квалифицированный персонал

41. Документация на систему качества должна содержать: (укажите не менее двух вариантов ответа)

изложение политики и целей в сфере качества

руководство по качеству

протоколы качества

стандарты организаций

42. Объем документации может быть различным в зависимости от: (укажите не менее двух вариантов ответа)

размера организации

сложности процессов

компетентности персонала

требований потребителей

Анализ требований к продукции

43. Требуется, чтобы организация анализировала требования потребителя до принятия обязательств по поставке продукции, при этом необходимо убедиться в том, что: (укажите не менее двух вариантов ответа)

требования к продукции определены

изменения в требованиях контракта или заказа в сравнении с первоначальными согласованы

она в состоянии выполнить поставленные требования

требования к продукции не определены в документах

44. Требуется, чтобы с запланированной периодичностью организация проводила внутренние аудиты, определяя: (укажите не менее двух вариантов ответа)
соответствие системы управления качеством запланированным мероприятиям требованиям этого международного стандарта (*совершенно новое требование, соответствующее стандарту ISO 14001*);

требованиям системы управления качеством, принятой организацией

изменения в требованиях контракта или заказа

Раздел 2 Система менеджмента безопасности

1. Главным образом система ХАССП используются:

A) Потребителями пищевой продукции

B) Компаниями-производителями пищевой продукции

C) Поставщиками пищевой продукции

D) Компаниями-заказчиками пищевой продукции

E) Испытательными лабораториями

2. Точки контроля, в которых все существующие виды рисков, связанных с употреблением пищевых продуктов, в результате целенаправленных контрольных мер могут быть предусмотрительно предотвращены, удалены и уменьшены до разумно приемлемого уровня:

A) Стационарные

B) Максимальные

C) Минимальные

D) Критические

Е) Начальные

3. Основное предназначение данной системы уменьшение рисков, которые могут быть вызваны всевозможными проблемами с безопасностью пищевой продукции:

- А) ЕСКД
- В) ЕСТД
- С) ХАССП
- Д) Система OHSAS 18001
- Е) Система SA 8000

4. Главной функцией системы ХАССП является:

- А) *Защита производственных процессов от микробиологических, биологических, физических, химических и других рисков загрязнения*
- В) Установления правил оформления документов общего назначения и документов, применяемых независимо от методов изготовления и ремонта изделий
- С) Описание техпроцесса изготовления или ремонта изделия
- Д) Описание технологической операции с указанием переходов, режимов обработки и данных о средствах технологического оснащения
- Е) Описание типовой технологической операции с указанием переходов, данных о технологическом оборудовании

5. Сколько существует принципов, которые легли в основу системы ХАССП и применяются в обязательном порядке при создании системы для определенного предприятия-изготовителя пищевой продукции:

- А) 6
- В) 7
- С) 8
- Д) 9
- Е) 5

6. Что содержит первый принцип системы ХАССП:

А) Определение критических точек контроля (КТК), а также технологических этапов и процедур, в рамках которых жесткий контроль дает возможность предотвратить, не допустить потенциальную опасность или с помощью определенных мер свести к нулю возможность возникновения рисков

В) *Установление критических пределов для каждой контрольной точки. Здесь определяются критерии, показывающие, что процесс находится под контролем. Разработчиками системы формируются допуски и лимиты, которые крайне необходимо соблюдать, чтобы в критических контрольных точках ситуация не выходила из-под контроля*

С) Установление процедур мониторинга критических точек контроля (как? кто? когда?). Для этого устанавливаются системы наблюдения в КТК и создаются различные инспекции посредством регулярного анализа, испытаний и других видов производственного надзора

Д) Разработка корректирующих действий, которые необходимо предпринять в тех случаях, когда инспекция и наблюдения свидетельствуют о том, что ситуация может выйти, выходит либо уже вышла из-под контроля

Е) Проведение тщательного анализа рисков (опасных факторов). Это осуществляется путем процесса оценки значимости потенциально опасных факторов на

всех этапах жизненного цикла пищевой продукции, подконтрольных предприятию-изготовителю. Также оценивается вероятность каких-либо рисков и вырабатываются профилактические меры общего характера для предотвращения, устранения и сведения к минимуму выявленных опасных факторов

7. Второй принцип системы ХАССП утверждает:

А) *Разработка корректирующих действий, которые необходимо предпринять в тех случаях, когда инспекция и наблюдения свидетельствуют о том, что ситуация может выйти, выходит либо уже вышла из-под контроля*

В) Определение критических точек контроля (КТК), а также технологических этапов и процедур, в рамках которых жесткий контроль дает возможность предотвратить, не допустить потенциальную опасность или с помощью определенных мер свести к нулю возможность возникновения рисков

С) Проведение тщательного анализа рисков (опасных факторов). Это осуществляется путем процесса оценки значимости потенциально опасных факторов на всех этапах жизненного цикла пищевой продукции, подконтрольных предприятию-изготовителю. Также оценивается вероятность каких-либо рисков и вырабатываются профилактические меры общего характера для предотвращения, устранения и сведения к минимуму выявленных опасных факторов

Д) Установление процедур мониторинга критических точек контроля (как? кто? когда?). Для этого устанавливаются системы наблюдения в КТК и создаются различные инспекции посредством регулярного анализа, испытаний и других видов производственного надзора

Е) Установление процедур учета и ведения документации, в которой фиксируются необходимые параметры. Документация будет ярким свидетельством того, что производственные процессы в КТК находятся под контролем, все возникшие отклонения исправляются, а разработанная система ХАССП для данной компании в целом функционирует эффективно

8. В каком принципе системы ХАССП содержится: установление критических пределов для каждой контрольной точки. Здесь определяются критерии, показывающие, что процесс находится под контролем. Разработчиками системы формируются допуски и лимиты, которые крайне необходимо соблюдать, чтобы в критических контрольных точках ситуация не выходила из-под контроля.

- А) 1
- В) 2
- С) 3
- Д) 4
- Е) 5

9. Что содержит 4 принцип системы ХАССП?

А) Установление процедур проверки набора документации, которая должна постоянно поддерживаться в рабочем состоянии, отражать все мероприятия по внедрению, исполнению и соблюдению всех принципов ХАССП. Другими словами, данный набор документов будет отражать факт жизнеспособности разработанной системы ХАССП для данного предприятия-производителя пищевой продукции

В) *Установление процедур учета и ведения документации, в которой фиксируются необходимые параметры. Документация будет ярким свидетельством того, что производственные процессы в КТК находятся под контролем, все возникшие отклонения исправляются, а разработанная система ХАССП для данной компании в целом функционирует эффективно*

С) Разработка корректирующих действий, которые необходимо предпринять в тех случаях, когда инспекция и наблюдения свидетельствуют о том, что ситуация может выйти, выходит либо уже вышла из-под контроля

Д) Установление критических пределов для каждой контрольной точки. Здесь определяются критерии, показывающие, что процесс находится под контролем. Разработчиками системы формируются допуски и лимиты, которые крайне необходимо соблюдать, чтобы в критических контрольных точках ситуация не выходила из-под контроля

Е) Установление процедур мониторинга критических точек контроля (как? кто? когда?). Для этого устанавливаются системы наблюдения в КТК и создаются различные инспекции посредством регулярного анализа, испытаний и других видов производственного надзора

10. Какой принцип системы ХАССП устанавливает процедуру мониторинга критических точек контроля (как? кто? когда)?

- А) 4
- В) 7
- С) 5
- Д) 2
- Е) 1

11. Седьмой принцип системы ХАССП устанавливает:

- А) Критические пределы для каждой контрольной точки.
- В) Процедур мониторинга критических точек контроля (как? кто? когда?)
- С) Процедур учета и ведения документации, в которой фиксируются необходимые параметры.

Д) Процедур проверки набора документации, которая должна постоянно поддерживаться в рабочем состоянии, отражать все мероприятия по внедрению, исполнению и соблюдению всех принципов ХАССП

- Е) Нет правильного ответа

12. Какой принцип системы ХАССП, определяет критические точки контроля (КТК)?

- А) Первый принцип
- В) Второй принцип
- С) Третий принцип
- Д) Четвертый принцип
- Е) Пятый принцип

13. Что разрабатывает пятый принцип системы ХАССП:

А) Корректирующие действия, которые необходимо предпринять в тех случаях, когда инспекция и наблюдения свидетельствуют о том, что ситуация может выйти, выходит либо уже вышла из-под контроля

В) Процедур учета и ведения документации, в которой фиксируются необходимые параметры

С) Процедур мониторинга критических точек контроля

Д) Верны ответы А и С

Е) Нет правильного ответа

14. Шестой принцип системы ХАССП содержит:

А) Определение критических точек контроля (КТК), а также технологических этапов и процедур, в рамках которых жесткий контроль дает возможность предотвратить,

не допустить потенциальную опасность или с помощью определенных мер свести к нулю возможность возникновения рисков.

В) Установление критических пределов для каждой контрольной точки. Здесь определяются критерии, показывающие, что процесс находится под контролем. Разработчиками системы формируются допуски и лимиты, которые крайне необходимо соблюдать, чтобы в критических контрольных точках ситуация не выходила из-под контроля.

С) *Установление процедур учета и ведения документации, в которой фиксируются необходимые параметры. Документация будет ярким свидетельством того, что производственные процессы в КТК находятся под контролем, все возникшие отклонения исправляются, а разработанная система ХАССП для данной компании в целом функционирует эффективно.*

Д) Определение критических точек контроля (КТК), а также технологических этапов и процедур, в рамках которых жесткий контроль дает возможность предотвратить, не допустить потенциальную опасность или с помощью определенных мер свести к нулю возможность возникновения рисков.

Е) Проведение тщательного анализа рисков (опасных факторов). Это осуществляется путем процесса оценки значимости потенциально опасных факторов на всех этапах жизненного цикла пищевой продукции, подконтрольных предприятию-изготовителю. Также оценивается вероятность каких-либо рисков и вырабатываются профилактические меры общего характера для предотвращения, устранения и сведения к минимуму выявленных опасных факторов

15. Какой принцип системы ХАССП содержит следующее: Проведение тщательного анализа рисков (опасных факторов). Это осуществляется путем процесса оценки значимости потенциально опасных факторов на всех этапах жизненного цикла пищевой продукции, подконтрольных предприятию-изготовителю. Также оценивается вероятность каких-либо рисков и вырабатываются профилактические меры общего характера для предотвращения, устранения и сведения к минимуму выявленных опасных факторов.

- А) 4
- В) 2
- С) 7
- Д) 6
- Е) 1

16. К методам ХАССП не относится:

- А) Подробный анализ факторов риска и возможных опасностей;
- В) Определение потенциальных дефектов пищевой продукции по отношению к технологическим или производственным факторам, т. е. КТК;
- С) *Превентивный (предупреждающий) контроль, а не реагирующий (последующий);*
- Д) Ответственность и документальная отчетность.
- Е) Определение критических точек контроля (КТК)

17. Важным и безусловным достоинством системы ХАССП является:

- А) Свойство не выявлять, а именно предвидеть и предупреждать ошибки при помощи поэтапного контроля на протяжении всей цепочки производства пищевых продуктов.
- В) Ответственность и документальная отчетность.
- С) Определение потенциальных дефектов пищевой продукции по отношению к технологическим или производственным факторам.

-
- D) Подробный анализ факторов риска и возможных опасностей;
 - E) Все ответы верны

3.3 Реферат, эссе

Раздел 1

2. Особенности управления качеством в США
3. Особенности управления качеством в Японии
4. Особенности управления качеством в Европе
5. Развитие комплексной системы управления качеством в СССР
6. Вклад Э. Деминга в развитие концепции TQM
7. Вклад Д. Джурана в развитие концепции TQM
8. Вклад Ф. Кросби в развитие концепции TQM
9. Комплексная система управления качеством А.Фейгенбаума
10. Суть концепции TQM
11. Место TQM в общем менеджменте организации
12. Раскройте суть понятия «качество жизни»
13. Как философия и методология TQM может повлиять на улучшение качества жизни
14. Раскройте связь понятий «качество продукции» и «конкурентоспособность организации»
15. Раскройте суть фразы «качество должно стать национальной идеей»
16. Содержит ли концепция TQM положения, которые могут отрицательно отразиться на жизни общества?
17. В чем вы видите ограничение концепции TQM?

Раздел 2

1. Качество и безопасность как основные свойства пищевой продукции. Термины и определения. ХАССП, система ХАССП, группа ХАССП, опасность, допустимый риск, недопустимый риск, безопасность, анализ риска, предупреждающие действия, корректирующие действия, управление риском, критическая контрольная точка, применение по назначению, предельное значение, мониторинг, система мониторинга, проверка (аудит), внутренняя проверка.

2. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества пищевых продуктов. Законодательно-правовая база системы ХАССП для пищевой промышленности Европейского Сообщества. Развитие международных программ по гигиене пищевых продуктов. Европейские системы контроля безопасности продуктов питания. «Кодекс Алиментариус». Директива ЕС № 94/93 «О гигиене пищевых продуктов», директива 94/356/ЕС.

3. Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции на основе системы ХАССП в Российской Федерации. Современное представление о безопасности пищевой продукции. Проблемы безопасности и сохранности продовольствия. Системы гигиены и санитарии. Директива ЕС № 93/43, требования СанПиН 2.3.2 1078 -01, требования ГОСТ Р 51705.1. Цели внедрения и сертификации систем качества ХАССП. Закон Российской Федерации от 07.02.1992 г. № 2300-1 в ред. от 25.11.2006 г. «О защите прав потребителей». Федеральный закон от 30.03.1999 г. №52-ФЗ в ред. от 30.12.2006 г. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ в ред. от 30.12.2006 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

4. Контроль качества пищевой продукции. Показатели качества. Виды показателей качества: единичные, относительные, определяющие, комплексные. Классификация

групповых показателей качества. Эргономические показатели: показатели безопасности, гигиенические, антропометрические, физиологические, психофизиологические, психологические. Эстетические показатели. Патентно-правовые показатели. Экономические показатели. Экологические показатели. Технологические показатели.

5. Факторы, влияющие на качество. Сбалансированность рецептуры, состав и параметры исходного сырья и упаковки. Процессы производства, технологическое оборудование. Квалификация персонала. Организация контроля производства и проведения испытаний и анализа продукции. Условия хранения, транспортирования и реализации.

6. Контроль как одно из средств обеспечения качества. Проведение измерений, экспертизы, испытаний. Оценка характеристик продукции, сравнение полученных результатов с установленными требованиями.

7. Методы и средства контроля качества. Система технологического и приемочного контроля. Требования к испытательной лаборатории. Компьютерные системы контроля качества. Квалиметрические методы определения показателей качества.

8. Принципы системы менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных фактов и управления рисками. Идентификация потенциального риска или рисков. Выявление критических контрольных точек в производстве. Установление и соблюдение предельных значений параметров. Разработка системы мониторинга. Разработка процедур внутренних проверок. Разработка корректирующих действий. Отрицательные результаты мониторинга. Документирование системы ХАССП.

9. Организация работ. Общие требования. Роль руководства организации. Политика в области безопасности. Этапы жизненного цикла продукции. Состав рабочей группы ХАССП, функции координатора, функции технического секретаря функции консультанта. Сфера применения программы ХАССП: технологическая цепочка обработки пищевых продуктов, общие классы опасных факторов.

10. Исходная информация для разработки системы. Информация о продукции, информация о производстве: блок-схемы производственных процессов (контрольные параметры технологического процесса), Типы данных, сопоставление технологической операции с блок –схемой, проверка информации.

11. Основные опасные факторы и предупреждающие действия. Виды опасностей, возможные опасные факторы. Санитарные правила и нормы, анализ риска. Допустимый уровень, приемлемый риск. Метод анализа рисков по диаграмме. Предупреждающие действия. Идентификация опасного фактора.

12. Критические контрольные точки. Анализ опасных факторов. Условия критической контрольной точки. Алгоритм определения критических контрольных точек. Метод «Древа принятия решений». Сокращение количества критических контрольных точек. Документирование результатов.

13. Критические переделы. Критерий идентификации. Критерий допустимого риска, допустимые переделы, «критические переделы». Образцы эталоны, рабочий лист ХАССП.

14. Система мониторинга. Плановый порядок наблюдений и измерений. Обнаружение нарушений. Реализация предупредительных или корректирующих воздействий. Периодичность процедур мониторинга.

15. Корректирующие действия. Корректирующие действия: проверка средств измерения, наладка оборудования, изоляция несоответствующей продукции, переработка несоответствующей продукции, утилизация несоответствующей продукции несоответствующей продукции.

16. Внутренние проверки. Установленная периодичность внутренних проверок. Программа проверки: анализ рекламаций, оценка процедур, проверка выполнения

предупреждающих действий. Анализ результатов мониторинга, оценка эффективности. Актуализация документов.

17. Документация. Составляющие документации: политика в области безопасности выпускаемой продукции, приказ о создании и составе группы ХАССП, информация о продукции, информация о производстве, отчеты группы, рабочие листы, процедуры мониторинга, процедуры проведения корректирующих действий, программа внутренней проверки, перечень регистрационно-учетной документации, кодирование документов системы.

18. Внедрение систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции. Построение блок-схемы производственного процесса. Сопоставление технологической операции и блок-схемы. Взаимосвязь принципов ХАССП и требований стандарта ИСО серии 9000. Стандарт ИСО 22000:2005 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов».

19. Анализ рисков по диаграмме. Требования к любым организациям в «продуктовой цепи», преемственность требований. Система обеспечения безопасности пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. СМК на основе требований ГОСТ Р ИСО 9001-2001.

20. Метод «Дерева принятия решений» для определения критических контрольных точек. Взаимосвязи между проблемой и ее причинами. Метод «почему-почему». Принцип строения.

21. Форма рабочего листа контроля качества и безопасности продукции. Проблемы при внедрении системы ХАССП. Алгоритм внедрения системы ХАССП на предприятии пищевой промышленности.

3.4. Практические задания

Задание 1 . Выберите и опишите любой процесс из спроектированной вами сети процессов. Описание процесса включает:

1. Полное наименование процесса (он должно быть кратким и по возможности выражен отглагольным существительным)

2. Код процесса

3. Определение (назначение) процесса (формулировка, раскрывающая сущность, основное содержание процесса)

4. Цель процесса (необходимый или желательный результат процесса)

5. Владелец процесса (лицо, ответственное за текущее планирование, ресурсное обеспечение, организацию, ведение и эффективность процесса)

6. Участники процесса (лица, принимающие участие в выполнении процесса)

7. Нормативные документы, регулирующие процесс (документация, содержащая показатели норм, в соответствии с которыми осуществляется процесс)

8. Документы или события, инициирующие процесс (документы, поступление которых или события, происхождение которых, служат началом процесса)

9. Документы или записи, порождаемые процессом (документы, оформленные в результате выполнения этапов процесса)

10. Входы процесса (материальные и информационные потоки, поступающие в процесс извне и подлежащие преобразованию)

11. Выходы процесса (результаты преобразования, добавляющие ценность)

12. Ресурсы (финансовые, технологические, материальные, трудовые и информационные, посредством которых осуществляется преобразование входов в выходы)

13. Процессы поставщиков (внутренние или внешние поставщики – источники входов рассматриваемого процесса)

14. Процессы потребителей (процессы внутреннего или внешнего происхождения, являющиеся пользователями результатов рассматриваемого процесса)

15. Механизмы обратной связи (методы выявления степени удовлетворенности потребителей)

16. Измеряемые параметры процесса (его характеристики, подлежащие измерению и контролю)

17. Показатели результативности процесса (отражающие степень соответствия фактических результатов процесса запланированным)
Результативность процесса определяется тем, достигается цель процесса или нет; показывает, насколько результаты процесса соответствуют нуждам и ожиданиям потребителей, т. е. насколько готовая продукция (услуга) соответствует проекту; достигается качеством продукта (услуги), пунктуальностью исполнения, временем исполнения заказа.

18. Показатели эффективности процесса (отражающие связь между достигнутым результатом и использованными ресурсами)

Эффективность процесса, в первую очередь, нужна предприятию для обеспечения необходимой прибыльности.

19. Порядок выполнения процесса, т.е. последовательность действий, описывается на основе его графического представления в виде блок-схемы или алгоритма.

Задание 2 На основании статистики дефектов составьте диаграмму Исикавы для производства вареной колбасы

Задание 3

Провести предварительную обработку экспериментальных данных (табл. 1), проведя вычисления выборочных характеристик эмпирического распределения, отсева грубых погрешностей и проверку гипотезы нормального распределения. Уровень значимости статистических критериев (α) принимается равным 0,05.

Варианты:

1. – массовая доля сухих веществ в фруктово-желейном мармеладе, %
2. - массовая доля сахара в печенье, %
3. – пористость хлеба дарницкого, %
4. - пористость батона нарезного, %
5. - массовая доля влаги в сахаре-песке, %
6. - массовая доля влаги батона нарезного, %

7. - массовая доля влаги в помадном корпусе, %
8. - показатель ИДК клейковины муки пшеничной хлебопекарной первого сорта, ед. прибора ИДК.
9. - содержание каротиноидов в макаронной муке первого сорта, мг/кг
10. - количество темных вкраплений (спексов) в макаронной муке первого сорта
11. – массовая доля протеина в макаронных изделиях, %
12. - массовая доля влаги в макаронных изделиях, %
13. – кислотность макаронных изделий, град
14. –масса булочки с повидлом, кг
15. - массовая доля жира в булочке молочной, %
16. –гигроскопичность детских бельевых изделий, %
17. –содержание аскорбиновой кислоты в кожуре апельсина, мг %
18. –массовая доля дубильных веществ в плодах папайи, %
19. –воздухопроницаемость детских бельевых материалов, $\text{дм}^3/\text{м}^2\text{-с}$
20. –объемная доля этилового спирта в сухом вермуте, % об

Таблица 1 – Исходные данные для расчета

Вариант	Результаты определений									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	83,10	75,31	76,02	75,73	76,10	75,30	75,42	76,09	76,10	75,61
2	25,26	25,31	25,32	25,29	25,34	25,30	25,35	25,27	22,22	25,25
3	56,31	56,42	56,63	56,57	56,41	56,35	66,01	56,39	56,52	56,38
4	73,21	73,40	73,72	73,08	72,91	66,05	73,22	73,31	73,06	73,10
5	0,20	0,21	0,22	0,24	0,22	0,20	0,21	0,23	0,61	0,21
6	42,21	42,20	42,43	42,35	42,10	42,08	42,31	42,22	42,39	46,99
7	86,81	86,20	86,44	86,60	86,40	80,21	86,25	86,33	86,11	86,31
8	64,01	64,10	64,21	64,55	64,41	64,33	70,41	64,18	64,14	64,29
9	4,55	4,51	4,52	4,54	4,55	4,53	4,56	4,55	4,57	5,38
10	144	143	145	169	144	146	145	144	146	143
11	10,46	10,48	10,45	10,44	10,48	10,51	10,42	9,03	10,47	10,50
12	11,38	11,35	11,36	11,38	11,41	11,36	13,00	11,39	11,40	11,37
13	2,40	2,41	2,38	2,41	2,42	2,39	2,38	2,99	2,41	2,42
14	0,100	0,101	0,099	0,100	0,098	0,102	0,101	0,100	0,099	0,118
15	5,55	5,48	5,51	5,60	5,45,	5,52	5,58	5,54	6,08	5,49
16	9,57	9,54	9,56	9,58	9,55	9,59	9,55	9,56	8,01	9,60
17	142,0	142,3	142,9	143,0	142,8	142,6	142,7	143,7	142,9	148,0
18	0,50	0,54	0,52	0,50	0,51	0,54	0,53	0,69	0,54	0,53
19	110,1	121,2	110,5	110,2	110,4	110,3	110,1	110,2	110,4	110,3
20	18,05	18,03	18,00	18,04	18,06	19,95	18,01	18,03	18,02	18,05

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

4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся П ВГАУ 1.1.05 – 2014

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

1.	Сроки проведения текущего контроля	<i>На практических занятиях</i>
2.	Место и время проведения текущего контроля	<i>В учебной аудитории в течение практических работ</i>
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	<i>в соответствии с ОПОП и рабочей программой</i>
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	<i>Василенко О.А.</i>
5.	Вид и форма заданий	<i>Собеседование</i>
6.	Время для выполнения заданий	<i>в течение работы</i>
7.	Возможность использования дополнительных материалов.	<i>Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами</i>
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	<i>Василенко О.А.</i>
9.	Методы оценки результатов	<i>Экспертный</i>
10.	Предъявление результатов	<i>Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение работы</i>
11.	Апелляция результатов	<i>В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в Воронежском ГАУ</i>