

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

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

Факультет технологии и товароведения

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой

 Дерканосова Н.М.

«10» июня 2019 г.

**Фонд оценочных средств
по дисциплине Б1.В.ДВ.08.02 «Менеджмент качества продукции животного проис-
хождения»**

Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения – прикладной бака-
лавриат

квалификация выпускника – бакалавр

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

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины	
		1	2
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	+	+
ПК-6	способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции		+

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)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК-1	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы стандартизации -порядок разработки, утверждения, внесения изменений и отмены стандартов организаций, в том числе технических условий <p>Уметь: самостоятельно определять структуру и содержание нормативных и технических документов в организации</p> <p>Иметь навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками работы с нормативной и технической документацией в области оценки риска здоровью и угрозе экологии 	1-2	Сформированы знания и понимание содержания понятий качества, управление качеством	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Задания из разделов 3.1, 3.2	Задания из разделов 3.1, 3.2	Задания из разделов 3.1, 3.2

	<p>человека;</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть методами контроля качества и безопасности продукции при ее хранении и переработке. 							
ПК-6	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - положения стандартов ИСО серии 22000, - особенности построения системы менеджмента безопасности на основе ХАССП, рабочие документы ХАССП <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ документации на соответствие требованиям стандартов; - применять статистические методы в контроле качества продуктов <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки нормативных и технических документов 	2	Сформированы знания и понимание процедуры и используемых методик для создания системы качества и безопасности	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Задания из разделов 3.1, 3.2	Задания из разделов 3.1, 3.2	Задания из разделов 3.1, 3.2

	на продукцию, технологии и процессы в организационно-алгоритмического представления действий							
--	--	--	--	--	--	--	--	--

2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6	7
ПК-1	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы стандартизации -порядок разработки, утверждения, внесения изменений и отмены стандартов организаций, в том числе технических условий <p>Уметь: самостоятельно определять структуру и содержание нормативных и технических документов в организации</p> <p>Иметь навыки и/или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - владеть навыками работы с нормативной и технической документацией в области оценки риска здоровью и угрозе экологии человека; - владеть методами контроля качества и безопасности продукции при ее хранении и переработке 	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	зачет	Задания из разделов 3.1, 3.3	Задания из разделов 3.1, 3.3	Задания из разделов 3.1, 3.3
ПК-6	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - положения стандартов ИСО серии 22000, -особенности построения системы менеджмента безопасности на основе ХАССП, рабочие документы ХАССП <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ документации на соответствие требованиям стандартов; - применять статистические методы в контроле качества продуктов <p>Иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки нормативных и технических до- 	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	зачет	Задания из разделов 3.1, 3.3	Задания из разделов 3.1, 3.3	Задания из разделов 3.1, 3.3

	кументов на продукцию, технологии и процессы в организации					
--	--	--	--	--	--	--

2.4 Критерии оценки на зачете

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«Зачтено»	Обучающийся показал достаточные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты
«Не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.5 Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«зачтено»	выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры, при этом при ответе допускаются отдельные погрешности в знаниях основного учебно-программного материала
«не зачтено»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

Оценка	Критерии
«Отлично»	Обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
«Хорошо»	Обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала
«Неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6 Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированной компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления.	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		Менее 55% баллов за задания теста.

2.7 Критерии оценки практических заданий

Оценка	Критерии
«Отлично»	Обучающийся демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.
«Хорошо»	Обучающийся демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме практической работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.
«Удовлетворительно»	Обучающийся затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, даёт неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.
«Неудовлетворительно»	Обучающийся даёт неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

2.8 Допуск к сдаче зачета

1. Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
2. Выполнение практических работ и самостоятельных заданий.
3. Активное участие в работе на занятиях

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. 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. Дайте определения следующим терминам (согласно ИСО 9001:2000): качество, система менеджмента качества, менеджмент качества.
2. Эволюция науки менеджмента качества. Основные этапы и их характеристика.
3. Основные принципы государственной политики по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья.
4. Каково документальное подтверждение надлежащего качества и безопасности пищевых продуктов, продовольственного сырья и сопутствующих материалов?
5. Каковы цели государственного регулирования качества продуктов и продовольственного сырья? Какими законодательными актами РФ нормируется деятельность государства в области регулирования качества и безопасности?
6. Принципы формирования группы качества на этапе подготовки к сертификации.
7. Назначение стандарта ИСО 9001:2008 «Системы менеджмента качества. Требования» Эволюция международных стандартов ИСО серии 9000.
8. Иерархия документации системы менеджмента качеством.
9. Системы менеджмента, построенные на основе принципов ХАССП.

10. Принципы ХАССП.
11. Классификация опасных факторов.
12. Структура документации системы менеджмента качества. Руководство по качеству.
13. Структура документации системы менеджмента качества. Документированные процедуры. Обязательные процедуры.
14. Структура документации системы менеджмента качества. Записи по качеству.
15. Политика и цели предприятия в области качества.
16. Характеристика этапов работы по созданию и внедрению системы менеджмента качества на предприятии.
17. Организационная структура проекта системы менеджмента качества.
18. Способы оценивания системы менеджмента качества. Аудит.
19. Способы оценивания системы менеджмента качества. Анализ со стороны руководства.
20. Способы оценивания системы менеджмента качества. Самооценка.
21. Роль высшего руководства предприятия в системе менеджмента качества.
22. Сертификация системы менеджмента качества.
23. Всеобщее управление качеством (Т^М).
24. Нормативно-правовые акты России и Таможенного союза по безопасности пищевых продуктов.
25. Технический регламент ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
26. Определение критических точек контроля производства
27. Понятие критических пределов КТК. Принципы установления критических пределов
28. Принципы установления процедур мониторинга критических точек контроля.
29. Изложите суть процедуры установления корректирующих действий при

выявлении

выхода за критические пределы

30. В чем заключается проведение процедуры по верификации?

3.2 Тестовые задания

Раздел 1 Менеджмента качества продукции

1. Назовите современное определение качества (по ИСО 9000-2000)?
 - А. Качество продукции – это соответствие требованиям стандартов или других нормативно- технических документов
 - Б. Под качеством продукции понимается совокупность характеристик объекта, относящихся к его способности удовлетворять обусловленные или предполагаемые потребности
 - В. Качество- степень соответствия присущих характеристик требованиям
2. Что такое «характеристика» качества ?
 - А. присущая характеристика продукции, процесса или системы , вытекающая из требования
 - Б. свойство продукции
 - В. свойство продукции или услуги, удовлетворяющее требованиям заинтересованных сторон
3. Управление, обеспечение и улучшение качества осуществляется с использованием всем известного «цикла Деминга». Назовите основные этапы данного цикла.
 - А. Планирование, реализация (выполнение), контроль (проверка), исправление
 - Б. Планирование, обеспечение, управление, улучшение
 - В. Обеспечение, управление, улучшение, мониторинг
4. Современные представления о качестве основаны на :
 - А) требованиях и пожеланиях потребителей
 - Б) принципах деятельности и производственных возможностях производителей
 - В) законодательных требованиях государства и международных стандартов
5. Ценность продукции для производителя- это :

- А) максимально возможная цена продукции
- Б) отсутствие препятствий для продажи продукции
- В) высокое качество продукции

6. Управление качеством согласно современным определениям включает в себя :

- А) менеджмент качества
- Б) то же, что и менеджмент качества
- В) Является частью менеджмента качества

7. Планирование качества – это :

- А). Определение производственных процессов и ресурсов для достижения качества продукции
- Б) определение характеристик качества нового изделия и процессов
- В) планирование производства бездефектной продукции для удовлетворения потребителей

8. Эволюция систем качества насчитывает :

- А) шесть фаз
- Б) пять фаз
- В) четыре фазы

9. «Звезды качества» не включают :

- А) систему мотивации
- Б) систему взаимоотношений с поставщиками
- В) систему взаимоотношений с инвесторами

10. Из российских систем управления качеством наибольшую известность получила система КС УКП. Расшифруйте данную аббревиатуру – это :

- А) Качественная система управлением и контролем продукции
- Б) Комплексная система управления качеством продукции
- В) Комплексная стандартизация уровня качества продукции

11. До какого времени управление качеством сводилось к контролю качества и относилось к инженерно-техническим задачам ?

- А. До 80-х годов
- Б. До 50-х годов
- В. До 30-х годов

12. Методология всеобщего управления качеством «TQM» — это :

- А) система обеспечения качества продукции, основанная на спирали качества
- Б) подход к руководству организацией, основанный на всеобщем документировании функций и процессов управления предприятия
- В) подход к руководству организацией, нацеленный на качество, основанный на участии всех его членов и направленный на достижение долговременного успеха путем удовлетворения потребителя и выгоды для всех членов организации и общества

13. Будущее TQM в « концепциях совершенства бизнеса». Данные концепции включают :

- А. самооценку; измерение характеристик бизнеса ; сбалансированную систему показателей; баланс интересов различных групп, заинтересованных в результатах деятельности; человеческий фактор; удовлетворенность персонала , ориентацию на общество
- Б. ориентацию на общество ; человеческий фактор; удовлетворенность персонала; требования потребителей; моральную ответственность; ориентацию на инвесторов
- В. возможности организации; конкурентоспособность организации; ориентация на общество; социальная ответственность; вовлеченность персонала

14. Кто из гуру качества является автором концепции «тотального управления качеством» (TQC)?

- А. Ф. Кросби
- Б. Дж Джуран
- В. А. Фейгенбаум

15. Большинство национальных премий качества, являющихся моделью конкурентоспособного предприятия , использует две группы критериев. Первая группа критериев включает результаты деятельности компании . Вторая группа критериев включает :

- А) возможности компании
- Б) управление финансами

- В) рентабельность инвестиций
- Г) стратегии

16. Система менеджмента качества по ИСО 9001-2000 опирается на 8 основных принципов. Назовите эти принципы.

А. Фокус на потребителей, лидерство руководителей, процессный подход, проверочный аудит; вовлеченность персонала; статистические методы; взаимовыгодные отношения с поставщиками, непрерывное улучшение

Б. Фокус на потребителя, интергративность, взаимосвязь и взаимодействие элементов управления, наличие политики и цели в области качества; человеческие ресурсы; процессный подход; взаимоотношения с поставщиками; предоставление объективных свидетельств качества

В. Ориентация на потребителей, лидерство руководителей, процессный подход, системный подход; вовлеченность персонала; принятие решений, основанных на фактах; взаимовыгодные отношения с поставщиками, непрерывное улучшение

17. Одним из международных стандартов, интегрированных в современные системы управления, являются требования стандартов OHSAS. Что даст организации применение данного стандарта?

А. даст возможность контролировать риски в отношении социальной ответственности перед обществом

Б. даст возможность контролировать риски в отношении промышленной безопасности и охраны труда

В. даст возможность контролировать риски в отношении профессионального здоровья и безопасности и улучшения своих характеристик

18. Что такое аудит (проверка) системы менеджмента качества?

А. Систематическая оценка качества продукции компании третьей стороной

Б. Деятельность, предпринимаемая для установления пригодности, результативности рассматриваемого объекта для достижения установленных требований

В. Систематический, независимый и документированный процесс получения свидетельств аудита и объективного их оценивания с целью установления степени выполнения согласованных критериев проверки

19. Важное значение для управления качеством имеет система измерений. Система управления измерениями – это:

А) организационная структура, несущая ответственность за определение и внедрение системы управления измерениями

Б) совокупность операций, необходимая для обеспечения соответствия измерительного оборудования требованиям отвечающим его назначению

В) совокупность взаимосвязанных или взаимодействующих элементов, необходимых для достижения метрологического подтверждения пригодности и постоянного управления измерениями

20. По закону РФ «О техническом регулировании» (от 27.12.2002) предусмотрена 2-х уровневая структура нормативно-правовых документов. Нижняя ступень – гармонизированные добровольные стандарты – национальные стандарты. А верхняя ступень – это:

А) государственные стандарты — ГОСТЫ

Б) международные стандарты

В) технические регламенты

21. По закону «О техническом регулировании» оценка соответствия — это прямое или косвенное определение соблюдения требований, предъявляемых к объекту;. Оценка соответствия может проводиться в следующих формах

А) государственного контроля (надзора), аккредитации, испытаний, регистрации, подтверждения соответствия, приемки и ввода в эксплуатацию законченного строительством объекта и в иных формах;

Б) госконтроля, аккредитации, подтверждения соответствия

В) надзора, подтверждение соответствия, аккредитация

22. По закону «О техническом регулировании» Знак соответствия – это:

А). Документ, которым изготовитель подтверждает, что продукция соответствует нормативно-технической документации

Б) документ, которым изготовитель на основе имеющихся у него собственных доказательств и (или) доказательств, полученных с участием третьей стороны, подтверждает наличие у него сертификата соответствия

В) обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту;

23. Одним из признанных в мире авторитетов в области качества является Ф. Кросби. Ему принадлежит знаменитый афоризм: «Качество – бесплатно». В чем его смысл?

А. Был предложен новый способ учета затрат на качество, включающий предупреждение появления несоответствий, а не выявление брака и устранение дефектов

Б. Повышение качества не требует больших затрат, так как повышение качества одновременно ведет к повышению производительности, снижению затрат

В. За повышенные требования к качеству продукции платит не производитель, а потребитель

24. В соответствии с требованиями стандарта ИСО – 9001-2000 предприятию необходимо разработать политику предприятия в области качества. Политика предприятия в области качества – это :

А) общие намерения и направления деятельности организации в области качества, официально сформулированные высшим руководством

Б) часть менеджмента качества, направленная на установление целей в области качества и определяющая необходимые процессы и соответствующие ресурсы

В) часть стратегии предприятия в области качества

25. План качества согласно словарю ИСО – это :

А) документ, определяющий какие процедуры и соответствующие ресурсы, кем, когда должны применяться к конкретному проекту, продукции, процессу или контракту

Б) документ, устанавливающий требования к продукции

В) деятельность, предпринимаемая для установления пригодности, адекватности, результативности рассматриваемого объекта для достижения установленных целей

26. Что такое «процесс» в системе менеджмента качества ?

А. Установленный способ осуществления деятельности

Б. Совокупность взаимосвязанных и взаимодействующих видов деятельности, преобразующих входы в выходы

В. Совокупность взаимосвязанных и взаимодействующих видов деятельности по управлению качеством продукции

27. Важнейшими характеристиками процессов является результативность. Результативность – это :

А. Повторяющаяся деятельность по увеличению способности выполнять требования

Б. Связь между достигнутым результатом и использованными ресурсами

В. Степень реализации запланированной деятельности и достижения запланированных результатов

28. Что такое «удовлетворенность потребителей» в определениях ИСО 9000 ?

А. Восприятие потребителями степени выполнения их требований

Б. Степень соответствия характеристик продукции ожидаемым потребностям

В. Степень соответствия присущих характеристик требованиям

29. Важное место в управлении качеством занимают статистические методы. Назовите 7 простых методов статистического контроля качества.

А. Диаграммы Исикавы, график Парето, матричные диаграммы, причинно-следственные диаграммы, контрольные карты, матрицы приоритетов

Б. График Парето, выборочный контроль, сплошной контроль качества, операционный контроль, диаграмма Исикавы

В. Контрольные листки, гистограммы, диаграмма Исикавы, анализ Парето, диаграмма разброса, стратификация данных, карты Шухарта

30. Промышленная логика TQM включает «систему MRP». Данная система

А. это система автоматизированного гибкого производства

Б. это система, опирающаяся на логистику, рассчитывает потребность в материалах

В. это система, рассчитывающая потребность в человеческих ресурсах и оборудовании

31. Качество продукции является одним из важнейших факторов реализации национальных интересов России в различных сферах. В частности, цель в экономической сфере звучит следующим образом : Подъем качества отечественной продукции для достижения ее конкурентоспособности как на внутреннем, так и на внешних рынках и ... (продолжить)

А... обеспечение задач, связанных с развитием платежеспособного спроса, структурной деформации экономики

- Б ... обеспечение на этой основе устойчивого развития экономики страны и интеграции ее в мировую экономику.
- В... наращивания производственного потенциала предприятий, внедрения систем менеджмента качества, увеличения экспортного потенциала
32. Качество - степень соответствия присущих характеристик требованиям. Что такое «требование» ?
- А. Потребность или ожидание, которое установлено, обычно предполагается или является обязательным
- Б. Потребность потребителя или других заинтересованных сторон, соответствие законодательным характеристикам
- В. Соответствие законодательным нормам, потребностям потребителей
33. Управление качеством тесно связано с концепциями общего менеджмента. С какой общей концепции начинался и общий менеджмент, и системы качества?
- А. С концепции Э. Деминга
- Б. С концепции Ф.У. Тейлора.
- В. С концепции В. Шухарта
34. Все системы качества имели в своей основе пять основных аспектов:
- А. Систему обеспечения качества, систему планирования качества, систему мониторинга качества, систему инженерного обеспечения качества, систему технологического обеспечения качества
- Б. Анализ требований потребителей, лидерство руководителей, разработка стандартов, контроль качества, приемочный контроль
- В. Документированную систему качества, систему взаимоотношений с поставщиками, систему взаимоотношений с потребителями, система мотивации, система обучения персонала
35. Ценность продукции для потребителя - это :
- А) низкая цена без учета качества продукции
- Б) высокое качество без учета цены продукции
- В) разумное сочетание цены и качества продукции
36. Менеджмент качества сегодня – TQM. TQM – это .. ?
- А. Всеобщий (тотальный) менеджмент качества
- Б. Всеобщий контроль качества
- В. Всеобщий производственный менеджмент
37. В нашей стране в 80-е годы распространенной системой качества была система «БИП». Расшифруйте название этой системы .
- А. безпроектное изменение процессов
- Б. бездефектное изготовление продукции
- В. бездефектное измерение продукции
38. До какого времени управление качеством сводилось к контролю качества и относилось к инженерно-техническим задачам ?
- А. До 80-х годов
- Б. До 50-х годов
- В. До 30-х годов
39. Одним из признанных в мире авторитетов в области качества является Ф. Кросби. Ему принадлежит знаменитый афоризм: «Качество – бесплатно». В чем его смысл?
- А. Был предложен новый способ учета затрат на качество, включающий предупреждение появления несоответствий, а не выявление брака и устранение дефектов
- Б. Повышение качества не требует больших затрат, так как повышение качества одновременно ведет к повышению производительности, снижению затрат
- В. За повышенные требования к качеству продукции платит не производитель, а потребитель
40. Что такое «ИСО» ?
- А. Международный стандарт качества
- Б. Международная организация по стандартизации
- В. Международная система качества

41. Что такое «удовлетворенность потребителей» в определениях ИСО 9000 ?
- А. Восприятие потребителями степени выполнения их требований
 - Б. Степень соответствия характеристик продукции ожидаемым потребностям
 - В. Степень соответствия присущих характеристик требованиям
42. Что означает правило «10-кратных затрат на качество» ?
- А. Затраты на качество могут возрасти на порядок при росте требований потребителей к качеству продукции
 - Б. Затраты на качество продукции при испытаниях на порядок выше затрат на входной контроль сырья и материалов
 - В. Затраты на исправление брака при переходе от одного этапа жизненного цикла продукции к последующему изменяются на порядок
43. Основным принципом современного менеджмента является «процессный подход». По классификации процессы делятся на :
- А. Основные, обеспечивающие, процессы менеджмента, процессы развития
 - Б. Макропроцессы, Бизнес-процессы, микропроцессы
 - В. Основные, управления ресурсами, процессы жизненного цикла
44. Кто из гуров качества является идеологом системы «Z – дефектов» ?
- А. Ф. Кросби
 - Б. Э. Деминг
 - В. К. Исикава
45. Дайте правильное определение «системы менеджмента качества» (по ИСО 9000-2000):
- А. Система менеджмента для руководства и управления организацией применительно к качеству
 - Б. Часть менеджмента качества, направленная на увеличение способности выполнить требования к качеству
 - В. Совокупность взаимосвязанных и взаимодействующих элементов по обеспечению и улучшению качества
46. В системе менеджмента качества важнейшими характеристиками процессов является эффективность. Эффективность – это :
- А. Повторяющаяся деятельность по увеличению способности выполнять требования
 - Б. Связь между достигнутым результатом и использованными ресурсами
 - В. Степень реализации запланированной деятельности и достижения запланированных результатов
47. Назовите основные группы показателей качества продукции ?
- А. Показатели назначения, надежности, регламентируемые, стандартизируемые, патентной чистоты и защиты, нормируемые
 - Б. Показатели назначения, надежности, технологичности, эргономические, эстетические, унификации и стандартизации, патентно-правовые, экономические
 - В. Показатели классификационные, регламентируемые, интегральные эксплуатационные, назначения, стандартизации
48. Назовите основные составляющие затрат на качество, принятые в системе управления затратами на качество.
- А. Затраты на превентивные действия, затраты на инспекцию, затраты на внутренний брак, затраты на внешний брак
 - Б. Постоянные и переменные затраты, затраты на входной контроль материалов, затраты на приемочный контроль готовой продукции, затраты на операционный контроль
 - В. Затраты на брак, затраты на исправление брака, общие и административные затраты
49. Стандарт ИСО 9001-2000 состоит из следующих основных разделов (макропроцессов)..
- А. Требования потребителей; , требования к системе менеджмента; ответственность руководства, непрерывное улучшение
 - Б. Ориентация на потребителя; изготовление продукции; управление ресурсами; улучшение
 - В. Ответственность руководства , требования к системе менеджмента ; менеджмент ресурсов, процессы жизненного цикла; измерения, анализ, улучшения.
50. В 1996 году была учреждена Российская премия качества. Модель оценки характеризуется 9-ю критериями. Назовите три наиболее значимых критерия.

А. Удовлетворенность потребителей, результаты работы организации, управление технологическими процессами и процессами выполнения работ

Б. Удовлетворенность потребителей, результаты работы организации, рациональное использование ресурсов

В. Удовлетворенность потребителей, рациональное использование ресурсов, использование потенциала работников

51. По закону « О техническом регулировании» декларация о соответствии – это :

А) документ, которым изготовитель (продавец) на основе имеющихся у него собственных доказательств и (или) доказательств, полученных с участием третьей стороны, удостоверяющий соответствие выпускаемой им в обращение продукции требованиям технических регламентов;

Б) документ, которым изготовитель на основе имеющихся у него собственных доказательств и (или) доказательств, полученных с участием третьей стороны, удостоверяющий соответствие выпускаемой им в обращение продукции требованиям нормативно- технической документации

В) документ, которым изготовитель подтверждает соответствие требованиям потребителя

52. По закону ФЗ « О техническом регулировании» подтверждение соответствия – документальное удостоверение соответствия (в виде декларации о соответствии или сертификата соответствия) продукции или иных объектов, процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг

А) требованиям ГОСТОВ, ТУ

Б) требованиям технических регламентов, положениям стандартов, или условиям гражданско-правовых договоров;

В) требованиям технических регламентов, ГОСТОВ, добровольных стандартов

53. В настоящее время ряд предприятий и организаций внедрили интегрированные системы менеджмента (ИСМ). Дайте определение ИСМ :

А. это системы , включающие систему управления персоналом, окружающей средой, стратегией организации, политикой и целями в области качества

Б. это система менеджмента, отвечающая требованиям международных и российских стандартов качества

В. часть системы общего менеджмента организации, отвечающая требованиям двух и более международных стандартов на основе систем менеджмента качества и функционирующая как единое целое.

54. Важным объектом стандартизации становится социальная ответственность. Под «социальной ответственностью» понимается :

А. определение положительного имиджа организации как ориентированной на цели общества

Б. определение и реализация социального поведения с целью укрепления законности деятельности внутри предприятия и вне его

В. определение и реализация социального поведения с целью положительного имиджа как организации , заботящейся об окружающей среде

55. Одним из международных стандартов, интегрированных в современные системы управления, являются требования стандартов OHSAS 18001. Какие требования устанавливает данный стандарт ?

А. требования к системе менеджмента профессионального здоровья и безопасности

Б. требования к системе контроля окружающей среды и рабочего места

В. требования к системе менеджмента промышленной безопасности и окружающей среды

56. Одним из международных стандартов, интегрированных в современные системы управления, являются требования стандартов ИСО 14001. Какие критерии установлены в данном стандарте?

А. не навредить окружающей среде, соответствовать предельно-допустимым концентрациям вредных веществ

Б. не навредить окружающей среде, уменьшить отрицательное воздействие на настоящее и будущее поколение людей, обеспечить рациональное использование природных ресурсов

В. учет требований регламентирующих национальных и международных органов

57. Согласно современным определениям менеджмент качества состоит из .. (продолжите) :

А. планирования качества, управления качеством , обеспечения качества, улучшения качества

Б. планирования качества, организации работ, мотивации , обучения

В. планирование, организация работ, мотивация персонала , контроль

58. В современных системах качества большая роль отводится персоналу, его компетентности. «Компетентность»– это -.....

- А. выраженная способность применять свои знания и умения.
- Б профессиональная пригодность и стаж работы по специальности
- В. совокупность знаний, умений и навыков

59. Промышленная логика TQM включает систему « JIT » (« джаст инд тайм»). Эта система относится к :

- А. вытягивающей системе (pull system)
- Б. выталкивающей системе (push system)
- В. Системе автоматической остановки (jidohka)

60. Система менеджмента качества является документированной системой. Назовите основные документы СМК.

А. Миссия организации; Стратегия и цели организации; Руководство по качеству, Бизнес- процессы; Положения о подразделениях, должностные инструкции

Б Стратегия и цели организации; Руководство по качеству; Положения о подразделениях; должностные инструкции

В. Политика и цели в области качества; Руководство по качеству; документированные процедуры; документы, необходимые для планирования и управления организацией; записи.

Раздел 2 Менеджмента безопасности продукции

1. Главным образом система ХАССП используются:

- А) Потребителями пищевой продукции
- +В) Компаниями-производителями пищевой продукции
- С) Поставщиками пищевой продукции
- Д) Компаниями-заказчиками пищевой продукции
- Е) 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:

- А) Стационарные
- В) Максимальные
- С) 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

+D) 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
- +D) 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

+D) 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

+D) 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
- +D) 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.

- +A) 4
- B) 2
- C) 7
- D) 6
- E) 1

16. К методам ХАССП не относится:

- A) Подробный анализ факторов риска и возможных опасностей;
- +B) Определение потенциальных дефектов пищевой продукции по отношению к технологическим или производственным факторам, т. е. КТК;
- C) Превентивный (предупреждающий) контроль, а не реагирующий (последующий);
- D) Ответственность и документальная отчетность.
- E) Определение критических точек контроля (КТК)

17. Подробный анализ факторов риска и возможных опасностей системы ХАССП является:

- A) Методом системы ХАССП
- B) Функцией системы ХАССП
- C) Принципом системы ХАССП
- D) Целью системы ХАССП
- +E) Основным назначением системы ХАССП

17. Важным и безусловным достоинством системы ХАССП является:

- +A) Свойство не выявлять, а именно предвидеть и предупреждать ошибки при помощи поэтапного контроля на протяжении всей цепочки производства пищевых продуктов.
- B) Ответственность и документальная отчетность.
- C) Определение потенциальных дефектов пищевой продукции по отношению к технологическим или производственным факторам.
- D) Подробный анализ факторов риска и возможных опасностей;
- E) Все ответы верны

18. Первоначально система ХАССП использовалась для контроля качества и безопасности продуктов питания:

- A) в химической индустрии
- B) в космической индустрии
- C) в металлургической индустрии
- D) в пищевой промышленной
- E) в легкой промышленности

19. Система ХАССП была разработана:

- A) 2000 годы
- B) Около 50 лет назад
- C) Около 40 лет назад
- D) 80-е гг 20 века
- +E) 90-е гг 21 века

20. Преимуществом внедрения на предприятиях системы ХАССП является:

- +A) Обеспечение защиты своей пищевой продукции или торговой марки (бренда) при продвижении товара на рынке
- B) Обеспечение безопасности и сохранение здоровья работников в процессе трудовой деятельности
- C) Обеспечение пожарной безопасности
- D) Сохранение имущества организации
- E) Соответствие законодательным требованиям в области охраны труда, промышленной безопасности и санитарным нормам

21. Признание компании-производителя всеми организациями, входящими в общемировую систему поставки пищевой продукции непосредственно от изготовителя до конечной точки – потребителя является:

- A) Принципом
- B) Функцией
- +C) Целью
- D) Преимуществом
- E) Методом

23. Основным преимуществом прохождения процедуры сертификации системы ХАССП является:
- А) Признание компании-производителя всеми организациями, входящими в общемировую систему поставки пищевой продукции непосредственно от изготовителя до конечной точки – потребителя
 - В) Открывается возможность регулярного обмена сведениями о различных факторах риска между партнерами
 - С) Понижение затрат после реализации определенных процессов на верификацию и высокий уровень планирования, а также усовершенствование документации и полноценное обеспечение связи с поставщиками, заказчиками и всеми другими сторонами, связанными так или иначе с пищевой безопасностью.
 - +D) Верны ответы А и С
 - Е) Все ответы верны
24. Система ХАССП будет очень полезна предприятиям, стремящимся к:
- А) Унификации программных изделий для взаимного обмена программами и применения ранее разработанных программ в новых разработках
 - +В) Интеграции в общепринятую систему управления безопасностью продуктов питания и общемировую систему менеджмента качества
 - С) Снижению трудоемкости и повышению эффективности разработки, сопровождения, изготовления и эксплуатации программных изделий
 - Д) Автоматизации изготовления и хранения программной документации
 - Е) Построению элементов коммуникаций предприятия для выполнения задач охраны труда и техники безопасности
25. Система ХАССП используется в таких странах мира, как:
- А) Япония
 - В) США
 - С) Канада
 - Д) Новая Зеландия
 - +Е) Все ответы верны
26. На каком уровне требуется внедрения систем ХАССП:
- +А) Законодательный
 - В) Исполнительном
 - С) Межгосударственном
 - Д) Региональном
 - Е) Международном
27. Первоначально система ХАССП использовалась для контроля качества и безопасности продуктов питания:
- А) Врачей
 - +В) Строителей
 - С) Астронавтов
 - Д) Научных деятелей
 - Е) Геологов
28. В каком году академия наук США предложила использовать систему ХАССП всем компаниям, занятым в сфере производства пищевых продуктов?
- А) в середине 50-х годов XX века
 - В) в середине 70-х годов XX века
 - +С) в начале 90-х годов XX века
 - Д) в середине 80-х годов XX века
 - Е) в конце 50-х годов XX века
29. Предложенные принципы системы ХАССП были одобрены международными организациями:
- А) ИСО
 - В) ЕС и ООН
 - С) МЭК
 - Д) ООН
 - +Е) ИСО и МЭК
30. Девизом какой системы является тезис «from farm to fork» (от фермы до столовой вилки)?
- +А) ХАССП
 - В) ЕСТД

- С) ЕСКД
- Д) Система SA 8000
- Е) ЕСТПП

31. Объектами системы ХАССП также является:

- +А) Этапы производства и реализации продуктов питания
- В) Производство кормов для животноводческих комплексов производство кормов для животноводческих комплексов
- С) Первичная переработка сырья
- Д) Изготовление пищевых продуктов
- Е) Производство биологических и химических добавок

32. На каком стандарте базируется система менеджмента профессиональной безопасности и здоровья?

- А) СТ РК OHSAS 18001-2008
- В) СТ РК 5.0
- +С) ИСО 9001
- Д) МС ИСО 9001
- Е) СТ РК SA 8000

3.3 Практические задания

Задание 1. Анализ спроса на продукцию.

2. Составить вопросник (анкету) для анализа потребителей по цене и сортности колбасных изделий.

Задание 2 Провести комплексную оценку конкурентоспособности двух образцов шоколадных изделий, реализуемых на рынке г. Воронежа. Оценка конкурентоспособности провести по показателям, определяющим потребительский выбор товара. Для количественной оценки каждого показателя используется 5-ти балльная система. В качестве базы сравнения использовать идеальный образец товара, имеющего по каждому сравниваемому показателю максимальное количество баллов.

Задание 3. Рассмотрите два треугольника, которыми условно можно охарактеризовать количественный и качественный показатель потребностей человека. Какой из нижеприведённых треугольников характеризует человека творческого, увлечённого своей работой, с минимальным, но достаточным, уровнем удовлетворения первичных потребностей, постоянного новатора и исследователя. Какой подходит для человека, желающего иметь хороший дом, удобный автомобиль, хорошую работу и т.п.

Добавьте в описание этих людей свои наблюдения и рассуждения: опишите потребности (товары, которые удовлетворяют данные потребности), возникающие на каждом уровне, согласно иерархии потребностей А. Маслоу.



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

4.1 Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся П ВГАУ 1.1.01 – 2017

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

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