

**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.

«08» февраля 2018 г.

**Фонд оценочных средств
по дисциплине Б1.В.06 Системы менеджмента качества и безопасности**

Для направления 19.04.05 ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНЫЕ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Направленность «Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов
функционального и специализированного назначения» - академическая магистратура

квалификация (степень) выпускника - магистр

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

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины	
		1	2
ОПК-2	готовностью руководить коллективом в сфере своей профессиональной деятельности, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	+	+
ОПК-4	способностью устанавливать требования к документообороту предприятия		+
ПК-17	способностью формулировать задачи для новых исследовательских проектов, проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований и оценивать полученные результаты, способностью к подготовке данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, к участию во внедрении результатов исследований и разработок	+	+

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 4-х балльной шкале	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично

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
ОПК-2	<p>знать: особенности построения СМК в области производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;</p> <p>уметь: документировать процессы СМК и осуществлять их декомпозицию;</p> <p>иметь навыки и / или опыт деятельности проведения групповых работ методом экспертных оценок приоритетов.</p>	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
ОПК-4	<p>знать: положения стандартов ИСО серии 22000, особенности построения системы менеджмента безопасности на осно-</p>	2	Сформированы знания и понимание процедуры и используемых методик для создания системы качества и безопасно-	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>ве ХАССП, рабочие документы ХАССП;</p> <p>уметь: проводить анализ документации на соответствие требованиям стандартов, в том числе в области высокотехнологичных производств пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;</p> <p>иметь навыки и / или опыт деятельности</p> <p>разработки проектов стандартов организаций и инструкций СМК в области высокотехнологичных производств пищевых продуктов функционального и специализированного назначения с использованием алгоритмического представления действий.</p>		сти					
--	---	--	-----	--	--	--	--	--

ПК-17	<p>знать: структуру и положения стандартов ИСО серии 9000, принципы менеджмента безопасности, структуру и положения стандартов ИСО серии 22000;</p> <p>уметь: проводить анализ документации на соответствие требованиям стандартов, строить контуры регулирования в управлении качеством процессов и использовать цикл PDCA;</p> <p>иметь навыки и /или деятельности разработки проектов стандартов организаций и инструкций СМК в области высокотехнологичных производств пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.</p>	1	Сформированные и систематические знания основных достижений науки в области основных принципов менеджмента 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
-------	---	---	--	--	----------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------

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
ОПК-2	<p>знать: особенности построения СМК в области производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;</p> <p>уметь: документировать процессы СМК и осуществлять их декомпозицию;</p> <p>иметь навыки и / или опыт деятельности проведения групповых работ методом экспертных оценок приоритетов.</p>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Экзамен	Задания из разделов 3.1, 3.3	Задания из разделов 3.1, 3.3	Задания из разделов 3.1, 3.3
ОПК-4	<p>знать: положения стандартов ИСО серии 22000, особенности построения системы менеджмента безопасности на основе ХАССП, рабочие документы ХАССП;</p> <p>уметь: проводить анализ документации на соответствие требованиям стандартов, в том числе в области высокотехнологичных производств пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;</p> <p>иметь навыки и / или опыт деятельности разработки проектов стандартов организаций и инструкций СМК в области высокотехнологичных производств пищевых продуктов функционального и специализированного назначения с использованием алгоритмиче-</p>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Экзамен	Задания из разделов 3.1, 3.3	Задания из разделов 3.1, 3.3	Задания из разделов 3.1, 3.3

	ского представления действий.					
ПК-17	<p>знать: структуру и положения стандартов ИСО серии 9000, принципы менеджмента безопасности, структуру и положения стандартов ИСО серии 22000;</p> <p>уметь: проводить анализ документации на соответствие требованиям стандартов, строить контуры регулирования в управлении качеством процессов и использовать цикл PDCA;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности разработки проектов стандартов организаций и инструкций СМК в области высокотехнологичных производств пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.</p>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Экзамен	Задания из разделов 3.1, 3.3	Задания из разделов 3.1, 3.3	Задания из разделов 3.1, 3.3

2.4 Критерии оценки на экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«Отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, способен обобщать и критически оценивать результаты исследований, полученные отечественными и зарубежными исследователями, способен проводить самостоятельные исследования в соответствии с разработанной программой, показал умение самостоятельно решать конкретные задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы
«Хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, способен обобщать и критически оценивать результаты исследований, полученные отечественными и зарубежными исследователями, способен проводить самостоятельные исследования в соответствии с разработанной программой, умение самостоятельно решать конкретные задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты.
«Удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой.
«Неудовлетворительно»	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
«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	Обучающийся плохо воспроизводит термины, основные понятия.	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.

2.9 Допуск к сдаче экзамена

1. Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
2. Выполнение домашних заданий.
3. Активное участие в работе на практических 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 экзамену

- 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 Десять 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

Раздел 1 Система менеджмента качества

- 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
- Организации, представляющие интересы крупных регионов и континентов в глобальном процессе стандартизации, сертификации и метрологии, называются ...
- международными
 - + региональными

европейскими
азиатскими

Метрическая система в России появилась в _____ веке.

XIX
+ VII
V
X

В соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 20 мая 2004 года преемником _____ является Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии.

+Госстандарта
Международного бюро мер и весов
Министерства труда
Консультативного комитета по вопросам электробезопасности

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

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

+ качества
анализа
измерений
испытаний

В соответствии со стандартом ИСО 9001 жизненный цикл продукции включает:

+13 этапов
12 этапов
10 этапов
11 этапов

Первое определение качества было дано

В. Шухартом
Гегелем
+Э. Демингом
Аристотелем

Аббревиатура TQM расшифровывается как
всеобщий менеджмент качества
+непрерывное совершенствование качества
непрерывное управление качеством
всеобщий контроль качества

Часть менеджмента качества направленная на увеличение способности выполнить требования к качеству

менеджмент
система менеджмента
+управление качеством
улучшение качества

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

обеспечение качества
+управление качеством
улучшение качества

гарантия качества

Цели TQM (укажите не менее двух вариантов ответа)

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

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

качеством
процессами
услугами
персоналом

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

планирование продукта
проектирование процесса
проектирование услуги
проектирование производства

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

обязательный характер
рекомендательный характер
добровольный характер
региональный характер

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

ИСО 9001 определяет...

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

Основу стандартов СМК образуют...

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

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

2008
2001
2005
2006

Качество это-...

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

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

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

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

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

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

поставщик
потребитель
грабитель
субподрядчик

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

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

предупреждающее действие
корректирующее действие
утилизация
упаковка

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

верификация
валидация
квалификация
симплификация

Процесс подтверждения соответствия требованиям называется -...

стандартизация
сертификация
регистрация
квалификация

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

рабочие и должностные инструкции
положения и основные стандарты
руководство по качеству
руководящие документы

Международная организация по стандартизации требует пересмотра всех стандартов каждые:

3 года
10 лет
5 лет
4 года

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

+внутренний
+внешний
прямой
кривой

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

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

Стадии проведения аудита: (укажите не менее двух вариантов ответа)

- разработка корректирующих действий
- +проведение аудита
- +разработка плана аудита
- выдача сертификата соответствия

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

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

План аудиторской проверки не должен включать

- объект проверки
- сроки проведения проверки
- счет за оказанные услуги
- критерии проверки

Аудитор не несет ответственность за...

- предоставляемую ему сотрудниками подразделений информацию
- объективность собранных данных
- сохранность документации относящейся к аудиту

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

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

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

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

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

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

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:

- 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
- +Д) 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:

- A) 6
- B) 7
- C) 8
- +D) 9
- E) 5

6. Что содержит первый принцип системы ХАССП:

A) 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

B) 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

C) 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

D) 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

+E) 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:

A) 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

B) 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

C) 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

+D) 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

E) 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.

- A) 1
- B) 2
- C) 3
- +D) 4
- E) 5

9. Что содержит 4 принцип системы ХАССП?

A) 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 выработываются 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 выработываются 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. Подробный анализ факторов риска и возможных опасностей системы ХАССП является:

- А) Методом системы ХАССП
- В) Функцией системы ХАССП
- С) Принципом системы ХАССП
- Д) Целью системы ХАССП
- +Е) Основным назначением системы ХАССП

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.
- Д) Подробный анализ факторов риска и возможных опасностей;
- Е) Все ответы верны

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

- А) в химической индустрии
- В) в космической индустрии
- С) в металлургической индустрии
- Д) в пищевой промышленной
- Е) в легкой промышленности

19. Система ХАССП была разработана:

- А) 2000 годы
- В) Около 50 лет назад
- С) Около 40 лет назад
- Д) 80-е гг 20 века
- +Е) 90-е гг 21 века

20. Преимуществом внедрения на предприятиях системы ХАССП является:

- +А) Обеспечение защиты своей пищевой продукции или торговой марки (бренда) при продвижении товара на рынке
- В) Обеспечение безопасности и сохранение здоровья работников в процессе трудовой деятельности
- С) Обеспечение пожарной безопасности
- Д) Сохранение имущества организации

Е) 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:

- А) Принципом
- В) Функцией
- +С) Целью
- Д) Преимуществом
- Е) 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

Задача 1. Выделите основные требования потребителей к процессу приобретения книг в книжном магазине; к аудитории, в которой проходят аудиторные занятия; к работе учебного отдела университета. Каким образом должен быть использован метод QFD для совершенствования этих процессов? Определите систему «как» (т.е. комплекс технических параметров) и постройте матрицу взаимосвязи потребительских требований и технических характеристик для каждого параметра.

Задача 2. Определите уровень качества кондитерского изделия (торта) по следующим данным:

- Р₁ – вкус и аромат;
- Р₂ – структура и консистенция;
- Р₃ – внешний вид;
- Р₄ – форма.

Базовый показатель $Q_6 = 40$. Коэффициенты весомости: $m_1 = 4$; $m_2 = 3$; $m_3 = 2$; $m_4 = 1$.

Эксперты	Значение показателей			
	Р ₁	Р ₂	Р ₃	Р ₄
Иванов	5	4	5	4
Петрова	5	5	5	4
Сидоров	5	4	4	3
Васина	4	3	3	3
Мешкова	4	3	3	3

Какой метод определения значений показателей качества вы использовали? Перечислите достоинства и недостатки этого метода.

Задача 3. Машиностроительное предприятие получает необходимые ему комплектующие от двух поставщиков. Наиболее распространены следующие виды дефектов по данным деталям: поверхностные царапины; трещины; неправильная форма. Службой технического контроля предприятия установлены штрафные баллы за каждый вид дефекта: поверхностные царапины – 2; трещины – 10; неправильная форма – 5.

За прошедший месяц каждым поставщиком было осуществлено по три поставки. Объем поставки у поставщиков А и Б включал 2000 единиц деталей. Фактически у каждого поставщика при первой и второй поставках проверялась каждая вторая деталь (1000 единиц в каждой партии), в третьей поставке – каждая пятая деталь (400 единиц в каждой партии). Число выявленных дефектов представлено в таблице.

№ поставки	Вид дефекта					
	Царапины		Трещины		Неправильная форма	
	Поставщик А	Поставщик Б	Поставщик А	Поставщик Б	Поставщик А	Поставщик Б
1	500	610	48	68	3	6
2	437	700	28	100	5	15
3	100	105	15	45	2	3

Оцените поставщиков по качеству поставляемых ими деталей за прошедший месяц.

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 и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя, проводящего процедуру контроля	Калашников С.В.
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	Калашников С.В.
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, регулируемыми образовательный процесс в Воронежском ГАУ