

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета технологии  
и товароведения

Высоцкая Е.А.



« 22 » июня 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**  
**Б1.О.10 Системы менеджмента качества и безопасности**

Направление подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых  
продуктов  
функционального и специализированного назначения

Направленность (профиль) «Менеджмент качества и безопасности пищевых  
продуктов функционального и специализированного назначения»

Квалификация выпускника магистр

Факультет технологии и товароведения

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

Разработчик рабочей программы:  
доцент кафедры товароведения и экспертизы товаров,  
заместитель руководителя органа по сертификации, руководитель группы сертификации  
непродовольственных товаров «Воронежского Центра Сертификации и Мониторинга»  
Калашников Сергей Владимирович

Воронеж – 2021 г.

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (уровень магистратуры), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 августа 2020 г. № 946 и зарегистрированным в Минюсте России 27 августа 2020 г., № 59504.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров (протокол № 11 от 15 июня 2021 г.).

Заведующий кафедрой  \_\_\_\_\_ Дерканосова Н.М.

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета технологии и товароведения (протокол № 10 от 22 июня 2021 г.).

Председатель методической комиссии  \_\_\_\_\_ А.А. Колобаева

**Рецензент** – заместитель директора по научной и инновационной деятельности ООО «Фиш Поинт», доктор технических наук, профессор **Дворянинова О. П.**

# 1. Общая характеристика дисциплины

## 1.1. Цель дисциплины

Формирование знаний, умений и навыков систем менеджмента качества (СМК) и безопасности организаций на основе положений национальных и международных стандартов ИСО серии 9000, 22000 а также стратегии всеобщего управления качеством, развиваемой в международной и отечественной практике, в том числе в области высокотехнологичных производств пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

## 1.2. Задачи дисциплины

Формирование знаний принципов менеджмента качества; структуры и положения стандартов ИСО серии 9000, 22000; особенностей построения СМК на предприятиях различных форматов в области производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; формирование умений и навыков документировать процессы СМК в области производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; проводить анализ документации на соответствие требованиям стандартов; использовать цикл PDCA (планируй, действуй, контролируй, корректируй в области производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения).

## 1.3. Предмет дисциплины

Управление качеством деятельности предприятия, которая рассматривается как система взаимосвязанных процессов.

## 1.4. Место дисциплины в образовательной программе

Дисциплина относится к обязательной части Блока Дисциплины.

## 1.5. Взаимосвязь с другими дисциплинами

Дисциплина имеет связи со следующими дисциплинами обязательной части: Научные и технологические основы конструирования пищевых продуктов различного целевого назначения; с дисциплинами в части, формируемой участниками образовательных отношений: Экспертиза качества пищевых продуктов функционального и специализированного назначения, Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и пищевых продуктов.

# 2. Планируемые результаты обучения

Компетенции		Индикатор достижения компетенции	
код	название	код	содержание
ОПК-3	Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений	З1	Особенности построения СМК в области производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; положения стандартов ИСО серии 22000, GMP особенности построения системы менеджмента безопасности на основе ХАССП, рабочие документы ХАССП
		У1	Проводить анализ документации на соответствие требованиям стандартов, в том числе в области высокотехнологичных производств пищевых продуктов функционального и специализированного назначения
		Н1	Разработки проектов стандартов организаций и инструкций СМК в области высокотехнологичных производств пищевых продуктов функционального и специализированного назначения с использованием алгоритмического представления действий

### 3. Объём дисциплины и виды работ

#### 3.1. Очная форма обучения

Показатели	Семестр	Всего
	1	
Общая трудоёмкость, з.е./ч	5 / 180	5 / 180
Общая контактная работа, ч	114,75	114,75
Общая самостоятельная работа, ч	65,25	65,25
Контактная работа при проведении учебных занятий, в т.ч. (ч)	114,00	114,00
лекции	44	44,00
практические-всего	70	70,00
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий, ч	47,50	47,50
Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)	0,75	0,75
групповые консультации	0,50	0,50
экзамен	0,25	0,25
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (ч)	17,75	17,75
подготовка к экзамену	17,75	17,75
Форма промежуточной аттестации	экзамен	экзамен

#### 3.2. Заочная форма обучения

Показатели	Курс	Всего
	1	
Общая трудоёмкость, з.е./ч	5 / 180	5 / 180
Общая контактная работа, ч	20,75	20,75
Общая самостоятельная работа, ч	159,25	159,25
Контактная работа при проведении учебных занятий, в т.ч. (ч)	20,00	20,00
лекции	6	6,00
практические-всего	14	14,00
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий, ч	141,50	141,50
Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)	0,75	0,75
групповые консультации	0,50	0,50
экзамен	0,25	0,25
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (ч)	17,75	17,75
подготовка к экзамену	17,75	17,75
Форма промежуточной аттестации	экзамен	экзамен

## **4. Содержание дисциплины**

### **4.1. Содержание дисциплины в разрезе разделов и подразделов**

#### **Раздел 1. Система менеджмента качества**

1.1 Краткий исторический экскурс и наши дни. Международная организация по стандартизации (ISO). Версии стандартов 1987, 1994 и 2000 годов. Положения проекта версии 2000-2009 гг. Динамика внедрения систем менеджмента качества в мире.

1.2 Качество, экономика и жизнь.

Качество жизни, качество человека, качество среды, качество производства, товаров, услуг, качество образования, информации и т.д.

1.3 Этапы жизненного цикла создания продукции (услуги) от маркетинга до утилизации. Особенности процессов жизненного цикла пищевой продукции функционального и специализированного назначения

1.4 Основные принципы менеджмента качества. Ориентация на потребителя, лидерство руководителя, вовлечение работников, процессный подход, системный подход к менеджменту организации, постоянное улучшение, принятие решений, основанных на фактах, взаимовыгодные отношения с поставщиками. Особенности реализации принципов применительно к функциональной и специализированной пищевой продукции

1.5 Процессный подход. Модель системы менеджмента качества, основанная на процессном подходе. Сеть и взаимодействия процессов. Цикл PDCA – (планирование, действия, оценивание, коррекция) – главный инструмент управления. Особенности процессного подхода применительно к пищевой продукции функционального и специализированного назначения

1.6 Системы менеджмента качества по стандартам ИСО серии 9000. Применение стандартов в отношении организаций в сфере производства и обращения пищевой продукции функционального и специализированного назначения

1.7 Основные положения и терминология (ГОСТ Р ИСО 9000). Правила пользования словарем. Взаимосвязь терминов. Комплекс стандартов ИСО серии 9000. Их назначение.

1.8 Документация СМК. Обязательная внутренняя (Цели, политика, руководство по качеству, шесть требуемых стандартом документированных процедур. Документация, определяемая организацией, необходимая для управления (внутренняя и внешняя). Особенности документации организаций в сфере производства и обращения пищевой продукции функционального и специализированного назначения

1.9 Ответственность руководства. Обязательства. Политика. Планирование. Распределение ответственностей. Анализ функционирования СМК руководством. Особенности реализации в организациях в области производства и обращения пищевой продукции функционального и специализированного назначения

1.10 Управление ресурсами. Обеспечение, поддержание и развитие основных ресурсов: компетентности персонала, инфраструктуры (помещения, оборудование и другие средства труда), производственной среды (условия для персонала), банков данных и другой информации и т.д. Особенности управления ресурсами в организации в области производства и обращения пищевой продукции функционального и специализированного назначения

1.11 Процессы жизненного цикла продукции.

Планирование процессов. Программы (планы) обеспечения качества. Процессы, связанные с потребителями. Анализ требований и взаимоотношения с потребителями. Проектирование и разработка. Входные и выходные данные. Верификация и валидация проекта и разработки. Закупки (материальное и другое обеспечение этапов жизненного цикла продукции). Выбор поставщиков. Требования к закупкам. Верификация закупленной продукции. Производство и обслуживание. Управляемые условия. Валидация специальных процессов. Собственность потребителей. Сохранение качества продукции при внутренних и внешних перемещениях, хранении.

Метрологическое обеспечение процессов жизненного цикла продукции (Управление устройствами для мониторинга и измерений). Методики выполнения измерений, контроля и испытаний. Требования к состоянию и условиям применения измерительного оборудования. Поверка и калибровка средств измерений, аттестация испытательного оборудования, проверка средств контроля. Место в менеджменте качества и безопасности пищевой продукции функционального и специализированного назначения

#### 1.12 Оценивание (измерение), анализ и улучшение.

Мониторинг и оценивание (измерение). Удовлетворенность потребителей. Внутренние аудиты. Мониторинг процессов. Мониторинг и измерение характеристик продукции. Управление несоответствующей продукцией. Несоответствующие процессы. Анализ данных мониторинга. Использование результатов анализа для принятия решений. Корректирующие и предупреждающие действия. Поиск и устранение причин. Плановые предупредительные мероприятия. Особенности реализации в области производства и обращения функциональной и специализированной продукции

#### 1.13 Методы и инструменты управления качеством.

Вопросы сертификации, декларирования, государственной регистрации продукции, в том числе функционального и специализированного назначения. Опыт внедрения и сертификации системы менеджмента качества на предприятиях Воронежской области. Методы оценки эффективности совершенствования СМК. Способы совершенствования (улучшения) СМК. Понятие эффективности СМК. Оценка эффективности. Практический подход к оценке эффективности совершенствования (улучшений) СМК. Наиболее распространенные методы оценки эффективности СМК. Опыт функционирования СМК на предприятиях производства и обращения функциональных и специализированных продуктов питания

### Раздел 2. Система менеджмента безопасности

2.1 Роль систем менеджмента безопасности в обеспечении гигиенических показателей безопасности товаров на потребительском рынке. Принципы ХАССП. Методики анализа производства и принятия решений о критических контрольных точках. Рабочие документы ХАССП. Опыт внедрения и сертификации системы менеджмента безопасности на предприятиях Воронежской области. Место ХАССП в подтверждении соответствия продукции в рамках Таможенного Союза и ЕврАзЭС. Применение к продукции функционального и специализированного назначения.

2.2 Особенности стандартов серии ИСО 22000, GMP. Разработка и внедрение систем менеджмента на основе ИСО 22000, GMP: опыт, преимущества, роль в продвижении предприятия на потребительском рынке, том числе функциональной и специализированной пищевой продукции.

Практическая подготовка по дисциплине включает в себя проведение практических занятий на профильных предприятиях (организациях) с использованием их материально-технической базы: АО «Молвест», ГК Агроэко, ЭкоНива-АПК-холдинг, ПАО «Магнит», ФГБУ «Центр оценки качества зерна», БУВО «Воронежская облветлаборатория».

## 4.2. Распределение контактной и самостоятельной работы при подготовке к занятиям по подразделам

### 4.2.1. Очная форма обучения

Разделы, подразделы дисциплины	Контактная работа			СР
	лек-ции	ЛЗ	ПЗ	
Раздел 1. Система менеджмента качества	24	-	40	20,5
Раздел 2. Система менеджмента безопасности	20	-	30	27
<b>Всего</b>	<b>44</b>	<b>-</b>	<b>70</b>	<b>47,5</b>

#### 4.2.2. Заочная форма обучения

Разделы, подразделы дисциплины	Контактная работа			СР
	лек-ции	ЛЗ	ПЗ	
Раздел 1. Система менеджмента качества	4	-	8	80
Раздел 2. Система менеджмента безопасности	2	-	6	61,5
<b>Всего</b>	<b>6</b>	<b>-</b>	<b>14</b>	<b>141,5</b>

#### 4.3. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объем, ч	
			форма обучения	
			очная	очная
Раздел 1. Системы менеджмента качества				
1	Термины и определения. Основные этапы развития форм и методов обеспечения качества пищевых продуктов. Законодательно-правовая база системы ХАССП для пищевой промышленности Европейского Сообщества.	Донченко Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях [Электронный ресурс]: учебное пособие / Донченко Л.В., Ольховатов Е.А. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2019.— С. 25–92	7	30
2	Показатели качества. Факторы, влияющие на качество. Контроль как одно из средств обеспечения качества. Методы и средства контроля качества	Николаева М.А. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: Учебник / М. А. Николаева. - Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2015 - 352 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум] (С.101-169) Дунченко Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров [Электронный ресурс]: учебник / Дунченко Н.И., Щетинин М.П., Янковская В.С. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]. – С. 35–115 Аристов О.В. Управление качеством: Учебник - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020 - 224 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум] (С.37-63)	8	20
3	Установление и соблюдение предельных значений параметров. Принципы системы	Рязанова О.А. Товарный менеджмент и экспертиза продуктов детского питания: Учебное пособие	5,5	30

	менеджмента качества при производстве пищевой продукции на основе идентификации опасных фактов и управления рисками	[электронный ресурс] / О.А. Рязанова, М.А. Николаева. — Москва: ООО "Юридическое издательство Норма", 2020 (С. 137-156)		
<b>Итого по разделу 1</b>			<b>20,5</b>	<b>80</b>
Раздел 2. Системы менеджмента безопасности				
1	Общие требования к организации работ системы ХАССП. Исходная информация для разработки системы. Основные опасные факторы и предупреждающие действия	Дунченко Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров [Электронный ресурс]: учебник / Дунченко Н.И., Щетинин М.П., Янковская В.С. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020 (С. 120-131) Рудаков О.Б. Товарный менеджмент и экспертиза жировых товаров / Рудаков О.Б., Лесникова Э.П., Семенова И.Н., Полянский К.К. - Москва: Лань", 2016 [ЭИ] [ЭБС Лань] (С. 44-48)	9	20
2	Построение блок-схемы производственного процесса. Метод «Дерева принятия решений» для определения критических контрольных точек. Взаимосвязи между проблемой и ее причинами. Анализ рисков.	Аристов О.В. Управление качеством [электронный ресурс]: Учебник / О.В. Аристов. – Государственный университет управления. — 2, перераб. и доп. — Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020 [ЭИ] [ЭБС Знаниум] (С. 71-99) Николаева М.А. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: Учебник - Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2015 - 352 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум] (С. 172-177)	9	20
3	Внедрение систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции	Николаева М.А. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: Учебник - Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2015 - 352 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум] (С. 205-220)	9,5	21,5
<b>Итого по разделу 2</b>			<b>27,5</b>	<b>61,5</b>
<b>Всего</b>			<b>47,5</b>	<b>141,5</b>

## 5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации и текущего контроля

### 5.1. Этапы формирования компетенций

Раздел дисциплины	Компетенция	Индикатор достижения компетенции
Раздел 1. Системы менеджмента качества	ОПК-3	З1
		У1
		Н1



## 5.2. Шкалы и критерии оценивания достижения компетенций

### 5.2.1. Шкалы оценивания достижения компетенций

Вид оценки	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично

### 5.2.2. Критерии оценивания достижения компетенций

#### Критерии оценки на экзамене

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
отлично, высокий	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, продвинутый	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	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, компетенция не освоена	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.

#### Критерии оценки тестов

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Отлично, высокий	Содержание правильных ответов в тесте не менее 90%
Хорошо, продвинутый	Содержание правильных ответов в тесте не менее 75%
Удовлетворительно, пороговый	Содержание правильных ответов в тесте не менее 50%

Неудовлетворительно, компетенция не освоена	Содержание правильных ответов в тесте менее 50%
---	---

#### Критерии оценки устного опроса

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Зачтено, высокий	Обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
Зачтено, продвинутый	Обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе
Зачтено, пороговый	Обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала
Незачтено, компетенция не освоена	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

#### Критерии оценки решения задач

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Зачтено, высокий	Обучающийся уверенно знает методику и алгоритм решения задачи, не допускает ошибок при ее выполнении
Зачтено, продвинутый	Обучающийся в целом знает методику и алгоритм решения задачи, не допускает грубых ошибок при ее выполнении
Зачтено, пороговый	Обучающийся в целом знает методику и алгоритм решения задачи, допускает ошибки при ее выполнении, но способен исправить их при помощи преподавателя
Незачтено, компетенция не освоена	Обучающийся не знает методику и алгоритм решения задачи, допускает грубые ошибки при ее выполнении, не способен исправить их при помощи преподавателя

### 5.3. Материалы для оценки достижения компетенций

#### 5.3.1. Оценочные материалы промежуточной аттестации

##### 5.3.1.1. Вопросы к экзамену

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Как возникло управление качеством?	ОПК-3	31
2	Как происходило развитие концепции управления качеством по отношению к системе общего менеджмента?	ОПК-3	31
3	Как возникла модель Всеобщего контроля качества и в чем ее суть?	ОПК-3	31
4	В чем заключается основной смысл концепции Всеобщего управления качеством, и насколько эта концепция применима для малых предприятий?	ОПК-3	31
5	Какие цели преследует Всеобщее управление качеством?	ОПК-3	31
6	Из каких элементов состоит современная модель TQM?	ОПК-3	31

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

33	Что такое бенчмаркинг?	ОПК-3	31
34	Премии за качество.	ОПК-3	31
35	Роль премий за качество в улучшении деятельности организации.	ОПК-3	31
36	Классификация затрат на качество.	ОПК-3	31
37	Учет затрат на качество в организации.	ОПК-3	31
38	Методы определения проблемных мест в организации.	ОПК-3	31
39	Управление знаниями в организации.	ОПК-3	31
40	Какие действия необходимо предпринять, чтобы на практике «запустить» механизм совершенствования деятельности организации?	ОПК-3	31

#### 5.3.1.2. Задачи к экзамену

Не предусмотрены.

#### 5.3.1.3 Вопросы к зачету с оценкой

Не предусмотрен.

#### 5.3.1.4. Вопросы к зачету

Не предусмотрен.

#### 5.3.1.5. Перечень тем курсовых проектов (работ)

Не предусмотрен.

#### 5.3.1.6. Вопросы к защите курсовой работы

Не предусмотрены.

### 5.3.2. Оценочные материалы текущего контроля

#### 5.3.2.1. Вопросы тестов

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Международные стандарты серии ИСО 9000 предназначены для ... обеспечения общего руководства качеством в основных отраслях промышленности и экономики +определения основных направлений и цели организации в области качества, официально сформулированных высшим руководством определения методов и видов деятельности оперативного характера, используемых для выполнения требований качества повышения эффективности и результативности деятельности и процессов для получения выгоды	ОПК-3	31
2	Организации, представляющие интересы крупных регионов и континентов в глобальном процессе стандартизации, сертификации и метрологии, называются ... международными + региональными европейскими азиатскими	ОПК-3	31

3	Метрическая система в России появилась в _____ веке. XIX +VII V X	ОПК-3	31
4	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	ОПК-3	31
5	Федеральная служба «Ростехрегулирование» для активизации деятельности по сертификации системы качества разработала и ввела в действие... ГОСТ Р 40.004-95 «Правила по проведению сертификации систем качеств 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	ОПК-3	31
6	Способ организации производства, позволяющий поставлять продукцию, отвечающую всем требованиям потребителя, называется системой ... + качества анализа измерений испытаний	ОПК-3	31
7	В соответствии со стандартом ИСО 9001 жизненный цикл продукции включает: +13 этапов 12 этапов 10 этапов 11 этапов	ОПК-3	31
8	Первое определение качества было дано В. Шухартом Гегелем +Э. Демингом Аристотелем	ОПК-3	31
9	Аббревиатура TQM расшифровывается как всеобщий менеджмент качества +непрерывное совершенствование качества непрерывное управление качеством всеобщий контроль качества	ОПК-3	31
10	Часть менеджмента качества направленная на увеличение способности выполнить требования к качеству менеджмент система менеджмента	ОПК-3	31

	+управление качеством улучшение качества		
11	Часть менеджмента качества сфокусированная на обеспечении уверенности в том, что соответствующие требования к качеству будут выполнены обеспечение качества +управление качеством улучшение качества гарантия качества	ОПК-3	31
12	Цели TQM (укажите не менее двух вариантов ответа) улучшение организационной структуры +качество как цель предпринимательства оптимальное использование ресурсов ориентация на требования и ожидания потребителей	ОПК-3	31
13	TQM реализуется на предприятии благодаря управлению: (укажите не менее двух вариантов ответа) качеством процессами услугами персоналом	ОПК-3	31
14	При планировании и разработке продукта методом QFD осуществляют: (укажите не менее двух вариантов ответа) планирование продукта проектирование процесса проектирование услуги проектирование производства	ОПК-3	31
15	Стандарты ИСО, применяемые в области систем управления качеством, носят: обязательный характер рекомендательный характер добровольный характер региональный характер	ОПК-3	31
16	Семейство стандартов серии ИСО 9000 было разработано для того, чтобы... помочь организациям повысить квалификацию персонала помочь организациям увеличить цены на продукцию помочь организациям внедрять и обеспечивать функционирование эффективных систем менеджмента качества (СМК) помочь организациям увеличить цены на услуги	ОПК-3	31
17	ИСО 9001 определяет... основные положения СМК и устанавливает терминологию требования к СМК рекомендации по улучшению деятельности СМК основные положения аудита	ОПК-3	31
18	Основу стандартов СМК образуют... 7 принципов менеджмента качества 8 принципов менеджмента качества 10 принципов менеджмента качества	ОПК-3	31

	9 принципов менеджмента качества		
19	В каком году были внесены последние изменения в стандарт ИСО 9001? 2008 2001 2005 2006	ОПК-3	31
20	Качество это-... степень удовлетворенности потребителя потребность, которая установлена или является обязательной степень соответствия совокупности характеристик или свойств требованиям потребность, которая установлена или является добровольной	ОПК-3	31
21	Общие намерения и направление деятельности организации в области качества, официально сформулированные высшим руководством, это - ... политика в области качества цели в области качества система менеджмента качества петля качества	ОПК-3	31
22	Совокупность взаимосвязанных и взаимодействующих элементов для разработки политики и целей и достижения этих целей в области качества, это - ... политика в области качества цели в области качества система менеджмента качества петля качества	ОПК-3	31
23	Менеджмент это - ...(укажите не менее двух вариантов ответа) моя работа распределение полномочий между сотрудниками скоординированная деятельность по руководству и управлению организацией основные функции управления	ОПК-3	31
24	Организация или лицо, предоставляющие продукцию/услугу, это - ... поставщик потребитель грабитель субподрядчик	ОПК-3	31
25	Процесс это - ...(укажите не менее двух вариантов ответа) совокупность взаимосвязанных видов деятельности, преобразующая входы в выходы совокупность взаимосвязанных видов деятельности, преобразующая выходы во входы совокупность условий окружающей среды, в которых выполняется работа совокупность условий окружающей среды, в которых выполняется услуга	ОПК-3	31

26	<p>Действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия, это -...</p> <p>предупреждающее действие</p> <p>корректирующее действие</p> <p>утилизация</p> <p>упаковка</p>	ОПК-3	31
27	<p>Подтверждение на основе представления объективных свидетельств того, что требования, предназначенные для конкретного использования или применения, выполнены, это -...</p> <p>верификация</p> <p>валидация</p> <p>квалификация</p> <p>симплификация</p>	ОПК-3	31
28	<p>Процесс подтверждения соответствия требованиям называется -...</p> <p>стандартизация</p> <p>сертификация</p> <p>регистрация</p> <p>квалификация</p>	ОПК-3	31
29	<p>Виды внутренней документации СМК: (укажите не менее двух вариантов ответа)</p> <p>рабочие и должностные инструкции</p> <p>положения и основные стандарты</p> <p>руководство по качеству</p> <p>руководящие документы</p>	ОПК-3	31
30	<p>Международная организация по стандартизации требует пересмотра всех стандартов каждые:</p> <p>3 года</p> <p>10 лет</p> <p>5 лет</p> <p>4 года</p>	ОПК-3	31
31	<p>Какие виды аудита вы знаете? (укажите не менее двух вариантов ответа)</p> <p>+внутренний</p> <p>+внешний</p> <p>прямой</p> <p>кривой</p>	ОПК-3	31
32	<p>Аудит, который проводят стороны, заинтересованные в деятельности организации (например, потребители или др. лица от их имени), называется - ...</p> <p>+ аудит первой стороны</p> <p>аудит второй стороны</p> <p>аудит третьей стороны</p>	ОПК-3	31
33	<p>Аудитор имеет право: (укажите не менее двух вариантов ответа)</p> <p>+знакомиться с документацией, необходимой для проведения аудиторской проверки</p> <p>+общаться с персоналом, для получения необходимой информации</p> <p>оказывать давление на персонал, для получения необходимой информации</p>	ОПК-3	31



34	<p>Аудитор имеет право: (укажите не менее двух вариантов ответа)</p> <p>+знакомиться с документацией, необходимой для проведения аудиторской проверки</p> <p>+общаться с персоналом, для получения необходимой информации</p> <p>оказывать давление на персонал, для получения необходимой информации</p>	ОПК-3	31
35	<p>Стадии проведения аудита: (укажите не менее двух вариантов ответа)</p> <p>разработка корректирующих действий</p> <p>+проведение аудита</p> <p>+разработка плана аудита</p> <p>выдача сертификата соответствия</p>	ОПК-3	31
36	<p>Какими качествами должен обладать аудитор? (укажите не менее двух вариантов ответа)</p> <p>самоуверенность</p> <p>+способность к анализу</p> <p>склонность к спорам</p> <p>+тактика и стратегия ближнего боя</p>	ОПК-3	31
37	<p>План аудиторской проверки не должен включать</p> <p>объект проверки</p> <p>сроки проведения проверки</p> <p>счет за оказанные услуги</p> <p>критерии проверки</p>	ОПК-3	31
38	<p>Аудитор не несет ответственность за...</p> <p>предоставляемую ему сотрудниками подразделений информацию</p> <p>объективность собранных данных</p> <p>сохранность документации относящейся к аудиту</p>	ОПК-3	31
39	<p>При определении и формулировании в документах политики в области качества, руководству поставщика следует учесть следующие требования: (укажите не менее двух вариантов ответа)</p> <p>политика в области качества должна излагаться легко доступным языком</p> <p>политика в области качества должна соответствовать организации</p> <p>поставленные цели должны быть достижимы</p> <p>отказ от отклонений в принятой политике в области качества</p>	ОПК-3	31
40	<p>Для организации основные требования заключаются в том, что она должна.... (укажите не менее двух вариантов ответа)</p> <p>создать, документировать, внедрить систему качества</p> <p>поддерживать систему качества</p> <p>обеспечить функционирование системы качества и постоянно повышать ее результативность в соответствии с требованием стандарта</p> <p>проводить аудит</p>	ОПК-3	31

41	<p>Организация для создания системы управления качеством должна: (укажите не менее двух вариантов ответа)</p> <p>определить процессы, необходимые для системы управления качеством и их применения во всей организации</p> <p>определить последовательность и взаимодействие этих процессов</p> <p>осуществлять контроль, измерение и анализ этих процессов</p> <p>квалифицированный персонал</p>	ОПК-3	31
42	<p>Документация на систему качества должна содержать: (укажите не менее двух вариантов ответа)</p> <p>изложение политики и целей в сфере качества</p> <p>руководство по качеству</p> <p>протоколы качества</p> <p>стандарты организаций</p>	ОПК-3	31
43	<p>Объем документации может быть различным в зависимости от: (укажите не менее двух вариантов ответа)</p> <p>размера организации</p> <p>сложности процессов</p> <p>компетентности персонала</p> <p>требований потребителей</p> <p>Анализ требований к продукции</p>	ОПК-3	31
44	<p>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)</p> <p>требования к продукции определены</p> <p>изменения в требованиях контракта или заказа в сравнении с первоначальными согласованы</p> <p>она в состоянии выполнить поставленные требования</p> <p>требования к продукции не определены в документах</p>	ОПК-3	31
45	<p>Требуется, чтобы с запланированной периодичностью организация проводила внутренние аудиты, определяя: (укажите не менее двух вариантов ответа)</p> <p>соответствие системы управления качеством запланированным мероприятиям</p> <p>требованиям этого международного стандарта (совершенно новое требование, соответствующее стандарту ISO 14001);</p> <p>требованиям системы управления качеством, принятой организацией</p> <p>изменения в требованиях контракта или заказа</p>	ОПК-3	31
46	<p>Главным образом система ХАССП используются:</p> <p>А) Потребителями пищевой продукции</p> <p>+В) Компаниями-производителями пищевой продукции</p> <p>С) Поставщиками пищевой продукции</p> <p>Д) Компаниями-заказчиками пищевой продукции</p> <p>Е) Испытательными лабораториями</p>	ОПК-3	31
47	<p>Точки контроля, в которых все существующие виды рисков, связанных с употреблением пищевых продуктов, в результате целенаправленных контрольных мер</p>	ОПК-3	31

	<p>могут быть предусмотрительно предотвращены, удалены и уменьшены до разумно приемлемого уровня:</p> <p>А) Стационарные          В) Максимальные          С) Минимальные          +D) Критические          Е) Начальные</p>		
48	<p>Основное предназначение данной системы уменьшение рисков, которые могут быть вызваны всевозможными проблемами с безопасностью пищевой продукции:</p> <p>А) ЕСКД          В) ЕСТД          +С) ХАССП          D) Система OHSAS 18001          Е) Система SA 8000</p>	ОПК-3	31
49	<p>Главной функцией системы ХАССП является:</p> <p>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</p>	ОПК-3	31
50	<p>Сколько существует принципов, которые легли в основу системы ХАССП и применяются в обязательном порядке при создании системы для определенного предприятия-изготовителя пищевой продукции:</p> <p>А) 6          В) 7          С) 8          +D) 9          Е) 5</p>	ОПК-3	31
51	<p>Что содержит первый принцип системы ХАССП:</p> <p>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,</p>	ОПК-3	31

	<p>которые крайне необходимо соблюдать, чтобы в критических контрольных точках ситуация не выходила из-под контроля</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>+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</p>		
52	<p>Второй принцип системы ХАССП утверждает:</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>+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</p> <p>Е) Установление процедур учета и ведения документации, в которой фиксируются необходимые параметры. Документация будет ярким свидетельством того, что производственные процессы в КТК находятся под кон-</p>	ОПК-3	31

	тролем, все возникшие отклонения исправляются, а разработанная система ХАССП для данной компании в целом функционирует эффективно		
53	<p>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.</p> <p>А) 1          В) 2          С) 3          +D) 4          Е) 5</p>	ОПК-3	31
54	<p>Что содержит 4 принцип системы ХАССП?</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>+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</p> <p>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</p>	ОПК-3	31
55	<p>Какой принцип системы ХАССП устанавливает процедуру мониторинга критических точек контроля (как? кто? когда?)?</p> <p>А) 4</p>	ОПК-3	31

	<p>B) 7 C) 5 +D) 2 E) 1</p>		
56	<p>Седьмой принцип системы ХАССП устанавливает: A) Критические пределы для каждой контрольной точки. B) Процедур мониторинга критических точек контроля (как? кто? когда?) C) Процедур учета и ведения документации, в которой фиксируются необходимые параметры. D) Процедур проверки набора документации, которая должна постоянно поддерживаться в рабочем состоянии, отражать все мероприятия по внедрению, исполнению и соблюдению всех принципов ХАССП +E) Нет правильного ответа</p>	ОПК-3	31
57	<p>Какой принцип системы ХАССП, определяет критические точки контроля (КТК)? A) Первый принцип +B) Второй принцип C) Третий принцип D) Четвертый принцип E) Пятый принцип</p>	ОПК-3	31
58	<p>Что разрабатывает пятый принцип системы ХАССП: A) 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 B) Процедур учета и ведения документации, в которой фиксируются необходимые параметры +C) Процедур мониторинга критических точек контроля D) Верны ответы A и C E) Нет правильного ответа</p>	ОПК-3	31
59	<p>Шестой принцип системы ХАССП содержит: 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. Работчиками системы формируются допуски и лимиты, которые крайне необходимо соблюдать, чтобы в критических контрольных точках ситуация не выходила из-под контроля. +C) Установление процедур учета и ведения документации, в которой фиксируются необходимые параметры. Документация будет ярким свидетельством того, что производственные процессы в КТК находятся под кон-</p>	ОПК-3	31

	<p>тролем, все возникшие отклонения исправляются, а разработанная система ХАССП для данной компании в целом функционирует эффективно.</p> <p>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.</p> <p>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</p>		
60	<p>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.</p> <p>+А) 4 В) 2 С) 7 D) 6 Е) 1</p>	ОПК-3	31
61	<p>К методам ХАССП не относится:</p> <p>А) Подробный анализ факторов риска и возможных опасностей;</p> <p>+В) Определение потенциальных дефектов пищевой продукции по отношению к технологическим или производственным факторам, т. е. КТК;</p> <p>С) Превентивный (предупреждающий) контроль, а не реагирующий (последующий);</p> <p>Д) Ответственность и документальная отчетность.</p> <p>Е) Определение критических точек контроля (КТК)</p>	ОПК-3	31
62	<p>Важным и безусловным достоинством системы ХАССП является:</p> <p>+А) Свойство не выявлять, а именно предвидеть и предупреждать ошибки при помощи поэтапного контроля на протяжении всей цепочки производства пищевых продуктов.</p> <p>В) Ответственность и документальная отчетность.</p>	ОПК-3	31

	<p>С) Определение потенциальных дефектов пищевой продукции по отношению к технологическим или производственным факторам.</p> <p>Д) Подробный анализ факторов риска и возможных опасностей;</p> <p>Е) Все ответы верны</p>		
63	<p>Первоначально система ХАССП использовалась для контроля качества и безопасности продуктов питания:</p> <p>А) в химической индустрии</p> <p>В) в космической индустрии</p> <p>С) в металлургической индустрии</p> <p>Д) в пищевой промышленной</p> <p>Е) в легкой промышленности</p>	ОПК-3	31
64	<p>Система ХАССП была разработана:</p> <p>А) 2000 годы</p> <p>В) Около 50 лет назад</p> <p>С) Около 40 лет назад</p> <p>Д) 80-е гг 20 века</p> <p>+Е) 90-е гг 21 века</p>	ОПК-3	31
65	<p>Преимуществом внедрения на предприятиях системы ХАССП является:</p> <p>+А) Обеспечение защиты своей пищевой продукции или торговой марки (бренда) при продвижении товара на рынке</p> <p>В) Обеспечение безопасности и сохранение здоровья работников в процессе трудовой деятельности</p> <p>С) Обеспечение пожарной безопасности</p> <p>Д) Сохранение имущества организации</p> <p>Е) Соответствие законодательным требованиям в области охраны труда, промышленной безопасности и санитарным нормам</p>	ОПК-3	31
66	<p>Признание компании-производителя всеми организациями, входящими в общемировую систему поставки пищевой продукции непосредственно от изготовителя до конечной точки – потребителя является:</p> <p>А) Принципом</p> <p>В) Функцией</p> <p>+С) Целью</p> <p>Д) Преимуществом</p> <p>Е) Методом</p>	ОПК-3	31
67	<p>Основным преимуществом прохождения процедуры сертификации системы ХАССП является:</p> <p>А) Признание компании-производителя всеми организациями, входящими в общемировую систему поставки пищевой продукции непосредственно от изготовителя до конечной точки – потребителя</p> <p>В) Открывается возможность регулярного обмена сведениями о различных факторах риска между партнерами</p> <p>С) Понижение затрат после реализации определенных процессов на верификацию и высокий уровень планирования, а также усовершенствование документации и</p>	ОПК-3	31



	<p>полноценное обеспечение связи с поставщиками, заказчиками и всеми другими сторонами, связанными так или иначе с пищевой безопасностью.</p> <p>+D) Верны ответы А и С</p> <p>Е) Все ответы верны</p>		
68	<p>Система ХАССП будет очень полезна предприятиям, стремящимся к:</p> <p>А) Унификации программных изделий для взаимного обмена программами и применения ранее разработанных программ в новых разработках</p> <p>+В) Интеграции в общепринятую систему управления безопасностью продуктов питания и общемировую систему менеджмента качества</p> <p>С) Снижению трудоемкости и повышению эффективности разработки, сопровождения, изготовления и эксплуатации программных изделий</p> <p>Д) Автоматизации изготовления и хранения программной документации</p> <p>Е) Построению элементов коммуникаций предприятия для выполнения задач охраны труда и техники безопасности</p>	ОПК-3	31
69	<p>Система ХАССП используется в таких странах мира, как:</p> <p>А) Япония</p> <p>В) США</p> <p>С) Канада</p> <p>Д) Новая Зеландия</p> <p>+Е) Все ответы верны</p>	ОПК-3	31
70	<p>На каком уровне требуется внедрения систем ХАССП:</p> <p>+А) Законодательный</p> <p>В) Исполнительном</p> <p>С) Межгосударственном</p> <p>Д) Региональном</p> <p>Е) Международном</p>	ОПК-3	31
71	<p>Первоначально система ХАССП использовалась для контроля качества и безопасности продуктов питания:</p> <p>А) Врачей</p> <p>+В) Строителей</p> <p>С) Астронавтов</p> <p>Д) Научных деятелей</p> <p>Е) Геологов</p>	ОПК-3	31
72	<p>В каком году академия наук США предложила использовать систему ХАССП всем компаниям, занятым в сфере производства пищевых продуктов?</p> <p>А) в середине 50-х годов XX века</p> <p>В) в середине 70-х годов XX века</p> <p>+С) в начале 90-х годов XX века</p> <p>Д) в середине 80-х годов XX века</p> <p>Е) в конце 50-х годов XX века</p>	ОПК-3	31
73	<p>Предложенные принципы системы ХАССП были одобрены международными организациями:</p> <p>А) ИСО</p>	ОПК-3	31

	В) ЕС и ООН С) МЭК D) ООН +E) ИСО и МЭК		
74	Девизом какой системы является тезис «from farm to fork» (от фермы до столовой вилки)? +A) ХАССП B) ЕСТД C) ЕСКД D) Система SA 8000 E) ЕСТПП	ОПК-3	31
75	Объектами системы ХАССП также является: +A) Этапы производства и реализации продуктов питания B) Производство кормов для животноводческих комплексов C) Первичная переработка сырья D) Изготовление пищевых продуктов E) Производство биологических и химических добавок	ОПК-3	31
76	На каком стандарте базируется система менеджмента профессиональной безопасности и здоровья? A) СТ РК OHSAS 18001-2008 B) СТ РК 5.0 +C) ИСО 9001 D) МС ИСО 9001 E) СТ РК SA 8000	ОПК-3	31
77	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	ОПК-3	31

### 5.3.2.2. Вопросы для устного опроса

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Какие цели преследует Всеобщее управление качеством?	ОПК-3	31
2	Как возникло управление качеством?	ОПК-3	31
3	В чем заключается основной смысл концепции Всеобщего управления качеством?	ОПК-3	31
4	Из каких элементов состоит современная модель TQM?	ОПК-3	31
5	На чем основан принцип процессного подхода?	ОПК-3	31
6	В чем заключается принцип системного подхода к управлению?	ОПК-3	31
7	В чем заключается принцип постоянного совершенствования?	ОПК-3	31
8	Что такое «совершенствование» применительно к управлению деятельностью организации и как оно связано с управлением качеством?	ОПК-3	31

9	Что такое бенчмаркинг?	ОПК-3	31
10	Методы определения проблемных мест в организации.	ОПК-3	31

### 5.3.2.3. Задачи для проверки умений и навыков

№	Содержание	Компетенция	ИДК																																		
1	Проведите анализ представленной документации на соответствие требованиям стандарта	ОПК-3	У1 Н1																																		
2	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.	ОПК-3	У1 Н1																																		
3	<p>Определите уровень качества кондитерского изделия (торта) по следующим данным:</p> <p><math>P_1</math> – вкус и аромат;  <math>P_2</math> – структура и консистенция;  <math>P_3</math> – внешний вид;  <math>P_4</math> – форма.</p> <p>Базовый показатель <math>Q_6 = 40</math>. Коэффициенты весомости:  <math>m_1 = 4</math>; <math>m_2 = 3</math>; <math>m_3 = 2</math>; <math>m_4 = 1</math>.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Эксперты</th> <th colspan="4">Значение показателей</th> </tr> <tr> <th><math>P_1</math></th> <th><math>P_2</math></th> <th><math>P_3</math></th> <th><math>P_4</math></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Иванов</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>5</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Петрова</td> <td>5</td> <td>5</td> <td>5</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>Сидоров</td> <td>5</td> <td>4</td> <td>4</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Васина</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Мешкова</td> <td>4</td> <td>3</td> <td>3</td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table>	Эксперты	Значение показателей				$P_1$	$P_2$	$P_3$	$P_4$	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	ОПК-3	У1 Н1
Эксперты	Значение показателей																																				
	$P_1$	$P_2$	$P_3$	$P_4$																																	
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																																	
4	Какой метод определения значений показателей качества вы использовали? Перечислите достоинства и недостатки этого метода.	ОПК-3	У1																																		
5	<p>Службой технического контроля предприятия установлены штрафные баллы за каждый вид дефекта: невыраженный вкус – 2; массовая доля влаги – 10; неправильная форма – 5.</p> <p>За прошедший месяц каждым поставщиком было осуществлено по три поставки. Объем поставки у поставщиков А и Б включал 2000 единиц продукции. Фактически у каждого поставщика при первой и второй поставках проверялась каждое второе изделие (1000 единиц в каждой партии), в третьей поставке – каждое пятое изделие (400 единиц в каждой партии). Число выявленных дефектов представлено в таблице.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">невыраженный вкус</th> <th colspan="2">массовая доля влаги</th> <th colspan="2">неправильная форма</th> </tr> <tr> <th>Поставщик А</th> <th>Поставщик Б</th> <th>Поставщик А</th> <th>Поставщик Б</th> <th>Поставщик А</th> <th>Поставщик Б</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>500</td> <td>610</td> <td>48</td> <td>68</td> <td>3</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>437</td> <td>700</td> <td>28</td> <td>100</td> <td>5</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>100</td> <td>105</td> <td>15</td> <td>45</td> <td>2</td> <td>3</td> </tr> </tbody> </table> <p>Оцените поставщиков по качеству поставляемых ими деталей за прошедший месяц.</p>	невыраженный вкус		массовая доля влаги		неправильная форма		Поставщик А	Поставщик Б	Поставщик А	Поставщик Б	Поставщик А	Поставщик Б	500	610	48	68	3	6	437	700	28	100	5	15	100	105	15	45	2	3	ОПК-3	У1 Н1				
невыраженный вкус		массовая доля влаги		неправильная форма																																	
Поставщик А	Поставщик Б	Поставщик А	Поставщик Б	Поставщик А	Поставщик Б																																
500	610	48	68	3	6																																
437	700	28	100	5	15																																
100	105	15	45	2	3																																

6	Разработайте проект стандарта организации по производству пищевых продуктов специализированного назначения с использованием алгоритмического представления действий	ОПК-3	Н1
7	Разработайте инструкцию СМК в области высокотехнологичных производств пищевых продуктов функционального назначения с использованием алгоритмического представления действий	ОПК-3	Н1

**5.3.2.4. Перечень тем рефератов, контрольных, расчетно-графических работ**  
Не предусмотрены.

**5.3.2.5. Вопросы для контрольной (расчетно-графической) работы**  
Не предусмотрены.

**5.4. Система оценивания достижения компетенций**

**5.4.1. Оценка достижения компетенций в ходе промежуточной аттестации**

<b>ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений</b>					
Индикаторы достижения компетенции		Номера вопросов и задач			
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи к экзамену	вопросы к зачету	вопросы по курсовому проекту (работе)
31	Особенности построения СМК в области производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; положения стандартов ИСО серии 22000, GMP особенности построения системы менеджмента безопасности на основе ХАССП, рабочие документы ХАССП	1-40	-	-	-
У1	Проводить анализ документации на соответствие требованиям стандартов, в том числе в области высокотехнологичных производств пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	-	-	-	-
Н1	Разработки проектов стандартов организаций и инструкций СМК в области высокотехнологичных производств пищевых продуктов функционального и специализированного назначения с использованием алгоритмического представления действий	-	-	-	-

#### 5.4.2. Оценка достижения компетенций в ходе текущего контроля

<b>ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых высокотехнологических решений</b>				
Индикаторы достижения компетенции		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы тестов	вопросы устного опроса	задачи для проверки умений и навыков
31	Особенности построения СМК в области производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения; положения стандартов ИСО серии 22000, GMP особенности построения системы менеджмента безопасности на основе ХАССП, рабочие документы ХАССП	1-77	1-10	-
У1	Проводить анализ документации на соответствие требованиям стандартов, в том числе в области высокотехнологичных производств пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	-	-	1-5
Н1	Разработки проектов стандартов организаций и инструкций СМК в области высокотехнологичных производств пищевых продуктов функционального и специализированного назначения с использованием алгоритмического представления действий	-	-	1-3, 5-7

### 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

#### 6.1. Рекомендуемая литература

№	Библиографическое описание	Тип издания	Вид учебной литературы
1	Аристов О.В. Управление качеством [электронный ресурс]: Учебник / О.В. Аристов. – Государственный университет управления. — 2, перераб. и доп. — Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. — 224 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	Учебное	Основная
2	Дунченко Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров [Электронный ресурс]: учебник / Дунченко Н.И., Щетинин М.П., Янковская В.С. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 244 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	Учебное	Основная
3	Донченко Л.В. Система менеджмента безопасности пищевой продукции [электронный ресурс]: учебное пособие / Л.В. Донченко, А.А. Варивода, Е.А. Ольховатов. — Система менеджмента безопасности пищевой продукции, Весь срок охраны авторского права. — Электрон. дан. (1 файл). — Саратов: Вузовское образование, 2018. — 103 с.	Учебное	Основная

4	Рязанова О.А. Товарный менеджмент и экспертиза продуктов детского питания: Учебное пособие / О.А. Рязанова, М.А. Николаева [электронный ресурс] / Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Кемеровский институт ф-л; Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ; Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова. — 1. — Москва: ООО "Юридическое издательство Норма", 2020. — 224 с.	Учебное	Основная
5	Николаева М.А. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: Учебник / М.А. Николаева, Л.В. Карташова – Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2020 - 352 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	Учебное	Дополнительная
6	Рудаков О.Б. Товарный менеджмент и экспертиза жировых товаров / О.Б. Рудаков, Э.П. Лесникова, И.Н. Семенова, К.К. Полянский. - Москва: Лань", 2016 [ЭИ] [ЭБС Лань]	Учебное	Дополнительная
7	Донченко Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях [Электронный ресурс]: учебное пособие / Донченко Л.В., Ольховатов Е. А. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 180 с.	Учебное	Дополнительная
8	Системы менеджмента качества и безопасности. Методические указания для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине / Н. М. Дерканосова, О. А. Василенко, С.А. Шеламова, С.В. Калашников. – Воронеж. – ВГАУ, 2018. – 9 с.	Методическое	
9	Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 1998-	Периодическое	
10	Известия высших учебных заведений. Пищевая технология: научно-технический журнал - Краснодар: Б.и., 1994-	Периодическое	
11	Менеджмент в России и за рубежом: журнал: 16+ - Москва: Финпресс, 1998-	Периодическое	
12	Стандарты и качество: международное периодическое издание для профессионалов стандартизации и управления качеством / учредитель: ООО РИА "Стандарты и качество" - Москва: Стандарты и качество, 1968-	Периодическое	
13	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов: научно-практический журнал / учредитель: Государственный университет - учебно-научно-производственный комплекс - Орел: Государственный университет - учебно-научно-производственный комплекс, 2012-	Периодическое	
14	Товаровед продовольственных товаров: ежемесячный журнал / учредитель: ООО "Издательский дом "Панорама" - Москва: Индепендент Масс Медиа, 2006-	Периодическое	

## 6.2. Ресурсы сети Интернет

### 6.2.1. Электронные библиотечные системы

№	Название	Размещение
1	Лань	<a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>
2	ZNANIUM.COM	<a href="http://znanium.com/">http://znanium.com/</a>
3	ЮРАЙТ	<a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>
4	E-library	<a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a>
5	Электронная библиотека ВГАУ	<a href="http://library.vsau.ru/">http://library.vsau.ru/</a>

### 6.2.2. Профессиональные базы данных и информационные системы

№	Название	Размещение
1	Справочная правовая система Гарант	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>
2	Справочная правовая система Консультант Плюс	<a href="http://ivo.garant.ru">http://ivo.garant.ru</a>
3	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	<a href="https://техэксперт.сайт/systema-kodeks">https://техэксперт.сайт/systema-kodeks</a>

### 6.2.3. Сайты и информационные порталы

Не предусмотрены.

## 7. Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

### 7.1. Помещения для ведения образовательного процесса и оборудование

#### 7.1.1. Для контактной работы

№ уч. корп.	№ ауд.	Статус аудитории	Перечень оборудования
1		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия
1	168	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, экран, проектор, радиомикрофоны и акустические колонки, портативный электронный увеличитель, информационная портативная система (магнитная петля ИСТОК А2), специализированные столы для колясочников, имеющие регулировку по высоте и углу наклона, инвалидные коляски
1	209, 222, 251, 268	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование
1	166	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации

	115, 116, 119, 120	Помещение для групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice
1	117, 118	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Мебель для хранения учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров
1	165а	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия

#### 7.1.2. Для самостоятельной работы

№ уч. корп	№ ауд.	Название аудитории	Перечень оборудования
1	232а	Учебная аудитория для самостоятельной работы	Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server

### 7.2. Программное обеспечение

#### 7.2.1. Программное обеспечение общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows /Linux /Ред ОС	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений MS Office / OpenOffice/LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Microsoft Edge	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ



8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ



### 7.2.2. Специализированное программное обеспечение

Не предусмотрено.

## 8. Междисциплинарные связи

Протокол

согласования рабочей программы с другими дисциплинами

Дисциплина, с которой необходимо согласование	Кафедра, на которой преподается дисциплина	Подпись заведующего кафедрой
Научные и технологические основы конструирования пищевых продуктов различного целевого назначения	Товароведения и экспертизы товаров	Согласовано 
Экспертиза качества пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	Товароведения и экспертизы товаров	Согласовано 
Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и пищевых продуктов	Товароведения и экспертизы товаров	Согласовано 

