

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИС: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 05.09.2024 13:00:33

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207chee4149f2098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Факультет зоотехнии, товароведения и стандартизации

ОПОП по направлению подготовки
27.04.01 Стандартизация и метрология

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
программы дисциплины

**Б1.В.ДВ.02.02 Современные проблемы обеспечения качества и
безопасности**

**Направленность (профиль) «Обеспечение качества и безопасности сырья и пищевой
продукции»**

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	товароведения, стандартизации и управления качеством
Разработчик, канд. техн. наук, доцент	Н.А. Юрк

ВВЕДЕНИЕ

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины.

2. Фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины.

3. При помощи ФОС осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины.

4. Фонд оценочных средств по дисциплине включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС; оценочные средства, применяемые для текущего контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.

5. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры товароведения, стандартизации и управления качеством обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа дисциплины.

1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ

учебной дисциплины, персональный уровень достижения которых проверяется с использованием представленных в п. 3 оценочных средств

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
Профессиональные компетенции					
ПК-5	Способен обеспечивать безопасность и качество пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции	ИД-1 _{ПК-5} анализирует сущность проблем в области обеспечения качества и безопасности	показатели качества и безопасности пищевых продуктов	анализировать сущность проблем в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции	выявления сущности проблем в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции
		ИД-2 _{ПК-5} выявляет проблемы в области обеспечения качества и безопасности и пути их решения на основе приобретенных знаний	нормативные документы в области качества и безопасности пищевой продукции	находить пути решения проблем в области качества и безопасности пищевой продукции	контроля показателей качества и безопасности в соответствии с требованиями нормативных документов
		ИД-3 _{ПК-5} обеспечивает безопасность и качество пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции	этапы жизненного цикла продукции	обеспечивать качество и безопасность пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции	управления качеством и безопасностью продукции

**ЧАСТЬ 2. ОБЩАЯ СХЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ХОДА И РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗУЧЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения учебной дисциплины в рамках педагогического контроля

Категория контроля и оценки		Режим контрольно-оценочных мероприятий				
		само-оценка	взаимо-оценка	Оценка со стороны		Комиссионная оценка
				преподавателя	представителя производства	
				3	4	
1	2	3	4	5		
Входной контроль	1			Тестирование		
Индивидуализация выполнения*, контроль фиксированных видов ВАРС:	2					
Выполнение и защита индивидуального задания в виде электронной презентации или стендового доклада	2.1	Контроль на соответствие содержательной части презентации (доклада) заявленной теме, контроль за полнотой раскрытия темы, контроль за соответствием оформлению требованиям	Обсуждение в группе	Защита в рамках занятия		
Выполнение и сдача терминологического словаря по дисциплине	2.2			Собеседование		
Текущий контроль:	3					
- в рамках занятий и подготовки к ним	3.2		Обсуждение в группе	Оценивание заполнения отчетных бланков о проделанной работе		
Рубежный контроль:	4					
- по итогам изучения раздела 1-3	4.1			Тестирование		
Промежуточная аттестация* студентов по итогам изучения дисциплины	5			Итоговое тестирование		
* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы						

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

1. Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам изучения дисциплины:	
1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины обучающимся выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации	1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций
2. Группы неформальных критериев качественной оценки работы обучающегося в рамках изучения дисциплины:	
2.1 Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости)	2.2. Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС
2.3 Критерии оценки качественного уровня итоговых результатов изучения дисциплины	2.4. Критерии аттестационной оценки качественного уровня результатов изучения дисциплины

2.3 РЕЕСТР элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1	2
1. Средства для входного контроля	Тестовые вопросы для проведения входного контроля
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы входного контроля
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Перечень примерных тем электронных презентаций с предоставлением доклада. Процедура выбора темы обучающимся.
	Шкала и оценивание электронных презентаций с предоставленным докладом
	Методические указания по составлению терминологического словаря.
	Шкала и критерии оценки терминологического словаря
3. Средства для текущего контроля	Примерный тематический план лабораторных занятий по разделам учебной дисциплины
	Шкала и критерии оценки
4. Средства для рубежного контроля	Перечень вопросов для рубежного контроля
	Критерии оценки на вопросы рубежного контроля
5. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Тестовые вопросы для проведения итогового контроля
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы итогового контроля

2.4 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				Не зачтено		Зачтено		
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.			
Критерии оценивания								
ПК-5 Способен обеспечивать безопасность и качество пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции	ИД-1 _{ПК-5}	Полнота знаний	показатели качества и безопасности пищевых продуктов	Не знает показатели качества и безопасности пищевых продуктов	В недостаточной степени знает показатели качества и безопасности пищевых продуктов Знает показатели качества и безопасности пищевых продуктов Уверенно знает показатели качества и безопасности пищевых продуктов			Вопросы заключительного тестирования по результатам освоения дисциплины, стендовый доклад/электронная презентация, терминологический словарь
		Наличие умений	анализировать сущность проблем в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции	Не умеет анализировать сущность проблем в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции	В недостаточной степени умеет анализировать сущность проблем в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции Умеет анализировать сущность проблем в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции В совершенстве умеет анализировать сущность проблем в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции			
		Наличие навыков (владение опытом)	выявления сущности проблем в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции	Не владеет навыками выявления сущности проблем в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции	Поверхностно владеет навыками выявления сущности проблем в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции Владеет навыками выявления сущности проблем в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции Уверено владеет навыками выявления сущности проблем в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции			
	ИД-2 _{ПК-5}	Полнота знаний	нормативные документы в области качества и безопасности пищевой продукции	Не знает нормативные документы в области качества и безопасности пищевой продукции	В недостаточной степени знает нормативные документы в области качества и безопасности пищевой продукции Знает нормативные документы в области качества и безопасности пищевой продукции Уверенно знает нормативные документы в области качества и безопасности пищевой продукции			
		Наличие умений	находить пути решения проблем в области качества и безопасности пищевой	Не умеет находить пути решения проблем в области качества и безопасности пищевой	В недостаточной степени умеет находить пути решения проблем в области качества и безопасности пищевой продукции Умеет находить пути решения проблем в области качества и безопасности пищевой			

			продукции	продукции	безопасности пищевой продукции В совершенстве умеет находить пути решения проблем в области качества и безопасности пищевой продукции	
		Наличие навыков (владение опытом)	контроля показателей качества и безопасности в соответствии с требованиями нормативных документов	Не владеет навыками контроля показателей качества и безопасности в соответствии с требованиями нормативных документов	Поверхностно владеет навыками контроля показателей качества и безопасности в соответствии с требованиями нормативных документов Владеет навыками контроля показателей качества и безопасности в соответствии с требованиями нормативных документов Уверено владеет навыками контроля показателей качества и безопасности в соответствии с требованиями нормативных документов	
	ИД-3 _{ПК-5}	Полнота знаний	этапы жизненного цикла продукции	Не знает этапы жизненного цикла продукции	В недостаточной степени знает этапы жизненного цикла продукции Знает этапы жизненного цикла продукции Уверенно знает этапы жизненного цикла продукции	
		Наличие умений	обеспечивать качество и безопасность пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции	Не умеет обеспечивать качество и безопасность пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции	В недостаточной степени умеет обеспечивать качество и безопасность пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции Умеет обеспечивать качество и безопасность пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции В совершенстве умеет обеспечивать качество и безопасность пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции	
		Наличие навыков (владение опытом)	управления качеством и безопасностью продукции	Не владеет навыками управления качеством и безопасностью продукции	Поверхностно владеет навыками управления качеством и безопасностью продукции Владеет навыками управления качеством и безопасностью продукции Уверено владеет навыками управления качеством и безопасностью продукции	

ЧАСТЬ 3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Часть 3.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков

3.1.1 . Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС

ПЕРЕЧЕНЬ ПРИМЕРНЫХ ТЕМ электронных презентаций с предоставлением доклада

1. Сущность метода анализа возможности и влияния несоответствия продукции, процесса
2. Риски изготовителя и потребителя, оценка приоритетов риска с учетом важности последствий несоответствий, вероятности появления причины несоответствий и вероятности обнаружения несоответствия
3. Экспертные методы в управлении качеством
4. Основные понятия в области аудита (проверки) качества.
5. Цели, задачи и виды аудита качества
6. Организация проведения аудита качества
7. Внутренний и внешний аудит, аудит продукции (услуги), аудит процесса, аудит системы.
8. Плановый и внеплановый аудиты качества.
9. Порядок сертификации систем менеджмента качества (СМК)
10. Основные принципы, структура и правила сертификации систем менеджмента качества
11. Подготовка предприятия к сертификации системы менеджмента качества. Этапы проведения сертификации системы менеджмента качества. Порядок сертификации систем менеджмента качества (СМК)
12. Основные принципы, структура и правила сертификации систем менеджмента качества
13. Правовое регулирование в сфере продовольственной безопасности
14. Уровни производственной безопасности

Процедура выбора темы обучающимся

Темы выбираются обучающимся и обязательно согласуются с преподавателем, темы могут быть изменены по инициативе обучающегося при обязательном согласовании с преподавателем, или по инициативе преподавателя.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ оценивания электронных презентаций с предоставленным докладом

- «зачтено» выставляется за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность доклада, представление необходимого материала, одобренного и согласованного с преподавателем, при этом обучающийся ясно, четко, логично и грамотно дает определение основным понятиям с позиции разных авторов, приводит практические примеры по изучаемой теме, четко излагает выводы, соблюдает заданную форму изложения;

- «не зачтено» выставляется студенту за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводы и предложения, носящие общий характер; если обучающийся не представляет необходимый материал, не ориентируется в основных понятиях, и не представляет проработанную тематику научного исследования

3.1.2 Методические указания по составлению терминологического словаря

Рекомендации по составлению терминологического словаря

Среди многочисленных возможностей работы с текстом одна из важных - составление словаря к прочитанному тексту с последующим использованием их в другом контексте, например в беседе как общего характера, так и в рамках какой-либо специальности. Основная цель отбора лексики в терминологический словарь состоит в том, чтобы создать прочную лексическую базу, которая должна обеспечить понимание максимального количества терминов при чтении литературы по какой-либо специальности.

К отбору лексики терминологического характера должны быть предъявлены следующие требования:

1. стилистическая ограниченность;
2. семантическая ценность;
3. частотность;

4. словообразовательная ценность;

5. образцовость.

1. Согласно принципу стилистической ограниченности в терминологический словарь должны быть включены прежде всего понятия, характерные для любого научного текста и употребляемые в данной терминологической системе,

2. Согласно принципу семантической ценности в терминологический словарь должны отбираться главным образом термины, обозначающие основные родовые понятия, наиболее важные в данной области знаний

3. При отборе терминологической лексики принцип частотности является объективным показателем употребляемости термина и, следовательно, его важности для обозначения понятий в данной области знаний. Согласно этому принципу термины, обладающие высокой частотностью, подлежат первоочередному включению в терминологический словарь

4. Принцип словообразовательной ценности имеет большое особенно значение для отбора терминологической лексики, подавляющее большинство которой составляют сложные и производные термины. Нужно исходить из большой словообразовательной возможности терминов. В качестве терминологического элемента могут употребляться не только термины, но и общеупотребительные слова. Согласно этому принципу, при отборе терминологической лексики необходимо выделить первичные основы, служащие центром словообразовательных гнезд, которые, обладая высокой частотностью, выражают, как правило, основные, наиболее важные понятия в данной области науки

5. В словарь должны войти также термины, иллюстрирующие основные словообразовательные модели.

Согласно отрицательному критерию, в словарь не должны включаться прозрачные в семантическом отношении производные и сложные термины, о значении которых можно самостоятельно догадаться на основе знания семантики составляющих их первичных основ. В словарь не должны включаться интернациональные термины, сходные по буквенному составу и звучанию и совпадающие по значению с соответствующими русскими терминами, несмотря на то, что они соответствуют всем принципам отбора. В словарь должны включаться лишь те заимствованные термины, которые при сходном написании и звучании имеют различные значения.

Рекомендации по оформлению терминологического словаря

Оформляется в произвольной форме в виде текстового документа с размером шрифта не 14 пт.

Шкала и критерии оценивания

- оценка «*зачтено*» выставляется, если предоставлено не менее 15 терминов, определения не менее, чем к 55 % терминов приведены в полном объеме, включая обязательные термины. Все термины расположены в алфавитном порядке и к каждому даны определения, рядом указан источник информации, которым пользовался обучающийся при поиске определения.

- оценка «*не зачтено*» выставляется, если предоставлено менее 15 терминов, не представлены обязательные термины, менее, чем к 55 % терминов приведены в неполном объеме, не для всех терминов указан использованный источник информации.

3.1.2. ВОПРОСЫ для проведения входного контроля

3.1.2.1 Вопросы для входного контроля

1. Состояние экономики страны, при котором гарантируется физическая и экономическая доступность для каждого гражданина страны пищевых продуктов, соответствующих требованиям законодательства, в объемах не меньше рациональных норм потребления пищевых продуктов, необходимых для активного и здорового образа жизни - безопасность

+ продовольственная

пищевая

политическая

региональная

2. Доктрина Продовольственной безопасности утверждается

+ Указом Президента РФ

Советом Федерации

Комитетом по стандартизации

Министерством сельского хозяйства

3. Свод пищевых международных стандартов, принятых Международной комиссией ФАО/ВОЗ по внедрению кодекса стандартов и правил по пищевым продуктам

+Кодекс Алиментариус
Конституция
Технический регламент

4. Совместный межправительственный орган ФАО и ВОЗ в области пищевой безопасности ИСО

+ Комиссия Кодекса Алиментариус
Всемирная торговая организация

5. Стандарты Кодекса Алиментариус носят характер обязательный

+ рекомендательный

6. Требования Кодекса Алиментариус распространяются только на продовольственное сырье

на питьевую воду

+ на продовольственное сырье и готовую продукцию
только на готовую продукцию

7. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» регулирует отношения в области

сертификации пищевой продукции

+ организации питания, обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности для здоровья человека и будущих поколений

подготовки квалифицированных кадров для пищевой промышленности

импортозамещения

8. Качество и безопасность пищевых продуктов, материалов и изделий обеспечиваются посредством:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

+ проведения научных исследований в области питания населения

+ становления критериев идентификации пищевых продуктов

разработки инновационных рецептур

экспорта отечественной продукции

9. Пищевые продукты для питания детей должны быть

без содержания сахара

подвергаться обязательной стерилизации

+ безопасны

расфасованы в стеклянную тару

10. Технические регламенты принимаются в целях:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

повышения пищевой ценности отечественных продуктов

упрощения процедуры подтверждения соответствия

+ охраны окружающей среды, жизни или здоровья животных и растений

+ предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей, в том числе потребителей

11. Технические регламенты с учетом степени риска причинения вреда устанавливают минимально необходимые требования, обеспечивающие:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

+ безопасность продукции (технических устройств, применяемых на опасном производственном объекте)

+ взрывобезопасность

конкурентоспособность

потребительскую привлекательность

12. Ответственность изготовителя пищевой продукции по разработке, внедрению и поддержанию процедур, основанных на принципах HACCP установлена в

Кодексе Алиментариус

+ ТР ТС 021/2011

ФЗ «О техническом регулировании»

ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции»

13. Международные стандарты, направленные на создание системы менеджмента качества:
+ ISO 9000-2000
EN-45000
ISO-14000
DIN 2093:2006-03

14. Правила, которые устанавливают требования к организации производства и контроля качества лекарственных средств и пищевой продукции
GDP (Надлежащая дистрибьюторская практика)
+ GMP (Надлежащая производственная практика)
GLP (Надлежащая лабораторная практика)
GACP (Надлежащая практика культивирования и сбора лекарственных растений)

15. Контроль безопасности пищевой продукции **НЕ** подразумевает определение:
радионуклидов
пестицидов
диоксинов
+ витаминов

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов на вопросы входного контроля

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 60 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 60% правильных ответов.

3.2 Средства для рубежного контроля

Раздел 1. Качество и безопасность пищевых продуктов. Условия их подтверждения в рамках Таможенного союза.

Краткое содержание

Основные понятия и термины в области качества продукции. Этапы создания продукции, определяющие ее качество. Система показателей качества продукции. Классификация показателей качества продукции. Экспертиза качества продукции. Классификация основных видов технического контроля качества. Методология управления качеством. Характеристика объектов подтверждения соответствия: продукция, производство, система качества, услуги. Схемы проведения подтверждения соответствия продукции и продовольственного сырья. Различия между аттестацией продукции по категориям качества и подтверждением соответствия. Особенности подтверждения соответствия продукции в рамках Таможенного союза. Организации, осуществляющие подтверждение соответствия продукции и сертификацию систем качества. Требования к испытательным лабораториям, центрам и их аккредитация. Экономическая эффективность подтверждения соответствия продукции. Международные организации, осуществляющие подтверждение соответствия.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Этапы создания продукции, определяющие ее качество.
2. Система показателей качества продукции.
3. Классификация показателей качества продукции.
4. Экспертиза качества продукции.
5. Классификация основных видов технического контроля качества.
6. Методология управления качеством.
7. Характеристика объектов подтверждения соответствия: продукция, производство, система качества, услуги.
8. Различия между аттестацией продукции по категориям качества и подтверждением соответствия.
9. Особенности подтверждения соответствия продукции в рамках Таможенного союза.
10. Организации, осуществляющие подтверждение соответствия продукции и сертификацию систем качества.
11. Экономическая эффективность подтверждения соответствия продукции.
12. Международные организации, осуществляющие подтверждение соответствия.

Раздел 2. Системы качества и их роль в повышении качества и безопасности продукции.

Краткое содержание

Современная концепция менеджмента качества. Процедура сертификации систем качества в РФ. Регистр систем качества. Технология разработки и внедрения системы качества в организации.

Инспекционный контроль сертифицированных систем качества. Сущность метода анализа возможности и влияния несоответствия продукции, процесса. Риски изготовителя и потребителя, оценка приоритетов риска с учетом важности последствий несоответствий, вероятности появления причины несоответствий и вероятности обнаружения несоответствия. Экспертные методы в управлении качеством. Основные понятия в области аудита (проверки) качества. Цели, задачи и виды аудита качества. Организация проведения аудита качества. Внутренний и внешний аудит, аудит продукции (услуги), аудит процесса, аудит системы. Плановый и внеплановый аудиты качества. Порядок сертификации систем менеджмента качества (СМК). Основные принципы, структура и правила сертификации систем менеджмента качества. Подготовка предприятия к сертификации системы менеджмента качества. Этапы проведения сертификации системы менеджмента качества. Порядок сертификации систем менеджмента качества (СМК). Основные принципы, структура и правила сертификации систем менеджмента качества.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Современная концепция менеджмента качества.
2. Процедура сертификации систем качества в РФ.
3. Регистр систем качества.
4. Технология разработки и внедрения системы качества в организации.
5. Инспекционный контроль сертифицированных систем качества.
6. Сущность метода анализа возможности и влияния несоответствия продукции, процесса.
7. Риски изготовителя и потребителя, оценка приоритетов риска с учетом важности последствий несоответствий, вероятности появления причины несоответствий и вероятности обнаружения несоответствия.
8. Экспертные методы в управлении качеством.

Раздел 3. Продовольственная безопасность в РФ.

Краткое содержание

Понятие о продовольственной безопасности. Роль продовольственной безопасности в социально-экономической системе страны. Риски и угрозы национальной безопасности и источники их возникновения. Исторические аспекты развития проблемы продовольственной безопасности в России и за рубежом. История формирования понятия «продовольственная безопасность». Основные этапы достижения теории и практики в области решения проблемы продовольственной безопасности. Основные положения Стратегии национальной безопасности Российской Федерации, касающиеся продовольственной безопасности, Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации. Развития правового поля в части формирования продовольственной безопасности и регулирования развития сельскохозяйственной отрасли. Система правового регулирования продовольственной безопасности в России и за рубежом. Международное законодательство в области регулирования производства и обеспечения безопасности пищевых продуктов. Основные международные стандарты в области обеспечения безопасности пищевой продукции. Общие принципы пищевой гигиены Кодекса Алиментариус.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Что подразумевает понятие «продовольственная безопасность»?
2. Какая взаимосвязь между понятиями «продовольственная безопасность» и «пищевая безопасность»?
3. Какова роль продовольственной безопасности в социально-экономической системе страны?
4. Охарактеризуйте риски и угрозы национальной безопасности, назовите источники их возникновения
5. Каким образом формировались аспекты продовольственной безопасности в России и за рубежом?
6. Охарактеризуйте основные этапы достижения теории и практики в области решения проблемы продовольственной безопасности
7. На решение каких проблем направлена Стратегия национальной безопасности Российской Федерации?
8. В чем отличие Доктрины продовольственной безопасности, утвержденной в 2020г, от Доктрины продовольственной безопасности 2010г.?
9. Какие инструменты формирования продовольственной безопасности существуют?
10. Имеется ли взаимосвязь между национальной, экономической и продовольственной безопасностью? В чем эта связь выражается?

3.3.2 Критерии оценки

- оценка «зачтено» выставляется, если студент самостоятельно ознакомился с темой и содержанием лабораторного занятия, ознакомился с литературой по теме занятия, ознакомился с формой отчетности о занятии.

- оценка «не зачтено» выставляется, если студент не ознакомился с темой и содержанием лабораторного занятия, ознакомился с литературой по теме занятия, ознакомился с формой отчетности о занятии.

3.3 Средства для итого контроля

3.3.1 ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ для проведения итогового контроля

1. Какое из нижеприведенных определений наиболее полно поясняет термин свойство продукции?
объективная особенность, которая проявляется при эксплуатации продукции
особенность, которая проявляется при создании продукции
объективная особенность, которая проявляется при создании, эксплуатации или потреблении продукции
2. Закончите определение. Качество продукции — это:
совокупность показателей продукции, определяющих ее цену
совокупность свойств продукции, обуславливающая ее пригодность удовлетворять определенным потребности в соответствии с ее назначением;
обобщенная количественная оценка совокупности свойств продукции.
3. Показатель качества продукции характеризует:
одно свойство объекта, составляющее его качество применительно к определенным условиям создания
несколько свойств объекта, составляющих его качество применительно к определенным условиям эксплуатации
одно или несколько свойств объекта, составляющих его качество применительно к определенным условиям создания, эксплуатации или потребления
4. Показатель качества, характеризующий одно из свойств продукции:
оптимальный
обобщающий
единичный
комплексный
5. Показатель качества продукции, являющийся отношением суммарного полезного эффекта от эксплуатации или потребления продукции к суммарным затратам на ее создание и эксплуатацию или потребление:
комплексный показатель качества продукции
единичный показатель качества продукции
определяющий показатель качества продукции
показатель качества продукции
интегральный показатель качества продукции
6. Метод определения значений показателей качества продукции, осуществляемый на основе технических средств измерений:
измерительный метод определения показателей качества продукции
регистрационный метод определения показателей качества продукции
расчетный метод определения показателей качества продукции
7. Метод оценки качества продукции, основанный на использовании единичных показателей ее качества:
дифференциальный метод оценки качества продукции
комплексный метод оценки качества продукции
смешанный метод оценки качества продукции
8. Какой метод оценки качества основан на анализе восприятий органов чувств: зрения, обоняния, осязания, вкуса?
органолептический
расчётный
экспертный
социологический

9. На информации, получаемой при использовании технических средств измерений, основан ... метод определения показателей качества
измерительный
органолептический
социологический
10. Методы определения значений показателей качества НЕ классифицируются:
по способам получения информации
по источникам получения информации
по времени получения информации
11. Показатели качества, определяемые ... методом, выражаются обычно в баллах
органолептическим
статистическим
измерительным
12. Аспекты понятия «качество»
Укажите не менее пяти вариантов ответов
философский
социальный
технический
экономический
правовой
патентный
культурный
образовательный
документальный
13. Составляющими «социального качества» являются ...
Укажите не менее трех вариантов ответов
качество общества
качество человека
качество продукции
качество жизни
качество работы
14. Качеством жизни можно считать совокупность свойств системы ...
«человек – среда жизнедеятельности»
«человек – продукция»
«человек – природная среда»
15. Международная организация по стандартизации создана в ... году.
1990
1947
1955
16. Штаб-квартира ИСО находится в ...
Лондоне
Москве
Вашингтоне
Женеве
17. Высшим органом ИСО является ...
Совет учредителей
Генеральная Ассамблея
Центральный секретариат
Генеральный директор
Президент
18. Установлено ... варианта применения международных стандартов в Российской Федерации в соответствии с ГОСТ Р 1.5.
два
три

четыре
пять
шесть

19. Первые стандарты в области качества серии ИСО опубликованы в ... году.

1990
1987
1950
1947

20. Первая версия стандартов МС ИСО серии 9000, разработанная ИСО/ТК 176, содержит ... стандартов.

два
три
четыре
пять

21. Генеральная Ассамблея является ... органом ИСО.

высшим
законодательным
рекомендательным

22. Последняя версия стандартов содержит ... базовых стандарта ИСО.

5
8
7
4

23. Стандарт ИСО 9004

Система менеджмента качества. Требования

Руководящие указания по проверке систем менеджмента качества и охраны окружающей среды

Менеджмент с целью достижения устойчивого успеха организации. Подход с позиции менеджмента качества

Система менеджмента качества. Основные принципы и словарь

24. Система управления качеством продукции представляет собой:

совокупность управленческих органов и объектов управления, мероприятий, методов и средств, направленных на установление, обеспечение и поддержание высокого уровня качества продукции.

определение вероятностных характеристик качества объекта, которые могут быть достигнуты к заданному моменту или в течение заданного интервала времени.

методы систематизации, обработки, интерпретации и использования данных о качестве, основанные на применении математической статистики.

мониторинг всех значительных явлений с помощью контрольных карт, выявление и устранение причин спорадических отклонений

25. Система управления качеством включает в себя ключевые принципы, которые лежат в основе технических, управленческих и организационных методов, обеспечивающих функционирование и развитие системы качества:

Укажите не менее трех вариантов ответов

обеспечение качества

управление качеством

анализ качества конкурента

разработка системы качества

улучшение качества

26. Уровни управления в системе менеджмента качества:

Укажите соответствие каждому нумерованному элементу списка

1. стратегическое управление	1. связано с тем, что обеспечить более высокий уровень качества без совершенствования технологий производства и управления невозможно, а задача такого совершенствования относится к задачам стратегического развития предприятия
2. оперативное управление	2. связано с управлением качеством всех процессов предприятия при достигнутом уровне развития, т.е. зоной

	управления качеством
3. управление на уровне ежедневных транзакций	3. связано с контролем и мониторингом выполнения процессов, что является исходной информацией для улучшения качества
	4. связано с управлением человеческим ресурсом в процессе производственного цикла

27. Соответствие принципов менеджмента качества положениям, направленным на обеспечение качества в стандартах ИСО 9000:

Укажите соответствие каждому нумерованному элементу списка

1. процессный подход	1. явное установление внешних и внутренних потребителей и поставщиков процессов. Сосредоточение на использовании ресурсов в действиях процессов, что ведёт к эффективному использованию людей, оборудования, методов и материалов
2. постоянное улучшение (или непрерывное совершенствование)	2. установить реалистичные, но вызывающие, цели совершенствования, обеспечить ресурсами и дать людям инструменты, возможности и энтузиазм для внесения вклада в непрерывное совершенствование процессов
3. создание взаимовыгодных отношений с поставщиками	3. создание стратегических альянсов или партнёрских отношений, гарантирующих лёгкое вовлечение и совместную работу по получению требований для совместной разработки и совершенствования продукции, процессов и систем. Создание взаимного доверия, уважения и согласия относительно удовлетворения потребителей и постоянного совершенствования
4. системный подход к управлению	4. выявление множества процессов в некоторой системе. Понимание их внутренних взаимосвязей. Оценивать процессы по организационным показателям и целям. Сравнивать результаты с основными задачами
5.	5. решения и действия основываются на анализе данных и информации и направлены на максимизацию производительности и минимизацию отходов и переработки. Усилия направлены на минимизацию затрат, улучшение показателей, расширение рыночной ниши благодаря использованию подходящих управленческих инструментов и технологий

28. К основным принципам общего управления качеством можно отнести:

Укажите не менее трех вариантов ответов

процессный подход

эффективный переговорный процесс

постоянное улучшение (или непрерывное совершенствование)

создание системы базовых технико-экономических показателей деятельности

создание взаимовыгодных отношений с поставщиками

29. Жизненный цикл продукции в соответствии со стандартами ИСО:

Установите правильную последовательность этапов жизненного цикла продукции

маркетинг, поиск и изучение рынка

проектирование и разработка технических требований, разработка продукции

контроль, проведение испытаний и обследований

упаковка и хранение

монтаж и эксплуатация

утилизация после испытания

30. Соответствие принципов менеджмента качества положениям, направленным на обеспечение качества в стандартах ИСО 9000:

Укажите соответствие каждому нумерованному элементу списка

1. организация, сфокусированная на заказчика	1. понимание настоящих и будущих потребностей и ожиданий потребителя. Измерение удовлетворённости потребителя и действия в соответствии с их результатами
2. лидерство	2. создание видения пути и разделяемых ценностей.

	Установление вызывающих показателей и целей и разработка стратегий их достижения. Тренировка людей, оказание им поддержки и делегирование полномочий
3. вовлечение персонала	3. создание персональной собственности на показатели и цели организации с помощью опыта и знаний людей и благодаря обучению достичь вовлечения людей в оперативные решения и в процесс совершенствования
4. системный подход к управлению	4. выявление множества процессов в некоторой системе. Понимание их внутренних взаимосвязей. Оценивать процессы по организационным показателям и целям. Сравнивать результаты с основными задачами
5. подход принятия решений, основанный на фактах	5. решения и действия основываются на анализе данных и информации и направлены на максимизацию производительности и минимизацию отходов и переработки. Усилия направлены на минимизацию затрат, улучшение показателей, расширение рыночной ниши благодаря использованию подходящих управленческих инструментов и технологий
6.	6. создание стратегических альянсов или партнёрских отношений, гарантирующих лёгкое вовлечение и совместную работу по получению требований для совместной разработки и совершенствования продукции, процессов и систем. Создание взаимного доверия, уважения и согласия относительно удовлетворения потребителей и постоянного совершенствования

31. Этапы жизненного цикла продукции в соответствии со стандартом ИСО:

Установите правильную последовательность этапов жизненного цикла продукции

материально-техническое снабжение
подготовка и разработка производственных процессов
производство
реализация и распределение продукции
техническая помощь и обслуживание

32. Система менеджмента качества предназначена для ...

разработки и производства новых видов продукции
руководства и управления организацией применительно к качеству
удовлетворения внутренних потребностей управления предприятием

33. Стандарт ИСО 9001 **не** используется для ...

обеспечения результативности СМК
проведения сертификации СМК
установления требований к СМК
установления требований к продукции

34. Термин «документированная процедура» означает, что процедура ...

разработана, документально оформлена, внедрена и поддерживается в рабочем состоянии
документально оформлена, внедрена
актуализирована, разработана, документально оформлена и внедрена

35. Определение долгосрочного курса действий предприятия в области качества и использование наиболее эффективных средств для его реализации с целью получения конкурентных преимуществ на длительный срок соответствует понятию ...

стратегия в области качества
экономический эффект
средства системы качества
цель предприятия в области качества

36. Система управления качеством должна удовлетворять ...

стандартам ИСО 9000
указаниям Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии
подзаконным актам соответствующих министерств и ведомств
требованиям руководителей предприятий и организаций.

37. Совокупность организационной структуры, методик, процессов и ресурсов, необходимых для осуществления общего руководства качеством:

система качества
уровень качества
относительное качество
характеристика
процесс

38. Принятие решений в управлении качеством продукции на предприятии базируется на контроле, учете и ...

анализе
планировании
прогнозировании
маркетинге
проектировании

39. Основными функциями в системе управления качеством являются ...

Укажите не менее четырех вариантов ответов

планирование
осуществление
распознавание
контроль
управление воздействием
реагирование
идентификация

40. Как правило, в процессе разработки и внедрения системы качества на предприятии можно выделить несколько основных этапов:

Укажите не менее трех вариантов ответов

организационный этап
разработка и внедрение системы качества
проведение внутренних аудитов системы качества - фактически контроль правильности сделанной работы
мониторинг бизнес-процессов
анализ конкурентной среды

41. Организация работ по созданию СМК включает:

Укажите не менее трех вариантов ответов

назначение должностных лиц, ответственных за организацию проведения работ
внедрение готовых управленческих решений
информационно-аналитические исследования конкурентной среды
проведение специального обучения участников работ и разъяснительной работы с персоналом организации
выделение ресурсов, необходимых для выполнения работ в установленные календарные сроки

42. Классификация несоответствий:

Укажите не менее двух вариантов ответов

незначительные
критические
значительные
малозначительные

43. Понятия, относящиеся к менеджменту качества:

Укажите соответствие каждому нумерованному элементу списка

1. результат деятельности или процессов	1. продукция
2. совокупность характеристик объекта, относящихся к его способности удовлетворить установленные и предполагаемые потребности	2. качество продукции
3. последовательно сменяющие друг друга во времени этапы, через которые проходит продукция, начиная от изучения потребности в продукции и кончая ее утилизацией или переработкой в конце полезного срока службы	3. жизненный цикл продукции

4. совокупность взаимосвязанных ресурсов и деятельности	4. процесс
5. базовое понятие, на что направлен менеджмент качества и что может быть индивидуально описано или рассмотрено	5. объект менеджмента качества
6.	6. СМК

44. Документация в системе качества строится по ... принципу.
Введите в поле ответ строчными буквами в соответствующей форме
 иерархическому

45. Структура документации системы менеджмента качества
Определите правильную последовательность уровней в порядке возрастания от основания иерархии к ее вершине
 документы, включая записи, определенные организацией как необходимые ей для обеспечения эффективного планирования, осуществления процессов и управления ими
 документированные процедуры и записи
 руководство по качеству
 заявление о политике и целях в области качества

46. Документы системы менеджмента качества:
Укажите соответствие каждому нумерованному элементу списка

1. политика качества предприятия	1. долгосрочные, среднесрочные и краткосрочные планы по выполнению политики качества. Содержит маркетинговое ноу-хау фирмы
2. руководство по качеству	2. принципы обеспечения качества, оргструктура и порядок работы, охватывающие предприятие взаимосвязи, обязанности, компетенции. Содержит организационное ноу-хау предприятия, указания на методологические и рабочие инструкции
3. рабочие инструкции	3. подробное описание технологии обеспечения качества на рабочих местах. Содержит техническое ноу-хау предприятия
4. типовые спецификации; спецификации поставщиков	4. передается исполнителю заказа. Содержит техническое ноу-хау предприятия
5.	5. подробное описание областей СМК

47. Совокупность взаимосвязанных или взаимодействующих видов деятельности, преобразующих входы в выходы – это ...
Введите в поле ответ строчными буквами в соответствующей форме
 процесс

48. Подтверждение посредством представления объективных свидетельств того, что установленные требования были выполнены – это ...
Введите в поле ответ строчными буквами в соответствующей форме
 верификация

49. Подтверждение посредством представления объективных свидетельств того, что требования, предназначенные для конкретного использования или применения, выполнены – это ...
Введите в поле ответ строчными буквами в соответствующей форме
 валидация

50. Заинтересованной стороной могут являться:
 налоговые органы
 конкуренты
 владельцы бизнеса
 общество, государство

51. Каждое отдельное несоответствие продукции установленным требованиям – это ...
Введите в поле ответ строчными буквами в соответствующей форме
 дефект

52. Система качества разрабатывается с учетом ... деятельности предприятия.

финансовой
производственной
маркетинговой

53. Для того, чтобы спроектированная и документированная система качества, включающая управление процессами, заработала, нужно:

Укажите не менее четырех вариантов ответов

использовать средства мотивации персонала

значительный финансовый бюджет

обучать кадровый ресурс как по профессиональным вопросам, так и по вопросам менеджмента качества

выстроить правильные отношения с потребителями

научиться так управлять поставщиками, чтобы вовремя получать от них необходимую продукцию

заранее установленного качества

энтузиазм аппарата управления

обучать персонал только по профессиональным вопросам

54. Общее руководство качеством достигается через управление процессами в организации.

Управление процессом включает:

Укажите не менее четырех вариантов ответов

определение целей и желаемых результатов процесса

определение необходимых ресурсов, в том числе трудовых, для выполнения процесса

определение методов и средств выполнения процесса

наблюдение за ходом процесса, анализ результатов его выполнения и коррекция

монетарную мотивацию человеческих ресурсов, участвующих в процессе

мониторинг потребительских предпочтений

изучение влияния процесса на экологическое состояние предприятия

55. Разработка системы улучшений должна базироваться на основных составляющих:

Укажите не менее четырех вариантов ответов

документирование системы менеджмента качества, регламентация процессов и функций

построение системы взаимоотношений с потребителями

построение системы взаимоотношений с поставщиками

построение системы мотивации к улучшению качества

построение административной системы управления

исключительно материальное стимулирование персонала

мониторинг параметров технологического процесса

56. Организация работ по сертификации систем качества основывается на основных общепринятых в практике сертификации принципах:

Укажите не менее четырех вариантов ответов

добровольность

объективность оценок

конфиденциальность

информативность

компетентность

своевременность

периодичность

57. Результаты внутренней проверки в виде документированного «Обзора состояния менеджмента качества» оцениваются ...

руководством предприятия

государственными органами

работниками предприятия

отделом технического контроля

58. Заявку на проведение сертификации системы качества представляет ...

предприятие-изготовитель

дистрибьютер

покупатель

орган Росстандарта

59. К основным направлениям деятельности Регистра систем качества относятся

Укажите не менее двух вариантов ответов

инспекционный контроль за сертифицированными системами качества
сертификация продукции
сертификация систем качества
инспекционный контроль производства продукции

60. основополагающим нормативным документом для аудиторов EQNET служит ...

ИСО 10011
ИСО 14001
ИСО 19011
ИСО 10014

61. На современном этапе внимание руководства компаний направлено на ...

выявление брака
предупреждение появления брака
устранение брака

62. Состояние экономики страны, при котором гарантируется физическая и экономическая доступность для каждого гражданина страны пищевых продуктов, соответствующих требованиям законодательства, в объемах не меньше рациональных норм потребления пищевых продуктов, необходимых для активного и здорового образа жизни - безопасность

продовольственная
пищевая
политическая
региональная

63. Самообеспечение страны основными видами отечественной сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия

продовольственная независимость
продуктовая индивидуальность
политическая стабильность
продовольственный максимум

64. Доктрина Продовольственной безопасности утверждается

Указом Президента РФ
Советом Федерации
Комитетом по стандартизации
Министерством сельского хозяйства

65. Для комплексной оценки обеспечения продовольственной безопасности используется система показателей, определяемая

Указом Президента РФ
Правительством РФ
Комитетом по стандартизации
Министерством сельского хозяйства

66. Внешнеполитические риски, которые могут привести к ограничению потенциала развития отечественного сельского и рыбного хозяйства, вызваны

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

колебаниями рыночной конъюнктуры
увеличением доли деградированных земель
высокой инфляцией и кризисом банковской системы
+ применением зарубежными странами мер государственной поддержки сельского хозяйства, искажающих международную торговлю

67. Для обеспечения качества и безопасности пищевой продукции необходимо:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

продолжить гармонизацию международных требований, характеристик и параметров качества и безопасности пищевой продукции на основе фундаментальных исследований в области гигиены и науки о питании
обеспечить совершенствование лабораторной базы, методологических и методических подходов, технологий, оборудования для проведения экспертиз и научно-исследовательских работ в отношении сельскохозяйственной продукции

сохранение в государственной собственности Российской Федерации сельскохозяйственных организаций и акций акционерных обществ, осуществляющих деятельность в сфере сельского хозяйства

расширение и более интенсивное использование потенциала объектов товарной аквакультуры и новых технологий их выращивания

68. Обеспечение физической доступности пищевой продукции достигается путем

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

создания условий для увеличения числа объектов торговой инфраструктуры и объектов общественного питания различных типов

эффективного использования механизмов поддержки регионов, находящихся в зонах недостаточного производства пищевой продукции или оказавшихся в чрезвычайных ситуациях

развития мелиорации земель сельскохозяйственного назначения путем поддержания мелиоративного комплекса, находящегося в государственной собственности Российской Федерации

развития племенного дела, селекции и семеноводства

69. Определяющую роль в обеспечении продовольственной безопасности играют

сельское, рыбное хозяйство и пищевая промышленность

сельское хозяйство и пищевая промышленность

сельское и рыбное хозяйство

70. Климатические и агроэкологические угрозы продовольственной безопасности обусловлены

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

увеличением доли деградированных земель

последствиями природных и техногенных чрезвычайных ситуаций

колебаниями рыночной конъюнктуры

отставанием от развитых стран в уровне технологического развития производственной базы

71. Свод пищевых международных стандартов, принятых Международной комиссией ФАО/ВОЗ по внедрению кодекса стандартов и правил по пищевым продуктам

Кодекс Алиментариус

Конституция

Технический регламент

72. Работа над Кодексом началась с 1890 годов в

Англии

США

Австрии

Российской империи

73. Совместный межправительственный орган ФАО и ВОЗ в области пищевой безопасности

ИСО

Комиссия Кодекса Алиментариус

Всемирная торговая организация

74. Стандарты Кодекса Алиментариус носят характер

обязательный

рекомендательный

75. Требования Кодекса Алиментариус распространяются

только на продовольственное сырье

на питьевую воду

на продовольственное сырье и готовую продукцию

только на готовую продукцию

76. Глобальная инициатива по безопасности пищевых продуктов имеет аббревиатуру

GFSI

FSSC

BRC Global Standard

ISO

77. GFSI предъявляет требования к

пищевой продукции

питьевой воде
пищевой продукции и питьевой воде
стандартам и схемам сертификации, соответствовать которым нужно для их признания

78. Стратегия GFSI заключается в
укреплении доверия посредством сертификации третьей стороной
обеспечении постоянного совершенствования систем управления безопасностью пищевых продуктов
формировании рынка специализированной продукции
развитии новых пищевых технологий

79. Международная организация по стандартизации
ISO
GMP
BRC Global Standard
GFSI

80. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» регулирует отношения в области
сертификации пищевой продукции
организации питания, обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности для здоровья человека и будущих поколений
подготовки квалифицированных кадров для пищевой промышленности
импортозамещения

81. Качество и безопасность пищевых продуктов, материалов и изделий обеспечиваются посредством:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ
проведения научных исследований в области питания населения
становления критериев идентификации пищевых продуктов
разработки инновационных рецептур
экспорта отечественной продукции

82. Пищевые продукты для питания детей должны быть
без содержания сахара
подвергаться обязательной стерилизации
безопасны
расфасованы в стеклянную тару

83. Владелец некачественных и (или) опасных пищевых продуктов, материалов и изделий обязан
изъять их из обращения
сделать 50% скидку
обратиться в надзорные органы

84. Технические регламенты принимаются в целях:
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ
повышения пищевой ценности отечественных продуктов
упрощения процедуры подтверждения соответствия
охраны окружающей среды, жизни или здоровья животных и растений
предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей, в том числе потребителей

85. Технические регламенты с учетом степени риска причинения вреда устанавливают минимально необходимые требования, обеспечивающие:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ
безопасность продукции (технических устройств, применяемых на опасном производственном объекте)
взрывобезопасность
конкурентоспособность
потребительскую привлекательность

86. ХАССП это
международная организация по сертификации
система управления безопасностью продуктов питания
система менеджмента качества

комитет по промышленной политике и техническому регулированию

87. Ответственность изготовителя пищевой продукции по разработке, внедрению и поддержанию процедур, основанных на принципах HACCP установлена в Кодексе Аллиментариус ТР ТС 021/2011
ФЗ «О техническом регулировании»
ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции»

88. Контроль безопасности пищевой продукции **НЕ** подразумевает определение:
радионуклидов
пестицидов
диоксинов
витаминов

89. Укажите микотоксин, который нормируется в мясных продуктах:
афлатоксин В₁
афлатоксин М₁
зеараленон
патулин

90. Укажите микотоксин, который нормируется в молочных продуктах:
патулин
афлатоксин М₁
токсин Т-2
дезоксиниваленол

6.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
6.2 Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	зачет
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

- «зачтено» выставляется обучающемуся, если получено более 60% правильных ответов.
- «не зачтено» выставляется обучающемуся, если получено менее 60% правильных ответов.

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
Фонда оценочных средств
учебной дисциплины Б1.В.ДВ.02.02 Современные проблемы обеспечения качества и
безопасности
в составе ОПОП 27.04.01 Стандартизация и метрология

1). Рассмотрен и одобрен в качестве базового варианта:	
а) На заседании обеспечивающей кафедры <u>товароведения, стандартизации и управления качеством:</u> протокол № <u>10</u> от <u>24.06.2021</u> .	
Зав. кафедрой, канд.техн.наук, доцент _____	Скрябина О.В.
б) На заседании методической комиссии по направлению 27.04.01 Стандартизация и метрология; протокол № <u>9/1</u> от <u>24.06.2021</u> .	
Председатель МКН – 27.04.01, канд.техн.наук, доцент _____	Юрк Н.А.
2) Рассмотрен и одобрен внешним экспертом	
Омский филиал ФГБУ «Центр оценки качества зерна»	 директор Цыпленков К.А.

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств
учебной дисциплины Б1.В.ДВ.02.02 Современные проблемы обеспечения качества и
безопасности
в составе ОПОП 27.04.01 Стандартизация и метрология

Ведомость изменений

Срок, с которого вводится изменение	Номер и основное содержание изменения и/или дополнения	Отметка об утверждении/ согласовании изменений	
		инициатор изменения	руководитель ОПОП или председатель МКН