

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Новокуйбышевский гуманитарно-технологический колледж»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по дисциплине

Основы управления качеством

программы подготовки специалистов среднего звена
44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям)

ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК
Председатель ПЦК
Москаева Н.В

СОГЛАСОВАНО
1 Зам.директора по МКиИР:
О.С. Макарова

Разработчик:

ГАПОУ «НГТК» преподаватель Суханбердина Д.Х

Рецензенты:

ГАПОУ «НГТК» председатель ПЦК Н.В. Москаева
(место работы) (занимаемая должность) (ФИО)

(место работы) (занимаемая должность) (ФИО)

Дата актуализации	Результат актуализации	Подпись разработчика

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	4
2.1 ПРЕДМЕТЫ ОЦЕНИВАНИЯ	4
2.2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ	6
2.3 ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ	8
3. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ	9
4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ	18

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Фонд оценочных средств (ФОС) учебной дисциплины Основы управления качеством – совокупность методических материалов, форм и процедур текущего контроля знаний, промежуточной аттестации, обеспечивающих оценку соответствия образовательных результатов (умений, знаний, компетенций) обучающихся требованиям ФГОС СПО.

ФОС по учебной дисциплине Основы управления качеством сформирован из комплектов контрольно-оценочных средств (далее - комплекты КОС), созданных в соответствии с рабочей программой данной дисциплины.

ФОС по учебной дисциплине Основы управления качеством сформирован в рамках программы подготовки специалистов среднего звена/программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям).

Нормативными основаниями проведения оценочной процедуры являются требования ФГОС СПО по специальности (профессии) 44.02.06 Профессиональное обучение (по отраслям), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.14 г. рег. № 384, рабочая программа учебной дисциплины, Положение о текущем контроле знаний, промежуточной аттестации и переводе обучающихся на следующий курс, утвержденное приказом по ГАПОУ «НГТК» от «09» июля 2016 г. № 178-У.

2. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Предметы оценивания

В результате освоения учебной дисциплины Основы управления качеством обучающийся должен обладать следующими умениями и знаниями, способствующими формированию общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО:

Умения	
У 1	использовать процессный подход для реализации заданных показателей качества
У 2	идентифицировать процессы системы менеджмента качества для предприятия общественного питания; определять ресурсы и параметры процессов в технологии продукции общественного питания;
У3	находить и использовать нормативные документы по качеству, стандартизации и сертификации работ и услуг в ходе разработки и реализации продукции общественного питания
Знания	
З 1	методику формирования комплекса показателей качества продукта (услуги);

3 2	параметры менеджмента качества, выделяемые для экспертной оценки в объектах технологии продукции общественного питания;
33	нормативные документы по качеству, стандартизации и сертификации работ и услуг (стандарты на системы менеджмента качества, стандарты отраслей, виды и способы сертификации). —

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет.

Обучающиеся допускаются к дифференцированному зачету при наличии результатов текущей аттестации.

2.2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения учебной дисциплины Основы управления качеством

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения		
<p>У -1. использовать процессный подход для реализации заданных показателей качества</p> <p>У-2. идентифицировать процессы системы менеджмента качества для предприятия общественного питания; определять ресурсы и параметры процессов в технологии продукции общественного питания</p> <p>У-3. находить и использовать нормативные документы по качеству, стандартизации и сертификации работ и услуг в ходе разработки и реализации продукции общественного питания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Составление таблиц; – решение ситуационных задач; – тестирование. 	Результаты выполнения практических заданий и самостоятельной работы, тестов.
Знания		
<p>З-1-методику формирования комплекса показателей качества продукта (услуги);</p> <p>З-2- параметры менеджмента качества, выделяемые для экспертной оценки в объектах технологии продукции общественного питания;</p> <p>З-3 нормативные документы по качеству, стандартизации и сертификации работ и услуг (стандарты на системы менеджмента качества, стандарты отраслей, виды и способы сертификации).</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Составление таблиц; – тестирование <hr/> <ul style="list-style-type: none"> – Заполнение таблиц – решение ситуационных задач – тестирование 	Результаты выполнения практических заданий, внеаудиторной самостоятельной работы, тестирования, устного или письменного опроса, доклада, презентации.

2.3 Формы текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине Основы управления качеством

Элемент учебной дисциплины	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Проверяемые У, З, ОК	Форма контроля	Проверяемые У, З, ОК
Тема 1.1. Понятие и сущность качества	Решения ситуационных задач и тестовых заданий, результаты выполнения практических заданий и самостоятельной работы.	З-1,З-2	<i>Дифференцированный зачет</i>	У-1, У-2, У-3, З-1,З-2,З-3
Тема 1.2. Понятие и принципы управления качеством	Решения тестовых заданий, результаты выполнения практических заданий и самостоятельной работы,	У-2, У-1,З-1,З-2,З-3		
Тема 1.3. Основные методы управления качеством и сферы их приложения	Решения ситуационных задач и тестовых заданий, результаты выполнения практических заданий и самостоятельной работы.	У-1, У-2, З-2,З-1,		
Тема 1.4. Наука квалиметрия				
Тема 1.5. Система управления качеством, основанная на стандартах ИСОсерии 9000				
Тема 1.6. Система управления качеством, основанная на принципах всеобщего управления качеством	Результаты выполнения практических заданий и самостоятельной работы	У-1З-1,З-2,З-3		
Тема 1.7 Стандартизация метрология в управлении качеством	Решения тестовых заданий, результаты выполнения практических заданий и самостоятельной работы,	У-2,У-3, З-1,З-2,З-3		
Тема 1.8 Защита прав потребителя	Решения ситуационных задач, результаты выполнения практических заданий.	У-2,У-3, З-1,З-2,З-3		

3. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ

Задания к входному контролю 1 вариант

Инструкция по выполнению заданий: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.		
1	<p>Качество это:</p> <p>А) совокупность характеристик объекта относящихся к его способности</p> <p>Б) требование продукции отвечающие нормативным документам</p> <p>В) соответствие продукции нормативным документам</p>	А
2	<p>Нормативные документы:</p> <p>А) государственные документы, в соответствии с которыми осуществляют изготовление продукции, хранение, реализацию</p> <p>Б) государственные правила по хранению продукции</p> <p>В) технические инструкции, технологические условия, рецептуры.</p>	А
3	<p>Потери качества:</p> <p>А) потери биологические, механические</p> <p>Б) потери вызванные не реализации потенциальных возможностей в процессах и в ходе деятельности</p> <p>В) потери в количестве и качестве</p>	Б
4	<p>Управление качеством:</p> <p>А) методы и виды деятельности, используемые для выполнения требований к качеству</p> <p>Б) система и контроль за качеством продукции.</p> <p>В) мероприятия по улучшению качества продукции</p>	А
5	<p>Оборот пищевых продуктов:</p> <p>А) производство, продажа, утилизация</p> <p>Б) производство и реализация</p> <p>В) купля продажи, хранение и перевозки</p>	В
6	<p>Продовольственное сырье:</p> <p>А) сырье растительного, животного, микробиологического, минерального искусственного происхождения</p> <p>Б) сырье натурального и искусственного происхождения</p> <p>В) сырье растительного, животного происхождения, перерабатывающих предприятий</p>	А
7	<p>Продукты диетического питания:</p> <p>А) отвечающие потребностям ГОСТа и НД</p> <p>Б) лечебное, профилактические, детского питания</p> <p>В) лечебные и профилактические</p>	В
8	<p>Биологическая ценность продукта:</p> <p>А) отражает его способность удовлетворять потребность организма в белках, жирах, углеводах.</p> <p>Б) отражает его способность удовлетворять потребность в незаменимых аминокислотах</p> <p>В) отражает его способность удовлетворять потребность организма во всех питательных и минеральных веществах, витаминах</p>	Б
9	<p>Какие продукты называются безопасными?</p> <p>А) продукты, в которых содержание различных ингредиентов не</p>	В

	<p>превышает их предельно допустимые концентрации;</p> <p>Б) продукты, содержащие токсичные вещества в количествах, допустимых санитарно-гигиеническими нормативами;</p> <p>В) продукты, не содержащие совсем токсичных веществ, представляющих опасность для здоровья людей</p>	
10	<p>Что такое безопасность пищевой продукции?</p> <p>А) показатель качества, гарантирующий отсутствие негативного влияния на живой организм;</p> <p>Б) показатель, оценивающий уровень ее соответствия строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, ГОСТам;</p> <p>В) соответствие пищевой продукции строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, ГОСТам, гарантирующее отсутствие вредного влияния на здоровье людей нынешнего и будущего поколения.</p>	В

2 вариант

Инструкция по выполнению заданий: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.		
1	<p>Что такое загрязнение продовольственного сырья и продуктов питания?</p> <p>А) процесс привнесения в продовольственное сырье и продукты питания различных загрязнителей, негативно влияющих на их качество;</p> <p>Б) процесс, обуславливающий попадание в продовольственное сырье и продукты питания токсичных веществ, негативно влияющих на их качество и на живой организм;</p> <p>В) процесс, в результате которого происходит эмиссия загрязняющих веществ в продовольственное сырье и продукты питания.</p>	А
2	<p>Согласно международному стандарту ИСО 9000:2000 качество – это:</p> <p>А) Тотальный менеджмент;</p> <p>Б) Комплексное понятие, характеризующее эффективность всех сторон деятельности предприятия;</p> <p>В) Степень соответствия совокупности присущих характеристик требованиям;</p>	В
3	<p>Международный стандарт ИСО 9000:2000 определяет качество:</p> <p>А) Работ;</p> <p>Б) Продукции;</p> <p>В) Продукции, услуг, работ, процессов</p>	В
4	<p>Жизненный цикл продукции – это ...</p> <p>А) Время от начала выхода продукции на рынок до момента снятия ее с производства;</p> <p>Б) Временной интервал, начиная от изучения потребности в продукции и до ее утилизации;</p> <p>В) Время от начала разработки продукции до момента прекращения ее эксплуатации;</p>	В
5	<p>ISO (ИСО) – это...</p> <p>А) Международная организация по стандартизации;</p> <p>Б) Организация по вопросам образования, науки и культуры;</p> <p>В) Международная организация по управлению качеством;</p>	А
6	<p>Что такое пищевая ценность продукта?</p> <p>А) совокупность свойств пищевого продукта;</p> <p>Б) интегральный показатель, оценивающий в пищевых продуктах</p>	Б

	содержание углеводов, белков, витаминов, макро- и микронутриентов; В) совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии.	
7	Дайте определение биологической ценности пищевого продукта. А) показатель качества пищевого белка; Б) показатель, оценивающий аминокислотный состав пищевого продукта; В) показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для синтеза белка.	В
8	Дайте определение энергетической ценности пищевого продукта. А) свойство пищевого продукта, определяющее его пищевую ценность; Б) показатель, оценивающий калорийность пищевого продукта, т.е. долю энергии, которая может высвободиться из макронутриентов в ходе биологического окисления; В) показатель, оценивающий энергетическую потребность человека	Б
9	Какой из приведенных показателей качества не входит в показатели надежности: А) Безотказность; Б) Блочность; В) Долговечность;	Б
10	Традиционный метод получения информации о значениях показателей качества продукции предполагает: А) Использование экспертных процедур; Б) Опросы потенциальных покупателей; В) Испытание продукции с помощью технических средств	В

Критерии оценки:

За каждое правильно выполненное тестовое задание (верный ответ) ставится 1 балл

Оценка	Критерии	Примечания
«Отлично»	9-10- баллов	
«Хорошо»	7-8- баллов	
«Удовлетворительно»	5 -6-баллов	
«Неудовлетворительно»	Ниже 5	

Задания к административному контролю
1 вариант

№ п/п	Задание (вопрос)	Эталон ответа								
<p>Инструкция по выполнению заданий № 1-4: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на понятие столбца 1. В результате выполнения Вы получите комбинацию цифр-букв. Например:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th align="center">№ задания</th> <th align="center">Вариант ответа</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td align="center">1</td> <td align="center">1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г</td> </tr> </tbody> </table>			№ задания	Вариант ответа	1	1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г				
№ задания	Вариант ответа									
1	1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г									
1	<p>Установите соответствие между терминами и определениями</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th align="center">Столбец 1</th> <th align="center">Столбец 2</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1) Система ХАССП</td> <td>А) методы и виды деятельности оперативного характера, которые используют для выполнения требований к качеству</td> </tr> <tr> <td>2) Риск</td> <td>Б) совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП</td> </tr> <tr> <td>3) Управление качеством</td> <td>В) сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий</td> </tr> </tbody> </table>	Столбец 1	Столбец 2	1) Система ХАССП	А) методы и виды деятельности оперативного характера, которые используют для выполнения требований к качеству	2) Риск	Б) совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП	3) Управление качеством	В) сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий	1-Б 2-В 3-А
Столбец 1	Столбец 2									
1) Система ХАССП	А) методы и виды деятельности оперативного характера, которые используют для выполнения требований к качеству									
2) Риск	Б) совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов, необходимых для реализации ХАССП									
3) Управление качеством	В) сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий									
2	<p>Установите соответствие между термином в области качества и его определением</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th align="center">Столбец 1</th> <th align="center">Столбец 2</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1) Политика в области качества</td> <td>А) вызывают заболевания, которые могут варьироваться от легких до представляющих угрозу для жизни</td> </tr> <tr> <td>2) Менеджмент качества</td> <td>Б) часть менеджмента качества (3.2.8), направленная на выполнение требований (3.1.2) к качеству</td> </tr> <tr> <td>3) управление качеством</td> <td>В) координированная деятельность по руководству (установлению направлений деятельности) и управлению организацией применительно к качеству</td> </tr> </tbody> </table>	Столбец 1	Столбец 2	1) Политика в области качества	А) вызывают заболевания, которые могут варьироваться от легких до представляющих угрозу для жизни	2) Менеджмент качества	Б) часть менеджмента качества (3.2.8), направленная на выполнение требований (3.1.2) к качеству	3) управление качеством	В) координированная деятельность по руководству (установлению направлений деятельности) и управлению организацией применительно к качеству	1-В 2- А 3- Б
Столбец 1	Столбец 2									
1) Политика в области качества	А) вызывают заболевания, которые могут варьироваться от легких до представляющих угрозу для жизни									
2) Менеджмент качества	Б) часть менеджмента качества (3.2.8), направленная на выполнение требований (3.1.2) к качеству									
3) управление качеством	В) координированная деятельность по руководству (установлению направлений деятельности) и управлению организацией применительно к качеству									
<p>Инструкция по выполнению заданий № 5-20: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.</p>										
3	<p>Органолептический метод определения показателей качества предполагает:</p> <p>А) Сбор и анализ мнений фактических или потенциальных потребителей продукции;</p> <p>Б) Анализ восприятия органов чувств человека;</p> <p>В) Наблюдение и подсчет числа определенных событий или предметов;</p>	Б								
4	<p>Разделить изделия по сортам позволяет:</p> <p>А) Контроль по количественному признаку;</p> <p>Б) Контроль по качественному признаку;</p> <p>В) Контроль по альтернативному признаку;</p>	Б								

5	<p>Нормативные документы – это ...</p> <p>А) документ отвечающий за качество продукции</p> <p>Б) стандарты, ветеринарные и санитарные правила, нормы, требования к качеству и безопасности продуктов питания</p> <p>В) указание по употреблению и хранению продуктов питания.</p>	Б
6	<p>Приемочное число – это</p> <p>А) Максимальное допустимое содержание дефектных изделий в выборке.</p> <p>Б) Максимальное допустимое содержание дефектных изделий в генеральной совокупности</p> <p>В) Минимальное пороговое число дефектных изделий в выборке, при превышении которого партию бракуют (при двухступенчатом плане контроля)</p>	В
7	<p>В каком международном стандарте излагаются требования к системе менеджмента качества:</p> <p>А) ИСО 9000:2000</p> <p>Б) ИСО 9001:2000</p> <p>В) ИСО 9004:2000</p>	А
8	<p>Система менеджмента качества – это...</p> <p>А) Система, обеспечивающая аккредитацию лабораторий</p> <p>Б) Совокупность всех видов контроля качества на предприятии</p> <p>В) Совокупность организационной структуры, ответственности, процедур, процессов и ресурсов, обеспечивающая осуществление общего руководства качества</p>	В
9	<p>Безопасность пищевых продуктов – это:</p> <p>А) совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования</p> <p>Б) состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не предоставляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений</p> <p>В) совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяется физиологические потребности человека в необходимых веществах.</p>	Б
10	<p>Аккредитация – это...</p> <p>А) Признание соответствия продукции на уровне государства</p> <p>Б) Официальное признание прав испытательной лаборатории</p> <p>В) Официальное признание соответствия стандартам системы менеджмента качества предприятия</p>	В
11	<p>Сертификация всегда носит:</p> <p>А) Добровольный характер по всем видам продукции</p> <p>Б) Обязательный характер по всем видам продукции</p> <p>В) Законодательно установлены виды продукции, подлежащие обязательной сертификации</p>	В
12	<p>Каково назначение обязательной сертификации (ОС)?</p> <p>А) ОС проводится с целью выпуска высококачественной продукции</p> <p>Б) ОС проводится с целью защиты здоровья потребителя от недоброкачественной продукции</p> <p>В) ОС проводится исключительно для выхода продукции на международные рынки</p>	Б
13	<p>ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» регулирует отношения:</p> <p>А) в области обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности для здоровья человека</p>	Б

	Б) в области установления, применения, исполнения обязательных требований к продукции. Процессам производства, эксплуатации, хранению, перевозке, реализации и утилизации. В) все перечисленное.	
14	Какой орган принимает решение о выдаче сертификата соответствия? А) Госстандарт Б) Орган, проводивший сертификацию продукции В) Специально аккредитованная лаборатория	Б
15	Инспекционный контроль сертифицированного объекта проводится с целью: А) Выдачи сертификата соответствия Б) Определения возможности сохранения ранее выданного сертификата В) Определение возможности выхода продукции на внешние рынки	Б

Блок Б

№ п/п	Задание (вопрос)	Эталон ответа
	Инструкция по выполнению заданий № 17-20: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или пропущенные слова	
16	Совокупность свойств продукции, обуславливающая ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением	
17		
18		
19		
20		

2 вариант

№	Задание (вопрос)	Эталон ответа				
<p>Инструкция по выполнению заданий № 1 - 4: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на вопросы из столбца 1. В результате выполнения Вы получите последовательность букв. Например:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>№ задания</th> <th>Вариант ответа</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>1-А, 2-В, 3-Б</td> </tr> </tbody> </table>			№ задания	Вариант ответа	1	1-А, 2-В, 3-Б
№ задания	Вариант ответа					
1	1-А, 2-В, 3-Б					
1.	Установите соответствие понятий и их основных характеристик	1 – Б,				

	<p>Столбец 1</p> <p>1) Контаминанты</p> <p>2) Нитраты</p> <p>3) Микотоксины</p>	<p>Столбец 2</p> <p>А) токсины, продуцируемые микроскопическими плесневыми грибами.</p> <p>Б) вещества химической и биологической природы, попадающие в пищу из окружающей среды</p> <p>В) соли азотной кислоты</p>	<p>2 – В,</p> <p>3 – А</p>
2	<p>Установите соответствие понятий и их определениями</p>		<p>1 – Б,</p> <p>2 – В,</p> <p>3 – Г</p>
	<p>столбец 1</p> <p>1) пищевые добавки</p> <p>2) биологически активные добавки</p> <p>3) пищевые продукты</p>	<p>столбец 2</p> <p>А) продукты, произведенные из продовольственного сырья и используемые в пищу в натуральном или переработанном виде</p> <p>Б) это природные, идентичные природным или синтетические химические соединения, вводимые в продукты питания с целью придания им заданных качественных показателей, а также для ускорения технологического процесса их получения вещества эти, как правило, не имеют питательной ценности;</p> <p>В) натуральные или идентичные натуральным вещества, предназначенные для непосредственного приема вместе с пищей с целью обогащения рациона человека биологически активными веществами</p>	
<p>Инструкция по выполнению заданий № 5 - 15: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.</p>			
3	<p>Генетически модифицированные продукты</p> <p>А) продукты, полученные из трансгенных растений;</p> <p>Б) продукты, полученные из трансгенных животных;</p> <p>В) продукты, полученные из трансгенных растений и животных, в молекулы ДНК которых вносятся чужеродные последовательности, которые выстраивают, интегрируют генетическую информацию вида.</p> <p>Г) продукты, полученные с использованием азотных удобрений</p>		<p>В</p>
4	<p>Посторонним вредным веществам пищи не относится</p> <p>А) пищевые добавки</p> <p>Б) БАДы</p> <p>В) контаминанты</p> <p>Г) ксенобиотики</p>		<p>Б</p>
5	<p>Для уничтожения сорных растений применяют:</p> <p>А) фунгициды</p> <p>Б) бактерициды</p> <p>В) гербициды.</p> <p>Г) все перечисленное</p>		<p>В</p>
6	<p>Согласно российскому законодательству соответствие товара определенному уровню качества подтверждается - ...</p> <p>А) товарным знаком</p> <p>Б) сертификатом соответствия</p> <p>В) нормативно-технической документацией</p>		<p>Б</p>

	Г) накладной	
7	Вещества, не относящиеся к пищевым добавкам - ... А) аминокислоты Б) консерванты В) эмульгаторы Г) антиокислители	А
8	Наиболее опасные химические средства применяемые для уничтожения сорняков, насекомых, грызунов, возбудителей болезней растений - ... А) ферменты Б) антиокислители В) нитраты Г) пестициды.	А
9	К синтетическим относится краситель: А) шафран Б) тартразин В) бета-каротин Г) фуксин кислый	Б
10	Фальсифицированные пищевые продукты – это: А) продукты в натуральном или переработанном виде, употребляемые человеком в пищу Б) продукты, умышленно измененные (поддельные) или имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной В) продукты, предназначенные для лечебного и профилактического питания. Г) объекты растительного, животного, микробиологического, а также минерального происхождения, вода, используемые для производства пищевых продуктов.	Б
11	Пищевая добавка, предназначенная для защиты пищевых продуктов от микробиологической порчи и увеличения сроков хранения: а) пищевой краситель б) пищевой уплотнитель в) консервант.	В
12	Причинами загрязнения пищевых продуктов является: А) отходы промышленных предприятий Б) выхлопные газы автотранспорта В) неконтролируемое применение химических удобрений Г) все перечисленное.	Г
13	Контроль за соблюдением стандартов, медико-биологических требований и санитарных норм на всех этапах производства: А) производственный контроль Б) ведомственный контроль В) государственный контроль Г) внеплановый контроль	А
14	ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» регулирует отношения: А) в области обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности для здоровья человека Б) в области установления, применения, исполнения обязательных требований к продукции. Процессам производства, эксплуатации, хранению, перевозке, реализации и утилизации. В) все перечисленное.	А
15	Вещества, вызывающие повышенную чувствительность организма к воздействию факторов внешней среды: А) токсины;	Б

	Б) аллергены; В) канцерогены. Г) пестициды	
--	--	--

Блок Б

№	Задание (вопрос)	Эталон ответа
Инструкция по выполнению заданий 16 – 20: в соответствующую строку бланка ответов запишите окончание предложения или пропущенные слова		
16	На какой стадии пищевые добавки вносят в продукт	на стадии производства продукта;
17	Самые опасные загрязняющие вещества	тяжелые металлы
18	Средства для удаления листьев и ботвы	Дефолианты
19	Способность химических веществ вызывать нарушения жизнедеятельности организма – отравление	Токсичность
20	Средство обеспечения контроля качества продовольственных товаров.	маркировка

Критерии оценки:

За каждое правильно выполненное тестовое задание (верный ответ) ставится 1 балл

Оценка	Критерии	Примечания
«Отлично»	18-20- баллов	
«Хорошо»	15-17- баллов	
«Удовлетворительно»	10 -14-баллов	
«Неудовлетворительно»	Ниже 10	

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ ИСЫРЬЯ

4.1. Задания для дифференцированного зачета:

Теоретическая часть

№ п/п	Задание (вопрос)	Эталон ответа								
<p>Инструкция по выполнению заданий № 1-4: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на понятие столбца 1. В результате выполнения Вы получите комбинацию цифр-букв. Например:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;"><i>№ задания</i></th> <th style="width: 70%;"><i>Вариант ответа</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;"><i>1</i></td> <td style="text-align: center;"><i>1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г</i></td> </tr> </tbody> </table>			<i>№ задания</i>	<i>Вариант ответа</i>	<i>1</i>	<i>1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г</i>				
<i>№ задания</i>	<i>Вариант ответа</i>									
<i>1</i>	<i>1-А, 2-В, 3-Б, 4-Г</i>									
1	<p>Установите соответствие между красителями и их окраской</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Столбец 1</th> <th style="width: 70%;">Столбец 2</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1) Каротиноиды</td> <td>А) придают пищевому продукту желтую окраску</td> </tr> <tr> <td>2) Хлорофиллы</td> <td>Б) придают пищевому продукту красную, оранжевую или желтую окраску</td> </tr> <tr> <td>3) Куркумин</td> <td>В) придают пищевому продукту зеленую окраску</td> </tr> </tbody> </table>	Столбец 1	Столбец 2	1) Каротиноиды	А) придают пищевому продукту желтую окраску	2) Хлорофиллы	Б) придают пищевому продукту красную, оранжевую или желтую окраску	3) Куркумин	В) придают пищевому продукту зеленую окраску	1-Б 2-В 3-А
Столбец 1	Столбец 2									
1) Каротиноиды	А) придают пищевому продукту желтую окраску									
2) Хлорофиллы	Б) придают пищевому продукту красную, оранжевую или желтую окраску									
3) Куркумин	В) придают пищевому продукту зеленую окраску									
2	<p>Установите соответствие между типами микроорганизмов и их значением</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Столбец 1</th> <th style="width: 70%;">Столбец 2</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1) Вредные</td> <td>А) вызывают заболевания, которые могут варьироваться от легких до представляющих угрозу для жизни</td> </tr> <tr> <td>2) Патогенные</td> <td>Б) Изменяют органолептику пищевых продуктов и делают их непригодными, или портят продукты. Влияют на качество пищевых продуктов, не обязательно на их безопасность</td> </tr> <tr> <td>3) Полезные</td> <td>В) добавляются в пищевые продукты или изредка естественно в них присутствуют ферментируют пищевые продукты, чтобы сохранить их и/или создать уникальный аромат и структуру могут оставаться в продукте или же уничтожаться при последующей термической обработке</td> </tr> </tbody> </table>	Столбец 1	Столбец 2	1) Вредные	А) вызывают заболевания, которые могут варьироваться от легких до представляющих угрозу для жизни	2) Патогенные	Б) Изменяют органолептику пищевых продуктов и делают их непригодными, или портят продукты. Влияют на качество пищевых продуктов, не обязательно на их безопасность	3) Полезные	В) добавляются в пищевые продукты или изредка естественно в них присутствуют ферментируют пищевые продукты, чтобы сохранить их и/или создать уникальный аромат и структуру могут оставаться в продукте или же уничтожаться при последующей термической обработке	1-Б 2- А 3- В
Столбец 1	Столбец 2									
1) Вредные	А) вызывают заболевания, которые могут варьироваться от легких до представляющих угрозу для жизни									
2) Патогенные	Б) Изменяют органолептику пищевых продуктов и делают их непригодными, или портят продукты. Влияют на качество пищевых продуктов, не обязательно на их безопасность									
3) Полезные	В) добавляются в пищевые продукты или изредка естественно в них присутствуют ферментируют пищевые продукты, чтобы сохранить их и/или создать уникальный аромат и структуру могут оставаться в продукте или же уничтожаться при последующей термической обработке									
<p>Инструкция по выполнению заданий № 5-20: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа и запишите ее в бланк ответов.</p>										
3	<p>К неразрешенным в Российской Федерации хиновым красителям относят</p> <p>А) Алканин Б) Кармин В) ализарин</p>	В								
4	<p>Трансгенные растения применяют с целью</p> <p>А) замедлить процесс селекции культурных растений; Б) удешевить продукты питания; В) получить растения с такими свойствами, которые не могут быть получены</p>	В								

	традиционными методами.	
5	Наиболее опасные химические средства применяемые для уничтожения сорняков, насекомых, грызунов, возбудителей болезней растений - ... А) ферменты Б) антиокислители В) нитраты Г) пестициды	Г
6	Биологически-активным добавкам не относится - ... А) витамины Б) аминокислоты В) стабилизаторы.	В
7	Для уничтожения сорных растений применяют: А) фунгициды Б) бактерициды В) гербециды.	В
6	Микотоксины – это... А) пестициды Б) антибиотики В) ядовитые грибы	В
7	Контаминанты – это... А) пищевые добавки Б) ядовитые грибы В) загрязнители пищевых продуктов	В
8	Консерванты добавляются в пищевые продукты для : А) для предохранения пищевых продуктов от высыхания Б) для придания вкуса и запаха пищевым продуктам В) для защиты пищевых продуктов от микробиологической порчи и увеличения сроков хранения и годности	В
9	Безопасность пищевых продуктов – это: А) совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования Б) состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не предоставляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений В) совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяется физиологические потребности человека в необходимых веществах.	Б
10	Пестициды представляют собой: А) вещества химического и биологического происхождения, применяемые для уничтожения сорняков, насекомых, грызунов Б) вещества, участвующие в формировании вкуса, аромата, цвета продукта В) вещества, содержащиеся в бобах, арахисе и клерах	А
11	Биологически активные добавки – это: А) натуральные или идентичные натуральным вещества, предназначенные для непосредственного приема вместе с пищей с целью обогащения рациона человека биологически активными веществами Б) натуральные или идентичные натуральным вещества, преднамеренно вводимые в пищевые продукты в процессе их производства с технологической целью и придания им определенных свойств, сохранения качества. Увеличения сроков хранения или годности В) все перечисленное	А
12	Причинами загрязнения пищевых продуктов является: А) отходы промышленных предприятий Б) выхлопные газы автотранспорта и неконтролируемое применение химических	В

	удобрений В) все перечисленное.	
13	ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» регулирует отношения: А) в области обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности для здоровья человека Б) в области установления, применения, исполнения обязательных требований к продукции. Процессам производства, эксплуатации, хранению, перевозке, реализации и утилизации. В) все перечисленное.	
14	Что такое пищевые добавки? А) это природные, идентичные природным или синтетические химические соединения, вводимые в продукты питания с целью придания им заданных качественных показателей, а также для ускорения технологического процесса их получения вещества эти, как правило, не имеют питательной ценности; Б) это природные химические соединения, вводимые в продукты питания с целью придания им заданных качественных показателей, а также для ускорения технологического процесса их получения вещества эти, как правило, не имеют питательной ценности; В) это природные, идентичные природным или синтетические химические соединения, вводимые в продукты питания с целью придания им заданных качественных показателей, а также для ускорения технологического процесса их получения вещества эти, как правило, имеют высокую питательной ценности.	А
15	Самые опасные загрязняющие вещества – это... А) пестициды Б) тяжелые металлы В) антибиотики.	Б

1. Расскажите, что такое безопасность продуктов питания, из каких критериев она складывается
2. Классифицируйте вредные вещества, поступающие в организм человека с пищей.
3. Перечислите источники и пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания.
4. Назовите основные природные токсиканты, дайте оценку степени их опасности для организма человека.
5. Расскажите что такое генетически модифицированные продукты питания? В чем заключается их опасность для здоровья человека?
6. Классифицируйте микробные пищевые отравления и их возбудителей.
7. Объясните что такое пищевая интоксикация. Дайте понятие стафилококкового отравления (возбудитель, симптомы, причины, пути попадания, профилактика).
8. Расскажите что такое "ботулизм". Профилактика ботулизма.
9. Дайте понятие пищевой инфекции. Перечислите наиболее распространенные пищевые инфекции, вызываемые различными источниками заражения.
10. Назовите пути попадания радиоактивных веществ в организм человека

11. Дайте характеристику пестицидов и расскажите о способах снижения их остаточных количеств в сырье и продуктах питания.
12. Расскажите об источниках нитратов и способах снижения их в пищевом сырье.
13. Перечислите требования, предъявляемые к полимерным упаковочным материалам и от чего они зависят.
14. Перечислите основные документы, на основе которых осуществляется регулирование проблем качества и безопасности пищевых продуктов. Укажите критерии опасностей продуктов питания.
15. Назовите общие принципы системы ХАССП;
16. Расскажите о создании системы НАССР;
17. Расскажите о применении системы НАССР;
18. Назовите основные этапы внедрения системы НАССР;
19. Назовите критерии качества и безопасности пищевых продуктов;
20. Расскажите, как осуществляется анализ рисков по диаграмме;
21. Расскажите, как осуществляется управление несоответствующей требованиям пищевой продукцией;
22. Расскажите, как осуществляются корректирующие действия.
23. Укажите, какие опасные факторы могут накапливаться в сырье при нарушении температурно-влажностного режима хранения?
24. Укажите, в чем заключается опасность повышенного содержания микроорганизмов в сырье и материалах?
25. Что относится к химическим опасным факторам, контролируемым в принимаемом сырье нормативным документом (СанПиН);
26. Расскажите, какую опасность представляют для сырья и материалов грызуны и насекомые
27. Приведите примеры химических опасных факторов и назовите причины их появления.
28. Что такое ККТ и от чего зависит их количество?
29. Укажите, какая информация, необходимая для анализа опасных факторов и выявления критических контрольных точек
30. Какие из нормативных документов следует принимать в расчет при выявлении ККТ на входном контроле?
31. Укажите, какие опасные факторы вероятнее всего присутствуют в каждом из видов сырья?
32. Укажите, какие из опасных факторов могут повлиять на безопасность сырья?
33. Укажите, какие из опасных факторов могут повлиять на стойкость продукта при хранении?
34. Расскажите о возникновении, каких опасностей может привести нарушение режимов хранения сырья и материалов на предприятии? Приведите примеры физических опасных факторов и назовите причины их появления в сырье и материалах?

35. Перечислите основные направления по профилактике радиоактивного загрязнения окружающей среды:

Практическая часть

Задание 1. Определить по нормативному документу загрязняющие вещества в (любой продукт растительного или животного происхождения). Указать допустимые уровни веществ, объяснить пути поступления этих веществ в продукт.

Для выполнения ситуационных задач студентам необходимо воспользоваться ГОСТ на заданный продукт и Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078 -01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

4.2. Руководство для экзаменатора

Критерии оценки:

Оценка	Критерии	Примечание
«Отлично»	Оценку «отлично» заслуживает обучающийся, обнаруживший всесторонние, систематические и глубокие знания теоретического материала, в соответствии с требованиями профессиональной	

	образовательной программы, выполнивший полностью практическую работу. Допускаются единичные несущественные ошибки, самостоятельно исправленные студентом.	
«Хорошо»	Оценку «хорошо» заслуживает обучающийся, обнаруживший полное знание программного материала, умеющий пользоваться нормативной и справочной документацией, успешно выполнивший предусмотренные практические задания, допустивший неточности при выполнении практической работы. Допускаются отдельные несущественные ошибки, исправленные студентом после указания на них.	
«Удовлетворительно»	Оценку «удовлетворительно» заслуживает обучающийся, обнаруживший неполные знания программного материала, но умеющий пользоваться нормативной и справочной документацией, допустивший ошибки в выполнении практической работы. Допускаются отдельные существенные ошибки, исправленные с помощью преподавателя.	
«Неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, имеющему пробелы в знаниях программного материала по профессиональной образовательной программе, допустившему существенные ошибки в выполнении практических заданий или не выполнивший их.	

**Лист согласования
Дополнения и изменения к комплекту ФОС**

**Дополнения и изменения к комплекту ФОС на _____ учебный год по дисциплине
Основы управления
качеством**

В комплект ФОС внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в комплекте ФОС обсуждены на заседании
ПЦК _____

« _____ » _____ 20____ г. (протокол № _____).

Председатель ПЦК _____ / _____ /

**Дополнения и изменения к комплекту ФОС на _____ учебный год по учебной
дисциплине Основы управления качеством**

В комплект ФОС внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в комплекте ФОС обсуждены на заседании
ПЦК _____

« _____ » _____ 20____ г. (протокол № _____).

Председатель ПЦК _____ / _____ /