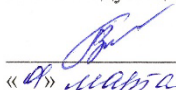
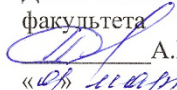


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Плешаков Владимир Александрович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 17.09.2025 08:54:57
Уникальный программный ключ:
cf3461e360a6506473208a5cc93ea97a503bcf72

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный аграрный университет»**

СОГЛАСОВАНО
И.о. заведующего кафедрой
 В.В. Горшков
«07» марта 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан биолого-технологического
факультета
 А.И. Афанасьева
«07» марта 2024 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
по учебной дисциплине**

«УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПРОДУКЦИИ»

Направление подготовки
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Направленность (профиль)
Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Программа подготовки бакалавриат

Барнаул 2024

Фонд оценочных средств составлен на основе рабочей программы дисциплины «Управление качеством и безопасностью продукции»

Рассмотрен на заседании кафедры, протокол № 14 от «30» января 2024 г.

И.о. зав. кафедрой
канд. с.-х. наук, доцент

 В.В. Горшков

Одобен на заседании методической комиссии биолого-технологического факультета, протокол № 7 от «27» февраля 2024 г.

Председатель методической комиссии
канд. биол. наук, доцент

 Л.А. Бондырева

Составитель:
канд. с.-х. наук, доцент

 А.И. Яшкин

Содержание

1 Соответствие этапов освоения компетенций планируемым результатам обучения и критерии их оценивания	4
2 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю)	6
3 Виды оценочных средств	7
4 Итоговый тест для оценки сформированности компетенции	23

1 Соответствие этапов освоения компетенций планируемым результатам обучения и критерии их оценивания

Код и наименова- ние индикатора до- стижения компе- тенции	Дескриптор	Критерии оценивания результатов обучения				Вид оценоч- ного средства *
		отлично (высокий уровень)	хорошо (продвинутый уровень)	удовлетворительно (пороговый уровень)	не удовлетворительно (ниже порогового уровня)	
		зачтено			не зачтено	
Содержание компетенции (код компетенции)						
способен к оперативному менеджменту безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (ПК-1)						
ИД-3 ПК-1 Обосно- вывает нормы рас- хода сырья и вспомо- гательных мате- риалов при произ- водстве качествен- ной и безопасной продукции	Знает основные критерии качества и безопасности мясных и молочных продуктов	Системные знания основных критериев качества и безопас- ности мясных и мо- лочных продуктов	В целом успешные, но несистематические зна- ния основных крите- риев качества и без- опасности мясных и молочных продуктов	Фрагментарные зна- ния основных крите- риев качества и без- опасности мясных и молочных продуктов	Не знает (отсутствие знаний) основные критерии качества и безопасно- сти мясных и молоч- ных продуктов	устный опрос, до- машнее зада- ние, тестиро- вание, колло- квиум / кон- трольная ра- бота
	Знает содержание стандартов серии ISO 22000 и ISO 9000 а части требований к менеджменту качества и безопасности продукции	Системные знания стандартов серии ISO 22000 и ISO 9000 а части требо- ваний к менедж- менту качества и безопасности про- дукции	В целом успешные, но несистематические зна- ния стандартов серии ISO 22000 и ISO 9000 а части требований к ме- неджменту качества и безопасности продук- ции	Фрагментарные зна- ния стандартов се- рии ISO 22000 и ISO 9000 а части требо- ваний к менедж- менту качества и безопасности про- дукции	Не знает (отсутствие знаний) содержания стандар- тов серии ISO 22000 и ISO 9000 а части тре- бований к менедж- менту качества и без- опасности продукции	устный опрос, до- машнее зада- ние, тестиро- вание, колло- квиум / кон- трольная ра- бота
	Умеет составлять блок- схемы производства продукции, реестр опасных факторов	Системные умения составлять блок- схемы производства продукции, реестр опасных факторов	В целом успешные, но несистематические умения составлять блок-схемы производ- ства продукции, реестр опасных факторов	Фрагментарные уме- ния составлять блок- схемы производства продукции, реестр опасных факторов	Не умеет составлять блок-схемы произ- водства продукции, реестр опасных фак- торов	устный опрос, до- машнее зада- ние, тестиро- вание, колло- квиум / кон- трольная ра- бота
	Умеет разрабатывать и применять на практике принципы систем ХАССП и GMP	Системные умения разрабатывать и применять на прак- тике принципы сис- тем ХАССП и GMP	В целом успешные, но несистематические умения разрабатывать и применять на практике принципы систем ХАССП и GMP	Фрагментарные уме- ния разрабатывать и применять на прак- тике принципы сис- тем ХАССП и GMP	Не умеет разрабаты- вать и применять на практике принципы систем ХАССП и GMP	устный опрос, до- машнее зада- ние, тестиро- вание, колло- квиум / кон- трольная ра- бота

	Владеет навыками применения методов квалитметрии качества пищевых продуктов	Системное владение навыками применения методов квалитметрии качества пищевых продуктов	В целом успешное, но несистематическое владение навыками применения методов квалитметрии качества пищевых продуктов	Фрагментарное владение навыками применения методов квалитметрии качества пищевых продуктов	Не владеет навыками применения методов квалитметрии качества пищевых продуктов	устный опрос, домашнее задание, тестирование, коллоквиум / контрольная работа
	Владеет навыками проведения анализа факторов риска и выявления критических контрольных точек процесса	Системное владение навыками проведения анализа факторов риска и выявления критических контрольных точек процесса	В целом успешное, но несистематическое владение навыками проведения анализа факторов риска и выявления критических контрольных точек процесса	Фрагментарное владение навыками проведения анализа факторов риска и выявления критических контрольных точек процесса	Не владеет навыками проведения анализа факторов риска и выявления критических контрольных точек процесса	устный опрос, домашнее задание, тестирование, коллоквиум / контрольная работа
	Владеет навыками управления в критических контрольных точках технологического процесса	Системное владение навыками управления в критических контрольных точках технологического процесса	В целом успешное, но несистематическое владение навыками управления в критических контрольных точках технологического процесса	Фрагментарное владение навыками управления в критических контрольных точках технологического процесса	Не владеет навыками управления в критических контрольных точках технологического процесса	устный опрос, домашнее задание, тестирование, коллоквиум / контрольная работа

* В числителе – очная форма обучения, в знаменателе – заочная форма обучения

2 Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)
1	Устный опрос	Введение в дисциплину. Качество как основное свойство пищевой продукции. Контроль качества пищевой продукции. Квалиметрия и управление качеством производства пищевой продукции.	ПК-1
2	Домашнее задание	Разработка СМК, политика и цели в области качества, области применения СМК. Разработка миссии и политики в области качества отраслевого предприятия. Разработка целей в области качества для отраслевой организации.	ПК-1
3	Коллоквиум	Введение в систему ХАССП. Нормативная база ХАССП. Обязательные предварительные условия безопасности пищевой продукции (GMP)	ПК-1
4	Тестирование 1	Построение и функционирование системы менеджмента качества предприятия (СМК). Документационное обеспечение систем качества	ПК-1
5	Тестирование 2	Введение в систему ХАССП. Нормативная база ХАССП. Проведение ХАССП-анализа производства пищевой продукции	ПК-1
6	Контрольная работа (заочная форма обучения)	Все разделы дисциплины	ПК-1
7	Зачет	Все разделы дисциплины	ПК-1

3 Виды оценочных средств

3.1 Оценочные средства для текущей аттестации

3.1.1 Вопросы для подготовки к устному опросу по темам «Введение в дисциплину. Качество как основное свойство пищевой продукции», «Контроль качества пищевой продукции», «Квалиметрия и управление качеством производства пищевой продукции»

- 1 Эволюция понятия качества.
- 2 Основные этапы развития форм и методов управления качеством.
- 3 Опыт формирования систем управления качеством в СССР.
- 4 Опыт формирования систем управления качеством в Японии.
- 5 Комплекс стандартов ИСО серии 9000.
- 6 Показатели качества продукции (безопасности, гигиенические, антропометрические).
- 7 Показатели качества продукции (физиологические, психофизические, психологические).
- 8 Показатели качества продукции (экономические, экологические, сохраняемости).
- 9 Сбалансированность рецептуры, как фактор, влияющий на качество пищевой продукции.
- 10 Сырье, как фактор, влияющий на качество пищевой продукции.
- 11 Упаковка, как фактор, влияющий на качество пищевой продукции.
- 12 Технология производства, как фактор, влияющий на качество пищевой продукции.
- 13 Виды контроля качества пищевой продукции (в зависимости от этапов производства, жизненного цикла продукции).
- 14 Виды контроля качества пищевой продукции (по полноте охвата, объему контроля).
- 15 Виды контроля качества пищевой продукции (по воздействию на объект, уровню использования технических средств).
- 16 Методы и средства контроля качества пищевой продукции (человеческий фактор, условия окружающей среды).
- 17 Методы и средства контроля качества пищевой продукции (методы испытания, оборудование).
- 18 Сущность метода дескрипторно-профильного анализа пищевой продукции.
- 19 Понятие «флейвора» и «дескриптора» пищевого продукта.
- 20 Порядок составления профиля флейвора пищевой продукции с применением дескрипторов.
- 21 Сущность дифференциального метода оценки уровня качества пищевой продукции.
- 22 Сущность метода ранжированных рядов при определении коэффициентов весомости показателей качества пищевой продукции.
- 23 Специфика метода экспертной оценки качества пищевой продукции, качественной оценки экспертной комиссии.
- 24 Этапы жизненного цикла пищевой продукции, модель Деминга.
- 25 Принцип и порядок оценки конкурентоспособности пищевых продуктов.
- 26 Метод структурирования функции качества пищевой продукции: оценка «голоса потребителя».
- 27 Метод структурирования функции качества пищевой продукции: разработка «дома качества».

3.1.2 Оценивание ответа на устном опросе

Критерии оценивания результатов обучения	Показатели оценивания результатов обучения
Зачтено (достаточный уровень)	- дает ответ на оба вопроса билета; - при ответах на вопросы демонстрирует хорошее владение теоретическим материалом, при этом допущенные ошибки и недочеты не имеют существенного характера; - способен привести примеры из практики управления качества пищевых продуктов.
Не зачтено (не достаточный уровень)	- дает ответ только на один вопрос билета; - испытывает затруднения в ответе на вопросы билета, не владеет профессиональной терминологией; - не способен привести примеры из практики управления качества пищевых продуктов; - при ответах на вопросы допускает существенные ошибки, знания и умения не сформированы.

3.2.1 Темы домашних заданий

Тема 1 Разработка миссии и политики в области качества.

Тема 2 Разработка целей в области качества.

Варианты ко всем темам домашних заданий.

Вариант 1 Производство колбасных изделий.

Вариант 2 Производство кисломолочных продуктов.

Вариант 3 Производство сыров.

Вариант 4 Производство рыбных консервов.

Вариант 5 Производство сливочного масла.

Вариант 6 Производство пельменей.

Вариант 7 Производство мясных консервов.

Вариант 8 Производство напитков.

Вариант 9 Производство мяса на кости.

Вариант 10 Производство пищевой продукции для детского питания.

3.2.2 Оценивание домашнего задания

Критерии оценивания результатов обучения	Показатели оценивания результатов обучения
Зачтено (достаточный уровень)	- обучающийся предоставляет разработанный проект документа СМК в срок; - структура документа СМК соответствует требованиям; - проект документа СМК содержательно соответствует своим целям и задачам; - разработанный проект документа СМК соответствует выданному варианту; - студент уверенно защищает проект документа СМК.
Не зачтено (не достаточный уровень)	- обучающийся не предоставляет разработанный проект документа СМК в срок; - структура документа СМК не соответствует требованиям; - проект документа СМК содержательно не согласуется с его целями и задачами; - разработанный проект документа СМК не соответствует выданному варианту; - студент не способен защитить проект документа СМК.

3.3.1 Вопросы к коллоквиумам

Коллоквиум по темам «Введение в систему ХАССП. Нормативная база ХАССП», «Обязательные предварительные условия безопасности пищевой продукции (GMP)»

- 1 Понятие системы ХАССП. Виды опасностей системы.
- 2 Предпосылки к созданию системы ХАССП.
- 3 Недостатки анализа безопасности готового продукта.
- 4 История появления системы ХАССП.
- 5 Требования ТР ТС 021/2011 к системе ХАССП. Санкции за несоблюдение требования регламента.
- 6 Семь принципов системы ХАССП.
- 7 Факторы успешности системы ХАССП на основе внутренней поддержки и давления со стороны.
- 8 Заказчики и потребители, как причина для внедрения системы ХАССП
- 9 Основные положения Закона о совершенствовании мер безопасности относительно пищевых продуктов (FSMA)
- 10 Защита бренда, как причина для внедрения системы ХАССП.
- 11 Понятия «предварительные условия безопасности», принятые в разных странах.
- 12 Требования к производственным помещениям. GMP-зоны.
- 13 Меры контроля для снижения перекрестного загрязнения в производственных помещениях.
- 14 Требования к организации складских зон на предприятии.
- 15 Требования к технологическому оборудованию на предприятии.
- 16 Содержание программы технического обслуживания предприятия.
- 17 Требования к поставщикам. Риски, связанные с сырьем.
- 18 Содержание типовой спецификации на сырье.
- 19 Аудит поставщика. Сертификаты качества.
- 20 Санитарная программа на предприятии. Оценка санитарных рисков.
- 21 Санитарная программа на предприятии. Планы санитарной обработки.
- 22 Санитарная программа на предприятии. Приспособления для очистки и мойки.
- 23 Санитарная программа на предприятии. Мониторинг и верификация программы.
- 24 Контроль аллергенов на предприятии.
- 25 Амбарные вредители на предприятии. Профилактические меры борьбы.
- 26 Амбарные вредители на предприятии. Птицы, грызуны, насекомые.
- 27 Правильные лабораторные практики (GLP).
- 28 Претензии и отзыв продукции. Понятие «прослеживаемости».
- 29 Программа личной гигиены персонала. Требования к поведению персонала.

3.3.2 Оценивание ответа на коллоквиуме

Критерии оценивания результатов обучения	Показатели оценивания результатов обучения
Отлично (высокий уровень)	- обучающийся уверенно отвечает на все поставленные вопросы, не допуская ошибок; - аргументированно доказывает свою точку зрения, в т. ч. опирается на материал дополнительной литературы; - студент приводит наглядные примеры из практики управления качеством, опираясь на опыт практической работы на предприятии.
Хорошо (продвинутый уровень)	- обучающийся отвечает на все поставленные вопросы, ошибки носят незначительный характер; - аргументируя ответ, студент опирается на материал лекций и лабораторных занятий; - студент способен привести примеры из практики управления качеством, опираясь на материал аудиторных занятий.
Удовлетворительно (пороговый уровень)	- обучающийся в целом справляется с поставленными вопросами, но допускает определенные ошибки; - слабо аргументирует собственную точку зрения, используя основные понятия; - студент не способен привести примеры из практики управления качеством.
Не удовлетворительно (ниже порогового уровня)	- обучающийся не способен ответить на поставленные вопросы; - студент не владеет основными понятиями; - знания и умения не сформированы.

3.4.1 Фонд тестовых заданий (альтернативные вопросы)

Тема «Построение и функционирование системы менеджмента качества предприятия (СМК). Документационное обеспечение систем качества»

1 Вопрос с выбором ответа

Вопрос 1 Требования стандарта ГОСТ ISO 9001 предназначены для...

- а) применения только производственными организациями;
- б) применения любыми организациями, исключая правительственные и общественные;
- в) применения любыми организациями, исключая малый бизнес;
- г) применения любыми организациями, независимо от типа, размера и выпускаемого продукта.

2 Вопрос с выбором ответа

Средства управления документацией системы менеджмента качества должны предусматривать предотвращение:

- а) любого использования устаревших документов;
- б) непреднамеренного использования устаревших документов;
- в) использования устаревших документов не по назначению;
- г) преднамеренного использования устаревших документов.

3 Вопрос с выбором ответа

Какое из действий, даже если оно применимо, не требуется в отношении несоответствующей продукции?

- а) устранение несоответствия;
- б) санкционирование дальнейшего использования, выпуска или приемки;
- в) установление лица ответственного за то, что была изготовлена несоответствующая продукция;

г) все варианты верны.

4 Вопрос с выбором ответа

Критерии и методы при выполнении и управлении процессами СМК должны быть направлены на обеспечение:

- а) эффективности процессов;
- б) результативности процессов;
- в) результативности и эффективности;
- г) все ответы верны.

5 Вопрос с выбором ответа

Организация должна осуществлять валидацию:

- а) процессов производства и оказания услуг по требованию потребителя;
- б) процессов поставщика;
- в) всех процессов производства и оказания услуг;
- г) таких процессов производства и оказания услуг, результаты которых не могут быть верифицированы последующим мониторингом или измерениями.

6 Вопрос с выбором ответа

Степень документированности СМК:

- а) может различаться в разных организациях;
- б) определяется требованиями ГОСТ ISO 9001;
- в) определяется требованиями потребителя;
- г) все ответы верны.

7 Вопрос с выбором ответа

Исключения из требований ГОСТ ISO 9001 и их обоснование

- а) должны быть включены в Руководство по качеству;
- б) достаточно указать в заявке на сертификацию;
- в) достаточно устно сообщить ведущему аудитор аудита;
- г) должно быть включено в Политику в области качества.

8 Вопрос с выбором ответа

Для деятельности в связи с предупреждающими действиями:

- а) рекомендуется разработка документированной процедуры;
- б) документированная процедура требуется, если это указано потребителем;
- в) требования к документированию ГОСТ ISO 9001 не установлены;
- г) требуется разработка документированной процедуры.

9 Вопрос с выбором ответа

Политика в области качества должна:

- а) включать обязательства персонала по соответствию продукции требованиям к качеству;
- б) включать обязательства по соответствию СМК требованиям и постоянному повышению ее результативности;
- в) включать обязательства организации по повышению качества продукции;
- г) все варианты верны.

10 Вопрос с выбором ответа

Определение и доведение до сведения персонала его ответственности и полномочий должно обеспечиваться:

- а) непосредственным руководителем для каждой категории персонала;
- б) ответственным за СМК подразделения;
- в) высшим руководством;
- г) все варианты верны.

11 Вопрос с выбором ответа

Организация должна осуществлять мониторинг и измерений процессов, необходимых для СМК:

- а) там, где это определил орган по сертификации;

- б) во всех случаях;
- в) там, где это определила организация;
- г) там, где это возможно.

12 Вопрос с выбором ответа

Управляемые условия производства и предоставления услуг не включают:

- а) наличие и применений контрольных и измерительных приборов;
- б) проведение мониторинга и измерений;
- в) аттестацию персонала;
- г) наличие рабочих инструкций, если таковые необходимы.

13 Вопрос с выбором ответа

Руководство по качеству:

- а) включается в документацию СМК по согласованию с органом по сертификации;
- б) включается в документацию СМК по согласованию с потребителем;
- в) должно быть включено в документацию СМК;
- г) может быть включено в документацию СМК.

14 Вопрос с выбором ответа

Валидация проекта и разработки должна осуществляться с целью удостовериться:

- а) что уровень несоответствий будет низким;
- б) что полученная в результате продукция соответствует требованиям к установленному или предполагаемому использованию;
- в) что требования потребителя поняты правильно;
- г) что выходные данные проектирования и разработки отвечают входным требованиям.

15 Вопрос с выбором ответа

Для определения необходимых средств управления записями в организации:

- а) должен быть разработан соответствующий процесс;
- б) должна быть определена ответственность;
- в) должна быть определена документированная процедура;
- г) все варианты верны.

16 Вопрос с выбором ответа

Предупреждающие действия в соответствии с ГОСТ ISO 9001 предпринимаются для:

- а) устранения причин потенциальных несоответствий для предупреждения их появления;
- б) устранения всех несоответствий;
- в) устранения причин выявленных несоответствий для предупреждения их повторного появления;
- г) все варианты не верны.

17 Вопрос с выбором ответа

Тип и степень управления, необходимого для процессов аутсорсинга, должны быть:

- а) определены в системе менеджмента качества аутсорсинговой организации;
- б) такими, как того требует потребитель;
- в) определены в системе менеджмента качества организации;
- г) все варианты верны.

18 Вопрос с выбором ответа

Политика в области качества должна:

- а) соответствовать целям организации;
- б) анализироваться на постоянную пригодность;
- в) создавать основы для постановки и анализа целей в области качества;
- г) все варианты верны.

19 Вопрос с выбором ответа

Для деятельности в связи с корректирующими действиями:

- а) требования к документированию в ГОСТ ISO 9001 не установлены;

- б) требуется разработка документированной процедуры;
- в) документированная процедура требуется, если это указано потребителем;
- г) рекомендуется разработка документированной процедуры.

20 Вопрос с выбором ответа

Что из перечисленного ниже входит в обязательный перечень документации СМК как необходимых организации для обеспечения эффективного планирования, выполнения процессов и управления ими?

- а) документы, включая записи, выработанные организацией;
- б) документы, включая записи, определенные органом по сертификации;
- в) документы, включая записи, определенные потребителем;
- г) документы, включая записи, определенные настоящим стандартом.

21 Вопрос с выбором ответа

В отношении разработки и внедрения СМК и постоянного улучшения ее результативности высшее руководство должно обеспечить:

- а) назначение должностного лица из высшего руководства, ответственного за эту деятельность;
- б) вовлечение всего персонала в эту работу;
- в) наличие свидетельств принятия своих обязательств;
- г) все варианты верны.

22 Вопрос с выбором ответа

Что из перечисленного ниже входит в обязательный перечень документации, как необходимой организации для обеспечения эффективного планирования, выполнения процессов и управления ими?

- а) документы, включая записи, определенные настоящим стандартом;
- б) документы, включая записи, определенные органом по сертификации;
- в) документы, включая записи, определенные потребителем;
- г) документы, включая записи, определенные организацией

23 Вопрос с выбором ответа

Руководство по качеству:

- а) может быть включено в документацию системы менеджмента качества;
- б) включается в документацию системы менеджмента качества по согласованию с органом по сертификации;
- в) должно быть включено в документацию системы менеджмента качества;
- г) включается в систему менеджмента качества по согласованию с потребителем.

24 Вопрос с выбором ответа

Политика в области качества должна:

- а) включать цели в области качества;
- б) включать цели организации;
- в) создавать основы для постановки и анализа целей в области качества;
- г) все варианты не верны.

25 Вопрос с выбором ответа

Для действий с несоответствующей продукцией:

- а) документированная процедура требуется, если это указано потребителем;
- б) рекомендуется разработка документированной процедуры;
- в) требования к документированию в ГОСТ ISO 9001 не установлены;
- г) требуется разработка документированной процедуры.

26 Вопрос с выбором ответа

Какой подход применяется при внедрении СМК в соответствии со Стандартом ISO 9001-2008?

- а) структурный;
- б) процессный;
- в) функциональный;

г) проектный.

Тема «Введение в систему ХАССП. Нормативная база ХАССП. Проведение ХАССП-анализа производства пищевой продукции»

1 Вопрос с выбором ответа

Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий:

- а) система ХАССП
- б) критическая контрольная точка
- в) риск
- г) опасность

2 Вопрос с выбором ответа

Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины для обеспечения безопасности:

- а) критическая контрольная точка
- б) риск
- в) критический предел
- г) опасный фактор

3 Вопрос с выбором ответа

К опасным факторам, учитываемым в системе ХАССП, относят:

- а) биологические
- б) физические
- в) химические
- г) все вышеперечисленные

4 Вопрос с выбором ответа

Критическая контрольная точка – это:

- а) сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий
- б) критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины
- в) потенциальный источник вреда здоровью человека
- г) место для проведения контроля для идентификации опасного фактора и управления риском

5 Вопрос с выбором ответа

Концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами:

- а) анализ риска
- б) ХАССП
- в) корректирующее действие
- г) система мониторинга

6 Вопрос с выбором ответа

Систематическая деятельность по оценке выполнения установленных требований, проводимая лицом, независимым в принятии решений:

- а) мониторинг
- б) предупреждающее действие
- в) анализ риска
- г) аудит

7 Вопрос с выбором ответа

Аббревиатура «ХАССП» расшифровывается как:

- а) анализ рисков и критические контрольные точки
- б) процедура выработки и реализации предупреждающих и корректирующих действий

- в) совокупность процессов, процедур и ресурсов для мониторинга
- г) вид опасности с конкретными признаками

8 Вопрос с выбором ответа

Система ХАССП основана на:

- а) 6 принципах
- б) 7 принципах
- в) 10 принципах
- г) 12 принципах

9 Вопрос с выбором ответа

В информацию о продукте (карточку продукта) включают:

- а) наименование основного сырья, пищевых добавок
- б) блок-схему производственного процесса
- в) перечень критических контрольных точек
- г) все вышеперечисленное

10 Вопрос с выбором ответа

Требования безопасности и случаи использования продукта не по назначению размещают в:

- а) системе мониторинга
- б) блок-схеме производства
- в) карточке продукта
- г) чек-листах внутренних проверок (аудитов)

11 Вопрос с выбором ответа

Информация о производстве (блок-схема процессов) должна включать сведения:

- а) параметры технологических процессов
- б) техническое обслуживание и мойка оборудования
- в) петли возврата и доработки продукции
- г) все ответы верны

12 Вопрос с выбором ответа

Действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия:

- а) коррекция
- б) корректирующее действие
- в) предупреждающее действие
- г) верификация

13 Вопрос с выбором ответа

Действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия:

- а) коррекция
- б) корректирующее действие
- в) предупреждающее действие
- г) верификация

14 Вопрос с выбором ответа

Действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия:

- а) коррекция
- б) корректирующее действие
- в) предупреждающее действие
- г) верификация

15 Вопрос с выбором ответа

Метод «Дерева принятия решений» применяются для выявления:

- а) опасных факторов
- б) корректирующий действий
- в) критических пределов
- г) критических контрольных точек

16 Вопрос с выбором ответа

В системе мониторинга критических контрольных точек устанавливают:

- а) наименование операции
- б) критический предел
- в) ответственное лицо
- г) все ответы верны

17 Вопрос с выбором ответа

К корректирующим действиям относят:

- а) поверку средств измерения
- б) переработку несоответствующей продукции
- в) наладку оборудования
- г) все ответы верны

18 Вопрос с выбором ответа

Анализ претензий и жалоб, проверку выполнения предупреждающих действий, анализ результатов мониторинга проводят при:

- а) создании рабочей группы ХАССП
- б) мониторинге критических контрольных точек
- в) внутренних проверках
- г) анализе рисков

19 Вопрос с выбором ответа

Внутренние проверки ХАССП должны проводиться:

- а) непосредственно после внедрения системы ХАССП
- б) после внедрения системы ХАССП не реже одного раза в год
- в) при выявлении неучтенных опасных факторов и рисков
- г) все ответы верны

20 Вопрос с выбором ответа

Анализ рисков в системе ХАССП проводят:

- а) с учетом вероятности их появления и значимости последствий
- б) по методу «Дерева принятия решений»
- в) по форме рабочего листа ХАССП
- г) по справочным нормативным данным (ГОСТ, ТР ТС, СанПиН)

21 Вопрос с выбором ответа

Персонал, занятый в производстве пищевой продукции, обязан мыть руки:

- а) до начала работы
- б) после высмаркивания
- в) после пользования туалетом
- г) все ответы верны

22 Вопрос с выбором ответа

Критический предел – это:

- а) место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском
- б) это критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины

- в) оба ответа верны
- г) оба ответа неверны

23 Вопрос с выбором ответа

С критическими пределами вплотную связаны действия:

- а) предупреждающие
- б) корректирующие
- в) коррекции
- г) все ответы верны

24 Вопрос с выбором ответа

Для каждой критической контрольной точки должны быть составлены и документированы действия:

- а) предупреждающие
- б) корректирующие
- в) целенаправленные
- г) нет верного ответа

25 Вопрос с выбором ответа

Является ли система ХАССП системой отсутствия рисков?

- а) да
- б) нет

26 Вопрос с выбором ответа

Стандарты на основе системы ХАССП:

- а) ГОСТ Р 51705.1
- б) ГОСТ Р ИСО 9001
- в) ГОСТ Р 54762
- г) все ответы верны

27 Вопрос с выбором ответа

Программа предварительных обязательных мероприятий содержит требования:

- а) пригодность оборудования и его обслуживание
- б) снабжение водой, воздухом и паром
- в) гигиена и здоровье персонала
- г) все ответы верны

28 Вопрос с выбором ответа

В основе системы менеджмента пищевой безопасности, построенной на основе принципов ХАССП лежит:

- а) анализ опасностей и оценка рисков
- б) анализ опасностей, оценка рисков, определение критических контрольных точек
- в) определение критических контрольных точек в процессе производства
- г) нет верного ответа

29 Вопрос с выбором ответа

Разработкой концепции системы ХАССП занималась компания Pillsbury для обеспечения безопасности питания:

- а) зоотехников
- б) астронавтов
- в) дальнобойщиков
- г) администрации президента

30 Вопрос с выбором ответа

Анализ опасностей проводится в соответствии с:

- а) вероятностью реализации опасного фактора
- б) тяжести последствий от реализации опасного фактора
- в) все ответы верны

3.4.2 Оценивание ответа на тесте

Критерии оценивания результатов обучения	Показатели оценивания результатов обучения
Отлично (высокий уровень)	тестируемый дает 70 % и более правильных ответов
Хорошо (продвинутый уровень)	тестируемый дает от 60 % до 69 % правильных ответов
Удовлетворительно (пороговый уровень)	тестируемый дает от 50 % до 59 % правильных ответов
Не удовлетворительно (ниже порогового уровня)	тестируемый дает менее 50 % правильных ответов

3.5.1 Вопросы для контрольной работы

Вариант 1

- 1 Понятие качества и безопасности пищевых продуктов.
- 2 Виды документов СМК пищевого предприятия.
- 3 Требования к производственным помещениям пищевого предприятия в рамках системы GMP.

Вариант 2

- 1 Факторы, определяющие качество пищевой продукции.
- 2 Порядок разработки, согласования и утверждения документов СМК предприятия.
- 3 Требования к обслуживанию оборудования пищевого предприятия в рамках системы GMP.

Вариант 3

- 1 Сырье как фактор, определяющий качество пищевых продуктов.
- 2 Управление документами и записями СМК предприятия.
- 3 Требования к поставщикам основного и вспомогательного сырья и материалов в рамках системы GMP.

Вариант 4

- 1 Технология, как фактор, определяющий качество пищевых продуктов.
- 2 Виды и назначение стандартов ИСО серии 9000.
- 3 Требования к санитарной обработке помещений и оборудования на предприятиях пищевой промышленности в рамках системы GMP.

Вариант 5

- 1 Методы исследования органолептических показателей пищевых продуктов.
- 2 Ответственность руководства в рамках стандарта ИСО 9001.
- 3 Контроль аллергенов в производстве пищевой продукции.

Вариант 6

- 1 Методы исследования физик-химических показателей пищевых продуктов.
- 2 Менеджмент ресурсов в рамках стандарта ИСО 9001.
- 3 Понятие системы ХАССП, принципы ХАССП.

Вариант 7

- 1 Методы исследования технологических свойств пищевой продукции.
- 2 Процессы жизненного цикла пищевой продукции.
- 3 Контроль амбарных вредителей складов предприятия пищевой промышленности.

Вариант 8

- 1 Показатели качества говядины.
- 2 Измерение, анализ и улучшение функционирования СМК предприятия.
- 3 Правильные лабораторные практики предприятия пищевой промышленности (GLP).

Вариант 9

- 1 Показатели качества свинины.
- 2 Управление ключевыми процессами на предприятиях пищевой промышленности.
- 3 Работа с претензиями и отзывом продукции в рамках GMP.

Вариант 10

- 1 Показатели качества мяса животных и птицы.
- 2 Степень документированности систем качества пищевого предприятия.
- 3 Нормативная база системы ХАССП в России.

Вариант 11

- 1 Дескрипторно-профильный метод контроля качества пищевых продуктов.
- 2 Требования к персоналу пищевого предприятия в рамках системы GMP.
- 3 Понятие системы ХАССП, принципы ХАССП.

Вариант 12

- 1 Опыт создания систем управления качеством в СССР.
- 2 Назначение и содержание миссии в области качества предприятия пищевой промышленности.
- 3 Порядок проведения ХАССП-анализа на пищевом предприятии.

Вариант 13

- 1 Опыт создания систем управления качеством в Японии.
- 2 Назначение и содержание политики в области качества предприятия пищевой промышленности.
- 3 Проведение анализа факторов риска в системе ХАССП.

Вариант 14

- 1 Современная отечественная и зарубежная классификация пищевых продуктов.
- 2 Назначение и содержание руководства по качеству предприятия пищевой промышленности.
- 3 Виды биологических, химических и физических опасных факторов, учитываемых в рамках ХАССП пищевого предприятия.

Вариант 15

- 1 Микробиологическая порча пищевых продуктов.
- 2 Разработка целей в области качества предприятия пищевой промышленности.
- 3 Определение критических контрольных точек и критических пределов в производстве отдельных пищевых продуктов в системе ХАССП.

Вариант 16

- 1 Влияние pH, активности воды в сырье и температуры среды на развитие микроорганизмов.
- 2 Обязательные документированные процедуры СМК предприятия пищевой промышленности.
- 3 Составление информации о продукте, развернутой блок-схемы производства продукта в рамках ХАССП.

Вариант 17

- 1 Роль молока, мяса и рыбы в питании человека.
- 2 Обязательные записи СМК предприятия пищевой промышленности.
- 3 Управление в критических контрольных точках ХАССП пищевого предприятия.

Вариант 18

- 1 Патогенная микрофлора в пищевых продуктах.
- 2 Аудит и сертификация СМК пищевого предприятия.
- 3 Верификация и валидация мероприятий в рамках системы ХАССП пищевого предприятия.

Вариант заданий контрольной работы (в соответствие с шифром зачетной книжки)

Предпоследняя цифра шифра	Последняя цифра шифра				
	0 или 5	1 или 6	2 или 7	3 или 8	4 или 9
0 или 5	2	5	15	13	14
1 или 6	12	7	14	11	5
2 или 7	6	9	8	18	13
3 или 8	1	16	10	10	2
4 или 9	17	14	3	12	16

3.5.2 Оценивание контрольной работы (заочное обучение)

Критерии оценивания результатов обучения	Показатели оценивания результатов обучения
Зачтено (достаточный уровень)	- контрольная работа оформлена в соответствии с существующими требованиями; - в достаточной степени раскрыты все вопросы контрольной работы; - использована литература, выпущенная после 2010 года, преимущественно периодические издания.
Не зачтено (не достаточный уровень)	- допущены существенные ошибки в оформлении работы; - обучающийся не раскрыл (недостаточно раскрыл) вопросы контрольной работы; - использована литература старше 10 лет, главным образом учебники и Internet ресурсы.

3.6 Оценочные средства для промежуточной аттестации

3.6.1 Вопросы к зачету

- 1 Эволюция содержания понятия «качество».
- 2 Опыт формирования систем качества в СССР.
- 3 Опыт формирования систем качества в Японии.
- 4 Номенклатура и содержание стандартов ИСО серии 9000.
- 5 Показатели качества пищевых продуктов.
- 6 Факторы, формирующие качество пищевой продукции.
- 7 Контроль как средство обеспечения качества.
- 8 Роль пищевых продуктов в питании человека.
- 9 Методы и средства контроля качества пищевых продуктов.
- 10 Дескрипторно-профильный метод контроля качества пищевых продуктов.
- 11 Контроль качества пищевых продуктов методом балловой оценки с коэффициентами весомости.
- 12 Определение качества пищевой продукции дифференциальным методом.
- 13 Этапы жизненного цикла пищевой продукции.
- 14 Качество и конкурентоспособность пищевой продукции.
- 15 Метод структурирования функции качества пищевой продукции.
- 16 Этапы разработки и внедрения СМК на пищевом предприятии.
- 17 Требования к документам СМК, порядку их разработки, согласования и утверждения.
- 18 Управление документацией и записями СМК пищевого предприятия.
- 19 Ответственность руководства, менеджмент ресурсов в рамках СМК пищевого предприятия.
- 20 Процессный подход как основа функционирования пищевого предприятия.
- 21 Измерение, анализ и улучшение функционирования СМК пищевого предприятия.
- 22 Управление ключевыми процессами на предприятиях пищевой промышленности.
- 23 Степень документированности систем качества пищевого предприятия.
- 24 Политика в области качества, область применения СМК пищевого предприятия.
- 25 Миссия и политика пищевого предприятия в области качества.
- 26 Цели в области качества пищевого предприятия.
- 27 Руководство по качеству пищевого предприятия.
- 28 Обязательные документированные процедуры СМК пищевого предприятия.
- 29 Обязательные записи СМК пищевого предприятия.
- 30 Понятие системы ХАССП, предпосылки к созданию системы ХАССП.
- 31 История создания системы ХАССП.
- 32 Принципы системы ХАССП.

- 33 Нормативная база ХАССП в России и в мире.
- 34 Система GMP. Требования к производственным помещениям пищевых предприятий.
- 35 Система GMP. Требования к пищевому оборудованию предприятий.
- 36 Система GMP. Требования к поставщикам сырья.
- 37 Система GMP. Требования к санитарной обработке помещений и оборудования.
- 38 Система GMP. Контроль аллергенов на пищевом предприятии.
- 39 Система GMP. Контроль амбарных вредителей складов на пищевом предприятии.
- 40 Система GMP. Правильные лабораторные практики (GLP) на пищевом предприятии.
- 41 Система GMP. Претензии и процедуры отзыва пищевой продукции.
- 42 Система GMP. Требования к персоналу пищевого производства.
- 43 Порядок проведения ХАССП-анализа пищевого производства.
- 44 Система ХАССП. Анализ факторов риска на предприятии пищевой промышленности.
- 45 Система ХАССП. Выявление критических контрольных точек производства пищевой продукции.
- 46 Система ХАССП. Определение критических пределов для ККТ.
- 47 Система ХАССП. Составление информации о пищевом продукте.
- 48 Система ХАССП. Построение блок-схем производства пищевых продуктов.
- 49 Система ХАССП. Процедура выявления и описания опасностей.
- 50 Система ХАССП. Виды опасных факторов в производстве пищевой продукции.
- 51 Система ХАССП. Управление в критических контрольных точках производства пищевых продуктов.
- 52 Система ХАССП. Оценка результатов деятельности (верификация, валидация).

3.6.2 Оценивание ответа на зачете

Критерии оценивания результатов обучения		Показатели оценивания результатов обучения
Отлично (высокий уровень)	Зачтено	- экзаменуемый свободно владеет профессиональной терминологией; - обучающийся дает полные развернутые ответы на все вопросы экзаменационного билета; - системно и последовательно студент аргументирует ответы на дополнительные вопросы; - при ответах на вопросы использованы знания дополнительной учебной литературы; - в ответах на вопросы приводятся примеры из практической (прикладной) области.
Хорошо (продвинутый уровень)		- экзаменуемый хорошо владеет профессиональной терминологией; - обучающийся дает ответы на все вопросы экзаменационного билета, но допускает незначительные ошибки; - студент не структурировано и не в полном объеме отвечает на дополнительные вопросы; - при ответах на вопросы используются знания, полученные на лекциях и лабораторных занятиях; - в ответах на вопросы преимущественно теоретический материал и реже примеры из практической (прикладной) области.
Удовлетворительно (пороговый уровень)		- экзаменуемый не уверенно владеет профессиональной терминологией, допускает ошибки; - обучающийся дает неполные ответы на вопросы экзаменационного билета, допускает значительные ошибки; - студент не может ответить на дополнительные вопросы;

		- при ответах на вопросы использованы знания, полученные на лекциях и лабораторных занятиях сугубо в теоретическом аспекте; - при ответах на вопросы студент затрудняется в приведении примеров использования знаний в прикладной области.
Не удовлетвори- тельно (ниже поро- гового уровня)	Не за- чтено	- экзаменуемый не владеет профессиональной терминологией; - обучающийся не способен дать ответы на вопросы экзаменационного билета; - студент не может дать ответ на дополнительные вопросы; - при ответах на вопросы студент не способен привести примеров из практической (прикладной) области.

4 Итоговый тест для оценки уровня сформированности компетенции

4.1 Фонд тестовых заданий

ИНДИКАТОР ДОСТИЖЕНИЯ / РЕЗУЛЬТАТ ОСВОЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ:

ИД-3 Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве качественной и безопасной продукции

СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 1

Знает основные критерии качества и безопасности мясных и молочных продуктов

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 1

Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции", согласно которому изготовитель пищевой продукции должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП, был утвержден в: ...

1. 1993 году
2. 2001 году
3. 2011 году
4. 2023 году

Правильный ответ: 3

Вариант задания 2

Обязанность изготовителя при осуществлении процессов производства пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП, указано в документе:

1. ГОСТ Р "Управление качеством продуктов на основе принципов ХАССП"
2. Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов"
3. СанПиН "Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов"
4. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции"

Правильный ответ: 4

Вариант задания 3

Среди представленных выберете биологические риски пищевого продукта:

1. кишечная палочка
2. стекло
3. аллергены
4. нитраты

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытого типа (выбор нескольких правильных ответов из предложенных вариантов)

Вариант задания 4

Среди представленных выберете химические риски пищевого продукта: ...

1. кусочки пластика
2. остатки ветеринарных препаратов
3. нитраты
4. моющие средства

Правильный ответ: 2,3,4

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 5

Вид пробы молока	Особенность отбора и составления
1. точечная	1. составляется из серии проб, помещенных в одну емкость
2. объединенная	2. выделяется из объединенной пробы после ее перемешивания
3. средняя	3. берется одновременно из определенной части нештучной продукции

Правильный ответ: 1-3, 2-1, 3-2

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 6

Качество – это совокупность характеристик объекта, которые соответствуют определенным ...

Правильный ответ: требованиям

Вариант задания 7

Технический контроль основного и вспомогательного сырья, упаковочных материалов и тары называется ...

Правильный ответ: входным

Вариант задания 8

Оценку вкуса сырого коровьего молока при входном контроле осуществляют строго после его ...

Правильный ответ: тепловой обработки

Вариант задания 9

Сырое молоко после доения сельскохозяйственных животных должно быть очищено и охлаждено до температуры $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}$ в течение не более ...

Правильный ответ: 2 часов

Вариант задания 10

По показателям внешнего вида и консистенции для питьевого молока с массовой долей жира более 4,7 % допускается незначительный ...

Правильный ответ: отстой сливок

Вариант задания 11

Об эффективном проведении тепловой обработки питьевого молока и сливок свидетельствует отсутствие в них ферментов ...

Правильный ответ: фосфатаза и пероксидаза

Вариант задания 12

Для выработки молока питьевого согласно ГОСТ 31450 разрешено использование следующего сырья: молоко сырое, молоко обезжиренное-сырье, сливки-сырье и ...

Правильный ответ: пахта

Вариант задания 13

Согласно требованиям ГОСТ 31450, для топленого и стерилизованного молока характерен выраженный привкус ...

Правильный ответ: кипячения

Вариант задания 14

На разрезе сыры полутвердые должны иметь характерный рисунок, за исключение сыров группы ...

Правильный ответ: чеддер

Вариант задания 15

Парное мясо направляют на выработку ... колбас

Правильный ответ: вареных

Тип заданий: открытого типа (свободного изложения)

Вариант задания 16

При оценке качества готовых к употреблению мясных консервов оценивают ...

Правильный ответ: внешний вид банки, массу содержимого банки, органолептические и физико-химические показатели

Вариант задания 17

Причиной микробиологического бомбажа консервных банок является ...

Правильный ответ: микробная обсемененность сырья, низкое санитарное состояние консервного производства, негерметичность банок после закатки

Вариант задания 18

Кисломолочный продукт – это ...

Правильный ответ: молочный продукт, который получают путем сквашивания молока с использованием заквасочных микроорганизмов и содержит живые заквасочные микроорганизмы

Вариант задания 19

Цель использования питьевой воды, как сырья в производстве кисломолочных продуктов ...

Правильный ответ: восстановления сухих молочных компонентов

Вариант задания 20

Что следует включать в информацию о продукте (карточку продукта питания) при разработке системы ХАССП: ...

Правильный ответ: требования безопасности, условия хранения и сроки годности, наименование и обозначение основного сырья, известные и потенциально возможные случаи использования продукции не по назначению

СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 2

Знает содержание стандартов серии ISO 22000 и ISO 9000 а части требований к менеджменту качества и безопасности продукции

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 1

Санкции за отсутствие системы ХАССП на предприятии пищевой промышленности для юридических лиц составляют: ...

1. штраф 40-50 тыс. руб. либо, приостановление деятельности до 90 сут.
2. штраф 30-40 тыс. руб.
3. штраф 700-1000 тыс. руб. либо приостановление деятельности до 90 сут.
4. штраф 10-20 тыс. руб.

Правильный ответ: 3

Вариант задания 2

Разработка системы мониторинга критической контрольной точки нацелена на:

1. идентификацию опасных факторов
2. проведение внутренних аудитов системы
3. наблюдение и измерение в критических точках
4. управление в критических точках

Правильный ответ: 3

Вариант задания 3

Укажите сферу деятельности, где обязательна разработка и внедрение принципов системы ХАССП, согласно действующему законодательству

1. предприятие по откорму телят
2. предприятие по производству упаковки для продуктов питания
3. сыродельный завод
4. предприятие по выращиванию фруктов

Правильный ответ: 3

Тип заданий: закрытого типа (выбор нескольких правильных ответов из предложенных вариантов)

Вариант задания 4

Программа внутренних проверок системы ХАССП включает:

1. оценку соответствия фактически выполняемых процедур документам системы ХАССП
2. анализ рекламаций, претензий, жалоб и происшествий, связанных с нарушением безопасности продукции
3. проверку выполнения предупреждающих действий
4. проверку корректирующих действий

Правильный ответ: 1,2,3,4

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 5

Преимущество для организации от внедрения системы ХАССП	Тип преимущества (внешнее / внутренне)
1. однозначное определение ответственности за обеспечение безопасности пищевых продуктов	1. внешнее
2. безошибочное определение критических процессов и концентрация на них основных ресурсов и усилий предприятия	2. внутреннее
3. снижение числа рекламаций за счет обеспечения стабильного качества продукции	3. внутреннее
4. повышение доверия потребителей к производимой продукции	4. внешнее

Правильный ответ: 1-2, 2-3, 3-1, 4-4

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 6

Владеть общими знаниями в области ХАССП, уметь проводить проверку применения принципов ХАССП и составлять аудиторские отчеты с указанием выявленных факторов и мер по исправлению ситуации должен: ...

Правильный ответ: аудитор системы ХАССП

Вариант задания 7

Какой документ системы ХАССП содержит декларируемые принципы безопасности по отношению к продукции: ...

Правильный ответ: политика в области безопасности продукции

Вариант задания 8

Каким действием завершается проведение любой программы аудита систем качества на предприятии: ...

Правильный ответ: составлением отчета

Вариант задания 9

Какое общепринятое название имеет подход к внедрению системы менеджмента на предприятии, когда все процедуры мониторинга и меры контроля должны быть разработаны еще на начала внедрения: ...

Правильный ответ: «все и сразу»

Вариант задания 10

Какое общепринятое название имеет подход к внедрению системы менеджмента на предприятии, когда по мере внедрения систему можно испытать и внести в нее необходимые уточнения

Правильный ответ: "постепенное совершенствование"

Вариант задания 11

Какой вид аудита подразумевает выявление любых слабостей системы и обеспечение необходимых корректирующих воздействий в рамках систем качества: ...

Правильный ответ: системный

Вариант задания 12

Какой вид аудита подразумевает целенаправленную углубленную оценку осуществляемых операций на предмет их соответствия плану ХАССП: ...

Правильный ответ: аудит на соответствие

Вариант задания 13

Какой вид аудита подразумевает углубленное изучение какой-то одной проблемной области в системе ХАССП: ...

Правильный ответ: аналитический

Вариант задания 14

Превышение критических пределов в критической контрольной точке или несоблюдение критериев действия в точках применения программ обязательных предварительных мероприятий - называется: ...

Правильный ответ: несоответствие

Вариант задания 15

Сколько принципов положено в основу стандартов семейства ISO 9000: ...

Правильный ответ: восемь

Тип заданий: открытого типа (свободного изложения)

Вариант задания 16

Укажите существующие типы критического предела критической контрольной точки: ...

Правильный ответ: предел микробиологических факторов риска, физических факторов риска, процедурный предел и предел химических факторов риска

Вариант задания 17

Что следует включать в информацию о производстве при разработке системы ХАССП: ...

Правильный ответ: планы производственных помещений и блок-схемы производственных процессов

Вариант задания 18

Укажите основные области знаний и умений, необходимые членам группы ХАССП, для успешного внедрения системы менеджмента безопасности пищевой продукции: ...

Правильный ответ: производство продукции, техническое обслуживание оборудования, обеспечение санитарии

Вариант задания 19

Что понимают под риском в отношении пищевой продукции: ...

Правильный ответ: сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий

Вариант задания 20

Какую информацию должна содержать Политика в области безопасности продукции: ...

Правильный ответ: декларируемые организацией принципы безопасности по отношению к продукции

СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 3

Умеет составлять блок-схемы производства продукции, реестр опасных факторов

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 1

Риск — это:

1. сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий
2. сведения о составе продукта
3. вид опасности с конкретными признаками
4. критическая контрольная точка технологического процесса

Правильный ответ: 1

Вариант задания 2

Карта технологических процессов производства пищевой продукции отражает: ...

1. этапы процесса производства
2. ответственных за процесс
3. задачи системы менеджмента
4. результаты деятельности организации

Правильный ответ: 1

Вариант задания 3

Опасный фактор — это: ...

1. вид опасности с конкретными признаками
2. сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий
3. документированная информация, необходимая для анализа опасностей
4. группа специалистов, которая разрабатывает, внедряет и поддерживает в рабочем состоянии систему ХАССП

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытого типа (выбор нескольких правильных ответов из предложенных вариантов)

Вариант задания 4

Среди представленных выберите физические риски пищевого продукта:

1. кусочки пластика
2. стекло
3. камни
4. остатки ветеринарных препаратов

Правильный ответ: 1,2,3

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 5

Номер участника цепочки жизненного цикла продукции	Наименование участника цепочки жизненного цикла продукции
1. первая	1. магазин
2. вторая	2. производитель
3. третья	3. логистика
4. четвертая	4. потребитель

Правильный ответ: 1-2, 2-3, 3-1, 4-4

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 6

Что формирует «входы» технологических процессов: ...

Правильный ответ: информация, документы и материально-технические ресурсы

Вариант задания 7

Что представляет собой «выход» технологического процесса: ...

Правильный ответ: результат процесса

Вариант задания 8

Какие действия совершают с картой технологического процесса после его построения «на бумаге»: ...

Правильный ответ: проверяют, сравнивая с фактическим процессом

Вариант задания 9

Что означает элемент «стрелка» на картах технологического процесса: ...

Правильный ответ: направление потока от одного вида деятельности – к другому

Вариант задания 10

Каким принципом системы ХАССП предусмотрена идентификация опасных факторов, которые сопряжены с производством продуктов питания, с целью выявления условий возникновения потенциального риска и установления необходимых мер для их контроля: ...

Правильный ответ: первым

Вариант задания 11

Реестр предупреждающих действий в системе ХАССП должен включать:

Правильный ответ: операцию, опасный фактор, его признаки и предупреждающие действия

Вариант задания 12

Идентификация значимых опасных факторов в системе ХАССП подразумевает оценку двух элементов: вероятности их возникновения и: ...

Правильный ответ: тяжести последствий

Вариант задания 13

Наряду с биологическими, химическими и физическими видами опасностей отдельно как вид риска выделяют:

Правильный ответ: аллергены

Вариант задания 14

В каком виде обычно визуализируют реестр опасных факторов в документации системы ХАССП: ...

Правильный ответ: в табличном

Вариант задания 15

Укажите составляющие этапы технологических процессов: ...

Правильный ответ: деятельность, принятие решений, вход, выход

Тип заданий: открытого типа (свободного изложения)

Вариант задания 16

Что обозначают геометрические фигуры, используемые для визуализации технологического процесса производства продукции (овал, прямоугольник, ромб): ...

Правильный ответ: овал – начало и конец, прямоугольник – описание процесса, ромб – блок принятия решения

Вариант задания 17

Что следует включать в информацию о производстве при разработке системы ХАССП: ...

Правильный ответ: планы производственных помещений и блок-схемы производственных процессов

Вариант задания 18

Несоответствие – это:

Правильный ответ: превышение критических пределов в критической контрольной точке или несоблюдение критериев действия в точках применения программ обязательных предварительных мероприятий

Вариант задания 19

Укажите звенья-участники жизненного цикла любой пищевой продукции:

Правильный ответ: производитель, логистика, магазин, потребитель

Вариант задания 20

Что может быть источником факторов риска для пищевого продукта: ...

Правильный ответ: персонал, технология, упаковка, сырье

СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 4

Умеет разрабатывать и применять на практике принципы систем ХАССП и GMP

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 1

ГОСТ Р 51705.1 "Управление качеством продуктов на основе принципов ХАССП", устанавливающий основные требования к системе ХАССП, был принят в: ...

1. 2001 году
2. 2011 году
3. 2023 году
4. 1993 году

Правильный ответ: 1

Вариант задания 2

Метод анализа рисков, направленный на выявление наиболее уязвимых мест процесса: ...

1. аудит системы ХАССП
2. критическая контрольная точка
3. мониторинг критической контрольной точки
4. система ХАССП

Правильный ответ: 3

Вариант задания 4

Компанией-разработчиком принципов, заложивших основу современной системы ХАССП, была компания:

1. Pillsbury
2. Coca Cola
3. Nestle
4. Mars

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытого типа (выбор нескольких правильных ответов из предложенных вариантов)

Вариант задания 4

Какую информацию следует вносить в процедуру осуществления корректирующих воздействий системы ХАССП: ...

1. Как необходимо перенастроить оборудование или отрегулировать процесс?
2. Кто должен осуществлять корректирующие действия?
3. Что входило в состав продукта?
4. Кого необходимо информировать?
5. Что именно произошло с данным продуктом?

Правильный ответ: 1,2,4,5

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 5

Порядковый номер процедуры внутренних проверок (аудита) системы ХАССП	Название процедуры внутренних проверок (аудита) системы ХАССП
1. первый шаг	1. документальная проверка на предприятии
2. второй шаг	2. составление программы аудита
3. третий шаг	3. предварительная проверка документации
4. четвертый шаг	4. составление аудиторского отчета

Правильный ответ: 1-2, 2-3, 3-1, 4-4

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 6

Система ХАССП сначала разрабатывалась в NASA для обеспечения микробиологической безопасности питания для американских: ...

Правильный ответ: астронавтов

Вариант задания 7

Мероприятие (комбинация мероприятий) по управлению, применяемые с целью предотвратить или снизить значимую опасность, угрожающую безопасности пищевой продукции до приемлемого уровня, и где критерии действия и измерение, или наблюдение позволяют эффективно контролировать процесс или продукт – это: ...

Правильный ответ: программа обязательных предварительных мероприятий

Вариант задания 8

На скольких принципах основана система ХАССП: ...

Правильный ответ: семи

Вариант задания 9

Критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины в системе ХАССП – это: ...

Правильный ответ: критический предел

Вариант задания 10

Проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках в системе ХАССП – это процедура: ...

Правильный ответ: мониторинга

Вариант задания 11

Когда (как часто) должны проводиться внутренние проверки системы ХАССП на предприятии: ...

Правильный ответ: сразу после внедрения системы и не реже раза в год

Вариант задания 12

Система ХАССП основана на принципе предотвращения:

Правильный ответ: рисков

Вариант задания 13

Система, предусматривающая сочетание производственных мероприятий и мер по контролю качества, обеспечивающих постоянный выпуск пищевых продуктов согласно существующим требованиям безопасности: ...

Правильный ответ: система GMP

Вариант задания 14

Процесс получения доказательств того, что применяемая система менеджмента безопасности предприятия эффективно работает, обеспечивая безопасность продукции: ...

Правильный ответ: валидация

Вариант задания 15

Мероприятия и условия, необходимые как до, так и в ходе внедрения системы ХАССП, которые важны для обеспечения безопасности пищевых продуктов – это элементы процедур: ...

Правильный ответ: программы обязательных предварительных условий

Тип заданий: открытого типа (свободного изложения)

Вариант задания 16

Мониторинг критических контрольных точек в системе ХАССП – это: ...

Правильный ответ: проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках

Вариант задания 17

Критический предел критической контрольной точки в системе ХАССП – это: ...

Правильный ответ: критерий, разделяющий допустимые и недопустимые значения контролируемой величины

Вариант задания 18

Что должен знать, уметь и чем владеть аудитор системы ХАССП на предприятии: ...

Правильный ответ: владеть общими знаниями в области ХАССП, уметь проводить проверку применения принципов ХАССП и составлять аудиторские отчеты с указанием выявленных факторов и мер по исправлению ситуации

Вариант задания 19

В чем заключаются преимущества и недостатки подхода к внедрению системы ХАССП на предприятии "постепенное совершенствование": ...

Правильный ответ: преимущество: по мере внедрения систему можно испытать и внести в нее необходимые уточнения, недостаток: процесс внедрения размывается и теряет свою интенсивность

Вариант задания 20

В чем заключаются преимущества и недостатки подхода к внедрению системы ХАССП на предприятии "все и сразу": ...

Правильный ответ: преимущество: ускорение процесса внедрения, недостаток: все процедуры мониторинга и меры контроля должны быть разработаны еще на начала внедрения

СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 5

Владеет навыками применения методов квалиметрии качества пищевых продуктов

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 1

Специалист, компетентный в решении данной задачи: ...

1. Руководитель
2. Эксперт
3. Подчиненный
4. Привлеченный исполнитель

Правильный ответ: 2

Вариант задания 2

Коэффициент конкордации в работе экспертов показывает степень их:

1. равнодушия
2. честности
3. компетенции
4. согласованности

Правильный ответ: 4

Вариант задания 3

Квалиметрический метод, позволяющий сопоставлять объекты как в прямом, так и в обратном порядке: ...

1. полного попарного сопоставления объектов
2. попарного сопоставления объектов
3. определения коэффициентов весомости с помощью ранжированных рядов
4. комплексно оценки показателей качества

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытого типа (выбор нескольких правильных ответов из предложенных вариантов)

Вариант задания 4

Построение причинно-следственной диаграммы (Исикавы) включает:

1. определение проблемы
2. анализ причин
3. оценку согласованности экспертов
4. генерацию идей

Правильный ответ: 1,2,4

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 5

Уровень качества	Содержание уровня качества
1. соответствие стандарту	1. требования покупателя о цене / качестве
2. соответствие использованию	2. технические условия
3. соответствие рынку	3. эксплуатационные требования
4. соответствие скрытым потребностям покупателя	4. ожидания покупателя о новых свойствах товара

Правильный ответ: 1-2, 2-3, 3-1 ,4-4

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 6

Свойство товара сохранять обусловленные потребительские качества в течение и после срока хранения и транспортирования: ...

Правильный ответ: сохраняемость

Вариант задания 7

Показатель, характеризующий в наиболее общей форме эффективность работы изделия - называется: ...

Правильный ответ: интегральный

Вариант задания 8

Безразмерная количественная характеристика, численный показатель того, что первоначально было оценено только качественно и представлено в последовательном ряду шкалы порядка: ...

Правильный ответ: ранг

Вариант задания 9

Совокупность взаимосвязанных процессов создания и последовательного изменения состояния продукции от формирования требований к ней до окончания ее эксплуатации или потребления: ...

Правильный ответ: жизненный цикл продукции

Вариант задания 10

Схематическое изображение этапов жизненного цикла продукции, которое показывает шаги этого цикла во времени и возобновление всего процесса на новом цикле развития: ...

Правильный ответ: петля качества

Вариант задания 11

Сложное свойство изделия, представляющее собой комплексный показатель, включающий в себя такие показатели, как безотказность; долговечность; ремонтпригодность и сохранность: ...

Правильный ответ: надежность

Вариант задания 12

Характеристика соответствия продаваемой продукции требованиям данного рынка в данный период времени: ...

Правильный ответ: конкурентоспособность

Вариант задания 13

Метод квалитметрии, представляющий собой технологию проектирования изделий и процессов, позволяющую преобразовывать пожелания потребителя в технические требования к изделиям и параметрам процессов их производств: ...

Правильный ответ: структурирование функции качества

Вариант задания 14

Методика структурирования функции качества предусматривает сравнение конкурентов по отдельным критериям, так называемую процедуру: ...

Правильный ответ: бенчмаркинг

Вариант задания 15

С помощью какой квалитметрической методики можно определить состав и взаимосвязь факторов, влияющих на объект анализа и выявить относительную значимость этих факторов: ...

Правильный ответ: причинно-следственная диаграмма Исикавы

Тип заданий: открытого типа (свободного изложения)

Вариант задания 16

Как рассчитывают интегральный показатель качества продукции: ...

Правильный ответ: рассчитывают, как отношение суммарного полезного эффекта, выраженного в натуральных единицах измерения, от эксплуатации изделия к затратам на его создание и эксплуатацию за весь срок службы

Вариант задания 17

Что отражает коэффициент весомости в квалитметрии: ...

Правильный ответ: количественную характеристику значимости данного показателя среди других показателей

Вариант задания 18

Какие преимущества имеет работа экспертной комиссии по сравнению с работой отдельно взятого эксперта: ...

Правильный ответ: для повышения достоверности, точности, надежности и воспроизводимости экспертных оценок

Вариант задания 19

Что отражает коэффициент конкордации, рассчитываемый в квалитметрии: ...

Правильный ответ: показывает степень совпадения оценок экспертов и характеризует качество экспертизы

Вариант задания 20

Шкала порядка в квалиметрии – это: ...

Правильный ответ: последовательный ряд значений, дающий систематизированное представление о простейших соотношениях величин сопоставляемых размеров свойств, признаков или качеств в целом оцениваемых объектов

СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 6

Владеет навыками проведения анализа факторов риска и выявления критических контрольных точек процесса

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 1

Аббревиатура ХАССП переводится как:

1. анализ причин брака и гигиена производства
2. анализ рисков и критические контрольные точки
3. анализ эффективности и инвестиционный план предприятия
4. анализ условий производства и техника безопасности

Правильный ответ: 2

Вариант задания 2

Аналитическое исследование, изучающее несоответствия на производстве, разрывы между исходным состоянием и желаемым:

1. ГЭП-анализ
2. программа обязательных предварительных мероприятий по обеспечению безопасности пищевой продукции
3. система мониторинга критических точек
4. система ХАССП

Правильный ответ: 1

Вариант задания 3

Критические контрольные точки определяют, проводя анализ:

1. по каждому опасному фактору и рассматривая последовательно все операции
2. по отдельным опасным факторам и рассматривая последовательно все операции
3. по каждому опасному фактору и рассматривая некоторые операции
4. по отдельным опасным факторам и рассматривая некоторые операции

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытого типа (выбор нескольких правильных ответов из предложенных вариантов)

Вариант задания 4

Укажите возможную природы происхождения опасных факторов для продуктов питания: ...

1. аллергенная
2. химическая
3. физическая
4. биологическая

Правильный ответ: 1,2,3,4

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 5

Номер принципа ХАССП	Название принципа ХАССП
1. первый	1. установление критических пределов
2. второй	2. идентификация рисков
3. третий	3. выявление критических контрольных точек
4. четвертый	4. разработка системы мониторинга

Правильный ответ: 1-2, 2-3, 3-1, 4-4

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 6

Оценка соответствия процедур документам системы ХАССП и анализ результатов мониторинга критических контрольных точек и проведенных корректирующих действий выполняются в ходе: ...

Правильный ответ: внутренних проверок системы ХАССП

Вариант задания 7

Сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий – это: ...

Правильный ответ: риск

Вариант задания 8

Процесс сбора и оценки информации по факторам риска и условиям их присутствия в системе ХАССП — это: ...

Правильный ответ: анализ факторов риска

Вариант задания 9

Этап процесса, где применяется мероприятие по управлению для предотвращения значимой опасности, угрожающей безопасности пищевой продукции или ее снижения до приемлемого уровня, и где определены критические пределы и измерение, позволяющие применять коррекции — это: ...

Правильный ответ: критическая контрольная точка

Вариант задания 10

Любые действия или виды деятельности, используемые для предупреждения, исключения или снижения фактора риска до приемлемого уровня в системе ХАССП – это: ...

Правильный ответ: мера контроля

Вариант задания 11

Наличие на рассматриваемой операции контроля признаков риска и наличие на рассматриваемой операции управляющих воздействий, устраняющих риск или снижающих его до допустимого уровня - являются необходимым условием для: ...

Правильный ответ: критической контрольной точки

Вариант задания 12

Присутствующий в продукте, способное причинить вред потребителю, в том числе травмировать его или вызвать пищевое отравление или заболевание – это: ...

Правильный ответ: фактор риска

Вариант задания 13

К какому типу факторов риска пищевой продукции (по природе происхождения) относятся бактерии, вирусы и гельминты: ...

Правильный ответ: биологические

Вариант задания 14

К какому типу факторов риска пищевой продукции (по природе происхождения) относятся микотоксины, моющие средства и пестициды: ...

Правильный ответ: химические

Вариант задания 15

Определение критических контрольных точек в системе ХАССП проводят с помощью метода: ...

Правильный ответ: дерево принятия решений

Тип заданий: открытого типа (свободного изложения)

Вариант задания 16

Мера контроля в системе ХАССП – это: ...

Правильный ответ: любые действия или виды деятельности, используемые для предупреждения, исключения или снижения фактора риска до приемлемого уровня

Вариант задания 17

Дайте определение понятию "критическая контрольная точка" в системе ХАССП: ... **Правильный ответ: место проведения контроля для идентификации опасного фактора и (или) управления риском**

Вариант задания 18

Что понимают под анализом факторов риска в системе ХАССП: ...

Правильный ответ: процесс сбора и оценки информации по факторам риска и условиям их присутствия

Вариант задания 19

Укажите процедуры, применяемые при проведении ХАССП-анализа и разработке плана системы ХАССП: ...

Правильный ответ: описание продукта, разработка схемы производства продукта, проведение анализа факторов риска, определение критических контрольных точек, определение критических пределов, определение процедур мониторинга

Вариант задания 20

Укажите верную последовательность действий при анализе опасностей в системе ХАССП:

Правильный ответ: 1) идентификация потенциально опасных факторов, 2) определение значимых опасных факторов и их приемлемых уровней, 3) идентификация этапов процесса, на которых значимые опасные факторы могут присутствовать, вноситься, увеличиваться или сохраняться

СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 7

Владеет навыками управления в критических контрольных точках технологического процесса

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 1

Идентификация каждой партии входной продукции, поступающей от поставщиков, для последующей обработки, а также связь партий получаемой входной продукции с промежуточными продуктами и операциями и с конечной продукцией организации – это процедура: ...

1. управления несоответствиями
2. управления прослеживаемостью
3. управления документацией
4. управления оборудованием для мониторинга и измерений

Правильный ответ: 2

Вариант задания 2

Идентификация, изолирование (при необходимости) и нахождение под контролем потенциально опасной продукцией силами организации до тех пор, пока не будет выполнена оценка и принято окончательное решение по дальнейшим действиям включены программой: ...

1. управления несоответствиями
2. управления документацией
3. управления прослеживаемостью
4. управления оборудованием для мониторинга и измерений

Правильный ответ: 1

Вариант задания 3

Калибровка или поверка средств измерения через установленные промежутки времени с учетом законодательных требований предусмотрены системой: ...

1. управления несоответствиями
2. управления документацией
3. управления прослеживаемостью
4. управления оборудованием для мониторинга и измерений

Правильный ответ: 4

Тип заданий: закрытого типа (выбор нескольких правильных ответов из предложенных вариантов)

Вариант задания 4

Документация системы ХАССП должна включать:

1. программу инструктажа по технике безопасности
2. информацию о продукции и о производстве
3. процедуры проведения корректирующих действий
4. программу проверки системы ХАССП

Правильный ответ: 2,3,4

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 5

Последовательность этапа при работе с несоответствующей продукцией	Содержание этапа при работе с несоответствующей продукцией
1. первый шаг	1. нахождение под контролем до принятия решения по дальнейшим действиям
2. второй шаг	2. признание потенциально опасной
3. третий шаг	3. изоляция продукции

Правильный ответ: 1-2, 2-3, 3-1

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 6

Какое название носит процедура системы ХАССП, подтверждающая, что все элементы плана ХАССП эффективны: ...

Правильный ответ: валидация системы

Вариант задания 7

Какой шаг считает первым в процедуре управления в системе ХАССП для пищевой продукции, в отношении процесса изготовления которой зарегистрировано несоответствие: ...

Правильный ответ: признание потенциально опасной

Вариант задания 8

Какой шаг в системе ХАССП для пищевой продукции, в отношении процесса изготовления которой зарегистрировано несоответствие, реализуют вслед за признанием продукции потенциально опасной: ...

Правильный ответ: изоляция

Вариант задания 9

В рамках системы ХАССП следует документировать процедуру мониторинга критических: ...

Правильный ответ: контрольных точек

Вариант задания 10

Операция, предпринятая для устранения причины выявленного несоответствия или другой нежелательной ситуации и направленное на устранение риска или снижение его до допустимого уровня – это: ...

Правильный ответ: корректирующее действие

Вариант задания 11

Конкретные ведения о критических пределах и необходимых корректирующих воздействиях являются показателями, относящимися к системе:

Правильный ответ: мониторинга

Вариант задания 12

Применение в дополнение к мониторингу методов, процедур, тестов и других способов оценки соответствия системы плану ХАССП – это процедура: ...

Правильный ответ: верификации системы

Вариант задания 13

С какой частотой предприятию необходимо проводить составление и анализ отчетов по аудиторским проверкам и сводку по претензиям и жалобам потребителей: ...

Правильный ответ: раз в год

Вариант задания 14

Визуальный контроль и проведение аудита на предприятии являются методами: ...

Правильный ответ: верификации

Вариант задания 15

Систематическая и независимая проверка соответствия рабочих процедур и их результатов запланированным показателям и эффективности внедрения этих процедур – это: ...

Правильный ответ: аудит

Тип заданий: открытого типа (свободного изложения)

Вариант задания 16

Укажите необходимое условие критической контрольной точки в системе ХАССП: ...

Правильный ответ: наличие на рассматриваемой операции контроля признаков риска и наличие на рассматриваемой операции управляющих воздействий, устраняющих риск или снижающих его до допустимого уровня

Вариант задания 17

Метод «Дерево принятия решений» используется для: ...

Правильный ответ: определения критических контрольных точек

Вариант задания 18

Валидация системы ХАССП — это: ...

Правильный ответ: подтверждение того, что все элементы плана ХАССП эффективны

Вариант задания 19

Что устанавливают в процедуре мониторинга критических контрольных точек в системе ХАССП: ...

Правильный ответ: ответственного за определение величины критического предела, периодичность определения величины критического предела, процедуру определения величины критического предела, измеряемую величину критического предела

Вариант задания 20

Какие показатели продукта контролируют в рамках "технологической контрольной точки", "регламентной контрольной точки" и "критической контрольной точки": ...

Правильный ответ: В рамках "технологической контрольной точки" - обеспечение качества, "регламентной контрольной точки" - соблюдение нормативных требований и "критической контрольной точки" - контроль факторов риска

4.2 Оценивание ответа на тесте

Критерии оценивания результатов обучения	Показатели оценивания результатов обучения
Зачтено (достаточный уровень)	тестируемый дает 50 % и более правильных ответов
Не зачтено (не достаточный уровень)	тестируемый дает менее 50 % правильных ответов