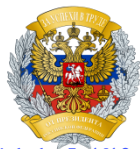


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 04.10.2024 11:29:52
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199



РЭУ.РФ
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ
Начальник отдела СПО

С.А. Марковская
Инициалы Фамилия

«12» января 2024 г.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ОП.10 Контроль качества продукции

по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Образовательная база подготовки: основное общее образование, среднее общее образование

Краснодар, 2024

Комплект оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** для квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу

Уровень подготовки – базовый, программы учебной дисциплины ОП.10 Контроль качества продукции

Разработчик:

Грушина Н. С, преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ

им. Г.В. Плеханова

Одобрено на заседании предметной цикловой комиссии специальности Поварское и кондитерское дело
Протокол № 4 от «12» января 2024 года
Председатель ПЦК



Подпись

Н.С. Грушина

Инициалы Фамилия

1 ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ОП.10 Контроль качества продукции

1.1 Пояснительная записка

Комплект оценочных средств по учебной дисциплине **ОП.10 Контроль качества продукции** предназначен для осуществления текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Задачами использования контрольно-оценочных средств являются:

- управление процессом приобретения обучающимися необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенций, определенных в ФГОС СПО;
- управление достижением целей реализации образовательной программы, определенных в виде набора общих и профессиональных компетенций выпускников, указанных в ФГОС СПО;
- оценка достижений обучающихся в процессе изучения дисциплины;
- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс.

Формой промежуточной аттестации по дисциплине является дифференцированный зачет.

1.2 Формируемые компетенции

Результатом освоения учебной дисциплины является формирование у обучающихся следующих компетенций:

Таблица 1 – Формируемые компетенции

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для

	блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,

	видов и форм обслуживания
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного

	персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.3 Результаты освоения учебной дисциплины

Результат освоения профессиональных и общих компетенций, сформированных на основе приобретенного практического опыта по дисциплине **ОП.10 Контроль качества продукции** определяется по каждой компетенции. Используемые оценочные средства представлены в таблице 2.

Таблица 2 - Матрица освоения компетенций по темам учебной дисциплины

Контролируемые разделы, темы	Формируемые компетенции	Оценочные средства		
		Количество тестовых заданий	Другие оценочные средства	
			Вид	Количество
Тема 1. Состояние и основные направления развития стандартизации и контроля качества продукции общественного питания.	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-7, 9, 10	20	Устный опрос Темы рефератов Контрольная работа	комплект заданий
Тема 2. Система контроля качества и безопасности продукции общественного питания.	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-7, 9, 10	20	Устный опрос Темы рефератов Контрольная работа	комплект заданий
Тема 3. Нормативные и технологические документы в общественном питании.	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-7, 9, 10	20	Устный опрос Темы рефератов Контрольная работа	комплект заданий
Тема 4. Качество продукции общественного питания и факторы, его определяющие.	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-7, 9, 10	13	Устный опрос Темы рефератов Контрольная работа	комплект заданий
Тема 5. Испытательные лаборатории в системе контроля качества пищевой продукции.	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-7, 9, 10	10	Устный опрос Темы рефератов Контрольная работа	комплект заданий
Тема 6. Правила отбора проб.	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8	5	Контрольная работа	комплект заданий

	ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-7, 9, 10		Устный опрос Темы рефератов	
Тема 7. Методы и средства контроля качества. Органолептический анализ и физико-химические методы исследования продукции общественного питания.	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-7, 9, 10	10	Устный опрос Темы рефератов Контрольная работа	комплект заданий
Тема 8. Идентификация и фальсификация пищевой продукции.	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-7, 9, 10	10	Устный опрос Темы рефератов Контрольная работа	комплект заданий
Тема 9. Идентификация и фальсификация услуг общественного питания.	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-7, 9, 10	20	Устный опрос Деловая игра Контрольная работа	комплект заданий

Формы и методы контроля по элементам, составляющим учебную дисциплину, представлены в таблице 3.

Таблица 3 – Формы и методы контроля

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК
Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров.				
Тема 1. Состояние и основные направления развития стандартизации и контроля качества продукции общественного питания.	Устный опрос Темы рефератов Тестовые задания Контрольная работа	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-7,9, 10	Дифференцированный зачет.	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-7, 9, 10
Тема 2. Система контроля качества и безопасности продукции общественного питания.	Устный опрос Темы рефератов Тестовые задания Контрольная работа			
Тема 3. Нормативные и технологические документы в общественном питании.	Устный опрос Темы рефератов Тестовые задания Контрольная работа			

Тема 4. Качество продукции общественного питания и факторы, его определяющие.	Устный опрос Темы рефератов Тестовые задания Контрольная работа			
Тема 5. Испытательные лаборатории в системе контроля качества пище-вой продукции.	Устный опрос Темы рефератов Тестовые задания Контрольная работа			
Тема 6. Правила отбора проб.	Устный опрос Темы рефератов Тестовые задания Контрольная работа			
Тема 7. Методы и средства контроля качества. Органолептический анализ и физико-химические методы исследования продукции общественного питания.	Устный опрос Темы рефератов Тестовые задания Контрольная работа			
Тема 8. Идентификация и фальсификация пищевой продукции.	Устный опрос Темы рефератов Тестовые задания Контрольная работа			
Тема 9. Идентификация и фальсификация услуг общественного питания.	Устный опрос Тестовые задания Темы рефератов Контрольная работа Деловая игра			

2 ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ

2.1 Вопросы для собеседования

Тема 1. Состояние и основные направления развития стандартизации и контроля качества продукции общественного питания.

1. Состояние и основные направления развития контроля качества продукции.
2. Международный, региональный и отечественный опыт стандартизации пищевых продуктов (международные стандарты ИСО, ФАО/ВОЗ, Комиссия Codex Alimentarius ФАО/ВОЗ и др.).
3. Техническое регулирование. Национальная система стандартизации РФ.
4. Разработка проектов новых законов РФ в области стандартизации.
5. Перспективы развития методов и способов анализа и контроля продукции на предприятиях общественного питания различных типов и классов.

6. Правила производства и реализации продукции общественного питания.
- 7.

Тема 2. Система контроля качества и безопасности продукции общественного питания.

1. Организация контроля качества и безопасности продукции.
2. Разновидности и стадии контроля качества в производстве. Системный подход к организации контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве.
3. Входной, операционный и приемочный контроль качества готовой продукции. Сплошной, выборочный контроль, ведомственный и вневедомственный контроль
4. качества и т.п.
5. Современные концепции (стандарты) обеспечения безопасности услуг, оказываемых сфере общественного питания и розничной торговли.
6. Контроль и надзор за качеством пищевой продукции на потребительском рынке. Мотивация персонала и способы поощрения производства продукции высокого качества.
- 7.

Тема 3. Нормативные и технологические документы в общественном питании.

1. Национальная система стандартизации.
2. Технические регламенты на пищевые продукты.
3. Нормативные документы различных категорий и видов. Государственные (национальные) стандарты.
4. Стандарты отраслей. Стандарты организаций (предприятий).
5. Технические условия и технологические инструкции.
6. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий и кондитерских изделий.
7. Техничко-технологические карты.
8. Требования к пищевой ценности и безопасности пищевых продуктов.
9. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы.
10. Порядок разработки и утверждения нормативных и технологических документов.

Тема 4. Качество продукции общественного питания и факторы, его определяющие.

1. Характеристика основных факторов, влияющих на качество продукции.
2. Представление о качестве продукции как иерархической совокупности свойств.
3. Разработка кулинарной продукции с учетом современных представлений о качестве безопасности пищевых продуктов.
4. Классификация продукции общественного питания и показатели качества отдельных групп.
5. Организация контроля производства. Управление качеством продукции общественного питания.
6. Концепция анализа рисков и критические контрольные точки в обеспечении качества и безопасности предприятий пищевой промышленности и общественного питания.
7. Международные стандарты и системы обеспечения качества продукции ГОСТ Р ИСО9001, ГОСТ Р ИСО 22000; системы ХАССП и GMP.
8. Особенности формирования и оценки качества ресторанной продукции.

Тема 5. Испытательные лаборатории в системе контроля качества пищевой продукции.

1. Понятие, назначение и функции испытательных лабораторий.
2. Требования к материально-технической базе и персоналу испытательных лабораторий.
3. Нормативные документы, регламентирующие эти требования.
4. Аттестация и аккредитация испытательных лабораторий.
5. Порядок оформления результатов испытаний.

Тема 6. Правила отбора проб.

1. Необходимость и целесообразность проведения выборочного в предприятиях общественного питания путем отбора выборок и проб.
2. Основные понятия: единичное изделие, товарная партия, выборка, проба, образец, навеска.
3. Точечная (разовая) и объединенная (средняя) виды проб.
4. Правила отбора проб от партии продукции общественного питания, отправляемой на реализацию.
5. Виды нормативных документов, устанавливающие правила отбора.

Тема 7. Методы и средства контроля качества. Органолептический анализ и физико-химические методы исследования продукции общественного питания.

1. Назначение, организация и порядок проведения производственного контроля качества. Особенности контроля полуфабрикатов по основным технологическим и потребительским свойствам. Дефекты полуфабрикатов.
2. Отличительные особенности и общность контроля качества кулинарных и кондитерских изделий с контролем качества полуфабрикатов по потребительским свойствам. Контроль за соблюдением точности в ходе проведения технологических процессов.
3. Причины возникновения дефектов готовой продукции и способы их устранения. Особенности контроля качества напитков по органолептическим, физико-химическим потребительским свойствам.
4. Методика проведения органолептической оценки качества продукции и оформление ее результатов согласно НТД.
5. Принципы контроля качества кулинарной продукции различных групп (полуфабрикатов, изделий, в т.ч. продукции высокой степени готовности).
6. Органолептический анализ (метод бракеража) продукции. Физико-химические методы контроля качества продукции общественного питания в лабораторных условиях (определение содержания сухих веществ, жира, сахаров, крахмала, белков, хлорида натрия и др.).
7. Стандартизация и контроль качества основных групп кулинарной продукции: полуфабрикатов из картофеля и овощей, круп, муки, творога, мяса, рыбы, птицы;
8. Стандартизация и контроль качества основных групп кулинарной продукции : блюд из мяса и мясных продуктов, яиц, мяса птицы, натуральной рубленой мясной массы, котлетной мясной массы, рыбы, морепродуктов, дичи и кролика;
9. Стандартизация и контроль качества основных групп кулинарной продукции: блюд из картофеля, овощей и грибов; круп; бобовых; макаронных изделий; творога;
10. Тема 8. Идентификация и фальсификация пищевой продукции.
11. Стандартизация и контроль качества основных групп кулинарной продукции: – гарниров; соусов; холодных блюд; первых блюд; сладких блюд; напитков; мучных кондитерских изделий и др.

12. Установление соответствия фактических показателей химического состава продукции теоретическим, представленным в рецептурах. Оформление результатов анализа.
13. Современные экспрессные методы исследования пищевых продуктов и готовых контроле и надзоре за качеством продукции.

Тема 9. Идентификация и фальсификация услуг общественного питания.

1. Основные понятия, назначение, виды идентификации пищевой продукции
2. Основные понятия, назначение, виды идентификации пищевой продукции, их краткая характеристика.
3. Основные понятия, назначение, виды идентификации пищевой продукции
4. Основные понятия, назначение, виды идентификации пищевой продукции,
5. Основные понятия, виды, средства и способы обнаружения фальсификации.
6. Критерии оценки освоения дисциплины на этапе проведения устного опроса
7. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции.
8. Основные понятия, виды, средства и способы обнаружения фальсификации.
9. Последствия фальсификации для предприятий общественного питания и потребителей. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции.

Оценки по дисциплине			
Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
Студент свободно отвечает на вопросы, показывает глубокое знание темы, возможности практического применения знаний	Ответы не достаточно полные, допускаются отдельные ошибки. При правильном теоретическом ответе студент затрудняется в примере практического применения знаний.	Студент может ответить лишь на некоторые вопросы темы (не менее 30%)	Студент не усвоил тему. Не может ответить на 30% поставленных вопросов.

2.2 Темы докладов (эссе, рефератов, сообщений)

1. Контроль в общественном питании.
2. Испытательные лаборатории для предприятий общественного питания.
3. Методы контроля качества.
4. Правила отбора проб
5. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
6. Контроль качества полуфабрикатов.
7. Контроль качества кулинарных изделий.
8. Контроль качества кондитерских изделий.
9. Контроль качества десертной продукции.
10. Контроль качества напитков.
11. Идентификация и фальсификация сырья и полуфабрикатов.
12. Идентификация и фальсификация готовой продукции.
13. Виды фальсификации.
14. Идентификация услуг общественного питания.
15. Современные требования предъявляемые к услугам общественного питания.

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Доклад по темам	Обучающийся самостоятельно изучил литературные источники по теме, систематизировал материал и кратко его изложил. Обучающийся глубоко раскрыл тему.	Допускаются отдельные ошибки, доклад не достаточно полно раскрывает тему	Раскрыты лишь некоторые вопросы темы	Обучающийся не раскрыл тему, не ориентируется в материале исследования

2.3 Комплект тестов

Тема 1. Состояние и основные направления развития стандартизации и контроля качества продукции общественного питания

Вариант 1

1. Номенклатура показателей качества конкретной продукции устанавливается:

1. Производителями продукции
2. В результате опроса потребителей
3. Государственным стандартом
4. Государственными исполнительными органами

2. Коэффициент запаса точности процесса определяется как:

1. Отношение допуска контролируемого параметра к среднему квадратическому отклонению разброса процесса
2. Отношение допуска контролируемого параметра к среднему квадратическому отклонению разброса процесса, помноженному на 6
3. Произведение допуска контролируемого параметра и среднего квадратического отклонения разброса процесса.
4. Отношение допуска контролируемого параметра к среднему квадратическому отклонению разброса процесса, помноженному на 3

3. Контроль средств технологического оснащения на производстве осуществляется

отделом:

1. Качества
2. Главного механика
3. Главного технолога

4. При построении контрольных карт используются выборки не менее:

1. 100 единиц
2. 50 единиц
3. 20 единиц
4. 4 -5 единиц

5. За своевременным повышением квалификации персонала предприятия следит отдел:

1. Технического контроля
2. Кадров
3. Главного технолога
4. Финансовый

6. Верно ли утверждение: «Квалиметрия – наука, занимающаяся управлением качества»

1. Да
2. Нет
3. Не знаю

7. Цикл PDCA (Шухарта или Деминга) определяет:

1. Методологию непрерывного совершенствования.
2. Шаги по применению статистических методов контроля.
3. Этапы контроля качества продукции

8. Первая государственная премия качеству в Японии была учреждена в году:

1. 1924
2. 1951
3. 1960
4. 1974
5. 1987

9. Верно ли утверждение: «При выборе инструмента метролог должен отдавать предпочтение наиболее точному инструменту»:

1. Да
2. Нет
3. Не знаю

10. При выборе средств измерений следует опираться на следующие параметры:

1. точность
2. измерения
3. достоверность
4. трудоемкость операции измерения
5. стоимость

11. Стандарт ISO 9001:2000 устанавливает требования к:

1. Системе менеджмента качества
2. Качеству продукции
3. Качеству услуг

12. Базовые концепции всеобщего управления качеством акцентируют внимание на:

1. Результат процесса
2. Потребителя
3. Процесс
4. Личность

13. Предполагает ли Всеобщее управление качеством повышение интенсивности работы:

1. Да
2. Нет
3. Не знаю

14. Качество - это соответствие:

1. Стандарту
2. Применению
3. Стоимости
4. Потребности
5. Скрытым потребностям

15. Понятие качество применимо к объектам:

1. Товары
2. Услуги
3. Выполнение работ
4. Персонал
5. Управление организацией
6. Все перечисленные

16. Качество – это:

1. Совокупность свойств
2. Мера полезности объекта
3. Способность удовлетворять общественные и личные потребности

17. Обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям техническим регламентов, называется:

1. Знак обращения на рынке
2. Фирменный знак предприятия
3. Знак соответствия
4. Знак качества

18. Совокупность взаимосвязанных видов деятельности, преобразующих входы в выходы (входные элементы в выходные) в соответствии с терминологией ИСО 9000, называется:

1. Процессом
2. Жизненным циклом продукции
3. Процедурой

19. Документ, разрешающий юридическому или физическому лицу, осуществлять деятельность по изготовлению и ремонту средств измерений называется:

1. Свидетельство
2. Сертификат
3. Патент
4. Лицензия

5. Справка

20. Продукция в соответствии с терминологией ИСО 9000 – это:

1. Товар, реализуемый на рынке или по контракту
2. Овеществленный результат процесса производства
3. Результат любого процесса

Закончите предложение

1. Обязательное подтверждение соответствия проводят в форме обязательной сертификации или принятия декларации о соответствии....продукции.
2. Законодательной базой реформирования в области отношений, возникающих при формировании обязательных и добровольных требований продукции и процессам ее производства при проведении оценки соответствия установленным требованиям является закон «...О ТЕХНИЧЕСКОМ РЕГУЛИРОВАНИИ...»
2. Разработчиком технического регламента может быть ...ЛЮБОЕ ЛИЦО....
3. Согласно закону «Об обеспечении единства измерений» Государственная метрологическая служба находится в ведении ГОССТАНДАРТа...
4. Полученные за пределами РФ документы о подтверждении соответствия, протоколы исследований и измерений продукции: могут быть признаны в соответствии с международными договорами РФ
5. Знак соответствия наносится на: тару и сопроводительную документацию. сертификат соответствия. Изделие

Вставьте пропущенные слова

6. До разработки соответствующих технических регламентов национальные стандарты РФ остаются ...ОБЯЗАТЕЛЬНЫМИ в части требований безопасности, экологичности, взаимозаменяемости, совместимости, маркировки
7. Объектом ...ОБЯЗАТЕЛЬНОГО... подтверждения соответствия может быть только продукция, выпускаемая в обращение на территории РФ.
8. С учетом степени риска причинения вреда _____ устанавливают технические регламенты
9. Знак соответствия системы качества ...НЕ ДОПУСКАЕТСЯ... проставлять на продукции
10. Совокупность документов, необходимая и достаточная для непосредственного использования на каждой стадии жизненного цикла продукции это -...ТЕХНИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ...

Тема 2. Система контроля качества и безопасности продукции общественного питания.

1. Статистический контроль качества в первую очередь применяется:

1. На любом предприятии.
2. В отдельно взятом цехе.
3. У потребителя.
4. Где продукция приготавливается партиями.

2. Лицензия – это:

1. Оригинальное признание в том, что испытательная лаборатория правомочна проводить конкретные испытания .
2. Нормативный документ, устанавливающий правила и руководящие принципы, характеристики различных видов деятельности.
3. Документ, которым орган по сертификации наделяет орган или лицо правом использовать сертификаты или знаки соответствия своей продукции.
4. Документ, устанавливающий правила определения результатов испытаний.

3. Петля (спираль) качества - это

1. Любой документ о соответствии продукта требуемому качеству.
2. Совокупность планируемых и осуществляемых операций для создания определенных требований к качеству.
3. Это программа, регламентирующая конкретные меры в области качества и распределения ресурсов.
4. Концептуальная модель взаимосвязанных видов деятельности, влияющих на качество на различных стадиях от определения потребностей до оценки их удовлетворения.

5. Система качества – это:

1. Деятельность по подтверждению соответствия продукции определенным стандартам, техническим условиям и выдача соответствующих документов.
2. Совокупность организационной структуры, обеспечивающей осуществление общего руководства качеством.
3. Система, обеспечивающая аккредитацию лабораторий.
4. Документ, в котором указано оптимальное качество на основе консенсуса производителя и потребителя.

6. Технические условия (ТУ) от стандарта отличаются тем, что:

1. Устанавливают основные требования к качеству продукции. Устанавливают дополнительные требования к качеству продукции или при отсутствии стандарта - самостоятельные требования.
2. В ТУ - заниженные требования к качеству продукции против ГОСТа.
3. ТУ - негосударственный нормативно-технический документ, не согласованный с потребителем.

7. Стандарты для управления качеством продукции бывают:

1. Государственные, международные, отраслевые, стандарты предприятия.
2. Государственные, международные, отраслевые.
3. Государственные и международные.
4. Государственные и отраслевые.

8. Оперативный контроль –это

1. контроль проводится постоянно
2. внезапные проверки ПОП.
3. Сплошной контроль

9. Выборочный контроль – это:

1. Степень соответствия среднего значения, полученного в ходе проведения большого числа наблюдений, базовому значению
2. Действие, предпринятое в отношении несоответствующей продукции, с тем, чтобы она удовлетворяла исходным установленным требованиям.
3. Контроль продукции, процессов или услуг с использованием выборок
4. Полная продолжительность наработки объекта с момента его первого ввода работоспособное состояние до отказа или с момента его восстановления до следующего отказа

10. Метод балльной оценки рекомендуется применять для оценки:

1. Расхода нового сырья при производстве продукции.
2. Качества продукции, не поддающейся количественному измерению.
3. Качества и конкурентоспособности изделия.
4. Импортной и отечественной продукции.

11. Государственный контроль

1. Осуществляется специальными контролирующими органами (Роспотребнадзор, пожарный надзор и др.)
2. Организует администрация ПОП
3. Организует саморегулируемая организация (ассоциация, гильдия, сеть ресторанов и кафе и др.)

12. К нормативным документам, используемым при обязательной сертификации, относят:

1. Законы РФ
2. Государственные стандарты
3. Конструкторскую документацию
4. Контракты
5. Строительные нормы и правила

13. Периодический

1. контроль проводится постоянно
2. внезапные проверки ПОП.
3. Сплошной контроль

14. Статистический контроль качества в первую очередь применяется:

1. На любом предприятии.
2. В отдельно взятом цехе.
3. У потребителя.
4. Где продукция приготавливается партиями.

15. Требования к качеству

1. установленные требования к характеристикам кулинарной продукции, которые дают возможность ее реализации и проверки;
2. количественное и качественное выражение свойств продукции.
3. требования, оцениваемые по нормам, регламентированным ГОСТ

16. Корпоративный контроль

1. Осуществляется специальными контролирующими органами (Роспотребнадзор, пожарный надзор и др.)
2. Организует администрация ПОП
3. Организует саморегулируемая организация (ассоциация, гильдия, сеть ресторанов и кафе и др.)

Эксплуатационная надежность.

17. Безотказность – это:

1. Свойство изделия сохранять работоспособность до разрушения или другого предельного состояния.
2. Свойство изделия сохранять работоспособность в течение некоторого интервала времени.
3. Состояние изделия, при котором оно в данный момент времени соответствует всем требованиям качества.
4. Состояние изделия, при котором в данный момент времени оно обеспечивает нормальное выполнение заданных функций.

18. Отказ – это:

1. Событие, при котором остается возможность частичного использования изделия.
2. Событие, при котором дальнейшее использование изделия невозможно.
3. Неисправность, при которой в данный момент времени изделие не соответствует

какому-то параметру качества.

4. Событие, заключающееся в полной или частичной утрате изделием работоспособности.

19. Индексный метод рекомендуется использовать при:

1. Определении влияния затрат на упаковку и маркировку продукции, на ее цену.
2. Микроэлементном нормировании затрат.
3. Анализе изменения затрат, связанных с изменением качества продукции.
4. Определении затрат на сервисное обслуживание.

20. Качество объекта определяется:

1. Совокупностью свойств
2. Множеством признаков, называемых показателем, имеющим количественную и (или) качественную природу
3. Нет правильного ответа

Закончите предложение

1. При анализе состояния производства проверяют: нормативно-техническую документацию на заявленную продукцию, методики испытаний, технологическую документацию, регистрационно-учетную документацию, организационно-распорядительную документацию

2. Ослабленный режим контроля выпускаемой продукции – это процедура контроля, продолжающаяся до тех пор, пока не обнаружится дефектное изделие.

3. Сертификат – это: международный документ, характеризующий удовлетворительное качество

4. Выборочный контроль – это контроль продукции, процессов или услуг с использованием выборок К аккредитующим добровольную форму сертификации относятся организации: юридические лица, отвечающие установленным требованиям. **Вставьте пропущенные слова:**

5. Метод качества и конкурентоспособности изделия рекомендуется применять для балльной оценки

6. Метод удельной цены рекомендуется применять при определении цены на основе расчета стоимости единицы основного параметра качества.

7. Абсолютный размер потерь от брака – это разница между величиной абсолютного размера брака и стоимости брака по цене использования, суммы удержаний с виновников брака и суммы взысканий с поставщиков некачественных материалов.

8. При определении эффективности внедрения новой продукции рекомендуется учитывать затраты на освоение новой продукции

9. Государственным стандартом устанавливается номенклатура показателей качества конкретной продукции

Тема 3. Нормативные и технологические документы в общественном питании.

1. Эмпирический подход к предсказанию надежности характеризуется:

1. Разработкой схемы данной операции, которая проверяется с помощью математической модели.
2. Выполнением необходимых измерений в отношении выпускаемой продукции и выводах о надежности.
3. Использованием теории, и измерения.
4. Использованием показателя " среднее время между отказами".

2. Чаще всего в исследованиях используется показатель надежности:

1. Отношение числа выбывших из строя изделий к общему их числу.
2. Среднее время между отказами.
3. Отношение числа выбывших из строя изделий к общему числу изделий, помноженному

на среднее время испытаний.

4. Период полного отказа в работоспособности.

3. При выборочном контроле на уровне приемлемого качества закладывается процент риска потребителя:

1. 5. 2. 50. 3. 10. 4. 75.

4. Качество объекта определяется:

1. Совокупностью свойств

2. Множеством признаков, называемых показателем, имеющим количественную и (или) качественную природу

3. Нет правильного ответа

5. Полученные за пределами РФ документы о подтверждении соответствия, протоколы исследований и измерений продукции:

1. Могут быть признаны в случае использования одних и тех же методов контроля и средств измерений

2. Не могут быть признаны в РФ

3. Могут быть признаны в соответствии с международными договорами РФ

6. Знак соответствия наносится на:

1. Технические условия, по которым данная продукция производится

2. Тару и сопроводительную документацию

3. Сертификат соответствия

4. Изделие

7. К продукции относится:

1. Токарный станок

2. Программа расчета прочности детали на ЭВМ

3. Ремонт автомобиля

4. Железная дорога

5. Наклеивание обоев

8. Сертификация производства представляет собой:

1. То же, что и сертификация продукции

2. Является частью сертификации системы качества

3. Шире чем сертификация системы качества

4. Аналог сертификации продукции и услуг

9. К нормативным документам, используемым при обязательной сертификации, относят:

1. Законы РФ

2. Государственные стандарты

3. Конструкторскую документацию

4. Контракты

5. Строительные нормы и правила

10. Признаками обязательной сертификации являются:

1. Сертификацию проводят только аккредитованные органы

2. Сертификацию может проводить любое юридическое лицо

3. Сертификация проводится только на соответствие нормативным документам государственного уровня

4. Сертификат имеет юридическую силу на всей территории РФ

5. Сертификация действует только при добровольном признании

11. Добровольная сертификация вводится:

1. Как необходимое условие допуска продукции на рынок
2. Для повышения конкурентоспособности на рынке
3. С целью рекламы продукции

12. Обязательными частями государственных стандартов являются:

1. Безопасность
2. Экологичность
3. Конструкция
4. Взаимозаменяемость
5. Совместимость

13. Декларацию о соответствии представляют:

1. С целью организации рекламы
2. Для получения сертификата
3. Для подтверждения высокого уровня производства
4. Для удовлетворения личных амбиций

15. Технология контроля разрабатывается отделом:

1. Качества
2. Главного механика
3. Главного технолога
4. Технического контроля

16. Наибольшее распространение получили методы контроля качества:

1. Сплошной контроль.
2. Статистические методы.
3. Сплошные методы контроля.
4. Работа по рекламациям потребителей.

17. Статистический контроль качества в первую очередь применяется:

1. На любом предприятии.
2. В отдельно взятом цехе.
3. У потребителя.
4. Где продукция приготавливается партиями.

18. Внутрифирменный контроль

1. Осуществляется специальными контролирующими органами (Роспотребнадзор, пожарный надзор и др.)
2. Осуществляется органами управления поп
3. Организует саморегулируемая организация (ассоциация, гильдия, сеть ресторанов и кафе и др.)

19. Оперативный контроль –это

1. контроль проводится постоянно
2. внезапные проверки ПОП.
3. Сплошной контроль

20. Государственный контроль

1. Осуществляется специальными контролирующими органами (Роспотребнадзор, пожарный надзор и др.)
2. Организует администрация ПОП
3. Организует саморегулируемая организация (ассоциация, гильдия, сеть ресторанов и кафе и др.)

Закончите предложение

1. Качество продукции - это
2. Энергетическая ценность продукта -
3. **Органолептические показатели определяются** анализа восприятий органов чувств: зрения, обоняния, слуха, осязания, вкуса.
4. **Корпоративный контроль** организует саморегулируемая организация (ассоциация, гильдия, сеть ресторанов и кафе и др.)
5. **Периодический** контроль за определенный период времени

Вставьте пропущенные слова и дополните определение

6. Свойство продукции - это объективная особенность **продукции**, которая может появляться при ее создании, эксплуатации или потреблении
7. **Сплошной контроль** – это контроль каждой единицы продукции
8. Выборочный контроль – это контроль оценки части партии продукции
9. **По методам определения показатели качества подразделяются на группы:** органолептические показатели. физико-химические показатели, микробиологические показатели
10. Щелочность и свежесть относятся к физико-химические показателям методов определения показатели качества

Тема 4. Качество продукции общественного питания и факторы, его определяющие.

1. Система качества – это:

1. Деятельность по подтверждению соответствия продукции определенным стандартам, техническим условиям и выдача соответствующих документов.
2. Совокупность организационной структуры, обеспечивающей осуществление общего руководства качеством.
3. Система, обеспечивающая аккредитацию лабораторий.
4. Документ, в котором указано оптимальное качество на основе консенсуса производителя и потребителя.

2. Качество (по ИСО - 8402) – это:

1. Комплексное понятие, характеризующее эффективность всех сторон деятельности.
2. Качество продукции.
3. Всеохватывающий тотальный менеджмент качества.
4. Совокупность свойств и характеристик продукции (услуги), которые способны удовлетворить обусловленные потребности.

3. Стандарты ИСО серии 9000 устанавливают:

1. Единый; признанный в мире подход к договорным условиям по оценке систем качества и одновременно регламентирующий отношения между поставщиком и потребителем.
2. Современную методологию менеджмента качества.
3. Совокупность свойств и характеристик продукции (услуги).
4. Мероприятия по обеспечению качества.

4. Методология TQM предполагает:

1. Жесткую ориентацию на потребителя.
2. Маркетинг по изучению качества.
3. Высокий менеджмент качества.
4. Организацию производства для обеспечения надлежащего качества.

5. Техническое качество

1. Потребительские свойства в эксплуатации изделия.
2. Связано с технической стороной использования продукции.

3. Оно отражает научно-технические достижения при производстве этого продукта.
4. Оно отражает эстетические свойства продукции.

6. Составные части менеджмента качества:

1. Вовлечение поставщиков и всего управляющего состава фирмы в контроль качества.
2. Разработка и реализация краткосрочных планов и долгосрочной стратегии улучшения работы.
3. Планирование, анализ, контроль.
4. Создание системы признания заслуг предприятия, выпускающего качественную продукцию, обеспечение индивидуального участия всех сотрудников фирмы в управлении качеством.

7. "Сигнал рассогласования" предполагает собой:

1. Несоответствие уровня качества заданным стандартам.
2. Это функциональная совокупность свойств товара.
3. Цепь обратной связи о качественных показателях.
4. Долгосрочное прогнозирование повышения уровня качества.

8. Неценовая конкуренция - это

1. Повышение жизненного цикла продукта.
2. Проведение научно-исследовательских работ по повышению качества продукции.
3. Система "нулевых дефектов" (бездефектного труда).
4. Конкуренция качества.

9. Система бездефектного труда - это

1. Участие в работе кружков качества.
2. Сдача продукции с первого предъявления, а так же работы с "личным клеймом".
3. Обеспечение выпуска продукции высокой надежности, долговечности и отличного качества за счет повышения ответственности и стимулирования каждого исполнителя за результаты его труда.
4. Статистические методы изучения качества.

10. Кросс-функциональная командная работа – это:

1. выполнение конкретного, одноразового задания, обозначающего результат, проблему или возможность
2. Встречное управление качеством (например, работы "кружков качества").
3. Взаимосвязь общего менеджмента с управлением качеством.
4. Система принудительного обучения сотрудников системы управления качеством.

11. Внутрифирменный контроль

1. Осуществляется специальными контролирующими органами (Роспотребнадзор, пожарный надзор и др.)
2. Организует администрация ПОП
3. Организует саморегулируемая организация (ассоциация, гильдия, сеть ресторанов и кафе и др.)

12. Основное в системе Тейлора по управлению качеством:

1. Изучение процесса труда с целью проектирования наиболее рациональных приемов и действий.
2. Отбор и обучение людей рациональным приемам труда с целью выбора эталонного работника.
3. Определение трудового задания с целью разработки предложений по экономическому стимулированию работников
4. Удовлетворение требований потребителей и своих служащих.

13. К нормативным документам, используемым при обязательной сертификации, относят:

1. Законы РФ
 2. Государственные стандарты
 3. Конструкторскую документацию
 4. Контракты
 5. Строительные нормы и правила
2. Провести органолептический анализ продукции в соответствии с правилами отбора проб (на примере любого продукта питания).

Тема 5. Испытательные лаборатории в системе контроля качества пищевой продукции.

1. Испытательная лаборатория – это „„„„„

1. определенным образом аккредитованная организация, которая в лабораторных условиях проводит испытания различных видов продукции.
2. не аккредитованная организация, которая в лабораторных условиях проводит испытания различных видов продукции.
3. может быть любая лаборатория, которая осуществляет различные виды лабораторных анализов

2. Аккредитованная организация.....

1. Любая организация, которая проводит испытания различных видов продукции.
2. Организация, которая в лабораторных условиях проводит испытания различных видов продукции.
3. все утверждения верны

3. Аккредитация органов по сертификации предполагает определенные процедуры:

1. представление и экспертиза документов; аттестация (проверка);
2. рассмотрение результатов экспертизы и аттестации.
3. представление и экспертиза документов; аттестация (проверка); рассмотрение результатов экспертизы и аттестации.

4. Аккредитация органов по сертификации находится в сфере деятельности:

1. Госстандарта России
2. Всероссийского научно-исследовательского института сертификации (ВНИИС).
3. Госстандарта России и Всероссийского научно-исследовательского института сертификации (ВНИИС).

5. На основании каких документов орган по сертификации принимает решение о выдаче сертификата соответствия

1. протоколов испытаний продукции, полученных в испытательной лаборатории
2. рецензии предприятия
3. государственного стандарта.

6. Функции испытательной лаборатории

1. проводит сертификационные испытания в своей области аккредитации;
2. постоянно поддерживает соответствие требованиям аккредитации
3. все утверждения верны

7. Сертификационные испытания – это

1. этап процедуры подтверждения соответствия, который необходим для получения заключения о соответствии
2. получение количественных или качественных оценок характеристик продукции.

3. измерения, анализа, оценки.

8. Испытания, в зависимости от результатов воздействия делятся на:

1. неразрушающие и разрушающие
2. неразрушающие
3. разрушающие

9. Сертификационные испытания проводит:

1. заведующий лабораторией
2. главный специалист лаборатории
3. любой специалист лаборатории

10. Протокол испытаний -

1. заключением о соответствии продукции требованиям нормативных документов.
2. сертификат качества
3. все утверждения верны

Тема 6. Правила отбора проб.

1. Товарная партия -

1. количество товара одного вида, сорта, упакованное в тару одного вида или неупакованное, поступившее, а одном транспортном средстве и оформленное одним документом о качестве
2. количество товара разного вида, сорта, упакованное в тару одного вида или неупакованное, поступившее, а одном транспортном средстве и оформленное одним документом о качестве
3. объединённая проба

2. Точечная проба -

1. единичная проба определенного размера, отбираемая из разных мест товарной партии
2. единичная проба определенного размера, отбираемая из одного места товарной партии
3. все утверждения верны

3. Средняя проба —

1. часть объединенной пробы, выделенная и подготовленная соответствующим образом для проведения лабораторных испытаний
2. единичная проба определенного размера, отбираемая из одного места товарной партии
3. все утверждения верны

4. Пробы продукции предприятий общественного питания отбирают:

1. асептическим способом, исключаяющим микробное загрязнение продукта из окружающей среды.
2. используют приборы предприятия общественного питания
3. все утверждения верны

5. Разовые пробы

1. общая проба.
2. часть объединенной пробы
3. точечная проба

Тема 7. Методы и средства контроля качества. Органолептический анализ и физико-химические методы исследования продукции общественного питания.

1. Методы контроля качества кулинарной:

1. органолептический
2. физико-химический
3. физический

2. Физико-химические показатели

1. щелочность,
2. свежесть.
3. внешний вид
4. цвет, запах,

3. Органолептические показатели

1. щелочность,
2. свежесть.
3. внешний вид
4. цвет, запах

4. Органолептический метод...

1. Определение показателей качества с помощью органов чувств
2. Определение показателей качества в лаборатории с помощью технических средств измерений
3. все утверждения верны

5. Бракераж ...

1. Контроль качества выпускаемой продукции органолептическим методом
2. Определение показателей качества с помощью органов чувств
3. Определение показателей качества в лаборатории с помощью технических средств измерений

6. Содержание сухих веществ или влажности определяют:

1. Весовым методом
2. Рефрактометрическим методом
3. Весовым методом и Рефрактометрическим методом

7. Рефрактометрический метод

1. сущность метода заключается в измерении показателя преломления исследуемого образца, который зависит от физико-химических характеристик
2. сущность метода заключается в измерении показателя преломления исследуемого образца, который зависит от органолептических характеристик
3. сущность метода заключается в измерении показателя преломления исследуемого образца, который зависит от органолептических и физико-химических характеристик

8. Определение жира методом Гербера

1. сущность метода заключается в разрушении белков исследуемого образца с помощью изоамилового спирта, нагревания и центрифугирования.
2. сущность метода заключается в разрушении белков исследуемого образца концентрированной серной кислоты и выделении жира с помощью изоамилового спирта, нагревания и центрифугирования.
3. сущность метода заключается в разрушении белков исследуемого образца концентрированной серной кислоты и выделении жира с помощью изоамилового спирта, нагревания.

9. Фотоколориметр

1. это оптический прибор, предназначенного для измерений концентраций вещества в различных исследуемых растворах.
2. это прибор, предназначенный которым исследуется активность, массовая и молярная доля концентрации ионов в растворе, температура раствора, окислительно-

восстановительные потенциалы.

3. все утверждения верны

10. Люминесцентный метод

1. метод используют для установления порчи и фальсификации продуктов.
2. метод используют для установления количества жира в продукции.
3. метод используют для установления количества сахара в продукции.

Тема 8. Идентификация и фальсификация пищевой продукции.

1. Как называется вид идентификации, в процессе которого устанавливается соответствие требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией?

1. ассортиментная
2. качественная
3. товарно-партионная

2. Средствами идентификации являются:

1. нормативные документы
2. технические документы
3. товаросопроводительные документы
4. маркировка
5. упаковка

3. Какая продукция называется контрафактной?

1. дефектная
2. поддельная
3. товары-заменители

4. Подделка товаров с помощью пищевых и непищевых добавок или нарушения рецептур называется

1. количественная фальсификация
2. качественная фальсификация
3. комплексная фальсификация
4. технологическая фальсификация

5. К качественной фальсификации относится:

1. подкрашивание
2. ароматизация
3. использование консервантов
4. использование отходов
5. уменьшение массы товара

6. Что такое идентификация товара?

1. установление соответствия наименования товара, указанного на
2. маркировке и/или в сопроводительных документах, предъявляемым к нему
3. требованиям;
4. установление соответствия наименования товара, указанного на
5. маркировке и/или в сопроводительных документах, его описанию;
6. процедура сравнения товара с аналогом;
7. процедура сравнения двух и более единиц товара из одной партии.

7. Оценка соответствия товаров это:

1. сопоставление требуемого уровня качества установленным
2. требованиям;
3. сопоставление фактически достигнутого уровня качества
4. установленным требованиям;
5. сопоставление фактически достигнутого уровня качества качеству
6. аналогов;
7. сопоставление фактически достигнутого уровня качества двух и
8. более единиц товара из одной партии.

8. Оценка соответствия товаров предполагает проведение следующих процедур:

1. оценка качества;
2. оценка качества, контроль качества;
3. сертификация соответствия;
4. оценка качества, контроль качества, сертификация соответствия.

9. Что такое оценка качества?

1. совокупность операций по выбору номенклатуры показателей качества, определению их фактического значения и сопоставлению с базовыми, при этом в качестве показателей качества могут быть выбраны любые показатели;
2. совокупность операций по выбору номенклатуры показателей качества, определению их фактического значения и сопоставлению с базовыми, при этом в качестве показателей качества могут быть выбраны только показатели, предусмотренные нормативной документацией;
3. совокупность операций по определению фактического значения показателей качества и сопоставлению с базовыми, при этом в качестве показателей качества могут быть выбраны любые показатели;
4. совокупность операций по определению фактического значения показателей качества и сопоставлению с базовыми, при этом в качестве показателей качества могут быть выбраны только показатели, предусмотренные нормативной документацией.

10. Кто осуществляет оценку качества?

1. изготовитель;
2. потребитель;
3. любые субъекты рыночных отношений;
4. сотрудники испытательных лабораторий

Тема 9. Идентификация и фальсификация услуг общественного питания.

1. Выбрать верную характеристику ресторана высшего класса:

1. Изысканный интерьер, высокий уровень комфортности, широкий ассортимент услуг, оригинальный ассортимент заказанных и фирменных блюд и изделий, напитков, коктейлей.
2. Оригинальный интерьер, широкий выбор услуг, условия повышенной комфортности,

разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, напитки и коктейли сложного и несложного приготовления.

3. Широкий выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления.
4. Широкий выбор услуг, оптимальный ассортимент фирменных и заказных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления.

2. Выбери правильный ответ. Услуги общественного питания должны отвечать:

1. требованиям безопасности и экологичности
2. требованиям экономичности
3. требованиям управляющего
4. требованиям производства кулинарной продукции

3. Выбери правильный ответ. Один из основных критериев в оценке деятельности предприятий общественного питания — это:

1. Культура обслуживания
2. Этикет
3. Метод планирования
4. Анкетирование

4. Выбери правильный ответ. Норма площади на одно посадочное место в кафе:

1. m^2
2. $1,8 m^2$
3. $1,6 m^2$
4. $1,7 m^2$

5. Выбери правильный ответ. Работник ресторана, ответственный за приобретение, хранение вин и представление их клиенту - это:

1. Хостес
2. Официант
3. Бармен

6. Выбери правильный ответ. Чтобы узнать, кто будет клиентом ресторана, чего посетители ждут от обслуживания, необходимо:

1. Анкетирование
2. Использование уже проведенных исследований в специализированных изданиях
3. Привлечение экспертов
4. Использование опыта конкурентов

7. Выбери неверный метод продвижения ресторанных услуг.

1. Скидки
2. Реклама
3. Почтовая рассылка
4. Телефонные звонки

8. Назовите мероприятия, направленные на привлечение дополнительных клиентов и удержание постоянных.

1. Проведение презентаций
2. Выдача клубных карт
3. Проведение конференций
4. Организация специальных концертных программ

9. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какова норма официантов, обслуживающих банкетов с полным обслуживанием? Один официант:

1. На 3-4 человека;
2. На 6-8 человек;
3. На 2-3 человека;
4. На 8-10 человек.

10. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Сколько приходится на одного человека пространства за банкетным столом?

1. 0,6 м
2. 1,2 м
3. 1,0 м
4. 0,8 м

11. Выберите неверную характеристику банкета с частичным обслуживанием:

1. Носит неофициальный характер
2. Размещение гостей за столом произвольное
3. Гостям наливают напитки официанты
4. Банкет начинается с аперитива

12. Выбери верное преимущество шведского стола:

1. Еду можно уносить с собой
2. Напитки включены в стоимость блюд
3. Возможность потребителю попробовать понемногу несколько блюд
4. Трапеза может продолжаться до пяти часов

13. Выбери верное начало работы поэтажного буфета:

1. 6:00
2. 6:30
3. 7:00
4. 7:30

14. Выбери правильное определение кофе-брейк:

1. Завтрак, перетекающий в обед
2. Обслуживание участников совещаний, конференций
3. Обслуживание деловых людей с 12 до 16 часов в будни дни
4. Зал, для обслуживания комплексными обедами

15 Выбери верное время организации дипломатического завтрака:

1. От 12 до 15 часов
2. От 8 до 10 часов
3. От 10 до 12 часов
4. От 6 до 9 часов

16. Выбери правильное различие между банкетом-коктейлем и банкетом-фуршетом:

1. Банкет-коктейль длится 1-1,5 часа, а банкет-фуршет 1,5-2 часа
2. Банкет-коктейль длится 1,5-2 часа, а банкет-фуршет 1-1,5 часа
3. Банкет-коктейль длится 2-2,5 часа, а банкет-фуршет 2,5-3 часа
4. Банкет-коктейль длится 2,5-3 часа, а банкет-фуршет 2-2,5 часа

17. Выбери верный класс туристических документов, которые приобретают иностранные туристы:

1. Люкс
2. Бизнес-тур
3. Туристический
4. Пансион

18. Выбери верное время обслуживание иностранных туристов завтраком и ужином:

1. 20 минут
2. 30 мину
3. 40 минут
4. 50 минут

19 Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какой это фактор условия труда? Обеспеченность удобной одеждой, обувью, наличие гардеробных, душевых, комнат отдыха:

1. Социальный
2. Бытовой
3. Гигиенический
4. Эстетический

20. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какая это задача организации труда? Рост эффективности труда, рациональное использование трудовых ресурсов, техники, прогрессивных форм обслуживания:

1. Экономическая
2. Психофизическая
3. Социальная
4. Культурная

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Тестирование	Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий	Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

2.4 Комплект заданий для контрольной работы

Контрольная работа является рубежным этапом контроля освоения дисциплины. Задания контрольной работы должны включать проверку теоретических знаний и практических навыков. Контрольная работа проводится по индивидуальным заданиям на аудиторном занятии. Форма проведения может быть различной в зависимости от объема и содержания изучаемой темы: развернутые ответы на теоретические вопросы, решение расчетных задач, тестовые задания и др.

Контрольная работа №1. Тема 1. Состояние и основные направления развития стандартизации и контроля качества продукции общественного питания.

Вариант 1

1. Состояние и основные направления развития контроля качества продукции.
2. Техническое регулирование
3. Правила производства продукции общественного питания

Вариант 2

1. Международный, региональный и отечественный опыт стандартизации пищевых продуктов
2. Национальная система стандартизации РФ
3. Правила реализации продукции общественного питания

Вариант 3

1. Разработка проектов новых законов РФ в области стандартизации
2. Правила производства и реализации продукции общественного питания
3. Перспективы развития методов и способов анализа и контроля продукции на предприятиях общественного питания различных типов и классов

Контрольная работа №2. Тема 2. Система контроля качества и безопасности продукции общественного

Вариант 1

1. Организация контроля качества и безопасности продукции
2. Входной, приемочный контроль качества готовой продукции.
3. Современные концепции (стандарты) обеспечения безопасности услуг, оказываемых сфере общественного питания и розничной торговли.

Вариант 2

1. Разновидности и стадии контроля качества в производстве.
2. Операционный контроль качества готовой продукции.
3. Контроль и надзор за качеством пищевой продукции на потребительском рынке.

Вариант 3

1. Системный подход к организации контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на производстве.
2. Сплошной, выборочный контроль, ведомственный и вневедомственный контроль качества и т.п.
3. Мотивация персонала и способы поощрения производства продукции высшего качества

Контрольная работа №3. Тема 3. Нормативные и технологические документы в общественном питании.

Вариант 1

1. Национальная система стандартизации.
2. Технические условия и технологические инструкции.
3. Требования к пищевой ценности и безопасности пищевых продуктов.

Вариант 2

1. Технические регламенты на пищевые продукты
2. Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий и кондитерских изделий
3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы

Вариант 3

1. Нормативные документы различных категорий и видов
2. Техничко-технологические карты.
3. Порядок разработки и утверждения нормативных и технологических документов.

Контрольная работа №4. Тема 4. Качество продукции общественного питания и факторы, его определяющие.

Вариант 1

1. Характеристика основных факторов, влияющих на качество продукции
2. Классификация продукции общественного питания и показатели качества отдельных групп.
3. Международные стандарты и системы обеспечения качества продукции ГОСТ Р ИСО 9001

Вариант 2

1. Представление о качестве продукции как иерархической совокупности свойств.
2. Организация контроля производства. Управление качеством продукции общественного питания.

3. Международные стандарты и системы обеспечения качества продукции ГОСТ Р ИСО 22000

Вариант 3

1. Разработка кулинарной продукции с учетом современных представлений о качестве и безопасности пищевых продуктов.
2. Концепция анализа рисков и критические контрольные точки в обеспечении качества и безопасности предприятий пищевой промышленности и общественного питания.
3. Международные стандарты и системы обеспечения качества продукции системы ХАССП и GMP.

Контрольная работа №5. Испытательные лаборатории в системе контроля качества пищевой продукции.

Вариант 1

1. Понятие и назначение испытательных лабораторий
2. Требования к персоналу испытательных лабораторий.
3. Аттестация испытательных лабораторий

Вариант 2

1. Функции испытательных лабораторий
2. Нормативные документы, регламентирующие требования испытательных лабораторий
3. Аккредитация испытательных лабораторий

Вариант 3

1. Требования к материально-технической базе лабораторий.
2. Аттестация и аккредитация испытательных лабораторий
3. Порядок оформления результатов испытаний.

Контрольная работа №6. Тема 6. Правила отбора проб.

Вариант 1

1. Необходимость и целесообразность проведения выборочного контроля в предприятиях общественного питания путем отбора выборок и проб.
2. Точечная (разовая) проба, характеристика.
3. Требования, предъявляемые к отбору проб.

Вариант 2

1. Основные понятия: единичное изделие, товарная партия, выборка.
2. Объединенная (средняя) проба, характеристика.
3. Требования, предъявляемые к посуде при отборе проб

Вариант 3

1. Основные понятия: проба, образец, навеска.
2. Виды нормативных документов, устанавливающие правила отбора.
3. Правила документального оформления проб.

Контрольная работа №7. Тема 7. Методы и средства контроля качества. Органолептический анализ и физико- химические методы исследования продукции общественного питания.

Вариант 1

1. Назначение, организация и порядок проведения производственного контроля качества
2. Контроль за соблюдением точности в ходе проведения технологических процессов.
3. Стандартизация и контроль качества основных групп кулинарной продукции (на выбор)

Вариант 2

1. Особенности контроля полуфабрикатов по основным технологическим и по-ребительским свойствам. Дефекты полуфабрикатов.
2. Причины возникновения дефектов готовой продукции и способы их устранения.
3. Методика проведения органолептической оценки качества продукции и оформ-ление ее результатов согласно НТД.

Вариант 3

1. Отличительные особенности и общность контроля качества кулинар-ных и кондитерских изделий с контролем качества полуфабрикатов по потре-бительским свойствам
2. Особенности контроля качества напитков по органолептическим, физико-химическим потребительским свойствам
3. Принципы контроля качества кулинарной продукции различных групп (полуфабрикатов, изделий, в т.ч. продукции высокой степени готовности).

Контрольная работа №8. Тема 8. Идентификация и фальсификация пищевой продукции.

Вариант 1

1. Основные понятия, назначение, виды идентификации пищевой продукции
2. Ответственность за выпуск фальсифицированной продукции.
3. Способы обнаружения фальсификации муки

Вариант 2

1. Основные понятия пищевой продукции, их краткая характеристика.
2. Ответственность за реализацию фальсифицированной продукции
3. Способы обнаружения фальсификации блинчиков с различными фаршами

Вариант 3

1. Основные понятия, виды, средства и способы обнаружения фальсификации
2. Последствия фальсификации для предприятий общественного питания и потребителей
3. Способы обнаружения фальсификации натуральных рубленых мясных полуфабрикатов

Контрольная работа №9. Тема 9. Идентификация и фальсификация услуг общественного питания.

Вариант 1

1. Назначение, классификации и виды услуг общественного питания.
2. Распространенные способы фальсификации: несоответствие перечня оказываемых услуг

Вариант 2

1. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования»
2. Распространенные способы фальсификации: обман, обвес, обсчет потребителей и другие.

Вариант 3

1. Виды услуг предприятий общественного питания.
2. Идентификация и фальсификация услуг общественного питания.

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетвори-тельно
Контроль-ная работа	Глубокое знание темы, 91-100% правильно	Хорошее понимание темы, 90-71%	Плохое понимание темы, 70-51% правильно	Обучающийся не усвоил тему, менее 50%

	выполненных заданий	правильно выполненных заданий	выполненных заданий	правильно выполненных заданий
--	---------------------	-------------------------------	---------------------	-------------------------------

2.5 Деловая (ролевая) игра

Тема 9. Идентификация и фальсификация услуг общественного питания.

Самостоятельная подготовка к занятию: изучите тему практического занятия (деловой игры) по литературным источникам и подготовьте ответы на следующие вопросы:

1. Каковы основные способы фальсификации?
2. К каким последствиям приводят нарушения несоответствие перечня оказываемых услуг?
3. Как осуществляют идентификацию оказываемых услуг?
4. Каковы последствия фальсификации услуг?
5. Охарактеризуйте особенности несоответствие перечня оказываемых услуг и средств в их исполнении заявленному типу и классу предприятий: обман, обвес, обсчет потребителей и другие?

2. Концепция игры

1. Усвоить, что все так называемые фальсификация услуг (альтернативные – значит несоответствие перечня оказываемых услуг) имеют общую черту: абсолютизируют (преувеличивают) значение одной услуги, в ущерб другим видам оказываемых услуг..

2. Доказать с нормативно правовой точки зрения, что такие подходы к оказанию услуг противоречат принципам разностороннего оказания услуг.

3. Идентифицировать критерии услуг общественного питания по ГОСТ РФ 50762-2007 и сделать вывод о том, соответствие предприятий общественного питания по категории оказываемых услуг.

Процедура игрового взаимодействия. Начинается игра с предварительного выступления преподавателя о целях, этапах и правилах игры. Затем выступают поочередно пары игроков. Далее следует обмен мнениями, дискуссии сторон. Завершает игру подведением ее итогов преподаватель

3. Роли: Выступают поочередно пары игроков по предварительной выбранной теме. Каждая пара студентов получает задание по анализу одной из альтернативных теорий питания. В каждой паре, один из участников, излагает и отстаивает основные положения этой теории, а второй – выступает с объективным анализом этого альтернативного взгляда на питание.

Примерная тематика альтернативных теорий питания:

1. Вегетарианство-система питания, исключающая или ограничивающая потребление продуктов животного происхождения.
2. Лечебное голодание – полное воздержание от пищи в течение определенного периода времени.
3. Концепция питания предков. Проповедники этого направления подразделяются на сыроедов и сухоедов.
4. Концепция раздельного питания – строго регламентирует совместимость и несовместимость пищевых продуктов.
5. Концепция главного пищевого фактора – отдается предпочтение какому-то одному или нескольким пищевым компонентам.
6. Концепция индексов пищевой ценности – ее автор Эрн Каризе из Германии – считает, что при составлении пищевого рациона главным является

энергетическая ценность продуктов без учета их химического состава.

7. Концепция «живой» энергии Г.С. Шаталова.

8. Концепция «мнимых» лекарств.

9. Концепция абсолютизации оптимальности – сторонники этой концепции делают попытку создать идеальный рацион.

10. Религиозные посты – христианские, мусульманские и др.

11. Питание по группе крови.

Студент может сам предложить тему для Деловой игры, если ее содержание соответствует цели занятия.

4. Ожидаемый (е) результат (ы) По результатам выступления студентов необходимо провести анализ по убедительности сторон в паре, степень подготовки к игре пары в целом, умение студентов пользоваться литературными источниками; выявить сильные и слабые стороны в доводах сторон в паре, умение студентов вести дискуссию, слушать и понимать собеседника, отметить особо удачные мысли, аргументы. Довести итоги анализа до студентов.

Критерии оценки освоения дисциплины на этапе проведения деловой (ролевой) игры

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Деловая (ролевая) игра	При наборе обучающимся от 20 до 29 баллов	При наборе обучающимся от 10 до 20 баллов	При наборе обучающимся от 0 до 10 баллов	При наборе обучающимся от - 12 до 0 баллов

2.6 Перечень дискуссионных тем для круглого стола

1. Современные исследования в Российской Федерации в области физиологии питания.
2. Современные исследования в области нутрициологии за рубежом.
3. Институт питания РАМН: вчера, сегодня, завтра.
3. ВОЗ: статистика алиментарных заболеваний.
5. «Продуктовая корзина» — данные по странам.
6. Правила питания в основных мировых религиях.
7. Социальные и биологические факторы здоровья.

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Круглый стол	Обучающийся демонстрирует полное понимание обсуждаемой проблемы, высказывает собственное суждение по вопросу, аргументированно отвечает на вопросы участников, соблюдает регламент выступления	Обучающийся понимает суть рассматриваемой проблемы, может высказать типовое суждение по вопросу, отвечает на вопросы участников, однако выступление носит затянутый или не аргументированный характер	Обучающийся принимает участие в обсуждении, однако собственного мнения по вопросу не высказывает, либо высказывает мнение, не отличающееся от мнения других докладчиков	Обучающийся не принимает участия в обсуждении

3 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ФОРМАМ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ

Методические указания по проведению дифференцированного зачета

Место проведения: учебная аудитория.

Условия проведения: каждый студент должен работать индивидуально.

Использование вспомогательной литературы и подсказок не допускается.

Порядок проведения: дифференцированный зачет проводится в письменной форме

Перечень вопросов, выносимых на дифференцированный зачет

1. Предмет, цели, задачи дисциплины.
2. Контроль качества: основные понятия, классификация, назначение, критерии выбора.
3. Правовая и нормативная база контроля.
4. Испытательные лаборатории: понятия назначение функции.
5. Аттестация и аккредитация испытательных лабораторий.
6. Результаты испытаний: порядок оформления в протоколах и журналах испытаний.
7. Основные понятия: единичное изделие, упаковочная единица, товарная партия, выборка, проба, образец, навеска.
8. Вид проб: точечная, объединённая. Правила отбора проб.
9. Оформление актов отбора проб.
10. Требования к материально технической базе и персоналу испытательной лаборатории.
11. Классификация методов контроля.
12. Органолептические методы контроля: понятия разновидности.
13. Измерительные методы контроля. Экспресс - методы контроля качества.
14. Регистрационные методы контроля.
15. Бракеражный журнал: понятие, назначение, статус документа.
16. Основные понятия: качество, требования к качеству, свойства и показатели.
17. Требования к качеству продукции производственного назначения.
18. Требования к качеству продукции потребительского назначения.
19. Производственный контроль.
20. Самоконтроль качества в деятельности производственного коллектива.
21. Особенности качества полуфабрикатов и изделий из них. Дефекты полуфабрикатов.
22. Контроль правильности проведения технологического процесса. Организация службы контроля качества продукции.
23. Дефекты готовой продукции.
24. Особенности контроля качества напитков.
25. Исследование супов по органолептическим и физико-химическим показателям.
26. Исследование горячих блюд по органолептическим и физико-химическим показателям
27. Исследование сладких блюд по органолептическим и физико-химическим показателям;
28. Исследование кофе по органолептическим и физико-химическим показателям;
29. Исследование чая по органолептическим и физико-химическим показателям;
30. Исследование выпечных изделий по органолептическим и физико-химическим показателям;
31. Идентификация продукции сырья, полуфабрикатов, кулинарных: ассортиментная, качественная, количественная, партионная; их назначение и краткая характеристика, конечные результаты: установление соответствия или несоответствия.

32. Фальсификация: виды, средства, способы обнаружения, последствия для предприятий общественного питания и потребителей. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции.
33. Способы обнаружения фальсификации муки.
34. Способы обнаружения фальсификации мясных полуфабрикатов.
35. Идентификация услуг общественного питания: критерии услуги питания предприятий разных типов и классов, общность и различия.

Форма примерного билета для проведения дифференцированного зачета

ВАРИАНТ 1.

Вариант 1

1. Статистический контроль качества в первую очередь применяется:

1. На любом предприятии.
2. В отдельно взятом цехе.
3. У потребителя.
4. Где продукция приготавливается партиями.

2. Технические условия (ТУ) от стандарта отличаются тем, что:

1. Устанавливают основные требования к качеству продукции.
2. Устанавливают дополнительные требования к качеству продукции или при отсутствии стандарта - самостоятельные требования.
3. В ТУ - заниженные требования к качеству продукции против ГОСТа.
4. ТУ - негосударственный нормативно-технический документ, не согласованный с потребителем.

3. Стандарты для управления качеством продукции бывают:

1. Государственные, международные, отраслевые, предприятия.
2. Государственные, международные, отраслевые.
3. Государственные и международные.
4. Государственные и отраслевые.

4. Схема Исикава - это:

1. Выявление бракованных изделий.
2. Статистический метод оценки качества менеджмента.
3. Метод выявления немногочисленных, но существенно-важных, дефектов.
4. Диаграмма причин и результатов показателей качества.

5. Понятие надежности связано в первую очередь с:

1. Технологией.
2. Техниккой.
3. Контролем качества.
4. Системой менеджмента качества.

6. В математическом смысле надежность можно сформулировать как:

1. Безотказность.
2. Способность выполнять определенную задачу в определенных условиях эксплуатации

продукции.

3. Вероятность удовлетворения определенной функции.
4. Вероятность выполнения определенной функции в течение определенного времени.

7. "Собственно надежность" – это:

1. Надежность, зависящая от способа оперативного применения продукции.
2. Надежность, зависящая от квалификации обслуживающего персонала при эксплуатации продукции.
3. Вероятность безотказной работы в соответствии с заданными ТУ при установленных проверочных испытаниях.
4. Эксплуатационная надежность.

8. Безотказность – это:

1. Свойство изделия сохранять работоспособность до разрушения или другого предельного состояния.
2. Свойство изделия сохранять работоспособность в течение некоторого интервала времени.
3. Состояние изделия, при котором оно в данный момент времени соответствует всем требованиям качества.
4. Состояние изделия, при котором в данный момент времени оно обеспечивает нормальное выполнение заданных функций.

9. Отказ – это:

1. Событие, при котором остается возможность частичного использования изделия.
2. Событие, при котором дальнейшее использование изделия невозможно.
3. Неисправность, при которой в данный момент времени изделие не соответствует какому-то параметру качества.
4. Событие, заключающееся в полной или частичной утрате изделием работоспособности.

10. Восстанавливаемость – это свойство изделия:

1. Восстанавливать начальные значения параметров в результате устранения неисправности.
2. Сохранять исправность и надежность в определенных условиях эксплуатации и транспортировки.
3. Обусловленное безотказностью и долговечностью.
4. Не правильного ответа

11. Эмпирический подход к предсказанию надежности характеризуется:

1. Разработкой схемы данной операции, которая проверяется с помощью математической модели.
2. Выполнением необходимых измерений в отношении выпускаемой продукции и выводах о надежности.
3. Использованием и теории, и измерения.
4. Использованием показателя "среднее время между отказами".

12. Чаще всего в исследованиях используется показатель надежности:

1. Отношение числа выбывших из строя изделий к общему их числу.
2. Среднее время между отказами.
3. Отношение числа выбывших из строя изделий к общему числу изделий, помноженному на среднее время испытаний.
4. Период полного отказа в работоспособности.

13. При выборочном контроле на уровне приемлемого качества закладывается процент риска потребителя:

1. 5.
2. 50.

3. 10.

4. 75.

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетвори- тельно	неудовлетво- рительно
дифференциро- ванный зачет	Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий	Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

Составитель Грушина Н.С.

«12» января 2024