



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель ОП

(подпись) Каленик Т.К.
(Ф.И.О. рук. ОП)

«12» июля 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Департамента
пищевых наук и технологий

(подпись) Ю.В. Приходько
(Ф.И.О.)

«12» июля 2019 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

Fundamentals of food enterprise management / Основы менеджмента пищевых предприятий

Направление подготовки

19.04.01 Биотехнология

магистерская программа «Agri-Food Biotechnology»

Форма подготовки очная

курс 2 семестр 3

лекции 9 час.

практические занятия 27 час.

в том числе с использованием МАО лек. 4 /пр. 8 /лаб. - час.

всего часов аудиторной нагрузки 36 час.

в том числе с использованием МАО 12 час.

самостоятельная работа 72 час.

зачет 3 семестр

экзамен - семестр

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДФУ, утвержденного приказом ректора ДФУ ректора от 07.07.2015 № 12-13-1282.

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДФУ протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Директор Департамента Ю.В. Приходько

Составитель (ли): Т.К. Каленик

АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины

«Fundamentals of food enterprise management / Основы менеджмента пищевых предприятий»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Fundamentals of food enterprise management / Основы менеджмента пищевых предприятий» разработан для обучающихся 2 курса по программе подготовки «Agri-Food Biotechnology» направлению 19.04.01 Биотехнология в соответствии с требованиями ОС ВО по данному направлению.

Дисциплина «Fundamentals of food enterprise management / Основы менеджмента пищевых предприятий» включена в состав вариативной части дисциплин по выбору образовательной программы магистратуры «Agri-Food Biotechnology» направления подготовки 19.04.01 Биотехнология.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (9 часов), практические занятия (семинары) (27 часов), самостоятельная работа студента (72 часа). Дисциплина реализуется на 2 курсе в 3 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- техническое регулирование и нормативная база пищевой, перерабатывающей промышленности;
- совершенствование технологии и разработка стандартов и нормативно-технической документации;
- разработка технической документации и технических регламентов с участием в подготовке проектно-технологической документации с учетом международного опыта;
- современные версии систем управления качеством на основе международных стандартов.

Дисциплина «Fundamentals of food enterprise management / Основы менеджмента пищевых предприятий» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Администрирование и управление сельского хозяйства и агропромышленного комплекса», «Безопасность и биобезопасность агропродовольственного сырья и пищевых продуктов», «Системы менеджмента качества и безопасности биопродуктов».

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;

- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

Директор Департамента
пищевых наук и технологий



Ю.В. Приходько



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель ОП

(подпись) Каленик Т.К.
(Ф.И.О. рук. ОП)

«12» июля 2019 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Департамента
пищевых наук и технологий

(подпись) Ю.В. Приходько
(Ф.И.О.)

«12» июля 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Fundamentals of food enterprise management / Основы менеджмента пищевых предприятий

Направление подготовки

19.04.01 Биотехнология

магистерская программа «Agri-Food Biotechnology»

Форма подготовки очная

курс 2 семестр 3

лекции 9 час.

практические занятия 27 час.

в том числе с использованием МАО лек. 4 /пр. 8 /лаб. - час.

всего часов аудиторной нагрузки 36 час.

в том числе с использованием МАО 12 час.

самостоятельная работа 72 час.

зачет 3 семестр

экзамен - семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 07.07.2015 № 12-13-1282.

Рабочая программа обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ протокол № 6 от «14» июня 2019 г.

Директор Департамента Ю.В. Приходько

Составитель (ли): Т.К. Каленик

ABSTRACT

Bachelor's degree in 19.04.01 Biotechnology

Study profile «Agrofood biotechnology».

Course title: Technical regulation and standard ensuring agrofood production

Basic 3 credits, course for choice

At the beginning of the course a student should be able to:

- the ability to search, store, process and analyze information from various sources and databases, to represent it in the required format using the information, computer and network technologies;

- the ability to use modern methods and technologies (including information) in their professional activities.

PK-9 - readiness to use the basic principles of the organization of metrological ensuring production;

PK-11-ability to provide technological discipline, sanitary and hygienic working hours of the enterprise, the maintenance of processing equipment in appropriate technical condition;

PK-12-ability to plan and hold events for providing safety measures on production, on monitoring and environment protection;

PK-15-readiness to provide stability of indicators of production and quality of products.

Course description: The content of the course covers the following range of issues: the legislation and technical regulation in safety issues of food products, standard ensuring agrofood production at all stages.

Main course literature:

1. Systems, methods and tools of quality management: a textbook for universities / M. M. Kane, B. V. Ivanov, V. N. Koreshkov [and others]; [ed. M.M. Cane]. St. Petersburg: Peter, 2009, 559 p. (5 copies)

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:276431&theme=FEFU>

2. Food security (in the world and in Russia) / V.I. Nazarenko; Russian Academy of Sciences, Institute of Europe. Moscow: Monuments of historical thought, 2011. - 285 p. (1 copy)

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:662344&theme=FEFU>

3. Expertise of specialized foods. Quality and safety: a textbook for universities / [L. A. Mayurnikova, V. M. Poznyakovsky, B. P. Sukhanov, and others]; under total ed. V.M. Poznyakovsky. St. Petersburg: GIORD, 2012. - 421 p.

(10 copies) <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664633&theme=FEFU>

Form of final knowledge control: offset

АННОТАЦИЯ

Курс «Fundamentals of food enterprise management / Основы менеджмента пищевых предприятий » входит в блок Б1.В.ДВ.01.02 и относится к ее вариативной части, (дисциплина по выбору) направления подготовки магистерской программы 19.04.01 Биотехнология. Трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов. Дисциплина выступает одной из интегральных в фундаментальной подготовке магистров данного профиля и тесно связана с такими дисциплинами как «Администрирование и управление сельского хозяйства и агропромышленного комплекса», «Безопасность и биобезопасность агропродовольственного сырья и пищевых продуктов», «Системы менеджмента качества и безопасности биопродуктов».

Образовательная программа курса направлена на формирование надлежащего уровня изучения принципов и подходов международной правовой основы обеспечения безопасности и качества агропродовольственного сырья и пищевых продуктов.

Цель изучения дисциплины - освоение общих принципов, методов и процедур международной правовой основы обеспечения безопасности и качества агропродовольственного сырья и пищевых продуктов, подготовка студента к решению профессиональных задач по достижению качества и эффективности работ на основе использования методов обеспечения единства измерений, стандартизации, а также подтверждения свойств и характеристик путем сертификации на соответствие государственным и международным нормам.

Задачи дисциплины:

1. ознакомление с законодательными и нормативными актами в области международной правовой основы обеспечения безопасности и качества агропродовольственного сырья и пищевых продуктов;

2. освоение основных терминов и определений по международной правовой основы обеспечения безопасности и качества агропродовольственного сырья и пищевых продуктов;

3. изучение цели, задач, принципов, объектов, субъектов международной правовой основы обеспечения безопасности и качества агропродовольственного сырья и пищевых продуктов.

Для успешного изучения дисциплины «Fundamentals of food enterprise management / Основы менеджмента пищевых предприятий» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

В результате изучения данной дисциплины у студентов формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-9 готовностью использовать основные принципы организации метрологического обеспечения производства	Знает	основные принципы организации метрологического обеспечения производства
	Умеет	использовать основные принципы организации метрологического обеспечения производства
	Владеет	принципами организации метрологического обеспечения производства
ПК-11 способностью обеспечивать технологическую дисциплину, санитарно-гигиенический режим работы предприятия, содержание технологического оборудования в надлежащем техническом состоянии	Знает	правила технологической дисциплины, санитарно-гигиенического режима работы предприятия, содержания технологического оборудования в надлежащем техническом состоянии
	Умеет	обеспечивать технологическую дисциплину, санитарно-гигиенический режим работы предприятия, содержание технологического оборудования в надлежащем техническом состоянии
	Владеет	принципами обеспечения технологической дисциплины, санитарно-гигиенического режима работы предприятия, содержания технологического оборудования в надлежащем техническом состоянии

ПК-12 способностью планировать и проводить мероприятия по обеспечению техники безопасности на производстве, по мониторингу и защите окружающей среды	Знает	нормы планирования и проведения мероприятий по обеспечению техники безопасности на производстве, по мониторингу и защите окружающей среды
	Умеет	планировать и проводить мероприятия по обеспечению техники безопасности на производстве, по мониторингу и защите окружающей среды
	Владеет	практикой планирования и проведения мероприятий по обеспечению техники безопасности на производстве, по мониторингу и защите окружающей среды
ПК-15 готовностью обеспечивать стабильность показателей производства и качества выпускаемой продукции	Знает	правила обеспечения стабильности показателей производства и качества выпускаемой продукции
	Умеет	обеспечивать стабильность показателей производства и качества выпускаемой продукции
	Владеет	принципами и практикой обеспечения стабильности показателей производства и качества выпускаемой продукции

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

(9 часов)

Раздел 1. Fundamentals of food enterprise management / Основы менеджмента пищевых предприятий (6 ч).

В разделе приводятся основные понятия: международная правовая основа, область действия, объекты, субъекты; рассматриваются принципы технического регулирования за рубежом, направленные на обеспечение безопасности и качества товаров, работ и услуг, а также существующие формы подтверждения соответствия, знаки и документы, информирующие потребителя о прохождении продукцией процедуры подтверждения соответствия. Метрология, стандартизация и сертификация представлены как инструменты технического регулирования; показана их взаимосвязь, проявляющаяся в процессе обеспечения качества товаров, работ и услуг.

Лекция 1. (3 ч)

Техническое регулирование в пищевой промышленности за рубежом. Основные понятия технического регулирования. Основные принципы технического регулирования. Правовые основы технического регулирования.

Лекция 2 (3 ч)

Защита прав потребителей. Правовой режим продажи товаров потребителям. Защита прав потребителей при выполнении работ (оказании услуг). Государственная и общественная защита прав потребителей.

Правовое регулирование отношений в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Оборотоспособность пищевых продуктов, материалов и изделий.

Раздел 2. Стандартизация – инструмент технического регулирования. Международная система стандартизации в РФ. Системные комплексы стандартов. Система разработки и постановки продукции на производство (3 ч)

В разделе рассмотрены методы стандартизации: метод систематизации – как разновидность упорядочения объектов, типизации – как основу повышения качества и универсальности продукции, параметрической стандартизации – основы для создания параметрических рядов продукции. Обращено внимание на последовательность проведения работ по унификации. Проанализированы преимущества агрегатирования, комплексной и опережающей стандартизации. В разделе рассмотрены правила организации работ по стандартизации: цели, задачи, принципы, основные результаты работ по стандартизации, основные этапы работ по стандартизации. Проанализированы основные термины и понятия в области стандартизации: объект и область стандартизации, нормативные документы и их категории, стандарты и их виды, уровни проведения работ по стандартизации за рубежом. Указаны официальные источники информирования о действующих в момент обращения стандартах. Рассмотрены виды поиска нормативных документов. Особое внимание обращено на процедуру государственного контроля (надзора) за соблюдением требований национальных стандартов и технических регламентов, а также указаны санкции, применяемые при нарушении требований регламентов.

Лекция 1 (1 ч)

Основные методы стандартизации. Типизация, унификация и агрегатирование – базовые элементы повышения качества продукции. Взаимозаменяемость и совместимость – основа унификации, нормализации, стандартизации. Система предпочтительных чисел и параметрические ряды.

Лекция 2. (1 ч)

Межотраслевые системы (комплексы) стандартов. Основные положения системы обеспечения качества. Стандартизация в экологии, требования по безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, а также для окружающей среды.

Лекция 3 (1 ч)

Основные положения СРПП. Термины и определения. Основные стадии и этапы. Процесс разработки продукции: техническое задание, научные исследования. Разработка проектной документации, разработка рабочей документации, виды образцов изделия, разработка проектов документации, сопровождающей продукцию, виды испытаний продукции, сдача и приемка разработки заказчику. Процесс производства продукции: постановка продукции. на производств, освоение промышленного производства, установившееся производство, снятие продукции с производства. Цели и задачи разработчика в процессе разработки и постановки продукции на производство.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

(Практические занятия 27 ч.)

**Занятие 1. Качество продуктов пищевой промышленности.
Качество и безопасность как основные свойства продукции (4ч).**

1. Стандарты ИСО серии 9000.

Занятие 2. Порядок разработки и внедрения стандартов в пищевой промышленности (4ч).

Занятие 3. «Система менеджмента безопасности пищевых продуктов» - ИСО 22000. Система ХАССП (4ч).

Занятие 4. Контроль качества, осуществляемый на предприятиях. Контроль качества пищевой продукции (4ч).

1. Органолептические показатели качества пищевой продукции
2. Физико-химические показатели качества пищевой продукции
3. Микробиологические показатели качества пищевой продукции
4. Показатели безопасности пищевой продукции
5. Программа производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности

Занятие 5. Общая схема технохимического контроля (4ч.)

1. Системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции НАССР и GMP.
2. Планирование эксперимента. Выбор метода анализа.
3. Понятие метода, методики.
4. Отбор пробы и ее хранение. Генеральная, лабораторная и анализируемая пробы.
5. Обработка результатов анализа.
6. Современные методы определения показателей качества.
7. Современные методы определения состава и свойств исследуемых образцов.
8. Контрольно-измерительные приборы.

Занятие 6. Организационные основы производственного контроля (4ч).

1. Организация заводской лаборатории (отдела производственно-ветеринарного контроля).
2. Основные задачи лаборатории. Ее структура и оснащение.
3. Общие вопросы организации производственного контроля на предприятиях.

4. Виды и способы осуществления контроля. Входной контроль. Контроль готовой продукции.

5. Базовый, единичный и комплексный показатели качества продукции.

Занятие 7. Разработка системы ХАССП для конкретного агропищевого производства (3 ч)

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Fundamentals of food enterprise management / Основы менеджмента пищевых предприятий » представлено в Приложении 1 и включает в себя:

план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;

характеристика заданий для самостоятельной работы студентов и методические рекомендации по их выполнению;

требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;

критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые модули/ разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства - наименование	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Раздел 1. Fundamentals of food enterprise management / Основы менеджмента пищевых	ПК-9 ПК-11 ПК-12 ПК-15	Знает основные направления и тенденции развития технического регулирования	Вопросы к коллоквиуму № 1-5	вопросы к зачету 1-5

	предприятий	и нормативного обеспечения агропищевого производства; приемы и методы проектировани я опытных, опытно- промышленны х и промышленны х установок биотехнологич еского производства; основные подходы и методики технологическо го расчета оборудования, выбора стандартного и проектировани е нестандартного оборудования; правила и особенности разработки проектной документации; правила и особенности организации работы коллектива исполнителей, принятию исполнительск их решений в условиях спектра мнений, определению порядка выполнения работ; основные принципы		
--	-------------	---	--	--

		<p>организации метрологического обеспечения производства; правила технологической дисциплины, санитарно-гигиенического режима работы предприятия, содержания технологического оборудования в надлежащем техническом состоянии; нормы планирования и проведения мероприятий по обеспечению техники безопасности на производстве, по мониторингу и защите окружающей среды; правила и особенности организации, планирования и управления действующими биотехнологическими процессами и производством; правила обеспечения стабильности показателей производства и качества выпускаемой продукции;</p>		
		Умеет	Вопросы к	вопросы к

			генерировать идеи в научной и профессиональной деятельности технического регулирования и нормативного обеспечения агропищевого производства; проектировать опытные, опытно-промышленные и промышленные установки биотехнологического производства; осуществлять технологический расчет оборудования, выбор стандартного и проектирование нестандартного оборудования; разрабатывать проектную документацию; организовывать работу коллектива исполнителей, принимать исполнительские решения в условиях спектральных мнений, определять порядок выполнения работ; использовать основные	коллоквиуму № 6-10	зачету 6-15
--	--	--	---	--------------------	-------------

			<p>принципы организации метрологического обеспечения производства; обеспечивать технологическую дисциплину, санитарно-гигиенический режим работы предприятия, содержание технологического оборудования в надлежащем техническом состоянии; планировать и проводить мероприятия по обеспечению техники безопасности на производстве, по мониторингу и защите окружающей среды; организовывать планирование и управление действующими биотехнологическими процессами и производством; обеспечивать стабильность показателей производства и качества выпускаемой продукции</p>		
			Владеет принципами и практикой	Вопросы к коллоквиуму № 11-14	вопросы к зачету 16-20 Тестирование

			<p>генерировать идеи в научной и профессиональной деятельности технического регулирования и нормативного обеспечения агропищевого производства; принципами и практикой проектирования опытных, опытно-промышленных и промышленных установок биотехнологического производства; принципами и практикой осуществления технологического расчета оборудования, выбора стандартного и проектирование нестандартного оборудования; принципами и практикой разработки проектной документации; принципами и практикой организации работы коллектива исполнителей, принятию исполнительских решений в условиях</p>		
--	--	--	--	--	--

			<p>спектра мнений, определению порядка выполнения работ; принципами организации метрологического обеспечения производства; принципами обеспечения технологической дисциплины, санитарно-гигиенического режима работы предприятия, содержания технологического оборудования в надлежащем техническом состоянии; практикой планирования и проведения мероприятий по обеспечению техники безопасности на производстве, по мониторингу и защите окружающей среды; принципами и практикой организации, планирования и управления действующими биотехнологическими процессами и производством;</p>		
--	--	--	--	--	--

			принципами и практикой обеспечения стабильности показателей производства и качества выпускаемой продукции			
2	Раздел Стандартизация – инструмент технического регулирования. Системные комплексы стандартов. Система разработки постановки продукции производство	2. – и на	ПК-9 ПК-11 ПК-12 ПК-15	Знает основные направления и тенденции развития технического регулирования и нормативного обеспечения агропищевого производства; приемы и методы проектирования опытных, опытно-промышленных и промышленных установок биотехнологического производства; основные подходы и методики технологического расчета оборудования, выбора стандартного и проектирование нестандартного оборудования; правила и особенности разработки проектной документации; правила и особенности	Вопросы к коллоквиуму № 15-16	вопросы к зачету 21-27

			<p>организации работы коллектива исполнителей, принятию исполнительск их решений в условиях спектра мнений, определению порядка выполнения работ; основные принципы организации метрологическ ого обеспечения производства; правила технологическо й дисциплины, санитарно- гигиенического режима работы предприятия, содержания технологическо го оборудования в надлежащем техническом состоянии; нормы планирования и проведения мероприятий по обеспечению техники безопасности на производстве, по мониторингу и защите окружающей среды; правила и особенности организации,</p>		
--	--	--	---	--	--

			<p>планирования и управления действующими биотехнологическими процессами и производством; правила обеспечения стабильности показателей производства и качества выпускаемой продукции;</p>		
			<p>Умеет генерировать идеи в научной и профессиональной деятельности технического регулирования и нормативного обеспечения агропищевого производства; проектировать опытные, опытно-промышленные и промышленные установки биотехнологического производства; осуществлять технологический расчет оборудования, выбор стандартного и проектирование нестандартного оборудования; разрабатывать проектную документацию;</p>	<p>Вопросы к коллоквиуму № 17-19</p>	<p>вопросы к зачету 28-32</p>

			<p>организовывать работу коллектива исполнителей, принимать исполнительские решения в условиях спектра мнений, определять порядок выполнения работ; использовать основные принципы организации метрологического обеспечения производства; обеспечивать технологическую дисциплину, санитарно-гигиенический режим работы предприятия, содержание технологического оборудования в надлежащем техническом состоянии; планировать и проводить мероприятия по обеспечению техники безопасности на производстве, по мониторингу и защите окружающей среды; организовывать планирование и</p>		
--	--	--	--	--	--

		<p>управление действующими биотехнологическими процессами и производством; обеспечивать стабильность показателей производства и качества выпускаемой продукции</p>		
		<p>Владеет принципами и практикой генерировать идеи в научной и профессиональной деятельности технического регулирования и нормативного обеспечения агропищевого производства; принципами и практикой проектирования опытных, опытно-промышленных и промышленных установок биотехнологического производства; принципами и практикой осуществления технологического расчета оборудования, выбора стандартного и проектирование нестандартного</p>	<p>Вопросы к коллоквиуму № 17-19, Тест</p>	<p>Вопросы к зачету 33-38</p>

			<p>оборудования; принципами и практикой разработки проектной документации; принципами и практикой организации работы коллектива исполнителей, принятию исполнительских решений в условиях спектра мнений, определению порядка выполнения работ; принципами организации метрологического обеспечения производства; принципами обеспечения технологической дисциплины, санитарно-гигиенического режима работы предприятия, содержания технологического оборудования в надлежащем техническом состоянии; практикой планирования и проведения мероприятий по обеспечению техники безопасности на</p>		
--	--	--	--	--	--

			производстве, по мониторингу и защите окружающей среды; принципами и практикой организации, планирования и управления действующими биотехнологич ескими процессами и производством; принципами и практикой обеспечения стабильности показателей производства и качества выпускаемой продукции		
--	--	--	---	--	--

Контрольные и методические материалы, а также критерии и показатели необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы представлены в Приложении 2.

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

(электронные и печатные издания)

1. Системы, методы и инструменты менеджмента качества : учебник для вузов / М. М. Кане, Б. В. Иванов, В. Н. Корешков [и др.] ; [под ред. М. М. Кане]. Санкт-Петербург : Питер, 2009, 559 с. (5 экз.)
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:276431&theme=FEFU>

2. Продовольственная безопасность (в мире и в России) / В. И. Назаренко ; Российская академия наук, Институт Европы. Москва : Памятники исторической мысли, 2011. - 285 с. (1 экз.)
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:662344&theme=FEFU>

3. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность : учебное пособие для вузов / [Л. А. Маюрникова, В. М. Позняковский, Б. П. Суханов и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковского. Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. - 421 с. (10 экз.)
<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664633&theme=FEFU>

Дополнительная литература (печатные и электронные издания)

1. Шарипов С.В., Толстова Ю.В. Разработка и внедрение системы менеджмента качества : (На основе междунар. стандарта ISO 9001:2000) М. : Диалог-МИФИ , 2002, 168 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:2142&theme=FEFU>

2. Управление качеством продукции. Инструменты и методы менеджмента качества : учебное пособие для вузов / С. В. Пономарев, С. В. Мищенко, В. Я. Болобрагин [и др.]. Москва : Стандарты и качество , 2005, 243 с

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:342747&theme=FEFU>

3. Техническое регулирование : учебник для вузов / [И. З. Аронов, Е. В. Белов, В. Г. Версан и др.] ; под ред. В. Г. Версана, Г. И. Элькина. [Москва] : Экономика, 2008, 678 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:351921&theme=FEFU>

4. Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности, Москва : Дашков и К°, 2008, 211 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:264834&theme=FEFU>

5. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : метод. указания к выполнению лабораторных работ и практических занятий для

студентов спец 260204 "Технология бродильных производств и виноделие" оч. и заоч. форм обучения / [сост. С.В. Журавлева, Т.А. Шепель, Л.А. Текутьева] Владивосток : Изд-во Тихоокеанского экономического университета , 2009, 32 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:355860&theme=FEFU>

Нормативно-правовые материалы

1. Концепция развития национальной системы стандартизации Российской Федерации на период до 2020 года [Электронный ресурс]: [одобрена Распоряжением Правительства Российской Федерации от 24 сентября 2012 года N 1762-р]: официальный текст: – Режим доступа: <http://www.garant.ru/>.

2. О безопасности машин и оборудования [Электронный ресурс]: Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011: утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 18 октября 2011 г. № 823 // ГАРАНТ: информационно-правовая система. – Режим доступа: <http://www.garant.ru/>.

3. О безопасности мяса и мясной продукции [Электронный ресурс]: Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013: утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2012 г. № 68 // ГАРАНТ: информационно-правовая система. – Режим доступа: <http://www.garant.ru/>.

4. О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания [Электронный ресурс]: Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012: принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. № 34: офиц. текст. – Режим доступа: 1) <http://www.garant.ru/>; 2) <http://ivo.garant.ru/SESSION/PILOT/main.htm>

5. О безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс]: Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011: утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880 // ГАРАНТ: информационно-правовая система. – Режим доступа: <http://www.garant.ru/>.

6. О безопасности упаковки [Электронный ресурс]: Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011: утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. № 769 // ГАРАНТ: информационно-правовая система. – Режим доступа: <http://www.garant.ru/>.

7. О защите прав потребителей: федеральный закон Российской

Федерации (с изменениями и дополнениями от 2 июня 1993 г., 9 января 1996 г., 17 декабря 1999 г., 30 декабря 2001 г., 22 августа, 2 ноября, 21 декабря 2004 г., 27 июля, 16 октября, 25 ноября 2006 г., 25 октября 2007 г., 23 июля 2008 г., 3 июня, 23 ноября 2009 г., 27 июня, 18 июля 2011 г., 25 июня, 28 июля 2012 г., 2 июля, 21 декабря 2013 г., 5 мая 2014 г., 13 июля 2015 г., 3 июля 2016 г., 1 мая 2017 г., 18 апреля, 4 июня, 29 июля 2019 г.) № 2300-1// ГАРАНТ: информационно-правовая система. – Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/10106035/paragraph/115592:3>

8. О применении санитарных мер в Таможенном Союзе. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). Евразийское экономическое сообщество. Комиссия Таможенного Союза. Утверждены Решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г. № 299

9. О техническом регулировании: федеральный закон № 184-ФЗ от 27 декабря 2002 г. [Электронный ресурс]: принят Государственной Думой 15 декабря 2002 г., Одобрен Советом Федерации 18 декабря 2002 года // ГАРАНТ: информационно-правовая система. – Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12129354/paragraph/157574:1>

10. Об обеспечении единства измерений: федеральный закон Российской Федерации от 26 июня 2008 г. № 102-ФЗ.

11. Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии: Постановление Правительства РФ от 1 декабря 2009 г. № 982.

12. Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года [Электронный ресурс]: [утв. распоряжением Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. № 1873-р]: официальный текст: Собрание законодательства Российской Федерации, 2010, N45, ст.5869 // ГАРАНТ: информационно-правовая система. – Режим доступа: <http://www.garant.ru/iv/>

13. Пищевая продукция в части ее маркировки [Электронный ресурс]: Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011: утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 881 // ГАРАНТ: информационно-правовая система. – Режим доступа: <http://www.garant.ru/>.

14. Стратегия развития пищевой и перерабатывающей промышленности Российской Федерации на период до 2020 года, [Электронный ресурс]: [утв. распоряжением Правительства Российской Федерации от 17.04.2012 N 559-р]: официальный текст: Собрание

законодательства Российской Федерации, 2012, № 18, ст.2246 // ГАРАНТ: информационно-правовая система. – Режим доступа: <http://www.garant.ru/iv/>

15. Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств [Электронный ресурс]: Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012: утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 20 июля 2012 г. № 58 // ГАРАНТ: информационно-правовая система. – Режим доступа: <http://www.garant.ru/>

16. Стратегия государственной политики Российской Федерации в области защиты прав потребителей на период до 2030 года [Электронный ресурс]: утверждена распоряжением Правительства Российской Федерации от 28 августа 2017 г. N 1837-р. – Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/71759142/paragraph/1:0>

17. Федеральный закон от 29 июня 2015 г. N 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации», с изменениями и дополнениями от: 5 апреля, 3 июля 2016 г. Принят Государственной Думой 19 июня 2015 года, Одобрен Советом Федерации 24 июня 2015 года. – Режим доступа: <http://www.garant.ru/>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) – официальный сайт: <https://www.gost.ru/portal/gost/>

2. Агентство «Стандарты и качество» – официальный сайт: <https://ria-stk.ru/>

3. Всероссийская организация качества – официальный сайт: <http://www.mirq.ru/>

4. Приморский центр сертификации – официальный сайт: <http://www.vladcertificate.ru/>

5. Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Приморском крае» (ФБУ «Приморский ЦСМ») – официальный сайт: <http://primcsm.ru/>

6. Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова Российской Академии Наук – официальный сайт: <http://www.vniimp.ru/>

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации по организации самостоятельного изучения дисциплины

Реферирование учебной и научной литературы

Реферирование учебной и научной литературы предполагает углубленное изучение отдельных научных трудов, что должно обеспечить выработку необходимых навыков работы над книгой. Всё это будет способствовать расширению научного кругозора, повышению их теоретической подготовки, формированию научной компетентности.

Для реферирования предлагаются учебные пособия, отдельные монографические исследования и статьи по вопросам, предусмотренным программой учебной дисциплины. При подборе литературы по выбранному вопросу необходимо охватить важнейшие направления развития данной науки на современном этапе. Особое внимание уделять тем литературным источникам, которые (прямо или косвенно) могут оказать помощь специалисту в его практической деятельности. Однако в данный раздел включены также работы и отдельные исследования по вопросам, выходящим за пределы изучаемой дисциплины. Эту литературу рекомендуется использовать при желании расширить свои знания в какой-либо отрасли науки.

Наряду с литературой по общим вопросам для магистрантов предполагается литература с учётом профиля их профессиональной деятельности, добытая самостоятельно. Не вся предлагаемая литература равнозначна по содержанию и объёму, поэтому возможен различный подход к её изучению. В одном случае это может быть общее реферирование нескольких литературных источников различных авторов, посвященных

рассмотрению одного и того же вопроса, в другом случае – детальное изучение и реферирование одной из рекомендованных работ или даже отдельных её разделов в зависимости от степени сложности вопроса (проблематики). Для того чтобы решить, как поступить в каждом конкретном случае, следует проконсультироваться с преподавателем.

Выбору конкретной работы для реферирования должно предшествовать детальное ознакомление с перечнем всей литературы, приведенной в учебной программе дисциплины. С выбранной работой рекомендуется вначале ознакомиться путем просмотра подзаголовков, выделенных текстов, схем, таблиц, общих выводов. Затем её необходимо внимательно и вдумчиво (вникая в идеи и методы автора) прочитать, делая попутно заметки на отдельном листе бумаги об основных положениях, узловых вопросах. После прочтения следует продумать содержание статьи или отдельной главы, параграфа (если речь идёт о монографии) и кратко записать. Дословно следует выписывать лишь строгие определения, формулировки законов. Иногда полезно включить в запись один-два примера для иллюстрации. В том случае, если встретятся непонятные места, рекомендуется прочитать последующее изложение, так как оно может помочь понять предыдущий материал, и затем вернуться вновь к осмыслению предыдущего изложения.

Результатом работы над литературными источниками является реферат.

При подготовке реферата необходимо выделить наиболее важные теоретические положения и обосновать их самостоятельно, обращая внимание не только на результат, но и на методику, применяемую при изучении проблемы. Чтение научной литературы должно быть критическим. Поэтому надо стремиться не только усвоить основное содержание, но и способ доказательства, раскрыть особенности различных точек зрения по одному и тому же вопросу, оценить практическое и теоретическое значение результатов реферируемой работы. Весьма желательным элементом реферата

является выражение слушателем собственного отношения к идеям и выводам автора, подкрепленного определенными аргументами (личным опытом, высказываниями других исследователей и пр.).

Рефераты монографий, журнальных статей исследовательского характера непременно должны содержать, определение проблемы и конкретных задач исследования, описание методов, применённых автором, а также те выводы, к которым он пришел в результате исследования.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

В данном разделе приводятся сведения о материально-техническом обеспечении дисциплины (с указанием наименования приборов и оборудования, компьютеров, учебно-наглядных пособий, аудиовизуальных средств; аудиторий, специальных помещений), необходимым для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Наименование оборудованных помещений	Перечень основного оборудования
<p>Лаборатория технологии продуктов животного происхождения г. Владивосток, о. Русский п. Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М 312. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических и лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p>	<p>Учебная мебель на 25 рабочих мест, Место преподавателя (стол, стул), Аналитическое и технологическое оборудование (М312): Рефрактометр ИРФ-454 Б2 М; Планиметр Planix 5; Магнитная мешалка ПЭ-6110 с подогревом; Холодильник "Океан-RFD-325В"; Плита кухонная Gorenje E52102 AW(для приготовления термич.обработки пищ.продуктов) 2 шт.; Весы; Дистиллятор из нерж. стали (5 л/час, мощ. 4,5кВт); Мясорубка "Unit-ugr-452"; Посудомоечная кухонная машина Hansa ZIM416H; Миксер Moulinex HM 550 (для измельчения продуктов) 101-277950; Блендер BRAUN MX-2050; Штатив ПЭ-2710 лабор. для бюреток. Мультимедийное оборудование: Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK с Источником бесперебойного питания Powercom SKP-1000A; Экран с электроприводом 236*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007</p>

	<p>Tuarex; Подсистема видеокмутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron; Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе беспроводного микрофона и приемника; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; Сетевой контроллер управления Extron IPL T S4; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).</p>
<p>Компьютерный класс г. Владивосток, о. Русский п. Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М621. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p>	<p>Учебная мебель на 17 рабочих мест, Место преподавателя (стол, стул), Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK 19.5" Intel Core i3-4160T 4GB DDR3-1600 SODIMM (1x4GB)500GB Windows Seven Enterprise - 17 штук; Проводная сеть ЛВС – Cisco 800 series; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).</p>
<p>Читальные залы Научной библиотеки ДВФУ с открытым доступом к фонду (корпус А - уровень 10)</p>	<p>Оборудование читальных залов Научной библиотеки ДВФУ: Моноблок HP ProOne 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 1TB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW,GigEth,Wi-Fi,BT,usb kbd/mse,Win7Pro (64-bit)+Win8.1Pro(64-bit),1-1-1 Wty Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек. Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветных спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками.</p>

Приложение 1



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

по дисциплине «Fundamentals of food enterprise management / Основы
менеджмента пищевых предприятий »

Направление подготовки

19.04.01 Биотехнология

магистерская программа «Agri-Food Biotechnology»

Форма подготовки очная

Владивосток

2019

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1	Четвертая неделя	Подготовка рефератов	24	Зачет
2	Седьмая неделя	Подготовка презентации	24	Зачет
3	Пятнадцатая неделя	Подготовка к коллоквиуму	24	Зачет

Самостоятельная работа студентов состоит из подготовки к практическим занятиям, работы над рекомендованной литературой, написания докладов по теме семинарского занятия, подготовки презентаций.

Преподаватель предлагает каждому студенту индивидуальные и дифференцированные задания. Некоторые из них могут осуществляться в группе (например, подготовка доклада и презентации по одной теме могут делать несколько студентов с разделением своих обязанностей – один готовит научно-теоретическую часть, а второй проводит анализ практики).

Задания для самостоятельного выполнения

1. По заданной теме имитационной игры должен быть проведен анализ литературы по изучаемой дисциплине. По проработанному материалу должна быть подготовлена и представлена на обсуждение имитационная игра.
2. Написание реферата по теме, предложенной преподавателем или самостоятельно выбранной студентом и согласованной с преподавателем.
3. Подготовка презентаций с использованием мультимедийного оборудования.

Методические указания к выполнению реферата

Цели и задачи реферата

Реферат (от лат. *refero* — докладываю, сообщаю) представляет собой краткое изложение проблемы практического или теоретического характера с

формулировкой определенных выводов по рассматриваемой теме. Избранная студентом проблема изучается и анализируется на основе одного или нескольких источников. В отличие от курсовой работы, представляющей собой комплексное исследование проблемы, реферат направлен на анализ одной или нескольких научных работ.

Реферат (от лат. *refero* — докладываю, сообщаю) представляет собой краткое изложение проблемы практического или теоретического характера с формулировкой определенных выводов по рассматриваемой теме. Избранная студентом проблема изучается и анализируется на основе одного или нескольких источников. В отличие от курсовой работы, представляющей собой комплексное исследование проблемы, реферат направлен на анализ одной или нескольких научных работ.

Целями написания реферата являются:

- развитие у студентов навыков поиска актуальных проблем современного законодательства;
- развитие навыков краткого изложения материала с выделением лишь самых существенных моментов, необходимых для раскрытия сути проблемы;
- развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком.

Задачами написания реферата являются:

- научить студента максимально верно передать мнения авторов, на основе работ которых студент пишет свой реферат;
- научить студента грамотно излагать свою позицию по анализируемой в реферате проблеме;
- подготовить студента к дальнейшему участию в научно – практических конференциях, семинарах и конкурсах;

- помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании курсовой работы или диплома;

- уяснить для себя и изложить причины своего согласия (несогласия) с мнением того или иного автора по данной проблеме.

Основные требования к содержанию реферата

Студент должен использовать только те материалы (научные статьи, монографии, пособия), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Содержание реферата должно быть конкретным, исследоваться должна только одна проблема (допускается несколько, только если они взаимосвязаны). Студенту необходимо строго придерживаться логики изложения (начать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы, проанализировать пути ее решения и сделать соответствующие выводы). Реферат должен заканчиваться выведением выводов по теме.

По своей *структуре* реферат состоит из:

- 1.Титульного листа;
- 2.Введения, где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию;
- 3.Основного текста, в котором последовательно раскрывается избранная тема. В отличие от курсовой работы, основной текст реферата предполагает деление на 2-3 параграфа без выделения глав. При необходимости текст реферата может дополняться иллюстрациями, таблицами, графиками, но ими не следует "перегружать" текст;
- 4.Заключения, где студент формулирует выводы, сделанные на основе основного текста.
- 5.Списка использованной литературы. В данном списке называются как те источники, на которые ссылается студент при подготовке реферата, так и иные, которые были изучены им при подготовке реферата.

Объем реферата составляет 10-15 страниц машинописного текста, но в любом случае не должен превышать 15 страниц. Интервал – 1,5, размер шрифта – 14, поля: левое — 3см, правое — 1,5 см, верхнее и нижнее — 1,5см. Страницы должны быть пронумерованы. Абзацный отступ от начала строки равен 1,25 см.

Порядок сдачи реферата и его оценка

Рефераты пишутся студентами в течение семестра в сроки, устанавливаемые преподавателем по конкретной дисциплине, докладывается студентом и выносится на обсуждение. Печатный вариант сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

По результатам проверки студенту выставляется определенное количество баллов, которое входит в общее количество баллов студента, набранных им в течение семестра. При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой, умение ставить проблему и анализировать ее, умение логически мыслить, владение профессиональной терминологией, грамотность оформления.

Рекомендуемая тематика и перечень рефератов и докладов

1. Федеральный закон РФ «О техническом регулировании».
2. Закон РФ «О защите прав потребителя».
3. Федеральный закон РФ «О безопасности и качестве пищевых продуктов».
4. Законодательство в области, обеспечения качества и безопасности продукции.
5. Законодательство в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.
6. Законодательство в области технического регулирования.
7. Национальные нормативные документы в области производства и оборота пищевых продуктов.

8. Международные нормативные документы в области производства и оборота пищевых продуктов.
9. Стандарты Кодекс Алиментариус.
10. Директивы ЕС.
11. Единый пищевой стандарт.
12. ИСО 22000 – «Стандарты менеджмента безопасности пищевой продукции»
13. Система ХАССП
14. Законы отраслевого характера, применение, контроль.
15. Контроль и надзор за соблюдением законодательства в пищевой промышленности.
16. Основные понятия в области стандартизации.
17. Цели и задачи стандартизации.
18. Виды нормативных документов установленные ФЗ «О техническом регулировании».
19. Краткая характеристика истории развития стандартизации.
20. Развитие стандартизации в Российской Федерации.
21. История развития международной организации по стандартизации.
22. Основные принципы стандартизации. Функции стандартизации. Методы стандартизации.
23. В чем заключается метод упорядочения объектов стандартизации.
24. Оптимизация параметров стандартизации
25. Общий порядок разработки нормативных документов
26. Применение стандартов. Применение международных стандартов
27. Сферы распространения ФЗ «О техническом регулировании».
28. Перечислить принципы технического регулирования.
29. Какие минимально необходимые требования, с учетом степени риска причинения вреда, устанавливают технические регламенты.
30. Перечислить цели и принципы стандартизации, установленные в Законе «О техническом регулировании».

31. Какие нормативные документы, определены Законом как действующие на территории Российской Федерации.
32. Кто и каким образом осуществляет государственный контроль и надзор за требованиями технических регламентов.
33. Существующие системы стандартизации в РФ.
34. Система стандартов технической подготовки производства.
35. Стандарты обеспечивающие качество продукции на стадии эксплуатации.
36. Общероссийские классификаторы технико-экономической информации.
37. Перечислить основные организации по стандартизации.
38. Сферы деятельности ИСО и основные объекты стандартизации.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Fundamentals of food enterprise management / Основы
менеджмента пищевых предприятий »

Направление подготовки

19.04.01 Биотехнология

магистерская программа «Agri-Food Biotechnology»

Форма подготовки очная

Владивосток

2019

Паспорт ФОС

по дисциплине Fundamentals of food enterprise management / Основы менеджмента пищевых предприятий

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
	ПК-9 готовностью использовать основные принципы организации метрологического обеспечения производства	Знает
Умеет		использовать основные принципы организации метрологического обеспечения производства
Владеет		принципами организации метрологического обеспечения производства
ПК-11 способностью обеспечивать технологическую дисциплину, санитарно-гигиенический режим работы предприятия, содержание технологического оборудования в надлежащем техническом состоянии	Знает	правила технологической дисциплины, санитарно-гигиенического режима работы предприятия, содержания технологического оборудования в надлежащем техническом состоянии
	Умеет	обеспечивать технологическую дисциплину, санитарно-гигиенический режим работы предприятия, содержание технологического оборудования в надлежащем техническом состоянии
	Владеет	принципами обеспечения технологической дисциплины, санитарно-гигиенического режима работы предприятия, содержания технологического оборудования в надлежащем техническом состоянии
ПК-12 способностью планировать и проводить мероприятия по обеспечению техники безопасности на производстве, по мониторингу и защите окружающей среды	Знает	нормы планирования и проведения мероприятий по обеспечению техники безопасности на производстве, по мониторингу и защите окружающей среды
	Умеет	планировать и проводить мероприятия по обеспечению техники безопасности на производстве, по мониторингу и защите окружающей среды
	Владеет	практикой планирования и проведения мероприятий по обеспечению техники безопасности на производстве, по мониторингу и защите окружающей среды
ПК-15 готовностью обеспечивать стабильность показателей производства и качества выпускаемой продукции	Знает	правила обеспечения стабильности показателей производства и качества выпускаемой продукции
	Умеет	обеспечивать стабильность показателей производства и качества выпускаемой продукции
	Владеет	принципами и практикой обеспечения стабильности показателей производства и качества выпускаемой продукции

№ п/п	Контролируемые модули/ разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства - наименование	
			текущий контроль	промежуточная аттестация

1	<p>Раздел 1. Fundamentals of food enterprise management / Основы менеджмента пищевых предприятий</p>	<p>ПК-9 ПК-11 ПК-12 ПК-15</p>	<p>Знает основные направления и тенденции развития технического регулирования и нормативного обеспечения агропищевого производства; приемы и методы проектирования опытных, опытно-промышленных и промышленных установок биотехнологического производства; основные подходы и методики технологического расчета оборудования, выбора стандартного и проектирование нестандартного оборудования; правила и особенности разработки проектной документации; правила и особенности организации работы коллектива исполнителей, принятию исполнительских решений в условиях спектра</p>	<p>Вопросы к коллоквиуму № 1-5</p>	<p>вопросы к зачету 1-5</p>
---	--	---	--	------------------------------------	-----------------------------

			<p>мнений, определению порядка выполнения работ; основные принципы организации метрологическ ого обеспечения производства; правила технологическо й дисциплины, санитарно- гигиенического режима работы предприятия, содержания технологическо го оборудования в надлежащем техническом состоянии; нормы планирования и проведения мероприятий по обеспечению техники безопасности на производстве, по мониторингу и защите окружающей среды; правила и особенности организации, планирования и управления действующими биотехнологич ескими процессами и производством; правила обеспечения</p>		
--	--	--	--	--	--

			стабильности показателей производства и качества выпускаемой продукции;		
			Умеет генерировать идеи в научной и профессиональной деятельности технического регулирования и нормативного обеспечения агропищевого производства; проектировать опытные, опытно-промышленные и промышленные установки биотехнологического производства; осуществлять технологический расчет оборудования, выбор стандартного и проектирование нестандартного оборудования; разрабатывать проектную документацию; организовывать работу коллектива исполнителей, принимать исполнительские решения в условиях спектра	Вопросы к коллоквиуму № 6-10	вопросы к зачету 6-15

			<p>мнений, определять порядок выполнения работ; использовать основные принципы организации метрологическ ого обеспечения производства; обеспечивать технологическу ю дисциплину, санитарно- гигиенический режим работы предприятия, содержание технологическо го оборудования в надлежащем техническом состоянии; планировать и проводить мероприятия по обеспечению техники безопасности на производстве, по мониторингу и защите окружающей среды; организовывать планирование и управление действующими биотехнологич ескими процессами и производством; обеспечивать стабильность показателей</p>		
--	--	--	---	--	--

			производства и качества выпускаемой продукции		
			Владеет принципами и практикой генерировать идеи в научной и профессиональной деятельности технического регулирования и нормативного обеспечения агропищевого производства; принципами и практикой проектирования опытных, опытно-промышленных и промышленных установок биотехнологического производства; принципами и практикой осуществления технологического расчета оборудования, выбора стандартного и проектирование нестандартного оборудования; принципами и практикой разработки проектной документации; принципами и практикой организации	Вопросы к коллоквиуму № 11-14	вопросы к зачету 16-20 Тестирование

			<p>работы коллектива исполнителей, принятию исполнительских решений в условиях спектральных мнений, определению порядка выполнения работ; принципами организации метрологического обеспечения производства; принципами обеспечения технологической дисциплины, санитарно-гигиенического режима работы предприятия, содержания технологического оборудования в надлежащем техническом состоянии; практикой планирования и проведения мероприятий по обеспечению техники безопасности на производстве, по мониторингу и защите окружающей среды; принципами и практикой организации,</p>		
--	--	--	--	--	--

			планирования и управления действующими биотехнологическими процессами и производством; принципами и практикой обеспечения стабильности показателей производства и качества выпускаемой продукции			
2	Раздел 2. Стандартизация – инструмент технического регулирования. Системные комплексы стандартов. Система разработки постановки продукции производство	и на	ПК-9 ПК-11 ПК-12 ПК-15	Знает основные направления и тенденции развития технического регулирования и нормативного обеспечения агропищевого производства; приемы и методы проектирования опытных, опытно-промышленных и промышленных установок биотехнологического производства; основные подходы и методики технологического расчета оборудования, выбора стандартного и проектирование нестандартного оборудования;	Вопросы к коллоквиуму № 15-16	вопросы к зачету 21-27

			<p>правила и особенности разработки проектной документации; правила и особенности организации работы коллектива исполнителей, принятию исполнительских решений в условиях спектра мнений, определению порядка выполнения работ; основные принципы организации метрологического обеспечения производства; правила технологической дисциплины, санитарно-гигиенического режима работы предприятия, содержания технологического оборудования в надлежащем техническом состоянии; нормы планирования и проведения мероприятий по обеспечению техники безопасности на производстве,</p>		
--	--	--	--	--	--

			<p>по мониторингу и защите окружающей среды; правила и особенности организации, планирования и управления действующими биотехнологическими процессами и производством; правила обеспечения стабильности показателей производства и качества выпускаемой продукции;</p>		
			<p>Умеет генерировать идеи в научной и профессиональной деятельности технического регулирования и нормативного обеспечения агропищевого производства; проектировать опытные, опытно-промышленные и промышленные установки биотехнологического производства; осуществлять технологический расчет оборудования, выбор стандартного и</p>	<p>Вопросы к коллоквиуму № 17-19</p>	<p>вопросы к зачету 28-32</p>

			<p>проектирование нестандартного оборудования; разрабатывать проектную документацию; организовывать работу коллектива исполнителей, принимать исполнительские решения в условиях спектра мнений, определять порядок выполнения работ; использовать основные принципы организации метрологического обеспечения производства; обеспечивать технологическую дисциплину, санитарно-гигиенический режим работы предприятия, содержание технологического оборудования в надлежащем техническом состоянии; планировать и проводить мероприятия по обеспечению техники безопасности на производстве,</p>		
--	--	--	--	--	--

		<p>по мониторингу и защите окружающей среды; организовывать планирование и управление действующими биотехнологическими процессами и производством; обеспечивать стабильность показателей производства и качества выпускаемой продукции</p>		
		<p>Владеет принципами и практикой генерировать идеи в научной и профессиональной деятельности технического регулирования и нормативного обеспечения агропищевого производства; принципами и практикой проектирования опытных, опытно-промышленных и промышленных установок биотехнологического производства; принципами и практикой осуществления технологическо</p>	<p>Вопросы к коллоквиуму № 17-19, Тест</p>	<p>Вопросы к зачету 33-38</p>

			<p>го расчета оборудования, выбора стандартного и проектировани е нестандартного оборудования; принципами и практикой разработки проектной документации; принципами и практикой организации работы коллектива исполнителей, принятию исполнительск их решений в условиях спектра мнений, определению порядка выполнения работ; принципами организации метрологическ ого обеспечения производства; принципами обеспечения технологическо й дисциплины, санитарно- гигиенического режима работы предприятия, содержания технологическо го оборудования в надлежащем техническом состоянии; практикой планирования</p>		
--	--	--	---	--	--

			и проведения мероприятий по обеспечению техники безопасности на производстве, по мониторингу и защите окружающей среды; принципами и практикой организации, планирования и управления действующими биотехнологическими процессами и производством; принципами и практикой обеспечения стабильности показателей производства и качества выпускаемой продукции		
--	--	--	--	--	--

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций по дисциплине Fundamentals of food enterprise management / Основы менеджмента пищевых предприятий

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Баллы
ПК-9 готовностью использовать основные принципы	знает (пороговый уровень)	основные принципы организации метрологического обеспечения производства	Знание основных принципов организации метрологического обеспечения производства	Способность дать определения основных принципов организации метрологического обеспечения производства,	45-64

				управления качеством и безопасностью продукции основных понятий предметной области исследования; способность перечислить и раскрыть суть организации метрологического обеспечения производства	
	умеет (продвинутый)	использовать основные принципы организации метрологического обеспечения производства	Умение использовать основные принципы организации метрологического обеспечения производства	Способность работать с текущей производственной информацией, выполнять анализ полученных данных для использования в организации метрологического обеспечения производства	65-84
	владеет (высокий)	принципами организации метрологического обеспечения производства	Владение принципами обработки текущей производственной информации и выполнения анализа полученных данных для использования в организации метрологического обеспечения производства	Способность бегло и точно применять терминологический аппарат предметной области исследования в устных ответах на вопросы и в письменных работах, способность проводить самостоятельные исследования и представлять их результаты на обсуждение на круглых столах, семинарах, научных	85-100

				конференциях.	
ПК-11 способностью обеспечивать технологическую дисциплину, санитарно-гигиенический режим работы предприятия, содержание	знает (пороговый уровень)	правила технологической дисциплины , санитарно-гигиенического режима работы предприятия , содержания технологического оборудования в надлежащем техническом состоянии	Знает правила технологической дисциплины, санитарно-гигиенического режима работы предприятия, содержания технологического оборудования в надлежащем техническом состоянии	Способность сформулировать правила технологической дисциплины, санитарно-гигиенического режима работы предприятия, содержания технологического оборудования в надлежащем техническом состоянии	45-64
	умеет (продвинутый)	обеспечивать технологическую дисциплину, санитарно-гигиенический режим работы предприятия , содержание технологического оборудования в надлежащем техническом состоянии	Умение обеспечивать технологическую дисциплину, санитарно-гигиенический режим работы предприятия, содержание технологического оборудования в надлежащем техническом состоянии	Способность обеспечивать технологическую дисциплину, санитарно-гигиенический режим работы предприятия, содержание технологического оборудования в надлежащем техническом состоянии	65-84
	владеет (высокий)	принципами обеспечения технологической дисциплины , санитарно-гигиенического режима работы предприятия , содержания технологического	Владение принципами обеспечения технологической дисциплины, санитарно-гигиенического режима работы предприятия, содержания технологического оборудования в надлежащем	Способность сформулировать задание; способность проводить самостоятельно анализ данных с использованием принципов обеспечения технологической дисциплины, санитарно-гигиенического	85-100

		оборудован ия в надлежащем техническо м состоянии	техническом состоянии	режима работы предприятия, содержания технологическог о оборудования в надлежащем техническом состоянии	
ПК-12 способностью планировать и проводить мероприятия по обеспечению техники безопасности на производстве, по мониторингу и защите окружающей среды	знает (порого- вый уровень)	нормы планирован ия и проведения мероприяти й по обеспечени ю техники безопасност и на производств е, по мониторинг у и защите окружающе й среды	нормы планирования и проведения мероприятий по обеспечению техники безопасности на производстве, по мониторингу и защите окружающей среды	Способность формулировать основные термины и понятия, касающиеся нормативных документов, определяющих требования к планированию и проведению мероприятий по обеспечению техники безопасности на производстве, по мониторингу и защите окружающей среды	45-64
	умеет (продви- нутый)	планировать и проводить мероприяти я по обеспечени ю техники безопасност и на производств е, по мониторинг у и защите окружающе й среды	Умение планировать и проводить мероприятия по обеспечению техники безопасности на производстве, по мониторингу и защите окружающей среды	Способность планировать и проводить мероприятия по обеспечению техники безопасности на производстве, по мониторингу и защите окружающей среды	65-84
	владеет (высокий)	практикой планирован ия и проведения мероприяти й по обеспечени	Владеет практикой планирования и проведения мероприятий по обеспечению	Способность сформулировать задание; способность самостоятельно планировать и провести	85- 100

		ю техники безопасности и на производстве, по мониторингу и защите окружающей среды	техники безопасности на производстве, по мониторингу и защите окружающей среды	мероприятий по обеспечению техники безопасности на производстве, по мониторингу и защите окружающей среды	
ПК-15 готовность ю обеспечивать стабильность показателей производства и качества выпускаемой продукции	знает (пороговый уровень)	правила обеспечения стабильности и показателей производства и качества выпускаемой продукции	Знает правила обеспечения стабильности показателей производства и качества выпускаемой продукции	Способность формулировать основные термины и понятия, касающиеся нормативных документов, определяющих требования к обеспечению стабильности показателей производства и качества выпускаемой продукции	45-64
	умеет (продвинутый)	обеспечивать стабильность показателей производства и качества выпускаемой продукции	Умение обеспечивать стабильность показателей производства и качества выпускаемой продукции	Способность обеспечивать стабильность показателей производства и качества выпускаемой продукции	65-84
	владеет (высокий)	принципами и практикой обеспечения стабильности и показателей производства и качества выпускаемой продукции	Владеет принципами и практикой обеспечения стабильности показателей производства и качества выпускаемой продукции	Способность сформулировать задание; способность самостоятельно обеспечивать стабильность показателей производства и качества выпускаемой продукции	85-100

I. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к экзамену и прохождение итогового теста.

Критерии выставления оценки студенту на экзамене

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
85-100	отлично	Отлично выставляется студенту, у которого сформированы прочные знания по системам менеджмента качества и безопасности биопродуктов. Владеет методиками обработки текущей производственной информации, выполнения анализа полученных данных для использования в управлении качеством продукции
75-85	хорошо	Оценка хорошо выставляется студенту, который знает значительную часть программного материала, не допускает существенных ошибок, но неуверенно выполняет практические работы
61-75	удовлетворительно	Оценка удовлетворительно выставляется студенту, который знает значительную часть программного материала, но допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет практические работы
60-0	«не зачтено»	Оценка неудовлетворительно выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет практические работы и не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Вопросы к зачету

1. Федеральный закон РФ «О техническом регулировании».
2. Закон РФ «О защите прав потребителя».
3. Федеральный закон РФ «О безопасности и качестве пищевых продуктов».
4. Законодательство в области, обеспечения качества и безопасности продукции.
5. Законодательство в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.
6. Законодательство в области технического регулирования.

7. Национальные нормативные документы в области производства и оборота пищевых продуктов.
8. Международные нормативные документы в области производства и оборота пищевых продуктов.
9. Стандарты Кодекс Алиментариус.
10. Директивы ЕС.
11. Единый пищевой стандарт.
12. ИСО 22000 – «Стандарты менеджмента безопасности пищевой продукции»
13. Система ХАССП
14. Законы отраслевого характера, применение, контроль.
15. Контроль и надзор за соблюдением законодательства в пищевой промышленности.
16. Основные понятия в области стандартизации.
17. Цели и задачи стандартизации.
18. Виды нормативных документов установленные ФЗ «О техническом регулировании».
19. Краткая характеристика истории развития стандартизации.
20. Развитие стандартизации в Российской Федерации.
21. История развития международной организации по стандартизации.
22. Основные принципы стандартизации. Функции стандартизации. Методы стандартизации.
23. В чем заключается метод упорядочения объектов стандартизации.
24. Оптимизация параметров стандартизации
25. Общий порядок разработки нормативных документов
26. Применение стандартов. Применение международных стандартов
27. Сферы распространения ФЗ «О техническом регулировании».
28. Перечислить принципы технического регулирования.
29. Какие минимально необходимые требования, с учетом степени риска причинения вреда, устанавливают технические регламенты.

30. Перечислить цели и принципы стандартизации, установленные в Законе «О техническом регулировании».
31. Какие нормативные документы, определены Законом как действующие на территории Российской Федерации.
32. Кто и каким образом осуществляет государственный контроль и надзор за требованиями технических регламентов.
33. Существующие системы стандартизации в РФ.
34. Система стандартов технической подготовки производства.
35. Стандарты обеспечивающие качество продукции на стадии эксплуатации.
36. Общероссийские классификаторы технико-экономической информации.
37. Перечислить основные организации по стандартизации.
38. Сферы деятельности ИСО и основные объекты стандартизации.

II. Оценочные средства для текущей аттестации

Критерии оценки реферата

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических

ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы

- 75-61 балл - студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы

- 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Вопросы для коллоквиумов, собеседования

по дисциплине Fundamentals of food enterprise management / Основы менеджмента пищевых предприятий

1. Международные, региональные и другие организации по стандартизации.
2. Межгосударственное сотрудничество в области стандартизации.
3. Россия и требование ВТО в области стандартизации (Соглашение по техническим барьерам в торговле).
4. Задачи международного сотрудничества в области стандартизации.
5. Применение международных стандартов.
6. Применение межгосударственных стандартов.
7. История становления стандартизации.
8. Деятельность Европейского союза в области стандартизации.
9. Деятельность РОССТАНДАРТА в области стандартизации.
10. Деятельность Таможенного союза в области стандартизации.
11. Что такое техническое законодательство?

12. Назовите объекты технического регулирования.
13. Каковы принципы технического регулирования.
14. Назовите виды технических регламентов.
15. Что такое стандартизация как вид деятельности?
16. Назовите цели стандартизации.
17. Что является результатом деятельности по стандартизации?
18. Назовите международные организации по стандартизации.
19. Назовите правовые основы деятельности по стандартизации.

ТЕСТЫ

Вариант № 1

Задание 1. Система производственного контроля, управление качеством и нормативно-техническая документация пищевой продукции осуществляют:

- а) заведующий производством;
- б) работники заводских лабораторий;
- в) сотрудники цеха;
- г) заведующий складом.

Задание 2. Комплекс нормативной документации на каждый вид вырабатываемой продукции включает:

- а) ГОСТ;
- б) рецептуру;
- в) технические условия и технологические инструкции;
- г) ГОСТ (ГОСТ Р, ОСТ или ТУ), рецептуру, технологическую инструкцию.

Задание 3. Стандарты предприятий утверждаются:

- а) органами сертификации;
- б) Госстандартом;
- в) самим предприятием;
- г) экспертами.

Задание 4. Дифференциальный метод оценки качества продукции это:

- а) метод оценки качества продукции основанный на использовании единичных показателей качества;
- б) метод оценки качества продукции основанный на использовании комплексных показателей качества;
- в) метод предполагает одновременное использование единичных и комплексных показателей качества;
- г) метод, при котором значения показателей качества продукции определяют с использованием правил математической статистики.

Задание 5. Измерительные методы определения показателей качества это:

а) методы определения показателей качества продукции, осуществляемые на основе наблюдения и подсчета числа определенных событий, предметов или затрат;

б) методы отражают использование теоретических или эмпирических зависимостей показателей качества продукции от ее параметров;

в) метод, основанный на сборе и анализе фактических и возможных потребителей;

г) метод базируется на информации, получаемой с использованием средств измерений и контроля.

Задание 6. Физические методы определения показателей качества применяют:

а) для определения состава и количества входящих в продукцию веществ;

б) для определения физических свойств продукции;

в) для определения пищевой и биологической ценности продукции;

г) для определения степени пораженности продуктов различными микроорганизмами.

Задание 7. Единичный показатель качества это:

а) показатель качества продукции, характеризующий одно из ее свойств;

б) показатель качества продукции, характеризующий несколько свойств продукции или одно сложное свойство;

в) показатель, оцениваемый по пятибалльной системе;

г) показатель определяется как отношение суммарного полезного эффекта от потребления к суммарным затратам на ее создание, эксплуатацию или потребление.

Задание 8. Оценкой качества сырья и полуфабрикатов, поступающих на предприятие, занимается служба:

а) выходного контроля;

- б) входного контроля;
- в) операционного контроля;
- г) приемочного контроля.

Задание 9. В группу измерительных методов определения показателей качества не входит:

- а) химический метод;
- б) физиологический метод;
- в) биологический метод;
- г) расчетный метод.

Задание 10. Для определения энергетической ценности продукта используется:

- а) регистрационный метод;
- б) расчетный метод;
- в) измерительный метод;
- г) органолептический метод.

Вариант № 2

Задание 1. Система производственного контроля, управление качеством и нормативно-техническая документация пищевой продукции это:

- а) контроль технокимических процессов производства продукции;
- б) контроль соответствия выпуска продукции сертификатам соответствия;
- в) постоянный и правильно организованный контроль сырья, производства и готовой продукции;
- г) контроль качества сырья.

Задание 2. Анализируемая проба это:

- а) небольшое количество продукта, отобранного из одного места за один прием в определенный момент или промежуток времени;
- б) совокупность всех проб отобранных из партии;
- в) проба, выделенная из объединенной пробы и используемая для определения показателей качества всей партии;

г) проба, выделяется из средней и используется для дальнейших арбитражных анализов.

Задание 3. К службам теххимического контроля не относится:

- а) служба входного контроля;
- б) служба выходного контроля;
- в) служба операционного контроля;
- г) служба приемочного контроля.

Задание 4. Совокупность органолептических свойств продукции относится к:

- а) комплексным показателям качества;
- б) определяющим показателям качества;
- в) интегральным показателям качества;-
- г) единичным показателям качества.

Задание 5. Для оценки качества пищевых продуктов используется:

- а) желание потребителей;
- б) указание руководителя;
- в) показатели качества;
- г) указания экспертов.

Задание 6. Регистрационные методы это:

а) методы, базирующиеся на информации, получаемой с использованием средств измерений и контроля;

б) методы определения показателей качества продукции, осуществляемые на основе наблюдения и подсчета числа определенных событий, предметов и затрат;

в) методы отражающие использование теоретических и имперических зависимостей показателей качества продукции от ее параметров;

г) методы определения качества продукции, осуществляемые на основе решения, принятого экспертами.

Задание 7. Органолептические методы это:

а) методы, базирующиеся на информации, получаемой с использованием средств измерений и контроля;

б) методы определения показателей качества продукции, осуществляемые на основе наблюдения и подсчета числа определенных событий, предметов и затрат;

в) методы, осуществляемые на основе анализа органов чувств;

г) методы определения качества продукции, осуществляемые на основе решения, принятого экспертами.

Задание 8. Внешний вид изделия это:

а) ощущение, возникающее при возбуждении обонятельных рецепторов;

б) характеристика агрегатного состояния, которое и механических свойств;

в) ощущение, возникающее при возбуждении вкусовых рецепторов;

г) общее зрительное впечатление, которое изделие производит.

Задание 9. Показатель надежности характеризует:

Ответы:

а) свойство объекта сохранять во времени в установленных пределах значений всех параметров, характеризующих способность выполнять требуемые функции;

б) свойство продукции, определяющие основные функции для выполнения которых она предназначена и обуславливает область ее применения;

в) свойство состава и структуры продукции, определяющие ее приспособленность к достижению минимальных затрат при производстве;

г) взаимодействие системы «человек-изделие».

Задание 10. Вкус это:

а) ощущение, возникающее при возбуждении обонятельных рецепторов;

б) характеристика агрегатного состояния, которое и механических свойств;

в) ощущение, возникающее при возбуждении вкусовых рецепторов;

г) общее зрительное впечатление, которое изделие производит.

Вариант № 3

Задание 1. Оценкой качества технологического процесса занимается служба:

- а) выходного контроля;
- б) входного контроля;
- в) операционного контроля;
- г) приемочного контроля.

Задание 2. Изделия, приготовленные в строгом соответствии с рецептурой и технологией, не имеющие по органолептическим показателям отклонений от установленных требований оцениваются:

- а) удовлетворительно;
- б) неудовлетворительно;
- в) хорошо;
- г) отлично.

Задание 3. Биохимический метод исследования относится к:

- а) регистрационным методам;
- б) измерительным методам;
- в) расчетным методам;
- г) органолептическим методам.

Задание 4. Комплексный показатель качества это:

- а) показатель качества продукции, характеризующий одно из ее свойств;
- б) показатель качества продукции, характеризующий несколько свойств продукции или одно сложное свойство;
- в) показатель, оцениваемый по пятибалльной системе;
- г) показатель определяется как отношение суммарного полезного эффекта от потребления к суммарным затратам на ее создание, эксплуатацию или потребление.

Задание 5. Расчетные методы определения показателей качества это:

- а) методы определения показателей качества продукции,

осуществляемые на основе наблюдения и подсчета числа определенных событий, предметов или затрат;

б) методы отражают использование теоретических или эмпирических зависимостей показателей качества продукции от ее параметров;

в) метод, основанный на сборе и анализе фактических и возможных потребителей;

г) метод базируется на информации, получаемой с использованием средств измерений и контроля.

Задание 6. Выборку для анализа крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса составляю вскрывая:

а) 20% общего количества транспортных упаковок;

б) 40% общего количества транспортных упаковок;

в) 70% общего количества транспортных упаковок;

г) 10% общего количества транспортных упаковок.

Задание 7. Запах мясного бульона определяется в процессе нагревания до (°C):

а) 80...85;

б) 50...60;

в) 90...95;

г) 100...120

Задание 8. Влажность мясного полуфабриката определяют на разрезе путем:

а) ощупывания;

б) приложив к поверхности фильтровальную бумагу;

в) надавливания пальцем до образования ямки и ее последующим восстановлением;

г) по количеству мясного сока, выделившегося за определенный промежуток времени.

Задание 9. В говяжьем фарше допустимое содержание жира составляет

а) 33;

б) 17;

в) 50;

г) 80.

Задание 10. Температура в толще охлажденного мясного фарша составляет (°С);

а) не выше 4;

б) не выше 0;

в) не выше 10;

г) не выше -8.

Вариант №4

Задание 1. Оценкой качества готовой продукции занимается служба:

а) выходного контроля;

б) входного контроля;

в) операционного контроля;

г) приемочного контроля.

Задание 2. Запах это:

а) ощущение, возникающее при возбуждении обонятельных рецепторов;

б) характеристика агрегатного состояния, которое и механических свойств;

в) ощущение, возникающее при возбуждении вкусовых рецепторов;

г) общее зрительное впечатление, которое изделие производит.

Задание 3. Экспертные методы это:

а) методы, базирующиеся на информации, получаемой с использованием средств измерений и контроля;

б) методы определения показателей качества продукции, осуществляемые на основе наблюдения и подсчета числа определенных событий, предметов и затрат;

в) методы отражающие использование теоретических и имперических зависимостей показателей качества продукции от ее параметров;

г) методы определения качества продукции, осуществляемые на основе решения, принятого экспертами.

Задание 4. Изделия, приготовленные с соблюдением рецептуры, но имеющие незначительные или легко устранимые отклонения от установленных требований оценивается:

- а) удовлетворительно;
- б) неудовлетворительно;
- в) хорошо;
- г) отлично.

Задание 5. Химические методы определения показателей качества применяют:

- а) для определения состава и количества входящих в продукцию веществ;
- б) для определения физических свойств продукции;
- в) для определения пищевой и биологической ценности продукции;
- г) для определения степени пораженности продуктов различными микроорганизмами.

Задание 6. Определяющий показатель качества это:

- а) показатель качества продукции, характеризующий одно из ее свойств;
- б) показатель качества продукции, характеризующий несколько свойств продукции или одно сложное свойство;
- в) показатель, оцениваемый по пятибалльной системе;
- г) показатель определяется как отношение суммарного полезного эффекта от потребления к суммарным затратам на ее создание, эксплуатацию или потребление.

Задание 7. Сырье, используемое для приготовления продукции должно соответствовать:

- а) требованиям утвержденных рецептур;
- б) требованиям нормативной документации, сертификатам соответствия, ветеринарным сертификатам;

- в) требованиям к химическому составу;
- г) требованиям сертификата безопасности.

Задание 8. Показатель технологичности характеризует:

а) свойство объекта сохранять во времени в установленных пределах значений всех параметров, характеризующих способность выполнять требуемые функции;

б) свойство продукции, определяющие основные функции для выполнения которых она предназначена и обуславливает область ее применения;

в) свойство состава и структуры продукции, определяющие ее приспособленность к достижению минимальных затрат при производстве;

г) взаимодействие системы «человек-изделие».

Задание 9. Липкость мясного полуфабриката определяют на разрезе путем:

а) ощупывания;

б) приложив к поверхности фильтровальную бумагу;

в) надавливания пальцем до образования ямки и ее последующим восстановлением;

г) по количеству мясного сока, выделившегося за определенный промежуток времени.

Задание 10. Температура в толще замороженного мясного фарша составляет (°C);

а) не выше 4;

б) не выше 0;

в) не выше 10;

г) не выше -8.

Вариант №5

Задание 1. Консистенцию мясного полуфабриката определяют:

а) ощупывания;

б) приложив к поверхности фильтровальную бумагу;

в) надавливания пальцем до образования ямки и ее последующим восстановлением;

г) по количеству мясного сока, выделившегося за определенный промежуток времени.

Задание 2. рН свежего мяса находится в пределах:

а) 4-4,5;

б) 5-5,8;

в) 6-6,5;

г) 7-7,5.

Задание 3. Интегральный показатель качества это:

а) показатель качества продукции, характеризующий одно из ее свойств;

б) показатель качества продукции, характеризующий несколько свойств продукции или одно сложное свойство;

в) показатель, оцениваемый по пятибальной системе;

г) показатель определяется как отношение суммарного полезного эффекта от потребления к суммарным затратам на ее создание, эксплуатацию или потребление.

Задание 4. Консистенция это:

а) ощущение, возникающее при возбуждении обонятельных рецепторов;

б) характеристика агрегатного состояния, которое и механических свойств;

в) ощущение, возникающее при возбуждении вкусовых рецепторов;

г) общее зрительное впечатление, которое изделие производит.

Задание 5. Блюда, имеющие значительные отклонения от требований технологии, но годные к реализации без переработки или после доработки, оцениваются:

Ответы:

а) удовлетворительно;

б) неудовлетворительно;

в) хорошо;

г) отлично.

Задание 6. Социологические методы это:

а) методы, базирующиеся на информации, получаемой с использованием средств измерений и контроля;

б) методы определения показателей качества продукции, осуществляемые на основе наблюдения и подсчета числа определенных событий, предметов и затрат;

в) методы отражающие использование теоретических и имперических зависимостей показателей качества продукции от ее параметров;

г) метод определения качества продукции, основанный на сборе и анализе фактических и возможных потребителей.

Задание 7. Генеральная проба это:

а) небольшое количество продукции, отобранной из одного места за один прием в определенный момент или промежуток времени;

б) совокупность всех проб отобранных из партии;

в) проба, выделенная из объединенной пробы и используемая для определения показателей качества всей партии;

г) проба, выделяется из средней и используется для дальнейших арбитражных анализов.

Задание 8. При органолептическом анализе пищевых продуктов первыми исследуется показатели:

а) внешний вид, цвет;

б) запах, консистенция;

в) вкус;

г) запах и вкус.

Задание 9. Эргономический показатель характеризует:

а) свойство объекта сохранять во времени в установленных пределах значений всех параметров, характеризующих способность выполнять требуемые функции;

б) свойство продукции, определяющие основные функции для выполнения которых она предназначена и обуславливает область ее применения;

в) свойство состава и структуры продукции, определяющие ее приспособленность к достижению минимальных затрат при производстве;

г) взаимодействие системы «человек-изделие».

Задание 10. Физико-химические показатели качества влажных полуфабрикатов и кулинарных изделий хранят в холодильнике не более суток при температуре (°C):

а) 0...2;

б) -8...3;

в) 4...8;

г) 10... 15.

Вариант №6

Задание 1. Государственные стандарты утверждаются:

а) органами сертификации;

б) Госстандартом;

в) самим предприятием;

г) экспертами.

Задание 2. Отраслевые стандарты разрабатываются:

а) на продукцию, работы и услуги, потребности в которых носят межотраслевой характер;

б) с целью содействия взаимопониманию, техническому единству и взаимосвязи различных областей науки, техники и производства;

в) применительно к продукции определенной отрасли;

г) предприятием или другими субъектами хозяйственной деятельности в том случае, когда стандарт создавать нецелесообразно.

Задание 3. Качество продуктов питания это:

а) совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять физиологические потребности человека в пищевых веществах и энергии с учетом принципов рационального питания;

б) объективная особенность продукции, которая может проявляться при ее создании, эксплуатации или потреблении;

в) количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, составляющих ее качество;

г) параметр продукции, который характеризует ее количество.

Задание 4. Экономический показатель характеризует:

а) свойство объекта сохранять во времени в установленных пределах значений всех параметров, характеризующих способность выполнять требуемые функции;

б) свойство продукции, определяющие основные функции для выполнения которых она предназначена и обуславливает область ее применения;

в) свойство состава и структуры продукции, определяющие ее приспособленность к достижению минимальных затрат при производстве;

г) затраты на разработку, изготовление, хранение и реализацию продукции.

Задание 5. Консистенцию мясного полуфабриката определяют на разрезе путем:

а) ощупывания;

б) приложив к поверхности фильтровальную бумагу;

в) надавливания пальцем до образования ямки и ее последующим восстановлением;

г) по количеству мясного сока, выделившегося за определенный промежуток времени.

Задание 6. В состав службы входного контроля качества на предприятиях с собственным складским хозяйством входят:

а) заведующий складом, заместитель директора по снабжению и товаровед; мастер-бригадир;

в) начальник цеха, заведующий производством, инженер-технолог, бригадир, мастер высшего разряда;

г) зав. складом, бригадир.

Задание 7. В состав бракеражной комиссии входят:

а) от 13 до 15 человек;

б) от 5 до 11 человек;

в) от 1 до 3 человек;

г) от 3 до 5 человек.

Задание 8. При органолептическом анализе пищевых продуктов первыми исследуются показатели:

а) внешний вид, цвет;

б) запах, консистенция;

в) вкус;

г) запах и вкус.

Задание 9. При органолептическом анализе пищевых продуктов последними исследуются показатели:

а) внешний вид, цвет;

б) запах, консистенция;

в) вкус и некоторые особенности консистенции;

г) запах и вкус.

Задание 10. Масса готового мясного или рыбного полуфабриката измеряется в:

а) г;

б) градусах;

в) мл

г) м.

Вариант № 7

Задание 1. Изделия со значительными дефектами, но не исключаящими возможность их переработки оцениваются:

- а) удовлетворительно;
- б) неудовлетворительно;
- в) хорошо;
- г) отлично.

Задание 2. В состав службы операционного контроля качества на предприятиях входят:

- а) заведующий складом, заместитель директора по снабжению и товаровед;
- б) начальник цеха, заведующий производством, инженер-технолог, мастер-бригадир;
- в) начальник цеха, заведующий производством, инженер-технолог, повар-бригадир, мастер высшего разряда;
- г) зав. складом, мастер-бригадир.

Задание 3. При органолептическом анализе пищевых продуктов первыми исследуется показатели:

- а) внешний вид, цвет;
- б) запах, консистенция;
- в) вкус;
- г) запах и вкус.

Задание 4. Под свойством пищевой продукции понимается:

- а) совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять физиологические потребности человека в пищевых веществах и энергии с учетом принципов рационального питания;
- б) объективная особенность продукции, которая может проявляться при ее создании, эксплуатации или потреблении;
- в) количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, составляющих ее качество;

г) параметры продукции, характеризующие ее количество.

Задание 5. Патентно-правовой показатель характеризует:

а) возможность беспрепятственной реализации продукции не только внутри страны, но за рубежом;

б) свойство продукции, определяющие основные функции для выполнения которых она предназначена и обуславливает область ее применения;

в) свойство состава и структуры продукции, определяющие ее приспособленность к достижению минимальных затрат при производстве;

г) затраты на разработку, изготовление, хранение и реализацию продукции.

Задание 6. основополагающие стандарты разрабатываются:

а) на продукцию, работы и услуги, потребности в которых носят межотраслевой характер;

б) с целью содействия взаимопониманию, техническому единству и взаимосвязи различных областей науки, техники и производства;

в) применительно к продукции определенной отрасли;

г) предприятием или другими субъектами хозяйственной деятельности в том случае, когда стандарт создавать нецелесообразно.

Задание 7. При определении консистенции температура размороженного филе рыбы должна быть (°C):

Ответы:

а) -2...0;

б) 0...5;

в) 5...10;

г) 10...15.

Задание 8. Биологические методы определения показателей качества применяют:

а) для определения состава и количества входящих в продукцию веществ;

- б) для определения физических свойств продукции;
- в) для определения пищевой и биологической ценности продукции;
- г) для определения степени пораженности продуктов различными микроорганизмами.

Задание 9. Для физико-химических анализов, хрупкие и крошливые полуфабрикаты измельчают путем:

- а) растирания в ступке или на лабораторной мельнице;
- б) пропусканием через мясорубку;
- в) гомогенизации в размельчителе тканей;
- г) двукратного пропускания через мясорубку.

Задание 10. Оценкой качества технологического процесса занимается служба:

- а) выходного контроля;
- б) входного контроля;
- в) операционного контроля;
- г) приемочного контроля.

Вариант № 8

Задание 1. Государственные стандарты разрабатываются:

- а) на продукцию, работы и услуги, потребности в которых носят межотраслевой характер;
- б) с целью содействия взаимопониманию, техническому единству и взаимосвязи различных областей науки, техники и производства;
- в) применительно к продукции определенной отрасли;
- г) предприятием или другими субъектами хозяйственной деятельности в том случае, когда стандарт создавать нецелесообразно.

Задание 2. В состав службы входного контроля качества на предприятиях без собственного складского хозяйства входят:

- а) заведующий складом, заместитель директора по снабжению и товаровед;

б) начальник цеха, заведующий производством, инженер технолог, мастер-бригадир;

в) начальник цеха, заведующий производством, инженер технолог, повар-бригадир, мастер высшего разряда;

г) зав. складом, повар-бригадир.

Задание 3. Запах это:

а) ощущение, возникающее при возбуждении обонятельных рецепторов;

б) характеристика агрегатного состояния, которое и механических свойств;

в) ощущение, возникающее при возбуждении вкусовых рецепторов;

г) общее зрительное впечатление, которое изделие производит.

Задание 4. Правильность полноты вложения сырья по рецептуре проверяют по:

а) микробиологическим показателям;

б) органолептическим показателям;

в) пищевой ценности;

г) физико-химическим показателям.

Задание 5. Масло сливочное в ультрафиолете дает:

а) беловато-розовое свечение;

б) ярко желтое свечение;

в) интенсивно голубое свечение;

г) интенсивно фиолетовое свечение.

Задание 6. Дифференциальный метод оценки качества продукции это:

а) метод оценки качества продукции основанный на использовании единичных показателей качества;

б) метод оценки качества продукции основанный на использовании комплексных показателей качества;

в) метод предполагает одновременное использование единичных и комплексных показателей качества;

г) метод, при котором значения показателей качества продукции определяют с использованием правил математической статистики.

Задание 7. Измельченные мышцы мяса в ультрафиолете светятся:

- а) серым цветом;
- б) белым цветом;
- в) желтым цветом;
- г) голубым цветом.

Задание 8. Фальсифицированные пищевые продукты это:

- а) пищевые продукты, имеющие плохие органолептические показатели качества;
- б) продукты, имеющие плохие микробиологические показатели качества;
- в) продукты, содержащие вредные вещества в пределах превышающих ПДК;
- г) продукты, умышленно измененные или имеющие скрытые свойства и качества, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной.

Задание 9. Физико-химический метод исследования относится к:

- а) регистрационным методам;
- б) измерительным методам;
- в) расчетным методам;
- г) органолептическим методам.

Задание 10. Люминесцентный метод определения субпродуктов в кулинарных изделиях основан на:

- а) на взаимодействии раствора Люголя с крахмалом наполнителя субпродуктов;
- б) различном ультрафиолетовом свечении субпродуктов;
- в) изменении цвета индикаторной бумаги в присутствии субпродуктов;
- г) изменении рН системы.

Задание 1. Технически условия разрабатываются:

- а) на продукцию, работы и услуги, потребности в которых носят межотраслевой характер;
- б) с целью содействия взаимопониманию, техническому единству и взаимосвязи различных областей науки, техники и производства;
- в) применительно к продукции определенной отрасли;
- г) предприятием или другими субъектами хозяйственной деятельности в том случае, когда стандарт создавать нецелесообразно.

Задание 2. Внешний вид изделия это:

- а) ощущение, возникающее при возбуждении обонятельных рецепторов;
- б) характеристика агрегатного состояния, которое и механических свойств;
- в) ощущение, возникающее при возбуждении вкусовых рецепторов;
- г) общее зрительное впечатление, которое изделие производит.

Задание 3. Под показателем качества продукции общественного питания понимается:

- а) совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять физиологические потребности человека в пищевых веществах и энергии с учетом принципов рационального питания;
- б) объективная особенность продукции, которая может проявляться при ее создании, эксплуатации или потреблении;
- в) количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, составляющих ее качество;
- г) параметр продукции, который характеризует ее количество.

Задание 4. В процессе бракеража при определении массы штучные изделия взвешиваются одновременно по:

- а) 5 штук;
- б) 10 штук;
- в) 20 штук;
- г) 50 штук.

Задание 5. Изделия, с посторонним несвойственным им привкусом, пересоленные, резко кислые, т.е. с явными признаками порчи оцениваются:

- а) хорошо;
- б) удовлетворительно;
- в) неудовлетворительно;
- г) в 1 балл.

Задание 6. Эргономический показатель характеризует:

а) свойство объекта сохранять во времени в установленных пределах значений всех параметров, характеризующих способность выполнять требуемые функции;

б) свойство продукции, определяющие основные функции для выполнения которых она предназначена и обуславливает область ее применения;

в) свойство состава и структуры продукции, определяющие ее приспособленность к достижению минимальных затрат при производстве;

г) взаимодействие системы «человек-изделие».

Задание 7. Оценкой качества готовой продукции занимается служба:

- а) выходного контроля;
- б) входного контроля;
- в) операционного контроля;
- г) приемочного контроля.

Задание 8. При органолептическом анализе у пищевых продуктов последними исследуются показатели:

- а) внешний вид, цвет;
- б) запах, консистенция;
- в) вкус и некоторые особенности консистенции;
- г) запах и вкус.

Задание 9. В состав службы приемочного контроля качества на предприятиях входят:

а) заведующий складом, заместитель директора по снабжению и товаровед;

б) заведующий производством, инженер-технолог, мастер-бригадир;

в) начальник цеха, заведующий производством, инженер-технолог, повар-бригадир, мастер высшего разряда;

г) зав. складом, мастер-бригадир.

Задание 10. Сухожилия или хрящи в ультрафиолете светятся:

а) серым цветом;

б) белым цветом;

в) желтым цветом;

г) голубым цветом.

Вариант № 10

Задание 1. Под количественным признаком пищевой продукции понимается:

а) совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять физиологические потребности человека в пищевых веществах и энергии с учетом принципов рационального питания;

б) объективная особенность продукции, которая может проявляться при ее создании, эксплуатации или потреблении;

в) количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, составляющих ее качество;

г) параметр продукции, который характеризует ее количество.

Задание 2. Маргарин в ультрафиолете дает:

а) беловато-розовое свечение;

б) ярко желтое свечение;

в) интенсивно голубое свечение;

г) интенсивно фиолетовое свечение.

Задание 3. Оценкой качества поступающего на предприятие сырья занимается служба:

а) выходного контроля;

- б) входного контроля;
- в) операционного контроля;
- г) приемочного контроля.

Задание 4. В процессе бракеража при определении массы штучные изделия взвешиваются одновременно по:

- а) 5 штук;
- б) 10 штук;
- в) 20 штук;
- г) 50 штук.

Задание 5. Для физико-химических анализов, пастообразные и легко разминающиеся продукты измельчают путем:

- а) растирания в ступке или на лабораторной мельнице;
- б) растирания в ступке или пропусканием через мясорубку;
- в) гомогенизации в размельчителе тканей;
- г) двукратного пропускания через мясорубку.

Задание 6. Консистенцию мясного полуфабриката определяют:

- а) ощупывания;
- б) приложив к поверхности фильтровальную бумагу;
- в) надавливания пальцем до образования ямки и ее последующим восстановлением;
- г) по количеству мясного сока, выделившегося за определенный промежуток времени.

Задание 7. Единичный показатель качества это:

- а) показатель качества продукции, характеризующий одно из ее свойств;
- б) показатель качества продукции, характеризующий несколько свойств продукции или одно сложное свойство;
- в) показатель, оцениваемый по пятибалльной системе;
- г) показатель определяется как отношение суммарного полезного эффекта от потребления к суммарным затратам на ее создание, эксплуатацию или потребление.

Задание 8. Микробиологические методы определения показателей качества применяют:

- а) для определения состава и количества входящих в продукцию веществ;
- б) для определения физических свойств продукции;
- в) для определения пищевой и биологической ценности продукции;
- г) для определения степени пораженности продуктов различными микроорганизмами.

Задание 9. Содержание жира для свиного фарша составляет (%):

- а) 17;
- б) 33;
- в) 50;
- г) 70.

Задание 10. Определение содержания экстрактивных веществ в напитках проводят с помощью прибора:

- а) рефрактометра;
- б) спектрофотометра;
- в) Журавлева;
- г) рН-метра.

Ключи к тестовым заданиям по проверке остаточных знаний

№ задания	Номер варианта									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Б	В	В	Г	В	Б	Б	А	Г	Г
2	Г	В	Г	А	В	В	В	Б	Г	А
3	В	А	Б	Г	Г	А	Г	А	В	Б
4	А	В	Б	В	Б	Г	Б	Г	Б	В
5	Г	В	Б	А	А	В	А	Б	Г	Б
6	Б	Б	Г	В	Г	А	Б	В	Г	В

7	В	В	А	Б	Б	Б	В	А	Г	А
8	Г	Г	Б	В	А	В	В	Г	В	Г
9	А	А	Б	А	Г	В	В	Б	Б	В
10	В	В	А	Г	В	А	В	Б	Г	А

Вопросы тестов контроля знаний:

1. Цели стандартизации:

- А) установление обязательных норм и требований;
- Б) установление рекомендательных норм и требований;
- В) устранение технических барьеров в международной торговле;
- Г) установление технического регламента;
- Д) установление руководства с международной стандартизацией.

2. Обязательный для выполнения нормативный документ—это:

- А) национальный (государственный) стандарт;
- Б) технический регламент;
- В) стандарт предприятия;
- Г) отраслевой стандарт;
- Д) стандарты научно–технических объединений.

3. Международные стандарты могут применяться в РФ:

- А) после введения требований международного стандарта ГОСТ Р;
- Б) до принятия в качестве ГОСТ Р;
- В) если есть ссылки на другие стандарты;
- Г) если государственный стандарт не принят;
- Д) если требования международного стандарта соответствуют государственным стандартам;

4. Организация и принципы стандартизации в РФ определены:

- А) законом «О защите прав потребителей»;
- Б) законом «О стандартизации»;
- В) постановлением Правительства РФ;

Г) приказами ФАТРИМ РФ;

Д) подзаконными актами Правительства РФ.

5. Госнадзор контролирует на предприятии:

А) соблюдения требований государственных стандартов;

Б) соблюдение обязательных требований государственных стандартов;

В) соблюдение знаков соответствия систем сертификации для стран;

Г) соблюдение требований сертификации

Д) соблюдение требований лицензии.

6. Национальный информационный центр И СОНЕТ в России:

А) стандарт РФ;

Б) ВНИИКИ;

В) издательство стандартов;

Г) бюллетень «Госстандарт предупреждает»;

Д) классификатор изделий ЕСКД.

7. К приоритетным задачам, связанным с совершенствованием стандартов в РФ отнесены: (назовите неправильный ответ)

А) развитие экспорта товаров;

Б) утилизация отходов;

В) охрана труда;

Г) контроль качества продукции;

Д) безопасность оборонной продукции.

8. Международные стандарты ИСО серии 9000 в России носят характер:

А) обязательный;

Б) добровольный;

В) избирательный;

Г) консультативный;

Д) предусмотрительный.

9. Посредством принятия ГОСТ Р в России введены стандарты ИСО серии 9000:

А) ИСО 9001;

Б) ИСО 9002;

В) ИСО 9003;

Г) ИСО 9004.

10. «Семейство» стандартов ИСО серии 9000—растет за счет:

А) расширения объектов стандартизации и увеличения областей применения;

Б) роста числа пользователей;

В) требования к системам качества;

Г) управления технологическими процессами;

Д) оценки эксплуатационных характеристик изделий.

11. Объектами стандартизации услуг в РФ признаны:

А) показатели качества (характеристики услуг);

Б) ассортимент услуг;

В) терминология;

Г) системы обеспечения качества услуг;

Д) эффективность качества услуг.

12. Стандартизация в области экологии осуществляется на уровне:

А) национальном;

Б) международном;

В) национальном с учетом требований международных стандартов;

Г) мирового сообщества ЕС;

Д) местного управления.

13. Обязательная сертификация в РФ введена законом:

А) «О сертификации»;

Б) «О защите прав потребителей»;

В) «О санитарно—эпидемиологическом благополучии населения»;

Г) «О сертификации продукции и услуг»

Д) «О стандартизации».

14. Для товаров, подлежащих обязательной сертификации, ответственность за наличие сертификата и знака соответствия несет:

А) торговая организация;

- Б) изготовитель товара;
- В) испытательный центр;
- Г) ФАТРИМ РФ;
- Д) производственный контроль.

15. Сертификация системы обеспечения качества в РФ:

- А) обязательная;
- Б) добровольная;
- В) целевая;
- Г) ограниченная;
- Д) выборочная.

16. Система единиц физических величин—это:

- А) совокупность единиц, используемых на практике;
- Б) совокупность основных и производственных единиц;
- В) совокупность основных единиц;
- Г) совокупность производственных единиц;
- Д) метрическая система.

17. Стандартный образец—это:

- А) однозначная мера;
- Б) многозначная мера;
- В) магазин мер;
- Г) переменная мера;
- Д) набор мер.

18. Общее руководство Государственной метрологической службой осуществляет:

- А) Торгово–промышленная палата;
- Б) Министерство торговли РФ;
- В) ФАТРИМ РФ;
- Г) Госэнергонадзор;
- Д) Правительство РФ.

19. Стандартизация в области защиты окружающей среды проводится на

основе:

- А) национального законодательства по экологии;
- Б) требований движения «зеленых»;
- В) по инициативе обществ защиты прав потребителей;
- Г) анализа рисков по экологическому управлению;
- Д) выявление критических точек в экологии, учитывая безопасность потребителя.

20. Идентичные стандарты полностью совпадают по:

- А) форме;
- Б) содержанию;
- В) форме и содержанию;
- Г) применению;
- Д) все перечисленное.

21. Большинство российских испытательных лабораторий аккредитованы на:

- А) техническую компетентность;
- Б) независимость;
- В) техническую компетентность и независимость;
- Г) методы осмотра, опроса;
- Д) системы качества.

22. Условия применения знака соответствия в системах сертификации определяется:

- А) ФАТРИМ РФ;
- Б) заявителем;
- В) договором между держателем сертификата и лицензиаром;
- Г) Министерством РФ по налогам и сборам;
- Д) Министерством внутренних дел РФ.

23. Номенклатуру товаров, подлежащих обязательной сертификации в РФ определяет:

- А) организация–потребитель;
- Б) заявитель;

- В) национальный орган по сертификации;
- Г) эксперты;
- Д) аудиторы.

24. Номенклатура товаров, подлежащих обязательной сертификации, распределяются на импортные товары:

- А) да;
- Б) нет;
- В) зависит от качества товаров;
- Г) зависит от количества товаров;
- Д) зависит от перечня товарных групп.

25. Знаки соответствия имеют системы:

- А) обязательной сертификации;
- Б) добровольной сертификации;
- В) обязательной и добровольной сертификации;
- Г) испытательные лаборатории;
- Д) все причисленное.

26. Партия импортируемого товара сопровождается сертификатом соответствия, выданным зарубежным органом. Сертификат будет признан в России если:

- А) не истек срок его действия;
- Б) орган, выдавший сертификат, аккредитован ФАТРИМ РФ;
- В) орган, выдавший сертификат, аккредитован в системе МЭК/СЭ;
- Г) орган, выдавший сертификат, аккредитован в системе ЕЭК/ООН;
- Д) орган, выдавший сертификат, аккредитован в системе РОСА.

27. Правом признания сертификатов соответствия на импортируемые товары обладает:

- А) получатель;
- Б) орган любой казахстанской системы обязательной сертификации;
- В) система сертификации ГОСТ Р;
- Г) ФАТРИМ РФ;

Д) Госсанэпиднадзор.

28. Сертификация изделий электронной техники в РФ осуществляется по правилам:

А) система ГОСТ Р;

Б) система сертификации ИЭТ МЭК;

В) системы МЭКСЭ;

Г) системы правила ЕЭК ООН;

Д) системы ССЭСБ.

29. Право выбора способа подтверждения соответствия товара по новым директивам ЕС предоставлено:

А) изготовителю;

Б) испытательной лаборатории;

В) инспекционному органу;

Г) экспертной комиссии;

Д) все перечисленное.

30. Основным способом доказательства соответствия товара в ЕС является:

А) обязательная сертификация;

Б) международная сертификация;

В) декларация изготовителя;

Г) договорная сертификация;

Д) все перечисленное.

31. Европейский знак СЕ подтверждает соответствие товара:

А) европейским стандартам испытаний;

Б) требованиям директив по безопасности;

В) международным стандартом ИСО;

Г) концепции TQM;

Д) европейским стандартом качества.

32. Совместная сертификация качества выгодна для:

А) экспортера продукции в Россию;

Б) российских экспортеров;

В) обеих сторон;

Г) усиления связи с потребителями;

Д) стабильности производства.

33. Главная цель EQNT:

А) содействие взаимному признанию сертификатов соответствия;

Б) инспектирование национальных систем сертификации;

В) разработка правил оценки систем качества;

Г) развитие многостороннего сотрудничества между странами для взаимного доверия;

Д) все перечисленное.

34. Сертификации в России подлежат услуги:

А) материальные;

Б) нематериальные;

В) психологическое качество;

Г) время обслуживания;

Д) все перечисленное.

35. Для подтверждения пригодности средств измерения осуществляется:

А) калибровка;

Б) ведомственная проверка;

В) метрологическая аттестация;

Г) надзор за состоянием измерений;

Д) аттестованными методиками выполнения измерений.

36. Аудит системы—это:

А) проведение внутренних проверок качества работ;

Б) проведение внешних проверок качества работ;

В) проведение корректирующих мероприятий;

Г) документирование и сохранение архивов всех процессов;

Д) анализ системы сертификации.

37. Подтверждение поставщика в соответствии товара имеет форму:

А) стандарта предприятия;

- Б) сертификата качества;
- В) сертификата соответствия;
- Г) заявления декларации о соответствии и сертификата соответствия;
- Д) все перечисленное.

38. Назначение внутреннего аудита качества:

- А) получение информации о состоянии дел с обеспечением качества;
- Б) составление методики испытаний;
- В) порядок проведения испытаний;
- Г) проверка методики контроля;
- Д) все перечисленное.

40. Назовите оценки соответствия объекта сертификации в органах по сертификации и испытательных лабораториях:

- А) нормы на процессы измерений;
- Б) нормы на процессы испытаний;
- В) нормы контроля;
- Г) нормы аудита.
- Д) все перечисленное.

41. Знак соответствия—это:

- А) подтверждает качество продукции;
- Б) подтверждает количество продукции;
- В) подтверждает соответствие маркированной продукции;
- Г) подтверждает соответствие государственному стандарту;
- Д) все перечисленное.

42. Сертификат соответствия—это:

- А) документ на процессе соответствующий стандарту;
- Б) документ на услугу соответствующий стандарту;
- В) документ на качество продукции;
- Г) документ сравнения информации с результатами испытаний;
- Д) все перечисленное.

43. Знак соответствия в системе сертификации ЕС—это:

- А) знак должен соответствовать существующим директивам;
- Б) знак должен означать, что продукция соответствует требованиям по оценке соответствия;
- В) знак должен проставляться на продукцию;
- Г) знак должен указывать на стандарты которым соответствует продукция;
- Д) знак «СЕ» указывает на соответствие продукции законодательству Европейского сообщества.

44. Назначение регламента

- А) это документ с правовыми норма;
- Б) это методический документ;
- В) это указания по методам контроля;
- Г) это указания по надзору;
- Д) все перечисленное.

45. Назначение международного стандарта (ИСО)

- А) создаются национальные стандарты;
- Б) используются для международных связей;
- В) обеспечивает взаимное сотрудничество;
- Г) облегчает международный обмен товарами;
- Д) все перечисленное.

46. Назначение унификации—это

- А) проведение объектов одинакового назначения к единообразию;
- Б) установление минимального числа типов изделий;
- В) выделяет образцы, прототипы соответствующих размеров;
- Г) сокращает число объектов по их применяемости;
- Д) все перечисленное.

47. Типизация—это

- А) разработка и установление типовых конструкций;
- Б) разработка новых изделий;
- В) разработка и установление технологических процессов для производства изделий;

Г) установление соответствующих рядов изделий;

) все перечисленное.

48. Единство и требуемой точности измерений посредством:

А) градуировки метрологической аттестации и проверки СИ;

Б) метрологической аттестации методик измерений;

В) контроля показателей точности измерений;

Г) измерения Ф.В. методом сравнения;

Д) все перечисленное.

49. Функции ФАТРИМ РФ—это

А) разрабатывает планы государственной стандартизации;

Б) осуществляет методическое руководство;

В) утверждает стандарты;

Г) устанавливает единицы физических величин;

Д) все перечисленное.

50. Назовите методы определения качества

А) инструментальные методы;

Б) экспертные методы;

В) социологический метод;

Г) органолептический метод;

Д) все перечисленное.