**Типы заданий закрытого типа**

**ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых технологических процессов.**

**Дисциплины и практики, реализующие компетенцию:**

1. Современные подходы к управлению качеством пищевых производств

**Базовый:** задания закрытого типа с выбором одного варианта ответа;

**Повышенный:** задания закрытого типа с выбором более двух вариантов ответа;

**Высокий**: задания закрытого типа на установление последовательности или на установление

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Содержание вопроса | Правильный ответ (ключ) | Компетенция | Уровень сложности задания | Наименование дисциплины (практики), формирующей |
|  | **Задание 1.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  Проверка (аудит) – это  1. проведение запланированных наблюдений или измерений параметров в критических контрольных точках  2. систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований в СМК  3. действие, предпринятое для предупреждения причины выявленного несоответствия  4. действие, предпринятое для устранения причины выявленного несоответствия  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | 2 | | ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых технологических процессов. | Базовый | Современные подходы к управлению качеством пищевых производств |
|  | **Задание 2.** *Прочитайте текст и выберите один правильный вариант ответа.*  Риск – это  1. негативное явление  2. благородное дело  3. вероятность появления опасного фактора  4. сочетание вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий  Ответ:   |  | | --- | |  | |  | | |  | | --- | | 3 | | ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых технологических процессов. | Базовый | Современные подходы к управлению качеством пищевых производств |
|  | **Задание 3.** *Прочитайте текст и выберите три правильных варианта ответа.*  Известные американские ученые разработавшие теорию управления качеством:  1. Шухарт  2. Исикава  3. Деминг  4. Фейгенбаум  Ответ:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 1 | 3 | 4 | | ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых технологических процессов. | Повышенный | Современные подходы к управлению качеством пищевых производств |
|  | **Задание 4.** *Прочитайте текст и выберите три правильных варианта ответа.*  Какие квалиметрические методы чаще всего используются при проведении оценки уровня качества продукции, услуг?  1. дифференциальный  2. корпоративный  3. комплексный  4. смешанный  Ответ:   |  |  |  | | --- | --- | --- | |  |  |  | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | 1 | 3 | 4 | | ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых технологических процессов. | Повышенный | Современные подходы к управлению качеством пищевых производств |
|  | **Задание 5.** Расположите в правильной последовательности стадии принципы ХАССП:  1. Документирование всех процедур системы.  2. Выявление критических контрольных точек.  3. Идентификация опасных факторов.  4. Разработка процедур проверки.  5.Разработка корректирующих действий.  6. Установление критических пределов.  7. Разработка системы мониторинга.  Ответ:   |  |  | | --- | --- | | 1 |  | | 2 |  | | 3 |  | | 4 |  | | 5 |  | | 6 |  | | 7 |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | 3 | | 2 | 2 | | 3 | 6 | | 4 | 7 | | 5 | 5 | | 6 | 4 | | 7 | 1 | | ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых технологических процессов. | Высокий | Современные подходы к управлению качеством пищевых производств |
|  | **Задание 6.** Расположите в правильной последовательности стадии оценки качества продукции, услуг:  1 заключительная  2. подготовительная  3. оценочная  Ответ:   |  |  | | --- | --- | | 1 |  | | 2 |  | | 3 |  | | |  |  | | --- | --- | | 1 | 2 | | 2 | 3 | | 3 | 1 | | ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых технологических процессов. | Высокий | Современные подходы к управлению качеством пищевых производств |

**Типы заданий открытого типа**

**Дисциплины и практики, реализующие компетенцию:**

**ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых технологических процессов.**

**Дисциплины и практики, реализующие компетенцию:**

1. Современные подходы к управлению качеством пищевых производств

**Базовый:** задания открытого типа на дополнение одним словом;

**Повышенный:** задания открытого на дополнение словосочетанием;

**Высокий**: задания открытого типа на формирование определения (несколькими предложениями).

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Содержание вопроса | Правильный ответ (ключ) | Компетенция | Уровень сложности задания | Наименование дисциплины (практики), формирующей |
|  | **Задание 1.** Научная область, объединяющая количественные методы оценки качества, используемые для обоснования решений, принимаемых при управлении качеством – это  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  квалиметрия | | ОПК-3. Способность оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых технологических процессов | Базовый | Современные подходы к управлению качеством пищевых производств |
|  | **Задание 2.** Побуждение работников к активной деятельности по обеспечению требуемого качества продукции – это  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  мотивация | | ОПК-3. Способность оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых технологических процессов | Базовый | Современные подходы к управлению качеством пищевых производств |
|  | **Задание 3.** Систематическая и объективная деятельность по оценке выполнения установленных требований в СМК – это  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  аудит | | ОПК-3. Способность оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых технологических процессов | Базовый | Современные подходы к управлению качеством пищевых производств |
|  | **Задание 4.** Биологический, химический или физический параметр или условие в пищевой продукции, которые потенциально способны оказать неблагоприятное воздействие на здоровье человека- это  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  результативность | | ОПК-3. Способность оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых технологических процессов | Базовый | Современные подходы к управлению качеством пищевых производств |
|  | **Задание 5.** Целенаправленный процесс скоординированных воздействий на объекты управления для установления, обеспечения и поддержания необходимого его уровня качества, удовлетворяющего требованиям потребителей и общества в целом - это  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  управление качеством | | ОПК-3. Способность оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых технологических процессов | Повышенный | Современные подходы к управлению качеством пищевых производств |
|  | **Задание 6.** Инструмент, который позволяет обеспечить систематический подход к определению критической контрольной точки - это  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | Ответ:  дерево принятия решений | | ОПК-3. Способность оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых технологических процессов | Высокий | Современные подходы к управлению качеством пищевых производств |
|  | **Задание 7.** Система TQM – это  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | **Развернутый ответ:**  комплексная система, ориентированная на постоянное улучшение качества, минимизацию производственных затрат и поставку продукции точно в срок. | | ОПК-3. Способность оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых технологических процессов | Высокий | Современные подходы к управлению качеством пищевых производств |
|  | **Задание 8.** Что такое система ДЖИТ?  Ответ:   |  | | --- | |  | | |  | | --- | | **Развернутый ответ:**  Это форма организации, буквально означающая «производство точно в срок». Ее фундаментальный смысл: ноль запасов, ноль отказов, ноль дефектов. | | ОПК-3. Способность оценивать риски и управлять качеством процесса и продукции путем использования и разработки новых технологических процессов | Высокий | Современные подходы к управлению качеством пищевых производств |