

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ВЛАДИМИРА ДАЛЯ»

Институт технологий и инженерной механики
Кафедра лёгкой и пищевой промышленности

УТВЕРЖДАЮ

Директор института технологий
и инженерной механики

Могильная Е.П.

«25» февраля 2025 г.



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине

«Система качества перерабатывающих и пищевых производств»

15.04.02 Технологические машины и оборудование

Технология, оборудование и система качества пищевых производств

Разработчик:

доцент



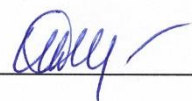
Бранспиз Е.В.

ФОС рассмотрен и одобрен на заседании кафедры лёгкой и пищевой
промышленности

от «25» февраля 2025 г., протокол № 7

Заведующий кафедрой

лёгкой и пищевой промышленности



Дейнека И.Г.

Луганск 2025 г.

**Комплект оценочных материалов по дисциплине
«Система качества перерабатывающих и пищевых производств»**

Задания закрытого типа

Задания закрытого типа на выбор правильного ответа

Выберите один правильный ответ

1. Что является основной целью повышения качества продукции?

- А) Увеличение объема производства
- Б) Снижение затрат на производство
- В) Удовлетворение потребностей потребителей
- Г) Увеличение количества персонала

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

2. Какие из перечисленных факторов являются ключевыми для повышения качества продукции?

- А) Совершенствование технологий
- Б) Увеличение рабочего времени
- В) Снижение требований к сырью
- Г) Увеличение количества оборудования

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

3. Какой из перечисленных показателей не является органолептическим?

- А) Вкус
- Б) Запах
- В) Текстура
- Г) Кислотность

Правильный ответ: Г

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

4. Какой метод определения показателей качества продукции основан на химических реакциях?

- А) Органолептический
- Б) Физико-химический
- В) Микробиологический
- Г) Статистический

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

5. Что такое "дефект продукции"?

- А) Превышение плановых показателей

Б) Несоответствие продукции установленным требованиям
В) Увеличение себестоимости продукции
Г) Изменение внешнего вида продукции
Правильный ответ: Б
Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

6. Какой из перечисленных факторов относится к внутренним факторам качества продукции?
А) Уровень конкуренции на рынке
Б) Квалификация персонала
В) Изменение законодательства
Г) Климатические условия
Правильный ответ: Б
Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

7. Какой метод управления качеством предполагает постоянное улучшение процессов?
А) Контроль качества
Б) Всеобщее управление качеством (TQM)
В) Статистический контроль
Г) Реинжиниринг процессов
Правильный ответ: Б
Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

8. Что такое "стандартизация" в управлении качеством?
А) Установление единых норм и требований
Б) Увеличение разнообразия продукции
В) Снижение контроля за процессами
Г) Увеличение себестоимости продукции
Правильный ответ: А
Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

9. Какой метод используется для оценки уровня качества продукции закрытого типа?
А) Анкетирование потребителей
Б) Лабораторные испытания и измерения
В) Анализ рыночных тенденций
Г) Сравнение с конкурентами
Правильный ответ: Б
Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

10. Что такое "оценка уровня качества продукции открытого типа"?
А) Оценка, основанная на сравнении с эталонными образцами
Б) Оценка, основанная на экспертных заключениях

В) Оценка, основанная на потребительских предпочтениях

Г) Оценка, основанная на лабораторных испытаниях

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

11. Какой документ регламентирует требования к безопасности пищевой продукции в РФ?

А) Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011

Б) ГОСТ Р 51705.1-2001

В) СанПиН 2.3.2.1078-01

Г) Все перечисленные

Правильный ответ: Г

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

12. Что такое прослеживаемость в системе качества?

А) Возможность отследить историю продукции на всех этапах производства

Б) Возможность отследить затраты на производство

В) Возможность отследить движение персонала

Г) Возможность отследить использование оборудования

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

13. Какие из перечисленных методов используются для органолептической оценки качества продукции?

А) Хроматография

Б) Дегустация

В) Титриметрия

Г) Спектрофотометрия

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

Задания закрытого типа на установление соответствия

Установите правильное соответствие.

Каждому элементу левого столбца соответствует только один элемент правого столбца.

1. Установите соответствие между термином и определением:

1) ККТ

А) Этап производства, на котором можно предотвратить или устранить риск

2) PDCA

Б) Цикл управления качеством

3) Прослеживаемость

В) Возможность отследить историю продукции

4) Корректирующие действия

Г) Действия по устранению несоответствий

Правильный ответ: 1-А, 2-Б, 3-В, 4-Г

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

2. Установите соответствие между этапами разработки системы качества и их содержанием:

1) Планирование качества

А) Проведение внутренних проверок на соответствие стандартам

2) Внедрение системы качества

Б) Разработка политики и целей в области качества

3) Контроль качества

В) Разделение газовых смесей

4) Аудит системы качества

Г) Обучение персонала и внедрение процедур.

Правильный ответ: 1 – Б, 2 – Г, 3 – В, 4 – А

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

3. Установите соответствие между видами опасностей и их примерами:

1) Биологические опасности А) Остатки пестицидов в сырье

2) Химические опасности Б) Попадание металлической стружки в продукцию

3) Физические опасности В) Наличие патогенных микроорганизмов

Правильный ответ: 1 – В, 2 – А, 3 – Б

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

Задания закрытого типа на установление правильной последовательности

Установите правильную последовательность.

Запишите правильную последовательность букв слева направо

1. Установите правильную последовательность этапов внедрения системы НАССР:

А) Проведение анализа опасностей

Б) Определение критических контрольных точек (ККТ)

В) Разработка корректирующих действий

Г) Внедрение процедур мониторинга

Д) Верификация системы

Правильный ответ: А, Б, Г, В, Д

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

2. Установите правильную последовательность этапов разработки документации системы качества:

- А) Определение процессов и их взаимодействия.
- Б) Разработка политики и целей в области качества.
- В) Создание регламентирующих документов.
- Г) Утверждение документации.
- Д) Обучение персонала.

Правильный ответ: Б, А, В, Г, Д

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

Задания открытого типа

Задания открытого типа на дополнение

Напишите пропущенное слово (словосочетание).

1. К реализации скоропортящейся кулинарной продукции предъявляются следующие требования: соблюдение сроков годности, хранение в холодильнике,

Правильный ответ: быстрая реализация

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

2. Основной целью внедрения системы качества на пищевом производстве является _____ и качества продукции, соответствие требованиям нормативных документов, повышение конкурентоспособности предприятия.

Правильный ответ: обеспечение безопасности

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

3. К основным группам показателей качества пищевой продукции относятся: органолептические, _____, физико-химические, _____, микробиологические, _____, функциональные

Правильный ответ: технологические

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

4. Показатели качества пищевой продукции, в зависимости от их назначения продукции классифицируются по следующим признакам: показатели назначения, _____, эргономичности, эстетичности, безопасности, экологичности.

Правильный ответ: надежности

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

5. Для определения физико-химических показателей качества пищевой продукции используются следующие методы: титриметрия, спектрофотометрия, _____, рефрактометрия, рН-метрия.

Правильный ответ: хроматография

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

Задания открытого типа с кратким свободным ответом

Дайте ответ на вопрос

1. Какой показатель качества кулинарной продукции характеризует содержание витаминов?

Правильный ответ: витаминный состав

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

2. Назовите показатель, который характеризует степень свежести кулинарной продукции?

Правильный ответ: кислотное число.

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

3. Какой показатель качества кулинарной продукции характеризует содержание белка?

Правильный ответ: протеиновый индекс

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

4. Как называется процесс подтверждения соответствия продукции установленным стандартам?

Правильный ответ: "сертификация продукции"

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

5. Какой фактор внешней среды может повлиять на качество продукции?

Правильный ответ: требования потребителей

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

6. Какой метод оценки качества продукции основан на использовании органов чувств?

Правильный ответ: органолептический

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

7. Что такое корректирующие действия?

Правильный ответ: корректирующие действия направлены на устранение причин несоответствий.

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

8. Что такое предупреждающие действия?

Правильный ответ: предупреждающие действия направлены на предотвращение несоответствий.

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

9. Как осуществляется контроль качества сырья на пищевом производстве?
Правильный ответ: контроль включает проверку документов, органолептический анализ, лабораторные исследования на соответствие нормативным требованиям.
Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

10. Что является основной целью внедрения системы качества на пищевом производстве?
Правильный ответ: обеспечение безопасности и качества продукции, соответствие требованиям нормативных документов, повышение конкурентоспособности предприятия.
Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

11. Как называется возможность отследить историю продукции от сырья до готового изделия?
Правильный ответ: прослеживаемость
Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

Задания открытого типа с развернутым ответом

Дайте ответ на вопрос

1. На предприятии по производству молочных продуктов выявлен критический контрольный этап (ККТ) – пастеризация молока. Какие меры контроля необходимо внедрить, чтобы обеспечить безопасность продукции?
Время выполнения – 30 мин.

Ожидаемый результат:

- установить критические пределы (температура и время пастеризации, например, 72°C в течение 15 секунд);
- внедрить мониторинг процесса (регистрация температуры в реальном времени);
- определить корректирующие действия (например, отвод партии при отклонении от нормы);
- проводить верификацию (лабораторные анализы на микробиологию);
- вести документацию (журналы контроля).

Критерии оценивания: полное содержательное соответствие вышеприведенному ожидаемому результату.

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

2. На консервный завод поступает партия томатов с повышенным содержанием пестицидов. Какие действия должна предпринять служба качества?
Время выполнения – 20 мин.

Ожидаемый результат:

- отклонить партию на основании протокола лабораторных испытаний;
- уведомить поставщика о несоответствии и потребовать объяснений;

- внести данные в систему прослеживаемости для исключения использования сырья;
- пересмотреть критерии приемки и ужесточить контроль входящего сырья.
- рассмотреть альтернативных поставщиков при повторных нарушениях

Критерии оценивания: полное содержательное соответствие вышеприведенному ожидаемому результату.

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.1)

Экспертное заключение

Представленный фонд оценочных средств (далее – ФОС) по дисциплине «Система качества перерабатывающих и пищевых производств» соответствует требованиям ФГОС ВО.

Предлагаемые формы и средства текущего и промежуточного контроля адекватны целям и задачам реализации основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 15.04.02 Технологические машины и оборудование.

Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включенные в представленный фонд, отвечают основным принципам формирования ФОС.

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств рекомендуется к использованию в процессе подготовки обучающихся по указанному направлению.

Председатель учебно-методической комиссии
института технологий и инженерной механики

 Ясуник С.Н.

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры (кафедр), на котором были рассмотрены и одобрены изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой (заведующих кафедрами)