

КОНТРОЛЬНЫЕ ТЕСТЫ

1. Определение понятия качества «как совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначением» сформулировано в:

а) ГОСТ 15.467-79

б) ГОСТ Р 17554-2003

в) МС ИСО 9000:1994

2. Определение понятия качества «как совокупность собственных характеристик соответствовать установленным требованиям, заинтересованных сторон » сформулировано в:

а) ГОСТ 15.467-79

б) ГОСТ Р 17554-2003

в) МС ИСО 9000:2005

3. Под продукцией понимается

а) результат деятельности организации, предназначенный для удовлетворения определенных потребностей

б) особенность объекта, проявляемая при создании, эксплуатации или потреблении

в) количественная характеристика одного или нескольких свойств объекта

4. Под свойством продукции понимается

а) результат деятельности организации, предназначенный для удовлетворения определенных потребностей

б) особенность объекта, проявляемая при создании, эксплуатации или потреблении

в) количественная характеристика одного или нескольких свойств объекта

5. Под показателем качества понимается

а) результат деятельности организации, предназначенный для удовлетворения определенных потребностей

б) особенность объекта, проявляемая при создании, эксплуатации или потреблении

в) количественная характеристика одного или нескольких свойств объекта

6. Под качеством понимается

а) результат деятельности организации, предназначенный для удовлетворения определенных потребностей

б) особенность объекта, проявляемая при создании, эксплуатации или потреблении продукции

в) совокупность характеристик объекта, относящихся к его способности удовлетворять установленные и предполагаемые потребности.

7. Способы целенаправленного воздействия на объект управления в целях поддержания его устойчивости в заданных рамках функционирования и в процессе перевода из одного состояния в другое представляют собой:

а) улучшение качества

б) планирование качества

в) методы управления

8. Мероприятия, предпринимаемые в организации с целью повышения эффективности деятельности и процессов для получения выгоды для организации и потребителей продукции называются:

а) улучшением качества

б) планированием качества

в) методами управления

9. Деятельность, устанавливающая цели и требования к качеству и применению элементов системы качества называется:

а) улучшением качества

б) планированием качества

в) методами управления

10. Основные направления и цели организации в области качества, официально сформулированные высшим руководством называются

- а) улучшением качества
- б) планированием качества

в) среди перечисленных нет правильного ответа

11. Прослеживаемость является инструментом, позволяющим:

- а) достоверно информировать конечного потребителя, а также передавать информацию между операторами в секторе производства продукции;**
- б) оценить соответствия продукции требованиям технической документации
- в) оценить соответствия продукции требованиям нормативной и технической документации

12. Конкурентоспособность продукции определяется:

- а) себестоимостью продукции**
- б) затратами на разработку новой продукции
- в) техническими показателями качества продукции

13. Обязательность наличия в цепи продовольственных поставок «от поля до прилавка» прослеживаемости закреплена в законодательном порядке в:

- А) Европейском союзе (ЕС) и действуют с 2005 г. ;
- б) МС ИСО 22000

в) ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

14. Укажите крайние этапы жизненного цикла продукции

- а) изучение рынка – послепродажная деятельность
- б) разработка продукции – утилизация**
- в) маркетинг – реализация

15. Укажите основные этапы жизненного цикла продукции

- а) изучение рынка – послепродажная деятельность
- б) разработка продукции – утилизация

в) маркетинг – реализация

16. Функциональные продукты питания - это:

- а) специальные пищевые продукты, позиционируемые производителями для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения;
- б) пищевые продукты, в состав которых входят функциональные ингредиенты.

в) пищевые продукты повышенной физиологической ценности, предназначенные для систематического употребления в составе пищевого рациона активного и здорового человека, снижающие риск развития заболеваний, связанных с питанием, сохраняющие и улучшающие здоровье благодаря присутствию в их составе физиологически функциональных пищевых ингредиентов, витаминов, макро- и микроэлементов, пищевых волокон, пробиотиков, биологически активных добавок, продуктов высоких технологий модифицированного химического состава.

17. Источники, которые могут повлиять на безопасность пищевых продуктов:

- а) патогенные микроорганизмы;**
- б) гормоны;
- в) лактоза.

18. Международный стандарт, определяющий требования к системе управления пищевой безопасностью и охватывающий все организации в цепочке производства, поставок и реализации пищевых продуктов:

а) МС ИСО 22000;

- б) ГОСТ Р ИСО 22000-2007 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;

в) ГОСТ Р ИСО 22005- 2009 «Прослеживаемость в цепочке производства кормов и пищевых продуктов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению системы».

19. Требования международного продовольственного права ФАО/ВОЗ изложены:

а) в стандартах Codex Alimentarius;

б) ГОСТ Р ИСО 9001-2015 Системы менеджмента качества. Требования

в) ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования

20. Пищевые риски возникают вследствие:

а) потребления ГМО продуктов;

б) болезней, общих для человека и животных;

в) пищевых отравлений.