

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна  
Должность: Проректор по учебно-методической работе  
Дата подписания: 02.03.2025 11:19:39  
Уникальный программный ключ:  
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ  
ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

Кафедра таможенного дела и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой



Н. И. Осипенко  
(подпись) Н. И. Осипенко

«26» Feb 2024 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по дисциплине

Б1.О.06 УПРАВЛЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТЬЮ И КАЧЕСТВОМ

(шифр и наименование дисциплины (модуля) или практики)

Направление подготовки 38.04.07 Товароведение

(код и наименование направления подготовки)

Магистерская программа: Товароведение и экспертиза в таможенном деле

(наименование профиля (магистерской программы, специализации))

Разработчик:

доцент  
(должность)

Кутина  
(подпись)

Кутина О. В.  
(ФИО)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры  
от «26» февраля 2024 г., протокол № 11

Донецк 2024

**ПАСПОРТ**  
**оценочных материалов по дисциплине**  
**Б1.О.06 УПРАВЛЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТЬЮ И КАЧЕСТВОМ**  
(наименование дисциплины (модуля) или практики)

Таблица 1 – Перечень компетенций (элементов компетенций), формируемых в результате освоения дисциплины (модуля) или практики

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины (модуля) или практики	Этапы формирования (семестр изучения)
1	ОПК-3. Способен применять международные нормативные правовые акты и нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере управления качеством и безопасностью товаров	Тема 1. Правовое обеспечение безопасности и качества. Тема 2. Международный опыт в области управления безопасностью и качеством. Тема 3. Принципы обеспечения и управления безопасностью и качеством. Тема 4. Системы управления качеством на основе международных стандартов. Тема 5. Создание систем управления безопасностью и качеством и обеспечение их эффективного функционирования. Тема 6. Основные положения концепции НАССР. Тема 7. Аудит систем управления безопасностью и качеством.	1

**Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания**

Таблица 2 – Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые темы учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
1	ОПК-3. Способен применять международные нормативные правовые акты и нормативные	ИДК-1 <sub>ОПК-3</sub> . Осуществляет анализ нормативно-правовой документации в сфере товароведения, управления качеством	Тема 1	Собеседование (устный или письменный опрос), Контрольная работа

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые темы учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
	правовые акты Российской Федерации в сфере управления качеством и безопасностью товаров	и безопасностью товаров, таможенной деятельности, необходимой при решении профессиональных задач	Тема 2	Собеседование (устный или письменный опрос), Разноуровневые задачи и задания, Контрольная работа
			Тема 3	Собеседование (устный или письменный опрос), Тест, Контрольная работа
			Тема 4	Собеседование (устный или письменный опрос), Контрольная работа
			Тема 5	Разноуровневые задачи и задания, Контрольная работа
		ИДК-2опк-3. Проводит оценку и экспертизу качества товаров для подтверждения соответствия требованиям нормативных документов	Тема 6	Разноуровневые задачи и задания, Тест, Контрольная работа
			Тема 7	Собеседование (устный или письменный опрос), Тест, Контрольная работа

Таблица 3 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Собеседование (устный или письменный опрос)»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
1,8-2	Материал представлен на высоком уровне (обучающийся полно осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
1-1,7	Материал представлен на среднем уровне (обучающийся в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
0,5-1	Материал изложен на низком уровне (обучающийся допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом и т.п.)
0	Ответ представлен на неудовлетворительном уровне (ответ представлен на неудовлетворительном уровне или обучающийся не готов к занятиям)

Таблица 4 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Разноуровневые задачи и задания»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
1,8-2	Решение задачи или задания представлено на высоком уровне (обучающийся верно и в полной мере ответил на поставленные вопросы, аргументированно пояснил свое решение, привел профильные термины и дал им определения, и т.п.)
1-1,7	Решение задачи или задания представлено на среднем уровне (обучающийся в целом верно ответил на поставленные вопросы, допустив некоторые неточности, и т.п.)
0,5-1	Решение задачи или задания представлено на низком уровне (обучающийся допустил существенные неточности, ошибки, которые повлияли на результат и т.п.);
0	Решение задачи или задания представлено на неудовлетворительном уровне (обучающийся неверно решил задачу или задание или не решил вовсе)

Таблица 5 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Тест»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
7,1-8	Ответы на тестовые задания показали высокий уровень знаний (правильные ответы даны на 90-100 % вопросов)

5,1-7	Ответы на тестовые задания показали средний уровень знаний (правильные ответы даны на 75-89 % вопросов)
4,5-5	Ответы на тестовые задания показали низкий уровень знаний (правильные ответы даны на 60-74 % вопросов)
0-4,5	Ответы на тестовые задания показали неудовлетворительный уровень знаний (правильные ответы даны менее чем на 60 %)

Таблица 6 – Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Контрольная работа»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
9-10	Контрольная работа выполнена на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100 % вопросов)
7-8	Контрольная работа выполнена на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89 % вопросов)
5-6	Контрольная работа выполнена на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74 % вопросов)
0-4	Контрольная работа выполнена на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем на 60 % вопросов)

Таблица 7 – Примерный перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Собеседование (устный или письменный опрос)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
2	Разноуровневые задачи и задания	Различают задачи и задания: а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения.	Комплект разноуровневых задач и заданий
3	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
4	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или дисциплине	Комплект контрольных заданий по вариантам

### Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

**Устный опрос** позволяет оценить знания и кругозор обучающегося, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. Опрос как важнейшее средство развития мышления и речи обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя. Обучающая функция состоит в выявлении деталей, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий и при подготовке к зачёту или экзамену.

При **письменном опросе** обучающиеся дают письменные ответы на вопросы, связанные с изучаемыми темами дисциплины. Письменная проверка позволяет за короткое время проверить знания большого числа обучающихся одновременно.

Для оценки знаний обучающихся используют **тестовые задания** в закрытой форме, когда испытуемому предлагается выбрать правильный ответ из нескольких возможных. Каждый тест содержит 4 варианта ответа, среди которых только один правильный. Результат зависит от общего количества правильных ответов, записанных в бланк ответов.

Письменная проверка знаний в виде решения **разноуровневых задач и заданий** осуществляется в аудиторной форме. Во время проверки и оценки разноуровневых задач и заданий проводится анализ результатов выполнения, выявляются типичные ошибки, а также причины их появления. Анализ заданий проводится оперативно. При проверке задач и заданий преподаватель исправляет каждую допущенную ошибку и определяет полноту ответа, учитывая при этом четкость и последовательность изложения мыслей, наличие и достаточность пояснений, знания терминологии в предметной области. Решение разноуровневых задач и заданий оценивается по двухбалльной шкале.

**Контрольная работа** предполагает ответ в письменном виде на два контрольных вопроса по теме смыслового модуля. Критериями оценки такой работы становятся: соответствие содержания ответа вопросу, понимание базовых категорий темы, использование в ответе этих категорий, ссылки нормативно-правовые акты, грамотность, последовательность изложения.

Таблица 8 – Система начисления баллов по текущему контролю знаний

Название смысловых модулей	Максимально возможный балл по виду учебной работы				Итого
	Текущая аттестация				
	Собеседование (устный или письменный опрос)	Разноуровневые задачи и задания	Тест	Контрольная работа*	
Смысловой модуль 1	6	2	8	10	16
Смысловой модуль 2	2	4	8		14
Смысловой модуль 3	2	-	8		10
Итого:	10	6	24	10	40

\* Для заочной формы обучения

Таблица 9 – Распределение баллов, которые получают обучающиеся

Для очной формы обучения

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу							Максимальная сумма баллов		
Смысловой модуль № 1			Смысловой модуль № 2			Смысловой модуль № 3	Текущий контроль	Экзамен	Все виды учебной деятельности
T1 <sup>1</sup>	T2	T3	T4	T5	T6	T7	40	60	100

5	6	5	4	5	5	10			
---	---	---	---	---	---	----	--	--	--

Примечание. T1, T2, ..... T7 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Для заочной формы обучения

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу							Максимальная сумма баллов			
Смысловой модуль № 1		Смысловой модуль № 2		Смысловой модуль № 3	Контрольная работа, балл	Текущий контроль	Экзамен	Все виды учебной деятельности		
T1 <sup>1</sup>	T2	T3	T4	T5	T6	T7				
3	4	4	3	4	4	8	10	40	60	100

Примечание. T1, T2, ..... T7 – номера тем соответствующих смысловых модулей

### Полный перечень оценочных материалов

#### Перечень вопросов для собеседования (устный или письменный опрос):

1. Исходные понятия качества: качество, требование, удовлетворение потребности, возможности, градация, характеристики качества.
2. Цена качества. Классификация затрат на качество.
3. Показатели качества продукции и их классификация.
4. Оценка уровня качества продукции.
5. Понятие менеджмента качества и его место в общем менеджменте.
6. Принципы менеджмента качеств.
7. Понятие системы менеджмента качества.
8. Процессный подход к разработке систем менеджмента качества.
9. Международные стандарты на системы качества (ИСО серии 9000).
10. ГОСТ Р ИСО 9001-2015 Системы менеджмента качества Требования.
11. Экологические стандарты ISO серии 14000.
12. Этапы разработки системы менеджмента качества.
13. Руководство по качеству. Ответственность руководства.
14. Контроль качества продукции: понятие, задачи и функции.
15. Классификация видов контроля качества продукции.
16. Статистические методы контроля качества продукции.
17. Статистические методы регулирования технологических процессов.
18. Статистические методы управления качеством: расслоение, графики, диаграмма Парето.
19. Статистические методы управления качеством: причинно-следственная диаграмма, гистограмма, диаграмма разброса, контрольные карты.
20. Закон «О техническом регулировании».
21. Ответственность за несоответствие продукции техническим требованиям.
22. Принудительный отзыв продукции.
23. Сертификация систем качества.
24. Опыт управления качеством в США.

25. Опыт управления качеством в Японии.
26. Европейский опыт управления качеством.
27. Конкуренция и конкурентоспособность предприятия как движущая сила развития общества.
28. Проблемы повышения конкурентоспособности промышленных предприятий.
29. Теория конкурентных преимуществ М. Портера.
30. Типовые факторы конкурентного преимущества различных объектов.
31. Классификация современных конкурентных стратегий.
32. Понятие категории конкурентоспособности продукции.
33. Общая характеристика критериев конкурентоспособности продукции и их классификация.
34. Оценка уровня качества товаров.
35. Цена потребления товара.
36. Имидж товара.
37. Сервисное обслуживание.
38. Информативность товаров.
39. Потребительская новизна товара.
40. Факторы конкурентоспособности промышленной продукции: производственные, рыночные, сбытовые и сервисные.
41. Принципы и порядок оценки конкурентоспособности товара.
42. Методы оценки конкурентоспособности товаров и их классификация.
43. Модели дифференциальной, комплексной и интегральной оценки конкурентоспособности товара.
44. Метод экспертной оценки уровня конкурентоспособности товаров.
45. Стоимостный подход к оценке и управлению конкурентоспособностью предприятия.
46. Формирование системы факторов и показателей КС промышленного предприятия.
47. Система интегральной и локальной оценки КС предприятия.
48. Концепция оценки и управления конкурентоспособностью предприятия на основе стоимостного подхода.
49. Проблемы оценки конкурентоспособности промышленных предприятий.
50. Разработка системы интегральной оценки КС предприятия.
51. Методологические основы оценки и управления КС промышленной продукции на основе стоимостного подхода.
52. Разработка системы обеспечения КС продукции промышленного назначения.

#### **Разноуровневые задачи и задания:**

1. Определите уровень качества хлеба ржаного заварного формового, значения показателей качества которого указаны в таблице. Сделайте вывод о его соответствии предъявляемым требованиям. Рассчитайте коэффициенты весомости.

Показатель качества	Абсолютные значения показателей		
	$X_{\text{баз}}$	$X_{\text{факт}}$	$X_{\text{min}}$
Масса, в кг	1	0,99	0,975
Влажность мякиша, %	49	49	51
Пористость, %	50	46	46

Кислотность мякиша, град.	9	10	11
---------------------------	---	----	----

2. Определите уровень качества пельменей, значения показателей качества которого указаны в таблице. Сделайте вывод о его соответствии предъявляемым требованиям. Рассчитайте коэффициенты весомости.

Показатель качества	Абсолютные значения показателей		
	$X_{\text{баз}}$	$X_{\text{факт}}$	$X_{\text{min}}$
Массовая доля мясного фарша к массе пельменя, %	55	53	50
Толщина тестовой оболочки пельменя, мм	2	2	3
Масса одного пельменя, г	15	12	9
Массовая доля жира в фарше пельменей, %	17	20	26
Вкус и запах, баллы	10	9,5	6
Внешний вид, баллы	10	8,5	6

3. Сравнение интегральных показателей качества двух образцов. Сделайте выводы об их уровне качества. Определите выгодность приобретения потребителем пальто, если для образцов характерны значения показателей, приведенных в таблице.

Номер образца	Комплексный показатель	Цена, тыс. руб.
1	1	8,9
2	0,75	5,6
3	0,25	1,2

4. Комплексным методом определите уровень качества ситца, значения показателей качества которого указаны в таблице. Сделайте вывод о его соответствии предъявляемым требованиям. Определите коэффициенты весомости показателей качества.

Показатель качества	Коэффициент весомости, $g_i$	Абсолютные значения показателей		
		$X_{\text{баз}}$	$X_{\text{факт}}$	$X_{\text{min}}$
Толщина ткани, мм		0,75	0,6	0,58
Масса 1 м <sup>2</sup> ткани, г		75	65	65
Прочность на разрыв, дан		12	11	6,5
Дизайн, баллы		10	8	6
Устойчивость окраски, баллы		10	7,5	6
Стойкость к истиранию, циклы		2 210	2 200	1 950

5. Используя диаграмму Парето, проанализируйте результаты проверки качества головных уборов, сшитых из меха норки. Данные проверки качества приведены в таблице.

Вид порока или дефекта	Количество изделий с дефектами	Потери от брака в денежном выражении (в тыс. руб.)
1. Битость ости	14	42
2. Шитость	7	7
3. Деформация волосяного покрова	4	12
4. Застриги волосяного покрова	1	3
5. Складки на подкладке	24	1
6. «Маркость» волосяного покрова	15	50
7. Грубость кожной ткани	3	9
8. Плешины	3	6
9. Прочие	5	8

6. Определите выгодность приобретения потребителем клеев, если для образцов характерны значения показателей, приведенных в таблице.

Номер образца	Комплексный показатель	Цена, руб.
1	0,6	12
2	0,74	21
3	0,89	39

7. На основе следующих данных постройте контрольную карту, учитывая, что показатель «Прочность ткани» должен находиться в пределах от 44 до 50 Па. Сделайте выводы о стабильности качества изготавливаемых тканей.

№ образца	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Прочность ткани	48	49	48	47,5	46	45	46	43	51	48

8. Используя диаграмму Парето, проанализируйте результаты проверки качества тканей. Данные проверки качества приведены в таблице.

Вид порока или дефекта	Количество метров тканей с пороками	Потери от брака в денежном выражении (в руб)
1. Разноотеночность по всему куску	12	3000
2. Полосы от нитей разной толщины	3	1200
3. Масляные пятна	45	4502
4. Растраф	7	2800
5. Подплетины	2	800
6. Забоины	6	3800
7. Загнутая кромка	41	200

8. Близна	6	300
9. Прочие	7	750

9. На основе следующих данных постройте контрольную карту, учитывая, что показатель «Время высыхания лакокрасочного материала» должен находиться в пределах следующего нормативного значения –  $10 \pm 2$  ч. Сделайте выводы о стабильности качества изготавливаемых лакокрасочных материалов.

№ образца	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Время высыхания, час	9	9,5	8	8,5	9	9,5	10	10,5	11	11,5

10. На основе следующих данных постройте контрольную карту, учитывая, что оценка показателя «вкус» для мороженого должен находиться в пределах от 6 до 10. Сделайте выводы о стабильности показателя «Вкус».

№ образца	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Вкус	7	8,5	9	7	8	6	5	9	10	7

11. Используя диаграмму Парето, проанализируйте результаты проверки жилых зданий. Данные о неисправностях в жилых домах приведены в таблице.

Вид неисправности	Количество неисправностей	Сумма потерь от устранения неисправности
Разбитые стекла	15	1500
Замена выключателей	4	130
Нарушение связи наружной облицовки и лепных изделий	17	1000
Замена предохранителей	170	156
Протечки в отдельных местах	100	270
Замена светильников	1	345
Течи в кранах	150	3500
Неисправность лифта	1	1180
Прочие	112	750

12. Определите уровень качества хлеба ржаного заварного формового, значения показателей качества которого указаны в таблице. Сделайте вывод о его соответствии предъявляемым требованиям. Рассчитайте коэффициенты весомости.

Показатель качества	Абсолютные значения показателей		
	$X_{\text{баз}}$	$X_{\text{факт}}$	$X_{\text{min}}$
Масса, в кг	1	0,99	0,975

Влажность мякиша, %	49	49	51
Пористость, %	50	46	46
Кислотность мякиша, град.	9	10	11

13. Определите уровень качествапельменей, значения показателей качества которого указаны в таблице. Сделайте вывод о его соответствии предъявляемым требованиям. Рассчитайте коэффициенты весомости.

Показатель качества	Абсолютные значения показателей		
	X <sub>баз</sub>	X <sub>факт</sub>	X <sub>min</sub>
Массовая доля мясного фарша к массепельменя, %	55	53	50
Толщина тестовой оболочкипельменя, мм	2	2	3
Масса одногопельменя, г	15	12	9
Массовая доля жира в фаршепельменей, %	17	20	26
Вкус и запах, баллы	10	9,5	6
Внешний вид, баллы	10	8,5	6

14. Сравнение интегральных показателей качества двух образцов. Сделайте выводы об их уровне качества. Определите выгодность приобретения потребителем пальто, если для образцов характерны значения показателей, приведенных в таблице.

Номер образца	Комплексный показатель	Цена, тыс. руб.
1	1	8,9
2	0,75	5,6
3	0,25	1,2

15. Комплексным методом определите уровень качества ситца, значения показателей качества которого указаны в таблице. Сделайте вывод о его соответствии предъявляемым требованиям. Определите коэффициенты весомости показателей качества.

Показатель качества	Коэффициент весомости, gi	Абсолютные значения показателей		
		X <sub>баз</sub>	X <sub>факт</sub>	X <sub>min</sub>
Толщина ткани, мм		0,75	0,6	0,58
Масса 1 м <sup>2</sup> ткани, г		75	65	65
Прочность на разрыв, дан		12	11	6,5
Дизайн, баллы		10	8	6
Устойчивость окраски, баллы		10	7,5	6
Стойкость к истиранию, циклы		2 210	2 200	1 950

16. Используя диаграмму Парето, проанализируйте результаты проверки качества головных уборов, сшитых из меха норки. Данные проверки качества приведены в таблице.

Вид порока или дефекта	Количество изделий с дефектами	Потери от брака в денежном выражении (в тыс. руб.)
1. Битость ости	14	42
2. Шитость	7	7
3. Деформация волосяного покрова	4	12
4. Застриги волосяного покрова	1	3
5. Складки на подкладке	24	1
6. «Маркость» волосяного покрова	15	50
7. Грубость кожной ткани	3	9
8. Плешины	3	6
9. Прочие	5	8

17. Определите выгодность приобретения потребителем клеев, если для образцов характерны значения показателей, приведенных в таблице.

Номер образца	Комплексный показатель	Цена, руб.
1	0,6	12
2	0,74	21
3	0,89	39

18. На основе следующих данных постройте контрольную карту, учитывая, что показатель «Прочность ткани» должен находиться в пределах от 44 до 50 Па. Сделайте выводы о стабильности качества изготавливаемых тканей.

№ образца	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Прочность ткани	48	49	48	47,5	46	45	46	43	51	48

19. Используя диаграмму Парето, проанализируйте результаты проверки качества тканей. Данные проверки качества приведены в таблице.

Вид порока или дефекта	Количество метров тканей с пороками	Потери от брака в денежном выражении (в руб)
1. Разноотеночность по всему куску	12	3000
2. Полосы от нитей разной толщины	3	1200
3. Масляные пятна	45	4502

4. Растрф	7	2800
5. Подплетины	2	800
6. Забоины	6	3800
7. Загнутая кромка	41	200
8. Близна	6	300
9. Прочие	7	750

20. На основе следующих данных постройте контрольную карту, учитывая, что показатель «Время высыхания лакокрасочного материала» должен находиться в пределах следующего нормативного значения –  $10 \pm 2$  ч. Сделайте выводы о стабильности качества изготавливаемых лакокрасочных материалов.

№ образца	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Время высыхания, час	9	9,5	8	8,5	9	9,5	10	10,5	11	11,5

### Тесты:

- Согласно международному стандарту ISO 9000:2000 качество – это:
  - а) тотальный менеджмент;
  - б) комплексное понятие, характеризующее эффективность всех сторон деятельности предприятия;
  - в) степень соответствия совокупности присущих характеристик требованиям;
  - г) совокупность технических характеристик продукции.
- Какие виды охватывает послепроизводственная деятельность:
  - а) хранение;
  - б) закупки;
  - в) монтаж;
  - г) послепродажное обслуживание.
- Планирование качества – это :
  - а) определение производственных процессов и ресурсов для достижения качества продукции;
  - б) определение характеристик качества нового изделия и процессов;
  - в) планирование производства бездефектной продукции для удовлетворения потребителей;
  - г) приобретение современного оборудования для производства продукции.
- Методология всеобщего управления качеством «TQM» - это:
  - а) система обеспечения качества продукции, основанная на спирали качества
  - б) подход к руководству организацией, основанный на всеобщем документировании функций и процессов управления предприятия
  - в) подход к руководству организацией, нацеленный на качество, основанный на участии всех его членов и направленный на достижение долговременного успеха путем удовлетворения потребителя и выгоды для всех членов организации и общества;
  - г) систематическая оценка качества продукции.

5. Внутренний аудит проводится:

- а) сотрудниками аудируемой компании;
- б) специально аккредитованными учреждениями;
- в) поставщиками или потребителями компании;
- г) органами государственного контроля.

6. Метод «Контрольный лист» используется в системе менеджмента качества:

- а) для сбора информации о несоответствиях;
- б) выявления причин возникновения дефектов;
- в) принятия решения о необходимости совершенствования системы менеджмента качества;
- г) выявления возможных дефектов.

7. Показатель надежности характеризуют свойства

- а) безотказности;
- б) долговечности;
- в) ремонтпригодности;
- г) сохраняемости продукции.

8. Система Тейлора служила для проверки качества:

- а) процесса
- б) одного изделия.
- в) фирмы.
- г) у потребителя.

9. Схема Исикава - это:

- а) выявление бракованных изделий;
- б) статистический метод оценки качества менеджмента;
- в) метод выявления немногочисленных, но существенно-важных, дефектов;
- г) диаграмма причин и результатов показателей качества.

10. Объектом стандартизации не могут быть:

- а) ноу-хау;
- б) методы измерений и контроля;
- в) процессы и услуги;
- г) продукция.

11. ISO (ИСО) – это...

- а) Международная организация по стандартизации;
- б) Организация по вопросам образования, науки и культуры;
- в) Международная организация по управлению качеством;
- г) Организация Объединенных наций по промышленному развитию.

12. Кто из исследователей впервые предложил использовать методы статистической выборки и теории вероятностей для контроля качества продукции:

- а) Исикава;
- б) Деминг;

- в) Стюард;
- г) Кано.

13. Какой из приведенных показателей качества не входит в показатели надежности:

- а) безотказность;
- б) блочность;
- в) долговечность;
- г) сохранность.

14. Степень, с которой совокупность собственных характеристик выполняет требование – это:

- а) продукция;
- б) качество;
- в) система качества;
- г) результативность.

15. «Международные стандарты качества – это...»

- а) ISO 9000;
- б) ISO 300;
- в) ISO 900;
- г) ISO 9004.

16. Аудит процесса направлен:

- а) на выявление разрывов в описанной последовательности действий;
- б) определение результативности реализации процесса;
- в) выявление нарушений последовательности выполнения действий;
- г) выявление несоответствия нормативным документам.

17. Сфера деятельности ISO касается стандартизации во всех областях кроме...

- а) продукты питания;
- б) электротехника и электроника;
- в) услуги;
- г) бытовая химия.

18. Как называется фигура, используемая для графической иллюстрации основных этапов развития систем качества?»

- а) круг качества;
- б) звезда качества;
- в) квадрат качества;
- г) треугольник качества.

19. Что такое петля качества?

- а) любой документ о соответствии продукции требуемому качеству;
- б) совокупность операций по управлению качеством;
- в) программа мер в области качества;
- г) концептуальная модель взаимосвязанных видов деятельности, влияющих на качество на различных стадиях жизненного цикла товара

20. Цикл PDCA (Шухарта или Деминга) определяет:
- а) методологию непрерывного совершенствования;
  - б) шаги по применению статистических методов контроля;
  - в) этапы контроля качества продукции;
  - г) разработка этапов

**Перечень вопросов для выполнения контрольной работы:**

1. Обзор современного законодательства в сфере безопасности потребительских товаров.
2. Возникновение и развитие управления качеством: американский опыт.
3. Возникновение и развитие управления качеством: японский опыт.
4. Комплексное управление качеством: общая характеристика. Опыт внедрения комплексной системы управления качеством на отечественных предприятиях.
5. Всеобщее управление качеством: общая характеристика, основные черты.
6. Обеспечение качества как одно из основных направлений управления предприятием. Концепция обеспечения качества.
7. Качество продукции: общие понятия. Факторы, влияющие на формирование качества.
8. Требования, предъявляемые к качеству: общая характеристика.
9. Современные методы оценки уровня качества продукции: краткая характеристика, преимущества и недостатки.
10. Основные этапы разработки системы качества.
11. Служба качества на предприятии: назначение, состав, функции.
12. Система качества. Определение, назначение и состав системы.
13. Принципы управления качеством.
14. Современные принципы обеспечения качества.
15. Международные стандарты ИСО серии 9000: краткая характеристика.
16. Функции системы управления качеством: политика в области качества.
17. Функции системы управления качеством: планирование качества.
18. Функции системы управления качеством: организация работ по качеству.
19. Функции системы управления качеством: обучение и мотивация персонала.
20. Функции системы управления качеством: контроль качества.
21. Функции системы управления качеством: информационное обеспечение процесса управления.
22. Функции системы управления качеством: принятие решений руководством предприятия.
23. Функции системы управления качеством: разработка и реализация мероприятий.
24. Функции системы управления качеством: взаимодействие с внешней средой по вопросам качества.
25. Организационно-методическое обеспечение системы управления безопасностью и качеством.
26. Организационная структура управления предприятием как фактор эффективности системы управления безопасностью и качеством.
27. Контроль и координация деятельности предприятия в области управления безопасностью и качеством.
28. Потребность в информации на различных стадиях управления безопасностью и качеством.

29. Информационное обеспечение процесса управления безопасностью и качеством. Основные источники информации, их преимущества и недостатки.
30. Использование компьютерных технологий в системе управления безопасностью и качеством.
31. Обязанности производителей и продавцов (поставщиков) относительно безопасности продукции.
32. Безопасность пищевых продуктов как интегрированный подход «от поля к столу».
33. Требования европейских регламентов относительно критериев и загрязняющих веществ в потребительских товарах.
34. Опасные факторы в системе НАССР.
35. Общие санитарно-гигиенические требования Комиссии по Кодексу Алиментариусу.
36. Гигиена производства и способы ее обеспечения.
37. Методы сбора информации для аудита систем управления безопасностью и качеством.
38. Пути совершенствования систем управления безопасностью и качеством.