

МИНОБРНАУКИ России  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Тверской государственный технический университет»  
(ТвГТУ)

УТВЕРЖДАЮ  
заведующий кафедрой  
Биотехнологии, химии и

стандартизации

(наименование кафедры)

М.Г. Сульман

(Ф.И.О. зав. кафедрой)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

### Промежуточной аттестации в форме зачета

(промежуточной аттестации: экзамен, зачет, курсовая работа или курсовой проект; практики: с указанием вида и типа практики; государственного итогового экзамена)

### УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Наименование дисциплины (для промежуточной аттестации)

направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий  
общественного питания

Типы задач – технологическая

Разработаны в соответствии с:

Рабочей программой дисциплины «Управление качеством предприятий общественного  
питания»

утвержденной Проректором по УР от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Разработчик(и): к.х.н., доц. А.В. Гавриленко

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Управление качеством предприятий общественного питания»

Семестр 7

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО  
ИСПЫТАНИЯ № 1**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

**Премии (награды) качества.**

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

**Понятие о качестве пищевых продуктов**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:

**Соотнесите тип объекта (Лицо, Объект, Организация, Продукция, Процесс, Ресурс, Система, Услуга) и его определение:**

- a) выход организации с, по крайней мере, одним действием, обязательно осуществленным при взаимодействии организации и потребителя
- b) выход организации, который может быть произведен без какого-либо взаимодействия между организацией и потребителем
- c) лицо или группа людей, связанные определенными отношениями, имеющие ответственность, полномочия и выполняющие свои функции для достижения целей
- d) любое устройство, инструмент и средство, находящиеся в распоряжении предприятия, необходимые для производства товаров и услуг
- e) отдельный человек
- f) совокупность взаимосвязанных и(или) взаимодействующих видов деятельности, использующие входы для получения намеченного результата
- g) совокупность взаимосвязанных и(или) взаимодействующих элементов
- h) что-либо воспринимаемое или воображаемое

**Критерии итоговой оценки за зачет:**

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

А.В. Гавриленко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Управление качеством предприятий общественного питания»

Семестр 7

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 2**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:  
**Международные стандарты по менеджменту качества.**

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:  
**Дайте характеристику и укажите взаимосвязь видов требований:  
Требование, Требование к качеству, Законодательное требование,  
Нормативно-правовое требование, Информация о конфигурации  
продукции.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:  
**Анализируется процесс. На обработку поступило  $d=90$  единиц.  $b=50$  единиц  
прошли этот процесс без повторной обработки. Определить для этого  
процесса производительность с первого раза.**

**Критерии итоговой оценки за зачет:**

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

А.В. Гавриленко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Управление качеством предприятий общественного питания»

Семестр 7

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 3**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

**Японские модели управления качеством их особенности. Кружки качества. Программа «пять нулей». Системы «точно в срок» и канбан.**

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

**Дайте характеристику составляющим менеджмента качества: Менеджмент качества, Планирование качества, Обеспечение качества, Управление качеством, Улучшение качества.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:

**Два процесса с производительностями с первого раза  $b=50\%$  и  $c=60\%$  соответственно образуют общую структуру. Определить сквозную производительность структуры.**

**Критерии итоговой оценки за зачет:**

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

А.В. Гавриленко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Управление качеством предприятий общественного питания»

Семестр 7

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 4**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

**Семь основных инструментов качества.**

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

**Качество в сфере услуг. Показатели качества услуг.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:

**Соотнесите понятия, относящиеся к данным и информации и их определения, покажите взаимосвязь понятий:**

Валидация, Верификация, Данные, Документ, Информационная система, Информация, Объективное свидетельство.

a) данные, подтверждающие наличие или истинность чего-либо; может быть получено путем наблюдения, измерения, испытания или другим способом;

b) значимые данные;

c) информация, используемая в организации;

d) информация и носитель, на котором она представлена;

e) подтверждение, посредством представления объективных свидетельств, того, что установленные требования были выполнены;

f) подтверждение, посредством представления объективных свидетельств, того, что требования, предназначенные для конкретного использования или применения, выполнены;

g) факты об объекте.

**Критерии итоговой оценки за зачет:**

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

А.В. Гавриленко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Управление качеством предприятий общественного питания»

Семестр 7

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 5**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

**Концепция и методология всеобщего управления качеством.**

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

**Обеспечение функционирования систем качества.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:

**Соотнесите термины и определения, относящиеся к системе, и укажите их взаимосвязь:**

Видение, Инфраструктура, Метрологическое подтверждение пригодности, Миссия, Политика, Политика в области качества, Система, Система менеджмента, Система менеджмента измерений, Система менеджмента качества, Стратегия, Условия труда.

a) Намерения и направление организации, официально сформулированные ее высшим руководством.

b) План достижения долгосрочной или общей цели.

c) Политика, относящаяся к качеству.

d) Предназначение существования организации, сформулированное высшим руководством.

e) Система зданий, сооружений, инженерных сетей, оборудования, а также структур, предоставляющих услуги, необходимых для функционирования организации.

f) Совокупность взаимосвязанных и(или) взаимодействующих элементов.

g) Совокупность взаимосвязанных или взаимодействующих элементов организации для разработки политик, целей и процессов для достижения этих целей.

- h) Совокупность взаимосвязанных или взаимодействующих элементов, необходимых для достижения метрологического подтверждения пригодности и управления процессами измерения.
- i) Совокупность операций, проводимых с целью обеспечения соответствия измерительного оборудования требованиям к его предполагаемому использованию.
- j) Совокупность условий, в которых выполняется работа.
- k) Стремление к тому, чем организация хочет стать, сформулированное высшим руководством.
- l) Часть системы менеджмента применительно к качеству.

**Критерии итоговой оценки за зачет:**

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

А.В. Гавриленко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Управление качеством предприятий общественного питания»

Семестр 7

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО  
КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 6**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

**Классификация видов контроля.**

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

**Жизненный цикл продукции. Петля качества.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:

**Соотнесите термины, относящиеся к данным, информации и документам с определениями, укажите взаимосвязь:**

Документ, Документированная информация, Запись, Конкретная ситуация, Отчетность о статусе конфигурации, План качества, План менеджмента проекта, Руководство по качеству, Спецификация.

- a) Информация и носитель, на котором эта информация представлена.
- b) Информация, которая должна управляться и поддерживаться организацией, и носитель, который ее содержит.
- c) Документ, устанавливающий требования.
- d) Документ, содержащий достигнутые результаты или свидетельства осуществленной деятельности.
- e) Спецификация на систему менеджмента качества организации.
- f) Спецификация, определяющая какие процедуры и соответствующие ресурсы когда и кем должны применяться в отношении конкретного объекта.
- g) Записи и отчеты в установленной форме об информации о конфигурации продукции, о статусе предложенных изменений и состоянии внедрения одобренных изменений.
- h) Документ, устанавливающий что необходимо для достижения целей проекта.
- i) Предмет плана качества.

**Критерии итоговой оценки за зачет:**

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

А.В. Гавриленко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания  
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»  
Дисциплина «Управление качеством предприятий общественного питания»  
Семестр 7

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО  
КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 7**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:  
**Эволюция принципов всеобщего качества. Ишикава. Шухарт. Фейгенбаум.**

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:  
**Семь основных инструментов качества.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:  
**Соотнесите термины и определения:**

Анализ, Измерение, Измерительное оборудование, Испытание, Контроль,  
Мониторинг, Определение, Оценка продвижения, Процесс измерения.

- a) Действия по установлению одной или более характеристик и величин этих характеристик.
- b) Определение пригодности, адекватности или результативности объекта для достижения установленных целей.
- c) Определение соответствия требованиям для конкретного предполагаемого использования или применения.
- d) Определение соответствия установленным требованиям.
- e) Определение статуса системы, процесса, продукции, услуги или действия.
- f) Оценка продвижения к достижению целей проекта.
- g) Процесс определения величины.
- h) Совокупность операций, проводимых с целью определения значения величины.
- i) Средства измерений, программные средства, эталоны, справочный материал, вспомогательная аппаратура или их комбинация, необходимые для процесса измерения.

**Критерии итоговой оценки за зачет:**

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

А.В. Гавриленко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания  
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»  
Дисциплина «Управление качеством предприятий общественного питания»  
Семестр 7

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 8**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:  
Объекты и процессы контроля качества.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:  
**Управление качеством как система. Основные методы влияния на процесс  
управления качеством.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:  
Распределите действия на две группы, подберите к терминам соответствующие определения:  
Группы: Действие, относящееся к несоответствию, Действие по отношению к  
продукции или услуге.

Изменение градации, Корректирующее действие, Коррекция, Перевод в отходы,  
Переделка, Предупреждающее действие, Ремонт.

а) действие, предпринятое для устранения причины потенциального  
несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации. Предпринимают  
для предотвращения возникновения события

б) действие, предпринятое для устранения причины потенциального  
несоответствия и предупреждения его повторного возникновения. Предпринимают  
для предотвращения повторного возникновения события

с) действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия. Может  
осуществляться перед, в сочетании или после корректирующего действия.

д) смена градации несоответствующей продукции или услуги для того, чтобы она  
соответствовала требованиям, отличным от исходных требований

e) действие, предпринятое в отношении несоответствующей продукции или услуги для того, чтобы она соответствовала требованиям. Может затрагивать или изменять лишь отдельные части несоответствующих продукции или услуг

f) действие, предпринятое в отношении несоответствующей продукции или услуги для того, чтобы сделать ее приемлемой для предполагаемого использования. Может затрагивать или изменять лишь отдельные части несоответствующих продукции или услуг

g) действие в отношении несоответствующей продукции или услуги, предпринятое для предотвращения ее первоначального предполагаемого использования, например: переработка, уничтожение. В ситуации с несоответствующей услугой использование предотвращается посредством прекращения услуги

**Критерии итоговой оценки за зачет:**

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

А.В. Гавриленко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Управление качеством предприятий общественного питания»

Семестр 7

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 9**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

**Эволюция принципов всеобщего качества. Филип Кросби. Джозеф Джуран.**

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

**Оценка эффективности деятельности по управлению качеством.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:

**Соотнесите понятия, относящиеся к качеству продукции и их определения:**

Качество продукции, Параметр продукции, Показатель качества, Признак продукции,  
Свойство продукции.

- a) качественная или количественная характеристика любых свойств или состояний продукции
- b) количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, входящих в ее качество, рассматриваемая применительно к определенным условиям ее создания и эксплуатации или потребления
- c) объективная особенность продукции, которая может проявляться при ее создании, эксплуатации или потреблении
- d) признак продукции, количественно характеризующий любые ее свойства или состояния
- e) совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначением

**Критерии итоговой оценки за зачет:**

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

А.В. Гавриленко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Управление качеством предприятий общественного питания»

Семестр 7

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 10**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

**Взаимосвязь качества и сертификации. Взаимосвязь качества и стандартизации.**

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

**Классифицируйте показатели качества по количеству характеризующих свойств. Приведите определения.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:

**Из партии в  $m=500$  единиц производится выборка  $n=5$  единиц. Если в выборке окажется более одной бракованной единицы, то вся партия продукции будет отвергнута. Построить кривую оперативной характеристики.**

**Критерии итоговой оценки за зачет:**

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

А.В. Гавриленко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Управление качеством предприятий общественного питания»

Семестр 7

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 11**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

**Историческая периодизация систем качества: Фаза планирования качества. Экология качества.**

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

**Классифицируйте показатели качества по способу и по источнику получения информации. Приведите примеры.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:

**Выборка из  $m=500$  предметов выявила  $b=1500$  дефектов. Определить среднее число дефектов на единицу продукции и верхнюю границу регулирования.**

**Критерии итоговой оценки за зачет:**

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

А.В. Гавриленко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания  
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»  
Дисциплина «Управление качеством предприятий общественного питания»  
Семестр 7

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 12**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

**Оценка эффективности деятельности по управлению качеством.**

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

**Качество как цель деятельности по стандартизации и сертификации.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:

**Распределите характеристики подходов Кайрио и Кайдзен:**

Улучшение, достигнутое нововведением, Улучшение, получаемое постоянным совершенствованием.

- a) Введение непрерывного улучшения подразумевает твердое решение высшего руководства, его глубокую убежденность в том, что непрерывное улучшение и фактическое планирование его осуществления стратегически важно для компании
- b) Для осуществления требуются значительные финансовые инвестиции, сопровождающиеся индивидуальными усилиями узкого круга лиц
- c) Для эффективности улучшение должно быть введено в систему и ни в коем случае не носить случайный характер
- d) Достигается за счет усилий множества сотрудников

- e) Не требуется финансовых инвестиций, вместо них используется «богатство» квалификации и опыта, существующее в компании, но еще не востребованное
- f) Нововведения осуществляют обычно тогда, когда ожидают получить значительный результат и соответствующий положительный возврат инвестиций
- g) Основными показателями нововведения являются технологические разработки, перспективное видение новой продукции и услуг, коренное преобразование организационной структуры
- h) Происходит в результате творческой деятельности небольшого числа сотрудников

**Критерии итоговой оценки за зачет:**

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

А.В. Гавриленко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Управление качеством предприятий общественного питания»

Семестр 7

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 13**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

Планирование процесса управления качеством в организации.

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

**Управление качеством как система. Основные методы влияния на процесс управления качеством.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:

Воспроизведите схему механизма управления качеством:

Общие подсистемы, Специальные подсистемы, Обеспечивающие подсистемы.

- a) Аттестация продукции
- b) Информационное обеспечение
- c) Испытание продукции
- d) Кадровое обеспечение
- e) Контроль качества продукции
- f) Материально-техническое обеспечение
- g) Метрологическое обеспечение
- h) Организационное обеспечение
- i) Правовое обеспечение
- j) Прогнозирование и планирование технического уровня и качества
- k) Профилактика брака в производстве
- l) Регулирование качества продукции в производстве

- m) Сертификация продукции
- n) Стандартизация
- o) Стимулирование и ответственность за качество
- p) Технологическое обеспечение
- q) Учет и анализ уровня качества
- r) Финансовое обеспечение

**Критерии итоговой оценки за зачет:**

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

А.В. Гавриленко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Управление качеством предприятий общественного питания»

Семестр 7

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 14**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

**Основные подходы управления качеством: улучшение, достигнутое нововведением (кайри), и улучшение, получаемое постоянным совершенствованием (кайдзен).**

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

**Взаимосвязь качества и сертификации.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:

**Составьте правильный и неправильный циклы взаимоотношений руководителя и подчиненных:**

- a) Делегирование полномочий
- b) Инспекция и детальный контроль
- c) Руководство доверяет
- d) Руководство недостаточно доверяет
- e) Служащие мотивированы
- f) Служащие теряют мотивации
- g) Улучшение результатов
- h) Ухудшение результатов

**Критерии итоговой оценки за зачет:**

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

А.В. Гавриленко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки бакалавров 19.03.04 Технология продукции и  
организация общественного питания

Профиль – Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «Управление качеством предприятий общественного питания»

Семестр 7

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 15**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

**Основные подходы управления качеством: улучшение, достигнутое нововведением (кайри), и улучшение, получаемое постоянным совершенствованием (кайдзен).**

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

**Оценка эффективности деятельности по управлению качеством.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:

**Составьте правильный и неправильный циклы взаимоотношений руководителя и подчиненных:**

- a) Делегирование полномочий
- b) Инспекция и детальный контроль
- c) Руководство доверяет
- d) Руководство недостаточно доверяет
- e) Служащие мотивированы
- f) Служащие теряют мотивации
- g) Улучшение результатов
- h) Ухудшение результатов

**Критерии итоговой оценки за зачет:**

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1

Составитель: доц. кафедры БХС

А.В. Гавриленко

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман