

ПИТАННЯ ДО МОДУЛЬНОГО КОНТРОЛЮ

Варіанти завдань до модульного контролю з дисципліни «Управління якістю харчових продуктів»

Варіант 1

1. Міжнародні стандарти ISO з управління якістю товарів і послуг
- 2 Функції державного санітарного нагляду у ресторанному господарстві
- 3 Існуюча система «загальне управління якістю»

Варіант 2

1. Управління якістю і шляхи забезпечення якості
2. Статистичний розрахунковий метод контролю якості
- 3 Наукове обґрунтування і визначення вимог до оцінки якості

Варіант 3

1. Роль Міжнародних стандартів в системі управління якістю
2. Постулати Демінга з управління якістю продукції та послуг
- 3 Якість як об'єкт управління

Варіант 4

1. Терміни, що пов'язані з якістю: якість, градація, вимоги до якості
2. Еволюція методів забезпечення якості
3. Оцінювання рівня якості продукції і послуг. Характеристика методів

Варіант 5

1. Поясніть терміни в Управлінні якістю: об'єкт, процес, продукція, послуга
2. Зарубіжний досвід управління якістю продукції

3 Функції державного санітарного нагляду у ресторанному господарстві

Варіант 6

1. На чому базується політика в області якості?
2. Принципи формування загального управління якістю ресторанних послуг
3. Порядок проведення органолептичної оцінки страв бракеражною комісією

Варіант 7

1. Принципи на яких базується продуктивність праці і її якість
 2. Роль вхідного контролю для випуску якісної продукції
- 3 Головні вимоги до якісного обслуговування персоналом в закладах харчування.

Варіант 8

1. Управління якістю і шляхи забезпечення якості
 2. Статистичний розрахунковий метод контролю якості
- 3 Американський підхід до якості обслуговування .

Варіант 9

1. Система якості і загальне керівництво якістю
 2. Кваліметрія як метод оцінки якості продукції
- 3 Японський підхід до якості обслуговування .

Варіант 10

1. Роль Стандартизації в становленні якості продукції
 2. Характеристика комплексного управління якістю
- 3 Наукові основи управління якістю послуг харчування.

Варіант 11

1. Поясніть терміни: оцінка якості, перевірка якості
2. Програма Демінга, що спрямована на підвищення якості праці
- 3 Міждержавний досвід щодо визначення якості обслуговування в ресторанах

Варіант 12

1. Визначення термінів: управління якістю, функції управління якістю продукції
2. Постулати Демінга як принципи управління якістю
- 3 Роль вхідного контролю у системі обслуговування ресторанного господарства

Варіант 13

1. Методи, які застосовуються при управлінні якістю
2. Види діяльності за етапами «петля якості»
- 3 Внутрішньо виробничий контроль ресторанного господарства

Варіант 14

1. Системний підхід до управління якістю. Основні принципи
2. Основна концепція комплексної системи управління якістю
- 3 Особливості управління якістю в Японії

Варіант 15

1. Принципи, на яких базується система Управління якістю продукції
2. Особливості управління якістю в США
- 3 Охарактеризуйте систему загального управління якістю

Варіант 16

1. Еволюція методів забезпечення якості
2. На яких принципах базуються міжнародні стандарти ISO з управління якістю
- 3 Відчизняний досвід управління якістю продукції

Варіант 17

1. Узагальнені причини неефективної роботи по управлінню якістю Ісікави
2. Особливості управління якістю в Європейських країнах
3. Характеристика систем управління якістю обслуговування та послуг.

Варіант 18

1. Особливості управління якістю в США
2. Принципи, на яких базують Міжнародні стандарти по управлінню якістю
3. Системний підхід до управління якістю. Основні принципи

Варіант 19

1. Особливості управління якістю в Європейських країнах
2. Основні фактори, які впливають на якість ресторанної продукції
3. Коефіцієнт вагомості показників якості продукції. Його використання

Варіант 20

1. Принципи, на яких базуються Міжнародні стандарти. Їх характеристика
2. Показники, які характеризують якість ресторанної продукції
3. Принципи Е. Демінга.

Варіант 21

1. Сучасна філософія управління якістю
2. Від яких факторів залежить якість готової продукції?
3. Вимоги до пакування і маркування кулінарної продукції

Варіант 22

1. Елементи, з яких складається система якості
2. Забезпечення заданого рівня якості продукції і послуг
3. Кваліметрія як метод оцінки якості продукції

Варіант 23

1. Етапи, з яких складається «петля якості»
2. Чинники, які впливають на якість ресторанної продукції
- 3 За якими групами мікроорганізмів контролюють напівфабрикати

Варіант 24

1. Основні методи визначення якості продукції
2. Особливості управління якістю в Японії
- 3 Які показники перевіряються перед подаванням страв?

Варіант 25

1. Кількісна і якісна характеристика продукції
2. Експертні методи оцінки якості продукції
- 3 Які системи управління якістю необхідно контролювати для підвищення якості обслуговування

Варіант 26

1. Дайте характеристику показнику стандартизації якості продукції
2. Статистичні методи контролю якості продукції.
- 3 Санітарно-технологічний контроль якості готової продукції

Варіант 27

1. Контроль якості продукції спеціальними лабораторіями
2. Які завдання ставлять при планування випуску ресторанної продукції
- 3 Які функції виконує Державний санітарний нагляд

Варіант 28

1. Коефіцієнт вагомості показників якості продукції. Його використання
2. Які управлінські рішення приймаються при випуску нової продукції
3. Гістограма: визначення та використання

Варіант 29

1. Чинники, які впливають на якість ресторанної продукції
2. Служба вхідного контролю якості сировини і напівфабрикатів
- 3 Кількісна і якісна характеристика продукції

Варіант 30

1. Метод Делфі. Його використання
2. Операційний контроль виробництва ресторанної продукції
- 3 Комплексний метод оцінки якості продукції

Варіант 31

1. Що таке «базове значення» показника якості продукції. Його роль
2. Приймальний контроль готових виробів.
- 3 Причино-наслідкова діаграма . Її використання

Варіант 32

1. Дайте характеристику етапів становлення методів якості
2. Бракеражна комісія та її функції
- 3 Етапи, з яких складається «коло якості» . Їх використання

Варіант 33

1. Основні групи показників якості продукції за властивостями
2. Талони якості. В яких випадках їх використовують?
- 3 Чинники, які впливають на якість харчової продукції

Варіант 34

1. Дайте характеристику показнику призначення продукції
2. До показників якості послуг ресторанному господарстві відносяться:

3Фактори, які впливають на рівень якості і конкурентоспроможність підприємства.

Варіант 35

1. Дайте характеристику показнику надійності продукції
2. Сучасний етап розвитку системи управління якістю.
- 3Стандартизація – нормативна база забезпечення якості продукції та послуг

Варіант 36

1. Концепція загального управління якістю TQM
2. Контроль якості продукції спеціальними лабораторіями
- 3Державне регулювання у сфері якості.

Варіант 37

1. Діяльність міжнародних організацій у сфері якості.
2. Органолептичний контроль якості продукції
- 3.Головні напрями управління якістю в Україні

Варіант 38

- 1Процесний підхід до управління якістю та його переваги.
2. Статистичні методи оцінки якості послуг.
- 3.Гістограми та її побудова.

Варіант 39

1. Класифікація елементів обслуговування залежно від їх значущості в сприйнятті споживачами
2. Порядок проведення органолептичної оцінки страв (бракеражу)
- 3Сім інструментів статистичних методів оцінки якості

Варіант 40

1. Дайте характеристику показнику стандартизації якості продукції
2. Основні методи визначення якості продукції
3. Механізм управління якістю праці робітників.

Варіант 41

1. Які показники перевіряються перед подаванням страв? Хто перевіряє?
2. Етапи побудови причинно-наслідкової діаграми.
3. Державно- регіональне регулювання у сфері якості.

Варіант 42

1. Порядок відбору проб для лабораторного аналізу
2. За якими групами мікроорганізмів контролюють напівфабрикати
3. Сучасний етап розвитку системи управління якістю.

Варіант 43

1. Які кулінарні вироби не можна реалізовувати наступного дня?
2. Кваліметрія як метод оцінки якості продукції
3. Стандартизація – нормативна база забезпечення якості продукції та послуг

Варіант 44

1. Міжнародні стандарти ISO з управління якістю .
2. Причино-наслідкова діаграма. Її використання
3. Діяльність міжнародних організацій у сфері якості.

Варіант 45

1. Вимоги до пакування і маркування кулінарної продукції
2. Загальні вимоги до послуг в ресторанному господарстві
3. Концепція загального управління якістю TQM

Варіант 46

1. Основні методи визначення якості продукції
2. Вимоги нормативної документації до підприємств ресторанного господарства
3. На яких принципах базуються міжнародні стандарти ISO з управління якістю

Варіант 47

1. Які сім інструментів використовують для оцінки якості продукції
2. Бракеражна комісія і її функції
3. Показники якості послуг в ресторанному господарстві

Варіант 48

1. Коефіцієнт вагомості показників якості продукції. Його використання
2. Біологічна безпека якості продукції
3. Фактори, які впливають на рівень якості продукції

Варіант 49

1. Сучасні системи управління якістю харчової продукції.
2. Етапи, на яких базуються загальні принципи управління якістю
3. Головні напрями управління якістю в Україні

Варіант 50

1. Програма Демінга, що спрямована на підвищення якості праці
2. Системний підхід до управління якістю. Основні принципи
3. Механізм управління якістю праці робітників харчових виробництв.