**БІЛЕТИ ДО ЕКЗАМЕНУ**

**Відкритий міжнародний університет розвитку людини «Україна»**

**КАФЕДРА Технології харчування**

**Спеціальність181 Харчові технології**

**Навчальна дисципліна: Стандартизація, метрологія, сертифікація**

**ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 1**

**Завдання 1.** Роль стандартизації у прискоренні науково-технічного прогресу та підвищенні якості продукції та послуг.

**Завдання 2.** Визначення поняття «система якості».

**Завдання 3.** Поняття про сертифікацію, її призначення.

Білет оцінюється за п’ятибальною системою, виходячи із кількох вірних відповідей: 90-100% - відмінно; 80-90% - добре; 60-70% - задовільно до 60% - незадовільно

Затверджено на засіданні кафедри технології харчування

Протокол № 1 від « 28 » серпня 2023 року.

Завідувач кафедри технології харчування Ратушенко А Т.

Екзаменатор Любенок О.Б.

**ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 2**

**Завдання 1.** Поняття про стандартизацію.

**Завдання 2.** Економічне та соціальне значення підвищення якості продукції.

**Завдання 3.** Основні цілі сертифікації продукції та послуг.

Білет оцінюється за п’ятибальною системою, виходячи із кількох вірних відповідей: 90-100% - відмінно; 80-90% - добре; 60-70% - задовільно до 60% - незадовільно

Затверджено на засіданні кафедри технології харчування

Протокол № 1 від « 28 » серпня 2023 року.

Завідувач кафедри технології харчування Ратушенко А Т.

Екзаменатор Любенок О.Б.

**ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №3**

**Завдання 1.** Значення міжнародної стандартизації у розвитку торговельно-економічних зв’язків між країнами

**Завдання 2.**

**Завдання 3.** Визначення основних понять з сертифікації.

Білет оцінюється за п’ятибальною системою, виходячи із кількох вірних відповідей: 90-100% - відмінно; 80-90% - добре; 60-70% - задовільно до 60% - незадовільно

Затверджено на засіданні кафедри технології харчування

Протокол № 1 від « 28 » серпня 2023 року.

Завідувач кафедри технології харчування Ратушенко А Т.

Екзаменатор Любенок О.Б.

**ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 4**

**Завдання 1.** Визначення понять «стандартизація» і «стандарт, «безпека», «сумісність», «взаємозамінність».

**Завдання 2.** Взаємозв'язок НТП і підвищення якості продукції.

**Завдання 3.** Види сертифікації.

Білет оцінюється за п’ятибальною системою, виходячи із кількох вірних відповідей: 90-100% - відмінно; 80-90% - добре; 60-70% - задовільно до 60% - незадовільно

Затверджено на засіданні кафедри технології харчування

Протокол № 1 від « 28 » серпня 2023 року.

Завідувач кафедри технології харчування Ратушенко А Т.

Екзаменатор Любенок О.Б.

**ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 5**

**Завдання 1.** Мета стандартизації.

**Завдання 2.** Одиничні та комплексні показники якості продукції.

**Завдання 3.** Поняття про сертифікацію, її призначення, основні цілі.

Білет оцінюється за п’ятибальною системою, виходячи із кількох вірних відповідей: 90-100% - відмінно; 80-90% - добре; 60-70% - задовільно до 60% - незадовільно

Затверджено на засіданні кафедри технології харчування

Протокол № 1 від « 28 » серпня 2023 року.

Завідувач кафедри технології харчування Ратушенко А Т.

Екзаменатор Любенок О.Б.

**ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 6**

**Завдання 1.** Роль стандартизації у прискоренні науково-технічного прогресу та підвищенні якості продукції та послуг.

**Завдання 2.** Роль кваліметрії у визначенні якості продукції

**Завдання 3.** Сутність державної системи сертифікації в Україні.

Білет оцінюється за п’ятибальною системою, виходячи із кількох вірних відповідей: 90-100% - відмінно; 80-90% - добре; 60-70% - задовільно до 60% - незадовільно

Затверджено на засіданні кафедри технології харчування

Протокол № 1 від « 28 » серпня 2023 року.

Завідувач кафедри технології харчування Ратушенко А Т.

Екзаменатор Любенок О.Б.

**ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 7**

**Завдання 1.** Завдання стандартизації.

**Завдання 2.**  Визначення поняття «система якості».

**Завдання 3.** Функції державної системи сертифікації.

Білет оцінюється за п’ятибальною системою, виходячи із кількох вірних відповідей: 90-100% - відмінно; 80-90% - добре; 60-70% - задовільно до 60% - незадовільно

Затверджено на засіданні кафедри технології харчування

Протокол № 1 від « 28 » серпня 2023 року.

Завідувач кафедри технології харчування Ратушенко А Т.

Екзаменатор Любенок О.Б.

**ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 8**

**Завдання 1.** Напрями розвитку стандартизації.

**Завдання 2.** Значення метрологічного забезпечення виробництва.

**Завдання 3.** Сутність системи сертифікації.

Білет оцінюється за п’ятибальною системою, виходячи із кількох вірних відповідей: 90-100% - відмінно; 80-90% - добре; 60-70% - задовільно до 60% - незадовільно

Затверджено на засіданні кафедри технології харчування

Протокол № 1 від « 28 » серпня 2023 року.

Завідувач кафедри технології харчування Ратушенко А Т.

Екзаменатор Любенок О.Б.

**ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 9**

**Завдання 1.** Основні принципи стандартизації.

**Завдання 2.** Методи оцінювання рівня якості продукції.

**Завдання 3.** Принципи системи сертифікації.

Білет оцінюється за п’ятибальною системою, виходячи із кількох вірних відповідей: 90-100% - відмінно; 80-90% - добре; 60-70% - задовільно до 60% - незадовільно

Затверджено на засіданні кафедри технології харчування

Протокол № 1 від « 28 » серпня 2023 року.

Завідувач кафедри технології харчування Ратушенко А Т.

Екзаменатор Любенок О.Б.

**ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №10**

**Завдання 1.** Принципи системи стандартизації в Україні.

**Завдання 2.** Поняття про технічний рівень продукції.

**Завдання 3.** Системи та органи сертифікації в Україні.

Білет оцінюється за п’ятибальною системою, виходячи із кількох вірних відповідей: 90-100% - відмінно; 80-90% - добре; 60-70% - задовільно до 60% - незадовільно

Затверджено на засіданні кафедри технології харчування

Протокол № 1 від « 28 » серпня 2023 року.

Завідувач кафедри технології харчування Ратушенко А Т.

Екзаменатор Любенок О.Б.

**ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 11**

**Завдання 1.** Категорії нормативних документів зі стандартизації в Україні.

**Завдання 2.** Класифікація видів контролю якості продукції.

**Завдання 3**. Обов'язки виробників, посередників і продавців щодо сертифікації.

Білет оцінюється за п’ятибальною системою, виходячи із кількох вірних відповідей: 90-100% - відмінно; 80-90% - добре; 60-70% - задовільно до 60% - незадовільно

Затверджено на засіданні кафедри технології харчування

Протокол № 1 від « 28 » серпня 2023 року.

Завідувач кафедри технології харчування Ратушенко А Т.

Екзаменатор Любенок О.Б.

**ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №12**

**Завдання 1.** Поняття про міжнародні стандарти серій ІSО 9000, галузі їх застосування.

**Завдання 2.** Класифікація видів контролю якості продукції.

**Завдання 3.** Вимоги до органів з сертифікації продукції та послуг.

Білет оцінюється за п’ятибальною системою, виходячи із кількох вірних відповідей: 90-100% - відмінно; 80-90% - добре; 60-70% - задовільно до 60% - незадовільно

Затверджено на засіданні кафедри технології харчування

Протокол № 1 від « 28 » серпня 2023 року.

Завідувач кафедри технології харчування Ратушенко А Т.

Екзаменатор Любенок О.Б.

**ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №13**

**Завдання 1.** Види стандартів.

**Завдання 2.** Сутність експертного методу оцінювання рівня якості продукції.

**Завдання 3.** Поняття про об'єкти та суб'єкти реєстрації у системі сертифікації.

Білет оцінюється за п’ятибальною системою, виходячи із кількох вірних відповідей: 90-100% - відмінно; 80-90% - добре; 60-70% - задовільно до 60% - незадовільно

Затверджено на засіданні кафедри технології харчування

Протокол № 1 від « 28 » серпня 2023 року.

Завідувач кафедри технології харчування Ратушенко А Т.

Екзаменатор Любенок О.Б.

**ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №14**

**Завдання 1.** Порядок розроблення, затвердження та реєстрації категорій стандартів.

**Завдання 2.** Класифікація техніко-економічних показників якості.

**Завдання 3.**  Групи продукції, які підлягають в Україні обов'язковій сертифікації.

Білет оцінюється за п’ятибальною системою, виходячи із кількох вірних відповідей: 90-100% - відмінно; 80-90% - добре; 60-70% - задовільно до 60% - незадовільно

Затверджено на засіданні кафедри технології харчування

Протокол № 1 від « 28 » серпня 2023 року.

Завідувач кафедри технології харчування Ратушенко А Т.

Екзаменатор Любенок О.Б.

**ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №15**

**Завдання 1.** Призначення технічних комітетів зі стандартизації.

**Завдання 2.** Методи оцінювання рівня якості продукції.

**Завдання 3.** Сутність і значення міжнародних систем стандартизації та сертифікації.

Білет оцінюється за п’ятибальною системою, виходячи із кількох вірних відповідей: 90-100% - відмінно; 80-90% - добре; 60-70% - задовільно до 60% - незадовільно

Затверджено на засіданні кафедри технології харчування

Протокол № 1 від « 28 » серпня 2023 року.

Завідувач кафедри технології харчування Ратушенко А Т.

Екзаменатор Любенок О.Б.

**ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №16**

**Завдання 1.** Організація робіт зі стандартизації.

**Завдання 2.** Значення метрологічного забезпечення виробництва.

**Завдання 3.**  Міжнародні організації зі стандартизації, якості та сертифікації.

Білет оцінюється за п’ятибальною системою, виходячи із кількох вірних відповідей: 90-100% - відмінно; 80-90% - добре; 60-70% - задовільно до 60% - незадовільно

Затверджено на засіданні кафедри технології харчування

Протокол № 1 від « 28 » серпня 2023 року.

Завідувач кафедри технології харчування Ратушенко А Т.

Екзаменатор Любенок О.Б.

**ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №17**

**Завдання 1.** Міжнародні та європейські стандарти систем якості.

**Завдання 2.** Метрологія: суть, предмет, об’єкт та правові основи

**Завдання 3.** Сертифікація системи якості харчової продукції

Білет оцінюється за п’ятибальною системою, виходячи із кількох вірних відповідей: 90-100% - відмінно; 80-90% - добре; 60-70% - задовільно до 60% - незадовільно

Затверджено на засіданні кафедри технології харчування

Протокол № 1 від « 28 » серпня 2023 року.

Завідувач кафедри технології харчування Ратушенко А Т.

Екзаменатор Любенок О.Б.

**ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №18**

**Завдання 1.** Види стандартів.

**Завдання 2.** Основні терміни метрології

**Завдання 3.** Сертифікація системи безпеки харчових продуктів

Білет оцінюється за п’ятибальною системою, виходячи із кількох вірних відповідей: 90-100% - відмінно; 80-90% - добре; 60-70% - задовільно до 60% - незадовільно

Затверджено на засіданні кафедри технології харчування

Протокол № 1 від « 28 » серпня 2023 року.

Завідувач кафедри технології харчування Ратушенко А Т.

Екзаменатор Любенок О.Б.

**ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ № 19**

**Завдання 1.** Сутність державної системи стандартизації (ДСС) в Україні

**Завдання 2.** Державна метрологічна система України

**Завдання 3.** Сертифікація системи якості харчової продукції

Білет оцінюється за п’ятибальною системою, виходячи із кількох вірних відповідей: 90-100% - відмінно; 80-90% - добре; 60-70% - задовільно до 60% - незадовільно

Затверджено на засіданні кафедри технології харчування

Протокол № 1 від « 28 » серпня 2023 року.

Завідувач кафедри технології харчування Ратушенко А Т.

Екзаменатор Любенок О.Б.

**ЕКЗАМЕНАЦІЙНИЙ БІЛЕТ №20**

**Завдання 1.** Поняття про міжнародні стандарти серій ІSО 22000

**Завдання 2.** Поняття про технічний рівень продукції.

**Завдання 3**. Сертифікація послуг у ресторанному господарстві

Білет оцінюється за п’ятибальною системою, виходячи із кількох вірних відповідей: 90-100% - відмінно; 80-90% - добре; 60-70% - задовільно до 60% - незадовільно

Затверджено на засіданні кафедри технології харчування

Протокол № 1 від « 28 » серпня 2023 року.

Завідувач кафедри технології харчування Ратушенко А Т.

Екзаменатор Любенок О.Б.