

2021

ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ
Кафедра разведения, кормления и частной зоотехнии

Рег. № ТОПн.03-60.018

« 07 » 10 2022 г.

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры
Протокол № 3 от « 04 » 10 2022 г.
Заведующий кафедрой
_____ К.В.Жучаев
подпись



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Б1.В.ДВ.01.01 Правовые основы управления качеством

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль: Технология общественного питания

Новосибирск 2022

**Паспорт
фонда оценочных средств**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контроли- руемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Введение в дисциплину		
1.1	Основы обеспечения качества продукции. Реформа технического регулирования в РФ	ПК 1 ПК 4	Дискуссия
2.	Основы обеспечения качества и безопасности продукции		
2.1	Общие вопросы идентификации и фальсификации пищевых продуктов. Виды фальсификации и их характеристики	ПК-1 ПК-4	Задания
2.2	Маркировка пищевой продукции. Функции и структура товарной маркировки. Электронная маркировка товаров (ФГИС «Меркурий» и «Честный знак»). Требование ТР ТС 022/2011 и ТР ТС 005/2011.	ПК-1 ПК-4	Задания
3.	Законодательные основы обеспечения качества и безопасности продукции		
3.1	Основные положения федерального закона РФ «О защите прав потребителей»	ПК-1 ПК-4	Задания
3.2	Основные положения федерального закона РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	ПК-1 ПК-4	Задания
3.3	Основные положения и требования федеральных законов РФ «О техническом регулировании» и «Стандартизации в Российской Федерации»	ПК-1 ПК-4	Задания
4.	Нормативная база в области обеспечения качества и безопасности продукции		
4.1	Международные стандарты в области управления качеством продукции и услуг	ПК-1 ПК-4	Задания
4.2	Применение принципов ХАССП для обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции	ПК-1 ПК-4	Задания
4.3	Международные стандарты на системы менеджмента качества серии ИСО 9001 и экологический менеджмент ИСО 9014	ПК-1 ПК-4	Задания
5	Зачет	ПК-1 ПК-4	Вопросы

ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ

1. Описание оценочных средств по разделам (темам) дисциплины:

1. Введение в дисциплину

Тема 1.1 Основы обеспечения качества продукции. Реформа технического регулирования в РФ

Задание 1. Охарактеризовать требования потребителей в отношении пищевой продукции.

Первую группу – высказанных требований составляют те, которые выявлены (или легко могут быть выявлены) в результате простейших маркетинговых исследований. Они в прямом смысле слова были высказаны потребителем в ответ на вопрос, касающийся его ожиданий относительно свойств продукции.

Вторую группу составляют подразумеваемые потребности. Это действительно невысказанные требования, так как при анкетировании потребитель прямо не указывает на их существование по той простой причине, что их безусловное выполнение считается само собой разумеющимся, или, другими словами, их полное выполнение подразумевается.

Третью группу потребностей составляют требования неосознанные. Это также невысказанные требования, но уже совсем по другой причине. Такие свойства продукции не известны потребителю. Более того, он даже не подозревает о возможности существования у продукции таких свойств, не ждет их.

Построить древовидную диаграмму (Tree diagram) требований потребителей относительно качества и безопасности пищевой продукции. Выбор продукции осуществляется обучающимся самостоятельно.

Задание 2. Составить номенклатуру показателей качества пищевой продукции с обоснованием значимости каждого из них по выбору обучающегося. Для работы над выполнением данного занятия необходимо воспользоваться пройденным лекционным материалом.

Задание 3. Дискуссии по вопросам:

1. Происхождение и содержание термина «техническое регулирование». Сформулировать происхождение и содержание термина «техническое регулирование» и «технический регламент» согласно лекционному материалу, а также ФЗ «О техническом регулировании» и др.

Ответить на вопросы:

- что означает термин «technical regulation» согласно вышеупомянутым документам?
- какие требования содержит технический регламент?
- как происходит выбор категории объектов технического регламента?

2. Основы обеспечения качества и безопасности продукции

Тема 2.1 Общие вопросы идентификации и фальсификации пищевых продуктов. Виды фальсификации и их характеристика

Используя пройденный лекционный и практический материал, а также дополнительную литературу из открытых источников сети интернет, обучающийся выбирает пищевую продукцию и готовит реферат (сообщение), материал которого докладывает на занятии.

Тема 2.2 Маркировка пищевой продукции. Функции и структура товарной маркировки. Электронная маркировка товаров (ФГИС «Меркурий» и «Честный знак»). Требование ТР ТС 022/2011 и ТР ТС 005/2011.

Ознакомиться с требованием ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» дать определение понятиям: дата изготовления пищевой продукции и маркировка пищевой продукции.

В соответствии со ст. 4 ТР ТС, указать требования к маркировке упакованной пищевой продукции и общие требования к маркировке пищевой продукции, помещенной в транспортную упаковку.

Ответить на вопросы:

1. «Для какой пищевой продукции не требуется указывать состав?»

2. «Какие компоненты могут вызвать аллергические реакции или противопоказаны при отдельных видах заболеваний?»

Далее каждому из студентов выдается индивидуальное задание (этикетка пищевой продукции). Необходимо провести экспертизу этикетки на соответствие требованиям ТР ТС 022/2011 по следующим пунктам:

- наименование пищевой продукции;
- состав пищевой продукции;
- количество пищевой продукции;
- дату изготовления пищевой продукции;
- срок годности пищевой продукции;
- условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;
- наименование и место нахождения изготовителя, а также импортера продукции;
- рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;
- показатели пищевой ценности пищевой продукции. Используя формулу: $4Б+9Ж+3,8$

(4) У рассчитывается пищевая ценность продукта и проверяется с указанной на маркировке.

Рассчитывается процент (%) удовлетворения суточной потребности в пищевых веществах, содержащихся в продукте по формуле: $100 \times \text{содержание компонента} / \text{суточную потребность в данном компоненте}$, данные заносятся в таблицу 1.

Таблица 1 – Расчет пищевой ценности исследуемого продукта

Показатель	Информация с этикетки продукции	Среднесуточная потребность, мг	Удовлетворение суточной потребности, %
Массовая доля белка, %		75	
Массовая доля жира, %		83	
Массовая доля углеводов, %		365	
Энергетическая ценность продукта (Ккал) / кДж (коэффициент пересчета 4,19)		2500	

- сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (ГМО).

- единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.
- штрих код пищевого продукта для определения законности производства товара, используя следующие данные:



1. Сложить цифры, стоящие на четных местах ШК $6+0+7+2+1+0=16$
2. Полученную сумму умножить на три $16 \times 3=48$
3. Сложить цифры, стоящие на нечетных местах (кроме самой контрольной цифры) $4+0+3+6+1+2=16$

4. Сложить числа, полученные в пунктах 2 и 3 $48+16=64$

5. Отбросить десятки $64-60=4$

6. Из числа 10 вычесть полученное в пункте 5 $10-4=6$

Если полученная после расчета цифра не совпадает с контрольной цифрой в штрих-коде, это значит, что товар произведен незаконно.

Далее оценивается упаковка исследуемой продукции в соответствии с требованиями ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». Необходимо пользоваться приложением 4 для нахождения на упаковке продукции символа, указывающего на возможность утилизации использованной упаковки (укупорочных средств) - петли Мебиуса с цифровым или буквенным обозначением материала, из которого была изготовлена упаковка (укупорочное средство) (приложение 3). Далее используя прил.1 ТР ТС 005/2011 указывается санитарно-гигиенические показатели безопасности и нормативы веществ, выделяющихся из упаковки (укупорочных средств), контактирующих с пищевой продукцией с указанием класса опасности.

На заключительном этапе обучающийся делает общее аргументированное заключение о соответствии (не соответствии) маркировки продукта требованиям указанных ранее нормативных документов.

3 Законодательные основы обеспечения качества и безопасности продукции

Тема 3.1 Основные положения Федеральных Законов Российской Федерации в области качества и безопасности

Основные положения Федерального закона РФ «О защите прав потребителей»

Задание 1. Ознакомившись с теоретическим материалом лекций и положений ФЗ, решить предложенные преподавателем ситуационные задачи и ответить на вопросы.

1. Что такое гарантийный срок? Обязан ли продавец устанавливать гарантийный срок?

2. К кому обратиться при обнаружении в товаре недостатков? Какие права потребитель вправе предъявить?

3. При возврате денег за некачественный товар магазин намерен вернуть потребителю Сидорову В.И. деньги не в полном объеме, мотивируя это тем, что он уже длительное время пользовался товаром. Прав ли продавец?

Задание 2. В соответствии с ФЗ Указать как должно обеспечиваться качество и безопасность пищевых продуктов, материалов и изделий.

Задание 3. Используя Закон РФ «О защите прав потребителей» заполнить таблицу 2.

Таблица 2 – Требования ФЗ «О защите прав потребителей» относительно товаров с недостатками

Требование	Кому можно предъявить (п. ст. закона)	Срок выполнения (п. ст. закона)	Право требовать предоставления аналогичного товара (Да/Нет) (п. ст. закона)	Доставка силами или за счет продавца, изготовителя (Да/Нет) (п. ст. закона)
Устранение недостатков				
Возмещение расходов на устранение недостатков				
Уменьшение цены				
Замена на товар аналогичной марки / на товар другой марки				
Расторжение договора (возврат товара)				
Возмещение убытков				
Предоставление аналогичного товара				

Тема 3.2 Основные положения Федерального закона РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

Задание 1. Ответить на вопросы:

Ознакомиться с 3 статьей закона и указать условия оборотоспособности пищевых продуктов, материалов и изделий.

Указать, как должно обеспечиваться качество и безопасность пищевых продуктов, материалов и изделий.

Указать, какая пищевая продукция, материалы и изделия подлежат государственной регистрации, а также что включает в себя данная процедура.

Указать, в какой форме осуществляется подтверждение соответствия пищевых продуктов, материалов и изделий обязательным требованиям нормативных документов.

Указать в соответствии с 15 статьей закона требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов.

Ответить на вопрос, для каких пищевых продуктов, материалов и изделий устанавливаются сроки годности.

Указать требования к обеспечению качества, безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий при их изготовлении, хранении и перевозке по форме, указанной в таблице 3.

Таблица 3 - Требования к обеспечению качества, безопасности пищевых продуктов

Этап производства	Ответственные лица	Мероприятия по обеспечению качества и безопасности	Статья ФЗ

Указать какая информация должна быть указана на русском языке на этикетках или ярлыках либо листках-вкладышах упакованных пищевых продуктов кроме информации, состав которой определяется законодательством РФ о защите прав потребителей.

Закончить предложение «Реализация на продовольственных рынках пищевых продуктов непромышленного изготовления допускается только после..... »

Тема 3.1 Основные положения и требования федеральных законов РФ «О техническом регулировании» и «Стандартизации в Российской Федерации»

Задание 1. Пользуясь сайтом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) - gost.ru ознакомиться с, направлениями деятельности Росстандарта (Основные задачи и эффективность, документами и приказами, государственными программами РФ, информатизацией (государственными информационными системами Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии и тд.)) и кратко охарактеризовать каждую.

Задание 2. Ознакомиться с ФЗ от 27 декабря 2002г №184 ФЗ «О техническом регулировании», указать основные принципы технического регулирования, цели принятия технических регламентов. Охарактеризовать принцип технического регулирования: Применение единых правил установления требований к продукции по форме, представленной в таблице 4.

Таблица 4 - Принципы технического регулирования

Цели	Средства и методы	Результат

Задание 3. Из учебного пособия Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т. В. Рензьева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-4989-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/13019> указать категории и виды стандартов применяемых в РФ.

Задание 4. Перейти по ссылке на сайт Евразийской Экономической Комиссии <http://www.eurasiancommission.org/ru/act/texnreg/deptexreg/tr/Pages/default.aspx> перечислить основные акты евразийского экономического союза в сфере технического регулирования, нажав курсором на:

Акты в области технического регулирования

Далее, как в предыдущем действии курсором нажимаете на

УПОЛНОМОЧЕННЫЕ ОРГАНЫ ГОСУДАРСТВ-ЧЛЕНОВ ЕАЭС:

- ответственные за разработку и участвующие в разработке проектов технических регламентов ЕАЭС и изменений в них
- ответственные за выполнение планов мероприятий
- осуществляющие государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов

Выбираете:

Уполномоченные органы, ответственные за разработку и участвующие в разработке проектов технических регламентов Евразийского экономического союза и изменений в технические регламенты Таможенного союза

Уполномоченные органы, ответственные за выполнение планов мероприятий, необходимых для реализации принятых технических регламентов Таможенного союза

Уполномоченные органы, осуществляющие государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов Таможенного союза

Перечислив действующие ТР в области пищевой продукции указываете в виде таблицы:

- 1) орган, участвующий в разработке технического регламента Евразийского экономического союза и внесении изменений в технические регламенты Таможенного союза от РФ;
- 2) Уполномоченный (-е) орган (-ы) Стороны, ответственный (-е) за выполнение планов мероприятий, необходимых для реализации принятых технических регламентов Таможенного союза от РФ;
- 3) Уполномоченный (-е) орган (-ы) Стороны, ответственный (-е) за осуществление государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технического регламента Союза (Таможенного союза) от РФ.

Ознакомиться и указать:

СХЕМА
разработки
технических регламентов

СХЕМА
внесения изменений
в перечни стандартов

Задание 5. Технические регламенты и установление обязательных требований к продукции

а) Задание по ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции:

1. Указать цели ТР ТС 021/2011, объекты и сферу его применения.
2. Ознакомиться с основными определениями и понятиями, используемыми в 1 главе ТР. Дать определение понятиям пищевая продукция, безопасность пищевой продукции и вредное воздействие на человека пищевой продукции
3. Ознакомиться со ст. 6 ТР ТС и ответить на вопрос «Как проводится идентификация пищевой продукции (процессов) для целей ее отнесения к объектам технического регулирования технического регламента
4. Ознакомиться со 2 главой ТР ТС и перечислить требования и показатели безопасности

пищевой продукции (например для молока и молочной продукции)

5. Изучить 3 главу ТР ТС. Указать какие требования и процедуры необходимы для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства.

6. Изучить 4 главу ТР ТС и указать:

- формы оценки соответствия пищевой продукции и процессов производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации.

- как проводится декларирование соответствия и государственная регистрация пищевой продукции.

Дать сравнительную характеристику государственной регистрации специализированной пищевой продукции и пищевой продукции нового вида.

б) Задание по Задания по ТР ТС ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки:

1. Указать цель принятия ТР ТС 005/2011

2. Указать на какие типы подразделяется упаковка пищевой продукции и укупорочные средства по используемым материалам.

3. Ознакомиться с основными определениями и понятиями, используемыми в статье 2 ТР. Дать определение понятиям: упаковка, многооборотная упаковка, потребительская упаковка, транспортная упаковка и упаковочный материал.

4. Ознакомиться со ст. 3 ТР ТС и указать в соответствии с какими требованиями должна обеспечиваться безопасность упаковки.

Указать требования к упаковке пищевой продукции по механическим показателям и химической стойкости.

Ответить на вопрос: Чем должна обеспечиваться безопасность укупорочных средств?

Указать требования безопасности укупорочных средств по физико-механическим показателям и химической стойкости.

Указать какая информация об упаковке (укупорочных средствах), должна быть приведена в сопроводительных документах.

5. Ознакомиться со ст. 7 ТР ТС и указать в какой форме проводится процедура подтверждения соответствия требованиям технического регламента.

Указать какие схемы подтверждения соответствия применяются в отношении упаковки (укупорочных средств), предназначенной для упаковывания пищевой продукции, включая детское питание, парфюмерно-косметической продукции, имеющей непосредственный контакт с упакованной продукцией, игрушек и изделий детского ассортимента, имеющих непосредственный контакт со ртом ребенка (в случае упаковки (укупорочных средств), имеющей разные материалы, типоразмеры, толщину применяемых материалов, испытания могут быть проведены на типовых образцах, включающих особенности типа упаковки (укупорочных средств)?

Указать какие схемы подтверждения соответствия применяются в отношении упаковки (укупорочных средств), имеющей разные материалы, типоразмеры, толщину применяемых материалов, испытания могут быть проведены на типовых образцах, включающих особенности типа упаковки (укупорочных средств)?

Указать какие процедуры включает в себя подтверждение соответствия упаковки.

Указать на какой срок принимается документ, подтверждающий качество и безопасность упаковки (укупорочных средств) для партии и серийно выпускаемой продукции.

в) Задание по ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» указать цели и объекты ТР ТС 029/2012.

Ознакомившись с теоретическим материалом ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» указать цели и объекты ТР ТС 029/2012.

Дать определение понятию пищевая добавка, традиционные способы производства пищевой продукции и максимально допустимый уровень.

В соответствии со ст. 7 ТР ТС и указать требования безопасности к пищевым добавкам, ароматизаторам, технологическим вспомогательным средствам, а также к их применению при

производстве пищевой продукции.

Указать для чего могут применяться красители, и какие красители должны использоваться для клеймения мяса, маркировки яиц и сыров.

Указать в каком виде должны применяться нитриты при производстве мясных изделий и подсластители согласно ТР ТС?

Какие пищевые добавки допускаются для розничной продажи? Результаты оформить в виде таблицы 5, в которую заносится Е – код добавки.

Таблица 5 – Информация по добавкам

Кислоты и регуляторы кислотности	Красители	Подсластители

В соответствии со ст. 9 ТР ТС и указать требования к маркировке пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств.

Указать при производстве какой пищевой продукции не допускается использование красителей.

В соответствии со ст.10 ТР ТС и указать какие сведения дополнительно предоставляются при оценке (подтверждении) соответствия пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.

Указать, как осуществляется маркировка пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов таможенного союза.

г) Задание по ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности молока и молочной продукции»

Ознакомиться с требованиями ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности молока и молочной продукции», указать:

1. Объекты и цели ТР ТС 033/2013. Указать на какие объекты действие Технического регламента не распространяется.

Указать возрастные категории для продукции детского питания на молочной основе для детей раннего возраста, дошкольного и школьного возраста.

2. Ознакомиться с основными определениями и понятиями, используемыми в главе 2 ТР. Дать определения следующим понятиям: молочная продукция, молочный продукт, молоко-содержащий продукт, молочный составной продукт и питьевое молоко.

3. Указать как классифицируется молоко в соответствии с данным ТР и правила идентификации молока и молочной продукции.

Наличие какого документа является обязательным для реализации партии молока и молочной продукции, подконтрольной вет. контролю (надзору).

Указать общие требования безопасности для сырого молока, сырого обезжиренного молока и сливок, а так же при производстве, хранении, перевозке, реализации и утилизации сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок (п. 14-27 ТР).

Указать требования при производстве продуктов диетического питания, кисломолочной продукции (кроме молочных составных продуктов), а так же творожной массы и зерненного творога (п. 34 ТР).

Кратко сформулировать и указать требования безопасности к функциональным компонентам, необходимым для производства продуктов переработки молока, а так же к обеспечению безопасности молока и молочной продукции в процессе ее производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.

4. Ответить на вопрос: Как должны быть расфасованы и упакованы продукты питания на молочной основе для питания детей раннего возраста (п. 61-62 ТР).

5. Указать требования к транспортной маркировке молока и мол. продукции (п. 67 ТР), к товаросопроводительной документации (п. 85 ТР), а так же к информации наносимую на потребительскую упаковку продуктов переработки молока (п. 86 ТР).

6. Ознакомиться с соответствующими главами ТР и ответить на вопросы:

- в каких формах осуществляется оценка (подтверждения) соответствия молока и молочной продукции, а также процессов ее производства, хранения, реализации, перевозки, утилизации согласно ТР ТС?

- какая продукция подлежит и не подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе согласно данному ТР?

- указать, как проводится декларирование соответствия молочной продукции согласно ТР ТС, а также схемы и срок действия декларации соответствия в соответствии с используемым схемой.

- какая схема декларирования применяется для серийно выпускаемой молочной продукции при наличии у изготовителя сертифицированной системы качества и безопасности, основанной на принципах ХАССП, какие процедуры и доказательные материалы в ней предусмотрены, а также срок действия декларации соответствия.

- какие документы должны включать в себя доказательственные материалы при декларировании соответствия?

- какой срок должна храниться документация, послужившая основанием для принятия декларации о соответствии?

д) Задания по ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»:

1. Указать объекты и цели ТР ТС 034/2013. Указать на какие объекты действие Технического регламента не распространяется.

2. Ознакомиться с основными определениями и понятиями, используемыми в главе 2 ТР. Дать определения следующим понятиям: мясная продукция, мясной ингредиент, мясной продукт, мясорастительный продукт, мясосодержащий продукт, растительно-мясной продукт.

3. Указать правила идентификации продуктов убоя и мясной продукции.

Наличие какого документа является обязательным для реализации партии продуктов убоя и мясной продукции, подконтрольной вет. контролю (надзору).

Производственные объекты, на которых осуществляются процессы убоя продуктивных животных, переработка (обработка) продуктов убоя и производство мясной продукции подлежат.....

4. Какие операции включает в себя процесс производства продуктов убоя?

Кратко сформулировать и указать требования к продуктам убоя и процессам их производства

5. Каким операциям подвергаются продуктивные животные, поступившие на производственный объект в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов ТС.

Указать какие операции должны обеспечиваться при убойе животных и кратко охарактеризовать каждый этап (п. 36-58 ТР)

6. Ознакомиться с главой 8 ТР ТС, кратко сформулировать требования к мясной продукции и процессам ее производства и ответить на вопросы:

Какую температуру должны иметь продукты убоя, направляемые на измельчение и (или) посол?

При какой температуре воздуха осуществляется измельчение мяса и субпродуктов, приготовление фарша и наполнение оболочек (форм)?

В каком виде и количестве должен применяться нитрит натрия? Какие ограничения предъявляются к нитритно-посолочным (посолочно-нитритным) смесям?

Указать какие требования необходимо соблюдать при производстве мясных и мясосодержащих колбасных изделий и продуктов из мяса, мясных и мясосодержащих полуфабрикатов, мясных консервов (п.73-75 ТР).

Какие компоненты не допускается использовать при производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп согласно п. 78-87 ТР?

9. Кратко сформулировать и указать требования к процессам хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя и мясной продукции согласно требований данного ТР ТС.

10. Указать какая информация не должна быть указана во избежание действий, вводящих в заблуждение потребителей (приобретателей) согласно п. 107-108 ТР.

Указать какая информация указывается или помещается в непосредственной близости от наименования мясной продукции (п. 109 ТР).

Ответить на вопрос: Какая продукция подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе согласно данному ТР?

Какая информация указывается в товаросопроводительной документации на неупакованные продукты убоя?

11. Изучить 13 главу ТР и указать в каких формах осуществляется оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя и мясной продукции и процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.

Указать, как проводится декларирование соответствия мясной продукции согласно ТР ТС, а так же схемы и срок действия декларации соответствия в согласно используемым схемам.

Указать в состав, какой схемы декларирования включается формирование и анализ технической документации, в состав которой включается сертификат на систему менеджмента качества и безопасности (его копия), выданный органом по сертификации систем менеджмента.

После завершения процедур подтверждения соответствия заявитель формирует комплект документов на мясную продукцию, который включает в себя: (указать согласно п.141 13 главы ТР ТС).

Какие документы должны включать в себя доказательственные материалы при декларировании соответствия (согласно п.138 ТР ТС)?

Ответить на вопрос: Какой срок должна храниться документация, послужившая основанием для принятия декларации о соответствия?

4.Нормативная база в области обеспечения качества и безопасности продукции

Тема: Применение принципов ХАССП для обеспечения безопасности молока и молочной продукции

Обеспечения безопасности молочной продукции в процессе производства, хранения и транспортирования является основной целью разработки и внедрения системы ХАССП на предприятии. Реализация принципов ХАССП на этапе разработки системы сводится к решению следующих, расположенных в логической последовательности, задач, представленных на рис. 1.

Суть системы ХАССП – определить возможные опасные факторы, установить критические контрольные точки, определить контролируемые параметры, разработать предупреждающие и корректирующие действия.

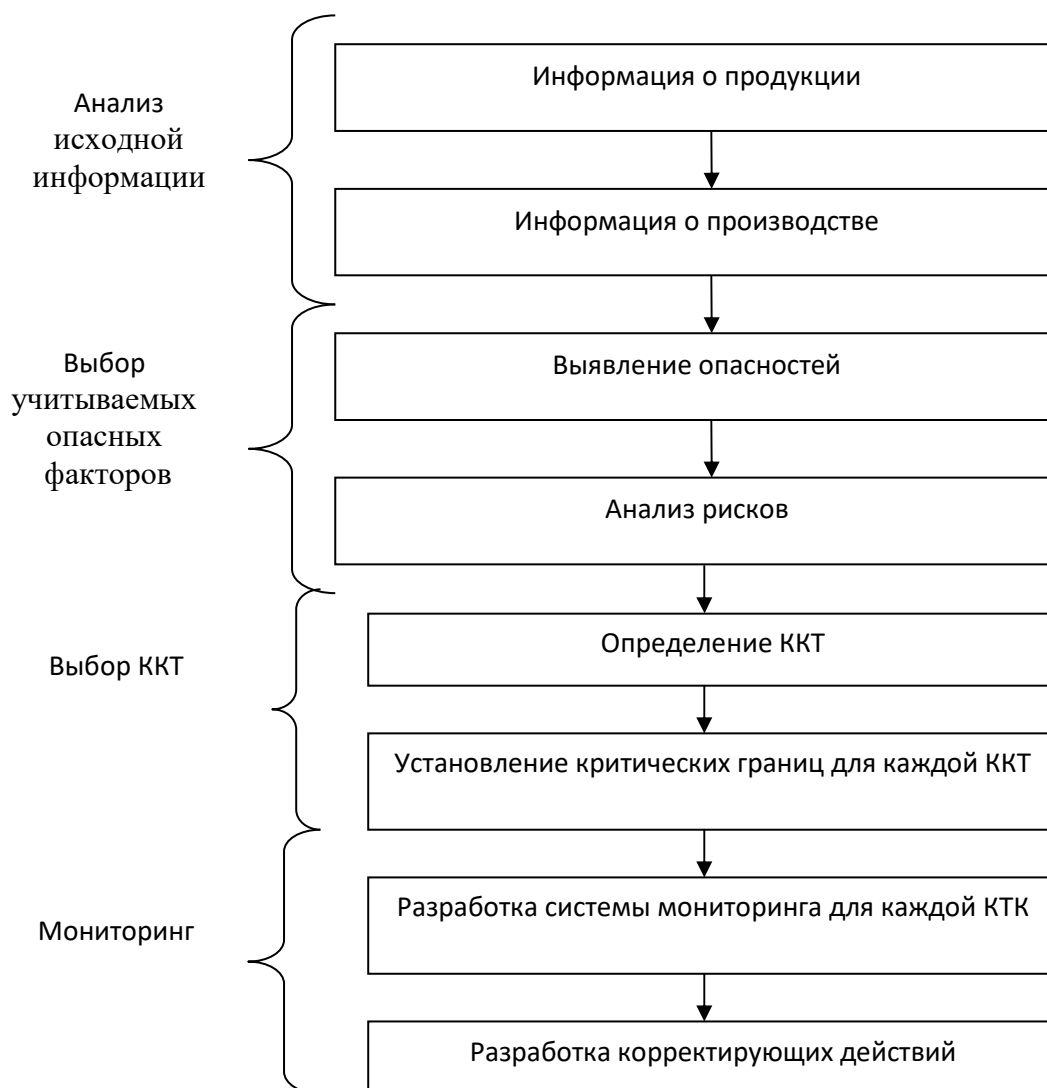


Рис. 1. Алгоритм внедрения системы ХАССП.

Задание: Для пищевого продукта (выбор продукции осуществляется студентом самостоятельно):

1. Составьте описание продукта, в частности:
 - характеристику продукта;
 - наименование и обозначение нормативных документов и технических условий на продукцию;
 - органолептические и физико-химические показатели продукта;
 - требования к сырью и упаковочным материалам;
 - показатели безопасности;
 - требования к хранению (условия хранения и сроки годности) и транспортированию.
2. Составить блок-схему технологического процесса. Графически представить все технологические этапы, непосредственно контролируемые предприятием, начиная от получения сырья до хранения готового продукта.
3. Выявить и оценить все виды опасностей, включая биологические (микробиологические), химические и физические, и выявить все возможные опасные факторы, которые могут присутствовать в производственных процессах.

Для определения потенциально опасных факторов при производстве продукции, следует исходить из всей доступной информации, включая:

- документы Минздрава и Росстандарта РФ;
- ГОСТ Р 51705.1 - 2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП»;

- сообщения средств массовой информации;
- материалы научно-технической литературы и периодических изданий;
- информацию от потребителей (рекламации, благодарности);
- информацию из центральной производственной, микробиологической и цеховых лабораторий;
- информацию от контролирующих государственных органов (Госторгинспекция, ЦСМ);
- НД и ТД на производство продукции

4. Провести анализ рисков (по диаграмме в соответствии с ГОСТ Р 51705.1 - 2001 Приложение А) с учетом вероятности появления фактора и значимости его последствий с составлением перечня факторов, по которым риск превышает допустимый уровень. Если информация о приемлемом риске отсутствует, следует установить его экспертным путем. Следует учитывать опасные факторы, присутствующие в продукции, а также исходящие от оборудования, окружающей среды, персонала и т.д.

Биологические факторы риска – патогенные микроорганизмы и микробные токсины. При определении биологических опасных факторов необходимо пользоваться действующими техническими регламентами Таможенного союза на данный вид продукции.

Патогенные микроорганизмы и микробные токсины могут представлять серьезную опасность, присутствуя во многих пищевых продуктах. Особенности контроля патогенных микроорганизмов определяются в основном продуктом и технологическим процессом, так как многие ингредиенты и готовые продукты могут содержать патогенные микроорганизмы или в них могут начать развиваться микробные токсины.

При проведении анализа рисков необходимо определить связанные с продуктом/технологическим процессом потенциальные риски на основе научных доказательств. Например, патогенные микроорганизмы, несомненно, могут причинить вред, что научно доказано. Однако, другие факторы, которые рассматриваются как «факторы риска», например, плесенные грибки, дрожжевые грибки и определенные виды непереносимости пищевых продуктов, согласно научным данным, не приносят вреда и должны рассматриваться в рамках обязательной программы.

Кусочки стекла, металла, твердой пластмассы и т.п. являются потенциальными физическими рисками. Инородные вещества обычно не представляют существенного риска, который может нанести серьезный ущерб здоровью. Теоретически такой риск может стать лишь причиной незначительных травм. Инородные вещества наиболее эффективно контролируются обязательными программами, такими как, например, выбор и утверждение поставщика, профилактическое обслуживание и осмотр и т.д. Однако в некоторых случаях посторонние вещества определенного размера, формы и вида могут причинить серьезный вред. Поэтому в качестве Критических контрольных точек могут использоваться такие средства для контроля посторонних веществ, как устройства обнаружения и удаления инородных примесей.

В целом, постороннее вещество определяется как любой предмет/материал, который может стать частью производимого продукта, при этом такая часть продукта не предусмотрена технологией. Относительно стандарта НАССР, под посторонними веществами понимаются предметы, которые потенциально могут причинить серьезный вред во время потребления продукта. Обычно это твердые либо острые предметы.

Химические факторы риска Микотоксины, антибиотики, тяжелые металлы, пестициды, пищевые аллергены и сульфиты являются факторами потенциального химического риска. Вследствие низкой вероятности реализации риска и/или природы риска, многие потенциальные химические риски наиболее эффективно контролируются обязательными программами.

Составить перечень потенциально опасных факторов: биологических (микробиологических), физических и химических для выбранного технологического процесса в виде таблицы 6.

Таблица 6 - Перечень опасных факторов при производстве продукции

№ п/п	Название опасности	Краткая характеристика
1.	Биологические опасные факторы	
2.	Физические опасные факторы	
3.	Химические опасные факторы	

5. Определить и документировать предупреждающие действия, которые устраняют риски или снижают их до допустимого уровня.

К предупреждающим действиям относят:

- контроль параметров технологического процесса производства;
- термическую обработку;
- применение консервантов;
- использование металлодетектора (фильтров);
- периодический контроль концентрации вредных веществ;
- мойку и дезинфекцию оборудования, инвентаря, рук и обуви и др.

Перечень предупреждающих действий следует представить в виде таблицы 7.

Таблица 7 - Перечень предупреждающих действий, которые устраняют риски или снижают их до допустимого уровня при производстве продукции

Наименование операции	Учитываемый опасный фактор	Контролируемые признаки	Предупреждающие действия
1	2	3	4

6. Определить критические контрольные точки (ККТ). Критическая контрольная точка» представляет собой точку, которая может и должна регулироваться таким образом, чтобы предотвратить, устранить или уменьшить до допустимого уровня риск, угрожающий безопасности продукта.

При определении ККТ проводя анализ отдельно по каждому учитываемому опасному фактору и рассматривая последовательно все операции, включенные в блок-схему производственного процесса. Алгоритм определения критических контрольных точек методом «Дерева принятия решений» приведен в приложении В ГОСТ Р 51705.1 - 2001.

7. Установить для каждой ККТ критические пределы для применения предупреждающих воздействий.

8. Составить корректирующие действия, предпринимаемые в случае нарушения критических пределов.

К корректирующим действиям относят:

- поверку средств измерений;
- наладку оборудования;
- изоляцию несоответствующей продукции;
- переработку несоответствующей продукции;
- утилизацию несоответствующей продукции и т.п.

9. Обобщить полученную в ходе выполнения работы информацию, оформить результаты согласно ГОСТ Р 51705.1-2001 (прил. Г) в форме рабочего листа ХАССП и сделать аргументированные выводы.

Критерии оценки:

«Зачтено» - ставится в том случае, когда студент обнаруживает знание программного материала по дисциплине, допускает несущественные погрешности в ответе. Ответ самостоятелен, логически выстроен. Основные понятия употреблены правильно.

«Не зачтено»- ставится в том случае, когда студент демонстрирует пробелы в знаниях основного учебного материала по дисциплине, обнаруживает непонимание основного содержания теоретического материала или допускает ряд существенных ошибок и не может их исправить при наводящих вопросах преподавателя, затрудняется в ответах на вопросы. Ответ носит поверхностный характер; наблюдаются неточности в использовании научной терминологии.

Комплект заданий для контрольной работы

Контрольная работа по дисциплине выполняется студентами по теме: Управление качеством пищевой продукции на основе идентификации товаров на соответствие требованиям Технических регламентов Таможенного союза (Евразийского экономического союза) и Законодательства Российской Федерации. Выбор пищевого продукта осуществляется студентами самостоятельно. Для контроля правильности выполнения задания по исследованию маркировки образцов продукции, студентам необходимо вложить исследуемую этикетку (упаковку) как приложение к выполненной контрольной работе, а по тексту сделать соответствующую ссылку.

Критерии оценки выполнения контрольной работы:

- оценка «зачтено» выставляется при правильно проведенной идентификации товара посредством исследования его этикетки и решенной ситуационной задаче по ФЗ «О защите прав потребителей», а также аргументированном заключении по результатам выполненной работы;
- оценка «не зачтено» выставляется, если при проведении идентификации нет аргументированного заключения, а также не правильно решена ситуационная задача по ФЗ «О защите прав потребителей».

Список вопросов к зачету для оценки сформированности компетенции ПК-1

1. Происхождение и содержание термина «техническое регулирование».
2. Основные принципы и модели технического регулирования.
3. Техническое регулирование в рамках таможенного союза и ЕАЭС
4. Развитие технического регулирования в РФ.
5. Технические регламенты и установление обязательных требований.
6. Взаимосвязь технических регламентов и стандартов.
7. Объекты стандартизации (классификация объектов).
8. Государственный контроль (надзор) в РФ. Полномочия органов государственного контроля (надзора)
9. Маркировка пищевой продукции. Функции и структура товарной маркировки.
10. Основные права потребителей.
11. Мероприятия по обеспечению качества продукции по ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
12. Требования безопасности для пищевых продуктов.
13. Качество и безопасность пищевых продуктов. Сопоставление требований
14. Сроки удовлетворения требований потребителя в отношении недостатков товара.
15. Законодательная база обеспечения качества и безопасности продукции.
16. Международные стандарты в области управления качеством продукции.
17. Нормативные документы. Применение нормативных документов и характер их требований.
18. Применение принципов ХАССП для обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.
19. Международные организации, участвующие в стандартизации.
20. Виды стандартов.

21. Правовые основы стандартизации и ее задачи.
22. Принципы стандартизации.
23. основополагающие стандарты Государственной системы стандартизации.
24. Органы и службы по стандартизации.
25. Системы менеджмента безопасности пищевой продукции.

Список вопросов к зачету для оценки сформированности компетенции ПК-4

1. Электронная маркировка товаров (ФГИС «Меркурий» и «Честный знак»).
2. Организация структуры стандартизации в РФ.
3. Виды документов в области стандартизации.
4. Стандарт и технический регламент. Сопоставление требований
5. Цели принятия «Закона о техническом регулировании».
6. Принципы технического регулирования.
7. Функции и деятельность Росстандарта.
8. Порядок разработки технического регламента и технического регламента Таможенного союза.
9. Общие требования безопасности пищевой продукции в соответствии с ТР ТС 021/2011
10. Идентификация пищевой продукции в соответствии с ТР ТС 021/2011
11. Требования к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции в соответствии с ТР ТС 021/2011.
12. Государственная регистрация пищевой продукции.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза переработанной пищевой продукции в соответствии с ТР ТС 021/2011.
14. Государственная регистрация производственных объектов.
15. Маркировка пищевой продукции.
16. Общие положения и основные понятия в сфере подтверждения соответствия.
17. Цели, задачи и принципы подтверждения соответствия
18. Правовая и нормативная база подтверждения соответствия
19. Формы подтверждения соответствия
20. Национальная система сертификации (НСС): структура, функции, направления деятельности.
21. Подтверждение соответствия. Декларирование, добровольная и обязательная сертификация, преимущества и недостатки.
22. Схемы подтверждения соответствия продукции.
23. Правила и порядок проведения сертификации и декларирования пищевых продуктов и продовольственного сырья в рамках национальной системы (НСС).
24. Отличительные особенности обязательного и добровольного подтверждения соответствия.
25. Знак соответствия, а также единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.

Критерии оценки результатов:

- «зачтено» выставляется студенту, который твердо усвоил программный материал, грамотно и по существу, без существенных неточностей отвечает на вопросы, владеет необходимыми навыками и приемами выполнения практических заданий.
- «не зачтено» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает принципиальные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические задания.

Задания для оценки уровня сформированности компетенции

ПК 1. Способен управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств:

1. Законодательство об ответственности за качество и безопасность поставляемой продукции регулируется:

- а) Законом РФ «О защите прав потребителей»;
- б) Гражданским кодексом;
- в) Законом РФ О техническом регулировании»

Ответ: а)

2. Укажите аббревиатуру, обозначающую термин «Всеобщий менеджмент качества»

- а) MBQ;
- б) QFD;
- в) TQM;
- г) TQC.

Ответ: в

3. При осуществлении процессов производства пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен:

- а) разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП;
- б) разработать, внедрить и поддерживать процедуры в соответствии ГОСТ Р ИСО 14004-2017;
- в) разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на процессном подходе в соответствии с ИСО 9001-2015;
- г) разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах стандартов Комиссии Кодекс Алиментариус.

Ответ: а)

4. Идентификация процессов производства, хранения, перевозки и реализации продукции осуществляется посредством:

- а) визуальным и (или) органолептическим;
- б) аналитическими методами;
- в) идентификационным методом.

Ответ: а)

Укажите 8 принципов менеджмента качества, образующих основу для стандартов серии ИСО 9000.

- 1) лидерство руководителя;
- 2) организация, ориентированная на потребителя;
- 3) системный подход к менеджменту;
- 4) подход как к процессу;
- 5) метод принятия решений;
- 6) роль руководства;
- 7) взаимовыгодные отношения с поставщиками;
- 8) принятие решений, основанных на фактах;
- 9) вовлечение работников;
- 10) постоянное улучшение;
- 11) системный подход к управлению;

Ответ: 2, 4, 5, 6, 7, 9, 10, 11

6. Укажите, в какой форме осуществляется изготовителем организация обеспечения безопасности в процессе производства пищевой продукции и проведения контроля?

Ответ: самостоятельно или с участием третьей стороны

8. Законодательной базой реформирования в области отношений, возникающих при формировании обязательных и добровольных требований к продукции, процессам ее производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, и при проведении оценки соответствия объектов регулирования установленным требованиям является ...

Ответ: Закон РФ «О техническом регулировании»

9. Укажите, характер требований Технического регламента и стандарта?

Ответ: Технический регламент устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования, стандарт – добровольные, являясь доказательной базой соответствия требованиям технического регламента.

10. Укажите в соответствии с требованиями Технического регламента Таможенного союза предприятия, производящие пищевую продукцию, обязаны внедрить системы обеспечения ее безопасности. Внедрение, каких стандартов может решить эту проблему?

Ответ: ГОСТ Р 51705.1-2003 (ХАССП) и ГОСТ Р ИСО 22000-2019

ПК 4. Способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания

1. Правовые основы стандартизации в России установлены Законом Российской Федерации?

- а) О стандартизации
- б) О техническом регулировании
- в) Об обеспечении единства измерений
- г) О измерении

Ответ: а

2. Как называется (в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании») состояние, при котором отсутствует недопустимый риск, связанный с причинением вреда жизни или здоровью граждан, имуществу физических или юридических лиц, государственному или муниципальному имуществу, окружающей среде, жизни или здоровью животных и растений?

- а) Безопасность продукции (процессов).
- б) Безотказность продукции
- в) Вероятность

Ответ: а

3. Что в соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» представляет собой стандарт?

а) документ, в котором в целях добровольного многократного использования устанавливаются характеристики продукции, правила осуществления и характеристики процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнения работ или оказания услуг.

б) документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.

в) документ, который принят международным договором Российской Федерации и устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования.

г) документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям потребителей.

Ответ: а)

4. Перечислите стандарты, содержащие требования к системам обеспечения безопасности пищевой продукции:

а) ГОСТ Р 51705.1-2003 (ХАССП);

б) ГОСТ Р ИСО 22000-2019;

в) ГОСТ ISO 9001-2015.

Ответ: а - б

5. Как называется правовое регулирование отношений в области установления, применения и исполнения обязательных и добровольных требований к продукции, услугам и процессам, а также правовое регулирование отношений в области оценки соответствия?

Ответ: Техническое регулирование.

6. В технических регламентах, как правило, устанавливаются:

а) минимально необходимые требования к качеству продукции;

б) минимально необходимые требования безопасности продукции;

в) минимально необходимые требования к качеству и безопасности продукции.

7. Что является доказательной базой выполнения требований технических регламентов?

Ответ: стандарты .

8. Какой процедуре в соответствии с законодательством Таможенного союза подлежит выданная Декларация о соответствии?

Ответ: подлежит регистрации.

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по системе «зачет — незачет»	
«зачтено»	«достаточный»
«не зачет»	«не достаточный»

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

1. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2022, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-0 (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный).

Разработчик  О.А. Городок