

**ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ**  
**Кафедра разведения, кормления и частной зоотехнии**

**УТВЕРЖДЕН**

Рег. № 07.03-65.018

« 30 » 08 202 3 г.

на заседании кафедры  
Протокол № 1 от « 28 » августа 2023 г.  
Заведующий кафедрой

К.В. Жучаев  
подпись

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Б1.В.ДВ.03.02 Основы законодательства и стандартизации  
в пищевой промышленности

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология общественного питания

Новосибирск 2023

1873

**ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ**  
**Кафедра разведения, кормления и частной зоотехнии**

**УТВЕРЖДЕН**

Рег. № \_\_\_\_\_

на заседании кафедры

Протокол №\_\_ от «    » \_\_\_\_\_ 202    г.

«    » \_\_\_\_\_ 202    г.

Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_ К.В. Жучаев

подпись

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Б1.В.ДВ.03.02 Основы законодательства и стандартизации  
в пищевой промышленности

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология общественного питания

Новосибирск 2023

**Паспорт  
фонда оценочных средств**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контроли- руемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	<b>Роль и место технического регулирования и стандартизации в рыночной экономике</b>		
1.1	Развитие технического регулирования в Российской Федерации	ПК 4 ПК 1	Задания
1.2	Техническое регулирование и стандартизация.	ПК 4 ПК 1	Задания
2.	<b>Формирование обязательных и добровольных требований к продукции в пищевой промышленности</b>		
2.1	Нормативные документы стандартизации в пищевой промышленности	ПК 4 ПК 1	Задания
3.	<b>Подтверждение соответствия обязательным и добровольным требованиям к продукции в пищевой промышленности</b>		
3.1	Основные термины и определения в области под- тверждения соответствия	ПК 4 ПК 1	Решение ситуационных задач
3.2	Подтверждение соответствия в рамках националь- ного законодательства и в рамках Таможенного со- юза (ЕАЭС)	ПК 4 ПК 1	Решение ситуационных задач
4.	Зачет с оценкой	ПК 4 ПК 1	Вопросы

## ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ

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

#### 1. Роль и место технического регулирования и стандартизации в рыночной экономике

##### **Тема: Развитие технического регулирования в Российской Федерации**

Задание 1. Изучить ст. 6 и 7 ФЗ «О техническом регулировании». Указать цели принятия технических регламентов. Указать требования, которые могут быть включены в технический регламент, и требования, которые не могут быть включены в технический регламент.

Задание 2. 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. Реформа системы технического регулирования в России. Что в себя включает данная реформа, на чем базируется?

На основе пройденного лекционного материала сформулировать и отобразить в виде тезисов ключевые этапы развития технического регулирования в РФ и ЕАЭС. Кратко отобразить организационно-правовые основы технического регулирования.

3. Принципы технического регулирования в Российской Федерации и в Таможенном союзе (Евразийском экономическом союзе (ЕАЭС)). Охарактеризовать принципы технического регулирования, а также используемые инструменты.

Задание 3. Изучить соответствующие статьи Закона «О техническом регулировании» относительно порядка разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента и Решение №48 Совета Евразийской экономической комиссии «О Порядке разработки, принятия, изменения и отмены технических регламентов Евразийского экономического союза» сопоставить указанные требования и сделать аргументированное заключение по полученным результатам.

##### **Тема: Техническое регулирование и стандартизация**

Задание 1. Пользуясь сайтом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) - [gost.ru](http://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.

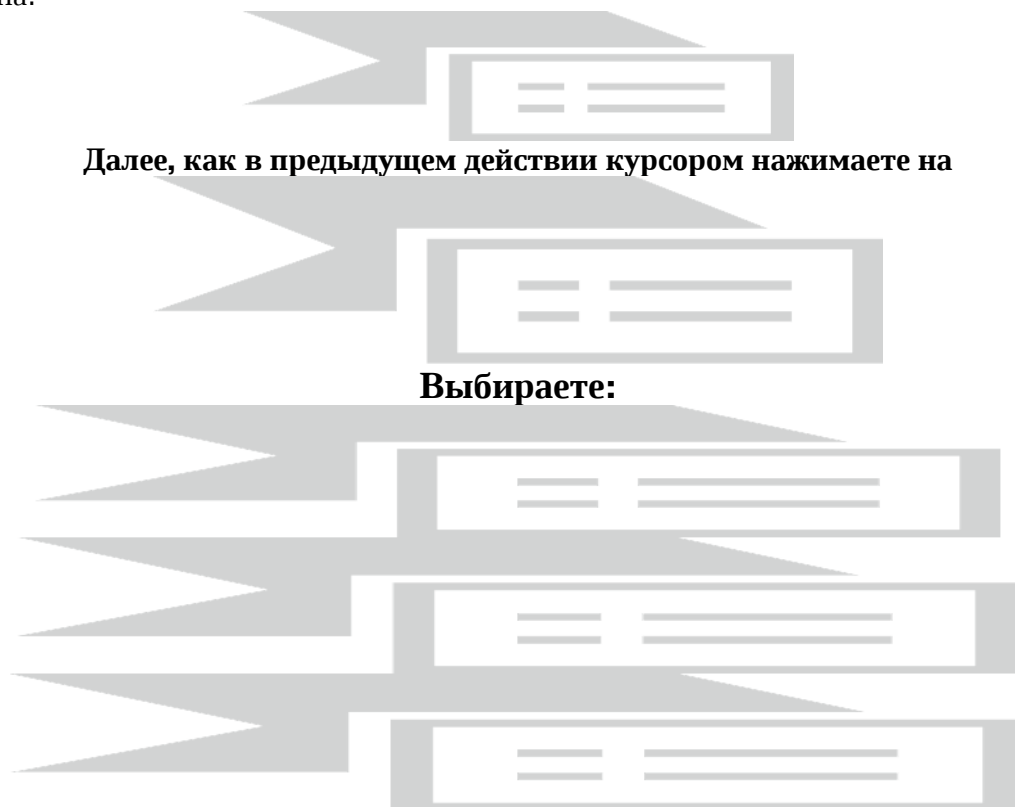
Задание 2. Ознакомиться с ФЗ от 27 декабря 2002г №184 ФЗ «О техническом регулировании», указать основные принципы технического регулирования, цели принятия технических регламентов. Охарактеризовать принцип технического регулирования: Применение единых правил установления требований к продукции по форме, представленной в таблице 1.

Таблица 1 - 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:



**Далее, как в предыдущем действии курсором нажимаете на**

**Выбираете:**

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:**



**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 2, в которую заносится Е – код добавки.

Таблица 2 – 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, молокосодержащий 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 также 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 также 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 также 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 используемыми схемами.
  - 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 убое 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 соответствии?

## **2. Формирование обязательных и добровольных требований к продукции в пищевой промышленности**

**Тема: Нормативные документы стандартизации в пищевой промышленности**

Задание 1. Сопоставить требования к пищевой продукции по выбору обучающегося относительно Технического регламента и стандарта на продукцию по следующим критериям:

1. Характеристика продукции;
2. Классификация продукции;
3. Сырьевой состав;
4. Потребительские свойства продукции;
5. Показатели безопасности;
6. Методы контроля;
7. Упаковка, маркировка и хранение;
5. Информация о подтверждении соответствия с указанием формы и знака.

Полученные результаты оформить в виде таблицы.

## **3. Подтверждение соответствия обязательным и добровольным требованиям к продукции в пищевой промышленности**

**Тема: Подтверждение соответствия в рамках национального законодательства и в рамках Таможенного союза (ЕАЭС)**

**Задание 1.** Решение ситуационных задач по подтверждению соответствия  
ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»

Ситуация 1. Оптовый центр «Маслоделофф» обратился в аккредитованную испытательную лабораторию для проведения испытаний продукции для цели подтверждения соответствия партии маргарина «Любимый». Подберите исследуемые показатели (как в обязательной, так и добровольной сфере), предложите схему оценки соответствия данной продукции, а также помогите заявителю оформить необходимые документы.

Ситуация 2. Торговый дом «Маслофф» обратился в аккредитованный испытательный центр для проведения испытаний поступившей импортной товарной партии растительного спреда. Подберите и обоснуйте форму и схему оценки подтверждения соответствия данной продукции. Подберите исследуемые показатели, предложите схему оценки соответствия данной продукции, а также помогите заявителю оформить необходимые документы.

Ситуация 3. Изготовитель масложировой продукции, имеющий испытательную лабораторию и сертифицированную систему качества, решил провести процедуру подтверждения соответствия майонезного соуса. Подберите исследуемые показатели, предложите схему оценки соответствия данной продукции, а также помогите заявителю оформить необходимые документы

Ситуация 4. Индивидуальному предпринимателю, организовавшему производство масложировой продукции в г. Новосибирске необходимо оформить и получить документ, для повышения конкурентоспособности продукции, а также дающий право на реализацию товара. Подберите исследуемые показатели (как в обязательной, так и добровольной сфере), предложите схему оценки соответствия данной продукции в рамках единого экономического пространства, а также в рамках национальной системы. Предложите индивидуальному предпринимателю орган по сертификации и испытательную лабораторию (испытательный центр) используя сайт Национальной системы сертификации <https://ncs.gostinfo.ru/>, а также помогите оформить необходимые документы.

Информацию по выбранному органу по сертификации и схеме для всех рассмотренных ситуаций используйте форму в таблиц 3,4.

Таблица 3 – Информация об органе по сертификации

Наименование органа по сертификации	Местонахождение органа по сертификации	Номер(а) телефона органа по сертификации	Адреса электронной почты органа по сертификации	Адрес сайта органа по сертификации	ФИО руководителя органа по сертификации	Область аккредитации

Таблица 4 – Информация по выбору схемы подтверждения соответствия

Объект подтверждения соответствия	Исследуемые показатели		Критерии для выбора схемы подтверждения соответствия	Схема подтверждения соответствия	Характеристика способов доказательств по схеме
	в рамках Единого экономического пространства	в рамках национальной системы			

Оформление отчета по практическому занятию

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

Ситуация 1. Оптовый центр «Молочная буренка» обратился в аккредитованную испытательную лабораторию для проведения испытаний партии мороженого «Джемка» для цели подтверждения соответствия. Подберите исследуемые показатели (как в обязательной, так и добровольной сфере), предложите схему оценки соответствия данной продукции, а также помогите заявителю оформить необходимые документы.

Ситуация 2. Фермерское хозяйство «ИП Иванов» подал заявку в орган по сертификации на подтверждение соответствия поступившей партии сырого молока и сливок, а также заключил договор с аккредитованной испытательной лабораторией на проведение испытаний. Помогите заявителю подобрать исследуемые показатели и помогите оформить необходимые документы.

Ситуация 3. Директору молочного завода «Молпродукт» организовавшему серийное производство сыра «Российского» в Красноярском крае необходимо оформить и получить документ, для повышения конкурентоспособности продукции, а также дающий право на реализацию товара. Подберите исследуемые показатели (как в обязательной, так и добровольной сфере), предложите схему оценки соответствия данной продукции в рамках единого экономического пространства, а также в рамках национальной системы. Предложите директору молочного завода орган по сертификации и испытательную лабораторию (испытательный центр) используя сайт Национальной системы сертификации <https://ncs.gostinfo.ru/>, а также помогите оформить необходимые документы.

Информацию об органе по сертификации и по выбору схемы подтверждения соответствия внести в таблицу 5,6.

Таблица 5 – Информация об органе по сертификации

Наименование органа по сертификации	Местонахождение органа по сертификации	Номер(а) телефона органа по сертификации	Адреса электронной почты органа по сертификации	Адрес сайта органа по сертификации	ФИО руководителя органа по сертификации	Область аккредитации

Таблица 6 – Информация по выбору схемы подтверждения соответствия

Объект подтверждения соответствия	Исследуемые показатели		Критерии для выбора схемы подтверждения соответствия	Схема подтверждения соответствия	Характеристика способов доказательств по схеме
	в рамках Единого экономического пространства	в рамках национальной системы			

Оформление отчета по практическому занятию

ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»

Ситуация 1. Органолептическое исследование вареной колбасы показало: внешний вид без особенностей, оболочка серого цвета, слегка влажная, запах и вкус кисловатые, цвет фарша серый, фарш однороден, с воздушными пустотами серого цвета, консистенция фарша рыхлая. Химический анализ: соль кухонная - 2 %, нитриты - 0,005 %, влага - 75 %, крахмал - 2,5 %. Дать оценку доброкачественности вареной колбасы. Какие еще нужны исследования для полной оценки этой вареной колбасы согласно ТР ТС 034/2013?

Ситуация 2. Оптовый центр «Мясоед» обратился в аккредитованную испытательную лабораторию для проведения испытаний партии мясных консервов «Язык говяжий». Подберите исследуемые показатели (как в обязательной, так и добровольной сфере), предложите схему оценки соответствия данной продукции, а также помогите заявителю оформить необходимые документы.

Ситуация 3. Изготовитель мясной продукции, имеющий испытательную лабораторию и сертифицированную систему качества, решил провести процедуру подтверждения соответствия мясных полуфабрикатов (пельменей). Подберите исследуемые показатели, предложите схему оценки соответствия данной продукции, а также помогите заявителю оформить необходимые документы.

Информацию по выбору схемы подтверждения соответствия внести в таблицу 7.

Таблица 7 – Информация по выбору схемы подтверждения соответствия

Объект подтверждения соответствия	Исследуемые показатели		Критерии для выбора схемы подтверждения соответствия	Схема подтверждения соответствия	Характеристика способов доказательств по схеме
	в рамках Единого экономического пространства	в рамках национальной системы			

#### 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: Регулирование требований к пищевой продукции в рамках Единого экономического пространства и национального законодательства путем сопоставления требований относительно исследуемой продукции. Выбор исследуемой продукции студентами осуществляется самостоятельно.

#### Критерии оценки выполнения контрольной работы:

- оценка «зачтено» выставляется при правильно выполненной работе, а также аргументированном заключении по результатам;
- оценка «не зачтено» выставляется, при правильно выполненной работе и когда нет аргументированного заключения по результатам.

#### **Список вопросов для подготовки к зачету с оценкой для оценки уровня 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.
26. Электронная маркировка товаров (ФГИС «Меркурий» и «Честный знак»).
27. Организация структуры стандартизации в РФ.
28. Виды документов в области стандартизации.
29. Стандарт и технический регламент. Сопоставление требований
30. Цели принятия «Закона о техническом регулировании».
31. Принципы технического регулирования.
32. Функции и деятельность Росстандарта.

***Список вопросов для подготовки к зачету с оценкой для оценки уровня сформированности компетенции ПК 1:***

1. Порядок разработки технического регламента и технического регламента Таможенного союза.
2. Общие требования безопасности пищевой продукции в соответствии с ТР ТС 021/2011
3. Идентификация пищевой продукции в соответствии с ТР ТС 021/2011
4. Требования к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции в соответствии с ТР ТС 021/2011.
5. Государственная регистрация пищевой продукции.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза переработанной пищевой продукции в соответствии с ТР ТС 021/2011.
7. Государственная регистрация производственных объектов.
8. Маркировка пищевой продукции.
9. Общие положения и основные понятия в сфере подтверждения соответствия.
10. Цели, задачи и принципы подтверждения соответствия
11. Правовая и нормативная база подтверждения соответствия
12. Формы подтверждения соответствия
13. Национальная система сертификации (НСС): структура, функции, направления деятельности.
14. Подтверждение соответствия. Декларирование, добровольная и обязательная сертификация, преимущества и недостатки.
15. Схемы подтверждения соответствия продукции.

16. Правила и порядок проведения сертификации и декларирования пищевых продуктов и продовольственного сырья в рамках национальной системы (НСС).
17. Отличительные особенности обязательного и добровольного подтверждения соответствия.
18. Знак соответствия, а также единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.

***Задания для оценки уровня сформированности компетенции ПК 1:***

**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. Какие требования как правило устанавливаются в технических регламентах?

Ответ: минимально необходимые требования 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.

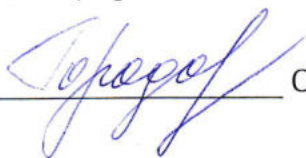
### **МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
<b>Оценка по пятибалльной системе</b>	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
<b>Оценка по системе «зачет – незачет»</b>	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«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