

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Горский государственный аграрный  
университет»**

**ФАКУЛЬТЕТ БИОТЕХНОЛОГИИ И СТАНДАРТИЗАЦИИ  
КАФЕДРА СТАНДАРТИЗАЦИИ И СЕРТИФИКАЦИИ**

**УТВЕРЖДАЮ:**  
Проректор по УВР  Т.Х. Кабалоев  
«26» февраля 2020 г.



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
по учебной дисциплине**

**Сертификация мясных и морепродуктов  
ФТД.01**

Направление подготовки:  
**27.03.01 – Стандартизация и метрология**

Профиль подготовки:  
**Стандартизация и сертификация**

Квалификация выпускника:  
**Бакалавр**

**Владикавказ 2020**

Фонд оценочных средств предназначен для контроля знаний студентов по дисциплине **Сертификация мясных и морепродуктов**

Составитель к.б.н., доцент Кабулова М.Ю.

**Фонд оценочных средств обсужден:**

На заседании кафедры стандартизации и сертификации  
Протокол № 7 от 03 февраля 2020 г.

На заседании учебно –методического совета факультета  
Протокол № 4 от 10 февраля 2020 г.

На заседании Совета факультета биотехнологии и стандартизации  
Протокол № 6 от 17 февраля 2020 г.

Председатель учебно-методического  
совета факультета биотехнологии  
и стандартизации




Э.И. Рехвиашвили

Председатель Совета факультета



А.М. Хозиев

Секретарь Совета факультета



М.К. Айлярова

# 1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

## 1.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы дисциплины «Сертификация мясных и морепродуктов»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Правовые основы сертификации мясных и морепродуктов	ПК-2	Экзамен Собеседование
2	Правила и порядок сертификации в системе ГОСТ Р	ПК-2	Экзамен Собеседование тестирование
3	Оценка соответствия мясной продукции	ПК-2	Экзамен Коллоквиум тестирование
4	Оценка соответствия морепродуктов	ПК-2	Экзамен Собеседование Коллоквиум

## 1.2. Требования к результатам освоения дисциплины

Коды компетенций по ФГОС ВО	Компетенции	Планируемые результаты обучения
<b>ПК-2</b>	Способность участвовать в практическом освоении систем управления качеством	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- систему планирования производства;</li><li>- современные методы и приемы управления качеством;</li><li>- правила оформления результатов научно-исследовательской работы и передачи информации.</li></ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– организовывать конкурентоспособные производства.</li></ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– способностью освоения систем управления качества.</li></ul>

**2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования,  
описание шкал оценивания**

**2.1. Уровень сформированности компетенций**

№ п/п	Индекс компетенции	Уровень сформированности компетенции		
		Пороговый	Достаточный	Повышенный
		(удовлетворительно)	(хорошо)	(отлично)
<b>1</b>	<b>ПК-2</b> Способность участвовать в практическом освоении систем управления качеством	<p align="center"><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- систему планирования производства;</li> <li>- современные методы и приемы управления качеством;</li> <li>-правила оформления результатов научно-исследовательской работы и передачи информации.</li> </ul>	<p align="center"><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- систему планирования производства;</li> <li>- современные методы и приемы управления качеством;</li> <li>-правила оформления результатов научно-исследовательской работы и передачи информации.</li> </ul> <p align="center"><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать конкурентоспособные производства.</li> </ul>	<p align="center"><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- систему планирования производства;</li> <li>- современные методы и приемы управления качеством;</li> <li>-правила оформления результатов научно-исследовательской работы и передачи информации.</li> </ul> <p align="center"><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать конкурентоспособные производства.</li> </ul> <p align="center"><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– способностью освоения системуправления качества.</li> </ul>

## 2.2. Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

№	Оценка	Требования к знаниям
1	«отлично»	Компетенции освоены полностью
2	«хорошо»	Компетенции в основном освоены
3	«удовлетворительно»	Компетенции освоены частично
4	«неудовлетворительно»	Компетенции не освоены

### 3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

3.1. Оценочные средства для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности по дисциплине Сертификация мясных и морепродуктов

#### 3.1 Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	2	3	4
1	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
2	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
3	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по	Темы докладов, сообщений

		представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	
4	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий

### 3.2. Вопросы для коллоквиума по дисциплине Сертификация мясных и морепродуктов

1. Основные законодательные акты в области сертификации и управления качеством мясных и морепродуктов
2. Нормативная база сертификации
3. Правила обязательной сертификации
4. Схемы сертификации
5. Применение схем сертификации
6. Порядок проведения обязательной сертификации
7. История развития сертификации
8. Сертификация систем качества
9. Основные понятия в области подтверждения соответствия
10. Сравнительная характеристика обязательной и добровольной сертификации
11. Участники и организация добровольной сертификации
12. Участники обязательной сертификации
13. Цели и задачи подтверждения соответствия
14. Обязательное и добровольное подтверждение соответствия
15. Декларирование соответствия
16. Организация деятельности ОС
17. Организация деятельности ИЛ
18. Ответственность за поставку на рынок продукции не соответствующей обязательным требованиям
19. Проблемы и перспективы развития работ в области оценки и подтверждения соответствия
20. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»
21. Требования безопасности к продуктам убоя и мясной продукции
22. Требования к процессам производства мясной продукции.
23. Нормативное обеспечение мясной отрасли.
24. Оценка (подтверждение) соответствия мясной продукции.

25. Маркировка мясной продукции.
26. Требования к качеству безопасности морепродуктов.
27. Требования к процессам производства морепродуктов.
28. Нормативное обеспечение рыбной отрасли.
29. Порядок подтверждения соответствия морепродуктов.
30. Маркировка пищевой рыбной продукции.

### **Критерии оценки:**

1. Оценка **«отлично»** выставляется студенту, безупречно ответившему не только на вопросы, но и на дополнительные вопросы в рамках основной программы дисциплины.

2. Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, показавшему систематический характер знаний по дисциплине, ответившему на все вопросы билета, но допустившему при этом не принципиальные ошибки.

3. Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студентам, допустившим погрешность в ответе на теоретические вопросы, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

4. Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, имеющему серьезные пробелы в знаниях основного материала изученной дисциплины, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, а точнее студенту, не овладевшему ни одной из предусмотренных учебным планом по дисциплине компетенций. Оценка **«неудовлетворительно»** ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине, не ответившим на все теоретические вопросы и дополнительные вопросы.

### **3.3. Темы эссе (рефератов, докладов, сообщений) по дисциплине «Сертификация мясных и морепродуктов»**

1. Нормативные документы, используемые при сертификации систем качества.
2. Управление качеством пищевой продукции.
3. Проблема признания отечественных сертификатов за рубежом.
4. Направления совершенствования сертификации мясных и морепродуктов.
5. Процедуры обязательной сертификации и декларирования соответствия.
6. Федеральные органы исполнительной власти для создания системы сертификации.
7. Сертификация систем качества и производств.
8. Работа органов по сертификации мясных и морепродуктов.



### Критерии оценки:

1. Оценка **«отлично»** выставляется студенту за доклад (сообщение) который четко выстроен, сопровождается демонстрационным материалом, в котором автор прекрасно ориентируется, отвечает на вопросы, владеет общенаучными и специальными терминами.

2. Оценка **«хорошо»** выставляется за доклад, в котором автор прекрасно ориентируется, отвечает на вопросы, который четко выстроен, представлен демонстрационный материал, но есть неточности.

3. Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студентам, за доклад в котором автор рассказывает, но не объясняет суть проблемы, не может ответить на некоторые вопросы, представленный демонстрационный материал не используется.

4. Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется за доклад, в котором автором не объясняется суть работы, демонстрационный материал оформлен плохо, неграмотно, студент не может четко ответить на вопросы.

### 3.4 Комплект тестовых заданий по дисциплине «Сертификация мясных и морепродуктов»

Критерии оценки тестовых заданий (с помощью коэффициента К)

$$K = A : P, \text{ где } A - \text{ число правильных ответов} \\ P - \text{ общее число ответов}$$

Коэффициент К	Оценка
0,9 – 1	5
0,8 – 0,89	4
0,7 – 0,79	3
Меньше 0,7	2

1. Документ устанавливающий обязательные требования к мясной продукции:

- а) Национальный стандарт,
- а) Технический регламент,
- б) Санитарные правила и нормы,
- в) Национальные и международные стандарты на мясную продукцию.

2. ТУ содержат следующие структурные элементы:

- а) титульный лист, основную часть, обязательные, рекомендуемые и справочные приложения, лист регистрации изменений,

- б) титульный лист, основную часть,
- в) титульный лист, основную часть, обязательные, рекомендуемые и справочные приложения.

**3. Типовая технологическая инструкция это:**

- а) Технологическая инструкция, разрабатываемая на основе типовой технологической инструкции с учетом отличительных особенностей имеющегося в распоряжении предприятия оборудования,
- б) Технический документ, устанавливающий требования к процессам изготовления, контроля, внутризаводского хранения и транспортирования сырья, материалов и готовых продуктов,
- в) Технологическая инструкция, устанавливающая требования к процессам изготовления (контроля, хранения и транспортирования сырья, материалов и готовых продуктов), требования к которым установлены национальными стандартами технических условий.

**4. Мясорастительный продукт это:**

- а) мясосодержащий продукт, который изготовлен с использованием ингредиентов растительного происхождения и массовая доля мясных ингредиентов которого составляет от 30 до 60 процентов включительно,
- б) мясная продукция, которая изготовлена с использованием немясных ингредиентов и массовая доля мясных ингредиентов которой составляет от 5 до 60 процентов включительно,
- в) мясосодержащий продукт, который изготовлен с использованием ингредиентов растительного происхождения и массовая доля мясных ингредиентов которых составляет от 5 до 30 процентов включительно.

**5. Контроль качества мясных и морепродуктов должен осуществляться на уровнях:**

- а) производственном, ведомственном, государственном и общественном,
- б) государственном,
- в) общественном,
- г) ведомственном, государственном и общественном.

**6. Схема сертификации пищевых продуктов может включать:**

- а) проверку производства, инспекционный контроль системы качества, испытания типового образца,
- б) инспекционный контроль системы качества,
- в) испытания типового образца,
- г) оценку компетентности испытательной лаборатории.

**7. В структуру Системы сертификации пищевой продукции входят:**

- а) ЦОС, органы по сертификации, испытательные лаборатории,
- б) ВНИИ сертификации,

- в) органы по сертификации и испытательные лаборатории,
- г) органы по аккредитации, органы по сертификации, испытательные лаборатории.

**8.** Орган по сертификации рассматривает заявку на пищевую продукцию длительного хранения в срок:

- а) не более месяца,
- б) не более 15 дней,
- в) не более 3 дней,
- г) не более 5 дней.

**9.** Порядок проведения сертификации мясных и морепродуктов начинается:

- а) с подачи и рассмотрения заявки,
- б) с идентификации образцов продукции,
- в) с отбора образцов продукции,
- г) с консультации органа по сертификации.

**10.** Перед проведением сертификационных испытаний мясных и морепродуктов ОС проводит:

- а) аккредитацию,
- б) идентификацию заявленной продукции,
- в) аттестацию заявленной продукции,
- г) проверку производства.

**11.** Схему сертификации мясных и морепродуктов выбирает и предлагает:

- а) заявитель, при согласии органа по сертификации,
- б) только орган по сертификации,
- в) заявитель,
- г) испытательная лаборатория.

**12.** Срок хранения контрольных образцов в лаборатории при сертификации пищевой продукции:

- а) должен соответствовать сроку действия сертификата или сроку годности продукции,
- б) не должен быть менее 1 года,
- в) определяется заявителем,
- г) определяется органом по сертификации.

**13.** Необходимым условием для выдачи сертификата на продукцию животного происхождения является:

- а) наличие паспорта поля,
- б) наличие сертификата качества земельного участка,
- в) наличие ветеринарного свидетельства,
- г) наличие сертификата пожарной безопасности.

**14.** Способы проведения и периодичность инспекционного контроля устанавливаются:

- а) испытательной лабораторией,
- б) органом по сертификации,
- в) заявителем,
- г) Росстандартом.

**15.** Добровольная сертификация мясных и морепродуктов проводится в системах:

- а) добровольной сертификации, обязательной сертификации,
- б) обязательной сертификации,
- в) сертификации ГОСТ Р,
- г) аккредитации.

**16.** Обязательная сертификация в РФ введена законом:

- а) "О сертификации",
- б) "О защите прав потребителей",
- в) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения".,
- г) «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

**17.** Испытательная лаборатория приобретает необходимые полномочия, если она:

- а) аттестована,
- б) имеет нужное оборудование,
- в) аккредитована,
- г) имеет нужную документацию.

**18.** Большинство российских испытательных лабораторий аккредитованы на:

- а) техническую компетентность,
- б) независимость,
- в) техническую компетентность и независимость,
- г) соответствие требованиям качества.

**20.** Сертификация пищевых продуктов в РФ осуществляется по правилам:

- а) системы ГОСТ Р,
- б) системы сертификации ИЭТ МЭК,
- в) системы МЭКСЭ,
- г) системы аккредитации.

**21.** Правом признания сертификатов соответствия на импортируемые товары обладает:

- а) получатель,
- б) орган любой российской системы обязательной сертификации,
- в) Система сертификации ГОСТ Р,

г) Росстандарт РФ.

**22.** Объектами сертификации являются:

- а) продукция и услуги,
- б) только продукция,
- в) продукция, системы качества, персонал, работы и услуги,
- г) процессы производства, персонал.

**23.** В сертификации участвуют:

- а) три стороны,
- б) две стороны,
- в) четыре стороны,
- г) одна.

**24.** Аккредитация это:

- а) оценка состояния дел в лаборатории по определенным параметрам и критериям,
- б) официальное признание права испытательной лаборатории осуществлять конкретные испытания или конкретные типы испытаний,
- в) оценка состояния дел на предприятии,
- г) оценка состояния дел в органе по сертификации.

**25.** Срок хранения это:

- а) период, по истечении которого пищевой продукт считается непригодным для использования по назначению,
- б) период, в течение которого пищевой продукт при соблюдении установленных условий хранения сохраняет свойства, указанные в нормативном или техническом документе,
- в) период, в течение которого пищевой продукт может предлагаться потребителю,
- г) дата размещения пищевого продукта в потребительскую тару.

**26.** Срок действия сертификата соответствия, выданного на партию продукции, как правило, соответствует:

- а) сроку годности,
- б) сроку хранения продукта,
- в) сроку реализации продукта,
- г) трем годам.

**27.** Схема сертификации пищевых продуктов не включает:

- а) проверку производства, ИК, испытания типового образца,
- б) испытания типового образца,
- в) инспекционный контроль,
- г) проверку состояния дел в лаборатории.

**28.** Срок годности продукта это:

- а) период, по истечении которого пищевой продукт считается непригодным для использования по назначению,
- б) период, в течение которого пищевой продукт при соблюдении установленных условий хранения сохраняет свойства, указанные в нормативном или техническом документе,
- в) период, в течение которого пищевой продукт может предлагаться потребителю,
- г) дата размещения пищевого продукта в потребительскую тару.

**29.** Испытательная лаборатория приобретает необходимые полномочия,

если она:

- а) аттестована,
- б) имеет нужное оборудование,
- в) аккредитована,
- г) имеет нужную документацию.

**30.** Анализ состояния производства мясных и морепродуктов проводят:

- а) по рабочей или типовой программе
- б) по специальной программе
- в) по типовой программе
- г) по рабочей программе

**4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

4.1. Оценивание обучающегося на зачете

Оценка экзамена	Требования к знаниям
«Зачтено» (компетенции освоены)	Выполнены все практические работы. По теоретической части есть положительные оценки (коллоквиум, контрольная работа, тестирование и др.)
«Не зачтено» (компетенции не освоены)	Имеются невыполненные (не отработанные) практические работы. Промежуточную аттестацию не прошел (получил неудовлетворительную оценку на коллоквиуме, контрольной работе, тестировании и т.д.)

