

**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 в пищевой промышленности
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 в пищевой промышленности»

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 в пищевой промышленности»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Система сертификации пищевой продукции	ПК-2	Собеседование
2	Правила и порядок проведения обязательной сертификации пищевой продукции	ПК-2	Собеседование тестирование
3	Система контроля качества ХАССП	ПК-2	Коллоквиум тестирование
4	Стандартизация и сертификация в управлении качеством пищевой продукции	ПК-2	Собеседование Коллоквиум

1.2. Требования к результатам освоения дисциплины

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

**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)
1	ПК-2 Способность участвовать в практическом освоении систем управления качеством	<p align="center">Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - систему планирования производства; - современные методы и приемы управления качеством; -правила оформления результатов научно-исследовательской работы и передачи информации. 	<p align="center">Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - систему планирования производства; - современные методы и приемы управления качеством; -правила оформления результатов научно-исследовательской работы и передачи информации. <p align="center">Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать конкурентоспособные производства. 	<p align="center">Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - систему планирования производства; - современные методы и приемы управления качеством; -правила оформления результатов научно-исследовательской работы и передачи информации. <p align="center">Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать конкурентоспособные производства. <p align="center">Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – способностью освоения системуправления качества.

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 в пищевой промышленности»

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

1. Сертификация в пищевой промышленности
2. Основные понятия в области сертификации пищевой продукции
3. Структура и характеристика системы сертификации пищевой продукции
4. Обязательная сертификация пищевой продукции
5. Добровольная сертификация пищевой продукции
6. Порядок проведения обязательной сертификации пищевой продукции
7. Оформление сертификатов
8. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией
9. Схемы сертификации
10. Общая характеристика системы качества ХАССП
11. Цели и принципы ХАССП
12. Пошаговая реализация плана ХАССП
13. Системы менеджмента пищевой продукции
14. Международная стандартизация и сертификация пищевой продукции
15. Новые версии стандартов ИСО серии 9000
16. Актуальность разработки систем безопасности продукции в пищевой промышленности.
17. Стандарты сертификации пищевой продукции в России
18. Организация, координация и регулирование процесса управления качеством пищевой 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 непринципиальные 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 в пищевой промышленности»

1. Обеспечение контроля качества пищевой продукции
2. Показатели безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции
3. Роль сертификации в современном обществе
4. Международные организации по сертификации
5. Признаки оценки качества продовольственного сырья и пищевой продукции
6. Основные направления развития сертификации
7. История развития сертификации
8. Испытательные лаборатории и органы по сертификации
9. Формы подтверждения соответствия
10. Качество продовольственных товаров

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 в пищевой промышленности»

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. Для товаров, подлежащих обязательной сертификации, ответственность за наличие сертификата и знака соответствия несет:

- а) Ростехрегулирование,
- б) изготовитель товара,
- в) испытательный центр,
- г) Росстандарт РФ.

2. Процедуру обязательной сертификации пищевой продукции оплачивает:

- а) заявитель,
- б) Росстандарт РФ,
- в) организация-потребитель (продавец),
- г) испытательный центр.

3. Объектами сертификации пищевых продуктов в РФ признаны:

- а) пищевая продукция и сырье, процессы производства, услуги общественного питания,
- б) пищевая продукция, ассортимент услуг,
- в) терминология,
- г) системы обеспечения качества услуг.

4. Комиссия «Кодекс Алиментариус» организована:

- а) Ростехрегулированием,
- б) ФАО и ВОЗ,
- в) Госстандартом,
- г) ИСО.

5. Правовые основы стандартизации пищевых продуктов в РФ установлены:

- а) законом "О защите прав потребителей",
- б) законом "О техническом регулировании", "О качестве и безопасности пищевых продуктов",
- в) постановлениями Правительства РФ,
- г) приказами Росстандарта РФ.

6. Контроль качества продовольственных товаров должен осуществляться на уровнях:

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

7. Схема сертификации товара 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.

8. Совместная сертификация систем качества выгодна для:

- а) экспортера продукции в Россию,
- б) российских экспортеров,
- в) обеих сторон,
- г) Ростехрегулирования.

9. 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.

10. 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.

11. Порядок проведения сертификации пищевой продукции начинается:

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

12. Перед проведением сертификационных испытаний продукции ОС проводит:

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

13. Схему сертификации пищевой продукции выбирает и предлагает:

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

14. 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.

15. 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.

16. Способы проведения и периодичность инспекционного контроля устанавливаются:

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

17. Добровольная сертификация пищевой продукции проводится в системах:

- а) добровольной сертификации, обязательной сертификации,

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

18. 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».

19. Испытательная лаборатория приобретает необходимые полномочия, если она:

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

20. Методической основой проведения сертификации продукции в Системе сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья является документ:

- а) Правила проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья,
- б) Правила проведения работ в Системе сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья,
- в) Порядок проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья,
- г) Порядок проведения сертификации в системе ГОСТ Р.

21. Большинство российских испытательных лабораторий аккредитованы на:

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

22. Сертификация пищевых продуктов в РФ осуществляется по правилам:

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

23. 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.

24. Объектами сертификации являются:

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

25. В сертификации участвуют:

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

26. 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.

27. 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.

28. Аттестация 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.

29. 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.

30. 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.

31. 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.

32. Срок реализации 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.

33. Испытательная лаборатория приобретает необходимые полномочия,

если она:

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

34. Анализ состояния производства конкретной продукции проводят:

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

35. Идентификация пищевых продуктов это:

- а) деятельность по установлению соответствия определенных пищевых продуктов требованиям нормативных, технических документов и информации о пищевых продуктах, содержащейся в прилагаемых к ним документах и на этикетках,

- б) деятельность по установлению соответствия определенных пищевых продуктов требованиям технических регламентов,
- в) процедура по установлению характеристик продукции,
- г) деятельность по установлению соответствия пищевых продуктов требованиям стандартов.

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.)