

**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:

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



Рабочая программа дисциплины
Стандартизация и сертификация сырья и пищевых продуктов
Б1.В.ДВ.06.01

Направление подготовки:
27.03.01 – Стандартизация и метрология

Профиль подготовки:
Стандартизация и сертификация

Квалификация выпускника:
Бакалавр (академический)

Владикавказ – 2020

Содержание рабочей программы дисциплины

| | |
|---|-----------|
| 1.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы..... | 3 |
| 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы..... | 4 |
| 3. Объём дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся..... | 4 |
| 4.Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий..... | 5 |
| 5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине | 13 |
| 6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине | 15 |
| 7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины | 15 |
| 8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины | 16 |
| 9. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов..... | 17 |
| 10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины | 17 |
| 11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем..... | 20 |
| 12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине..... | 23 |
| Приложение..... | 24 |

1.Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Целью изучения дисциплины «Стандартизация и сертификация сырья и пищевых продуктов» является формирование у студентов знаний, умений и навыков в области стандартизации и сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Задачи изучения дисциплины:

Задачами изучения студентами дисциплины «Стандартизация и сертификация сырья и пищевых продуктов» являются:

- изучение законодательных, правовых основ стандартизации и сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- изучение нормативной базы стандартизации и сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- изучение системы стандартизации и сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- освоение методики разработки технической документации;
- изучение процедуры сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- изучение форм основных документов, применяемых в системе и порядок их заполнения.

Перечень планируемых результатов обучения. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины.

В результате изучения дисциплины «Стандартизация и сертификация сырья и пищевых продуктов» **студент должен:**

Знать – правовые основы стандартизации и сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья, понятие о техническом регулировании и технических регламентах, систему стандартизации в РФ, порядок проведения работ по стандартизации и сертификации пищевых продуктов, правила проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья, формы основных документов применяемых в системе.

Уметь – работать с документами системы сертификации ГОСТ Р, заполнять сертификаты соответствия и декларации, а также оформлять заявки на проведение сертификации и акты отбора образцов для целей сертификации.

Владеть навыками разработки технических документов (технических условий и технологических инструкций), навыками организации подтверждения соответствия.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- - способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности (ОК-4).

- способностью участвовать в разработке проектов стандартов, методических и нормативных материалов, технической документации и в практической реализации разработанных проектов и программ; осуществлять контроль за соблюдением установленных требований, действующих норм, правил и стандартов (ПК-1);
- способностью участвовать в проведении сертификации продукции, технологических процессов, услуг, систем качества, производств и систем экологического управления предприятия (ПК-6);
- способностью участвовать в планировании работ по стандартизации и сертификации, систематически проверять соответствие применяемых на предприятии (в организации) стандартов, норм и других документов действующим правовым актам и передовым тенденциям развития технического регулирования (ПК-11).

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина Б1.В.ДВ.06.01 - «Стандартизация и сертификация сырья и пищевых продуктов» относится к дисциплинам по выбору вариативной части дисциплин учебного плана подготовки академического бакалавра по направлению подготовки 27.03.01 – Стандартизация и метрология. Профиль подготовки – Стандартизация и сертификация.

2.1. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

| № п/п | Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин | № раздела данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин | | |
|-------|---|--|---|---|
| | | 1 | 2 | 3 |
| 1 | Основы технического регулирования | * | * | * |
| 2 | Статистические методы контроля | | * | * |

3. Объём дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

3.1. Объем дисциплины Б1.В. ДВ.06.02 - «Стандартизация и сертификация сырья и пищевых продуктов»

| Виды учебной работы | Всего | Распределение часов по формам обучения | |
|---------------------|-------|--|---------|
| | | Очная | Заочная |
| | | семестр | курс |
| | | 6 | 4 |
| | | | |

| | | | | |
|---|-----------------|----------------|----------------|----------------|
| 1. Контактная работа | | 74,35 | 74,35 | 18,35 |
| Аудиторная работа: в том числе: | | | | |
| лекции | | 36 | 36 | 8 |
| лабораторные работы | | 18 | 18 | 4 |
| практические занятия | | 18 | 18 | 4 |
| семинарские занятия | | | | |
| Курсовая работа (проект), (консультация защита) | | + | + | + |
| Контактная работа на промежуточном контроле, в том числе консультации перед экзаменом | | 2,35 | 2,35 | 2,35 |
| Иная контактная работа | | | | |
| 2. Самостоятельная работа, всего | | 45 | 45 | 119 |
| Подготовка к экзамену к зачету/к зачету с оценкой (контроль) | | 24,65 | 24,65 | 6,65 |
| Вид промежуточной аттестации | | экзамен | экзамен | экзамен |
| | | | | |
| Общая трудоемкость | часов | 144 | 144 | 144 |
| | Зачетных единиц | 4 | 4 | 4 |

Общая трудоемкость дисциплины Б1.В.ДВ.06.01 - «Стандартизация и сертификация сырья и пищевых продуктов» составляет 4 зачетных единицы (ЗЕ) или 144 часа (ч).

4.Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества часов и видов учебных занятий

4.1. Содержание лекционного курса дисциплины Б1.В.ДВ.06.01 - «Стандартизация и сертификация сырья и пищевых продуктов»

| № п/п | Тема и план лекции | Количество часов | | Литература по списку | Формируемые компетенции |
|-------|--|----------------------|------------------------|----------------------|-------------------------|
| | | Очная форма обучения | Заочная форма обучения | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| | Модуль 1 | | | | |
| 1 | Качество продовольственных товаров и обеспечение его контроля. 1. Основные принципы формирования и управления качеством. 2. Обеспечение контроля качества | 2 | 2 | 1,2, 3, 4,5,6,11 | ПК-1 |

| | | | | | |
|---|--|---|---|------------------|--------------------------------------|
| | <p>продовольственных товаров.</p> <p>3. Маркировка продовольственных товаров.</p> <p>а) Транспортная маркировка</p> <p>б) Маркировка потребительской упаковки</p> <p>4. Кодирование продовольственных товаров</p> <p>Цель: Освоить принципы формирования и управления качеством пищевой продукции.</p> | | | | |
| 2 | <p>Правовые основы стандартизации в пищевой промышленности.</p> <p>1. Сущность и содержание стандартизации в пищевой промышленности</p> <p>2. Основные законодательные акты в области стандартизации</p> <p>3. Основные положения закона РФ « О качестве и безопасности пищевых продуктов»</p> <p>4. Документы в области стандартизации</p> <p>Цель: Изучить правовые основы стандартизации в пищевой промышленности.</p> | 2 | 2 | 1,2, 3, 4,5,6,11 | <p>ОК-4</p> <p>ПК-1</p> <p>ПК-11</p> |
| 3 | <p>Система стандартизации РФ* (слайд-презентация)</p> <p>1.Общая характеристика системы и направления ее реформирования. Основные положения системы стандартизации в РФ.</p> <p>2.Объекты стандартизации, виды и обозначение</p> | 2 | | 1,2, 3, 4,5,6,10 | <p>ОК-4</p> <p>ПК-1</p> <p>ПК-11</p> |

| | | | | | |
|---|--|---|---|-----------------|---------------|
| | стандартов. Характеристика, содержание и построение основных видов стандартов. 3. Порядок разработки, согласования и утверждения проектов национальных стандартов. 4. Организация работ по стандартизации. Государственные органы и службы стандартизации, их задачи и направления работы. Цель: Изучить систему стандартизации, ее структуру и организацию работ. | | | | |
| 4 | Характеристика стандартов организаций 1.Общая характеристика СТО. 2.Объекты СТО 3.Разработка и утверждение СТО Цель: Изучить основные принципы применения и разработки стандартов организаций | 2 | | 1,2, 3, 4,5,6,7 | ПК-1 ПК-11 |
| 5 | Технические документы * <i>(слайд-презентация)</i> 1.Общая характеристика технических условий (ТУ). 2. Разработка ТУ 3. Технологические инструкции (ТИ). Виды ТИ. 4. Разработка, оформление, согласование, утверждение ТИ. Цель: Изучить правила разработки и оформления технических документов | 4 | 2 | 1,2, 3, 4,5,6,7 | ПК-1 |
| | Модуль 2 | | | | |
| 6 | Международная | 2 | 2 | 1,2, 3, 4,5,6 | ПК-1 |

| | | | | | |
|---|--|---|---|------------------|---------------|
| | <p>стандартизация продуктов питания</p> <p>1. Особенности стандартизации пищевых продуктов и продовольственного сырья.</p> <p>2. Работа ФАО и ВОЗ.</p> <p>3. Комиссия «Кодекс Алиментариус»</p> <p>Цель: Изучить особенности стандартизации пищевых продуктов и продовольственного сырья</p> | | | | ПК-11 |
| 7 | <p>Система сертификации пищевой продукции</p> <p>1. Основные понятия в области сертификации пищевой продукции</p> <p>2. Структура и характеристика системы сертификации пищевой продукции</p> <p>3. Обязательная сертификация пищевой продукции</p> <p>4. Добровольная сертификация пищевой продукции</p> <p>Цель: Изучить структуру системы сертификации пищевой продукции, формы сертификации пищевой продукции</p> | 2 | 2 | 1,2, 3, 4,5,6,11 | ПК-11 ПК-6 |
| 8 | <p>Правила и порядок проведения обязательной сертификации пищевой продукции* (слайд-презентация)</p> <p>1. Порядок проведения обязательной сертификации пищевой продукции</p> <p>2. Оформление сертификатов соответствия</p> <p>3. Инспекционный</p> | 2 | | 1,2, 3, 4,5,6,7 | ПК-6 ПК-11 |

| | | | | | |
|----|--|---|---|-----------------|---------------|
| | контроль Цель: Изучить правила и порядок проведения сертификации пищевой продукции | | | | |
| 9 | <p>Оценка соответствия пищевой продукции в новых условиях технического регулирования</p> <p>1. Оценка (подтверждение) соответствия пищевой продукции после введения в действие ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции".</p> <p>2. Декларирование соответствия пищевой продукции</p> <p>3. Государственная регистрация специализированной пищевой продукции и Ветеринарно-санитарная экспертиза</p> <p>Цель: Овладение методическими принципами оценки соответствия пищевых продуктов и продовольственного сырья</p> | 2 | 2 | 1,2, 3, 4,5,6,7 | ПК-6 ПК-11 |
| 10 | <p>Анализ состояния производства (АСП) при сертификации пищевой продукции</p> <p>1. Общая характеристика АСП</p> <p>2. Порядок проведения АСП</p> <p>3. Инспекционный контроль сертифицированной продукции, прошедшей АСП</p> <p>Цель: Овладение основными принципами проведения анализа</p> | 2 | | 1,2, 3, 4,5,6,7 | ПК-6 ПК-11 |

| | | | | | |
|----|--|---|--|--------------------|---------------|
| | состояния производства при сертификации пищевой продукции | | | | |
| 11 | Гигиеническая оценка продукции, товаров, а также производств 1. Общая характеристика 2. Порядок проведения гигиенической оценки продукции 3. Порядок проведения гигиенической оценки производств Цель: Овладение методикой проведения гигиенической оценки продукции и производств | 2 | | 1,2, 3, 4,5,6,7 | ПК-6 ПК-11 |
| | Модуль 3 | | | | |
| 12 | Система контроля качества ХАССП 1. Общая характеристика 2. Цели и принципы ХАССП 3. Пошаговая реализация плана ХАССП Цель: Изучить систему качества ХАССП для пищевых продуктов | 2 | | 1,2, 3, 4,5,6,7,10 | ПК-6 ПК-11 |
| 13 | Информация для потребителей. Общие требования. 1. Правовые основы маркировки пищевой продукции. 2. Международные требования к маркировке пищевых продуктов. 3. Законодательство РФ по маркировке пищевых продуктов. 4. Нормативные документы, касающиеся маркировки. Цель: Изучить требования к информации для потребителей в РФ | 2 | | 1,2, 3, 4,5,6,7 | ПК-6 ПК-11 |

| | | | | | |
|----|---|---|--|------------------|---------------|
| 14 | <p>Стандартизация и сертификация молочной продукции 1. "Технический регламент на молоко и молочную продукцию" 2. Показатели качества сырого молока. Требования к качеству 3. Обязательное подтверждение соответствия молока и продуктов его переработки в форме декларирования соответствия 4. Обязательное подтверждение соответствия в форме обязательной сертификации продуктов переработки молока Цель: Изучить стандартизацию и сертификацию молочной продукции, нормативные документы, правила сертификации.</p> | 2 | | 1,2,3,5,10,11,12 | ПК-6 ПК-11 |
| 15 | <p>Стандартизация и сертификация рыбной продукции 1. ТР ТС «О безопасности рыбы и рыбной продукции» 2. Идентификация пищевой рыбной продукции 3. Оценка соответствия рыбной продукции 4. Нормативное обеспечение рыбной отрасли Цель: Изучить стандартизацию, сертификацию и безопасность рыбной продукции, нормативные документы и правила</p> | 2 | | 1,2, 3, 4,5,6,7 | ПК-6 ПК-11 |

| | | | | | |
|----|---|----|----|-------------------|---------------|
| | сертификации рыбной продукции | | | | |
| 16 | Стандартизация и сертификация мясной продукции 1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» 2. Оценка (подтверждение) соответствия мясной продукции 3. Нормативное обеспечение мясной отрасли 4. Добровольная сертификация в мясной отрасли Цель: Изучить основные принципы стандартизации и оценки соответствия мясной продукции. | 4 | | 1,2, 3, 4,5,6,7,8 | ПК-6 ПК-11 |
| | Итого часов: | 36 | 10 | | |

4.2. Содержание лабораторных занятий по дисциплине

| № п/п | Наименование раздела (модуля), темы лабораторного занятия | Количество часов | | Формируемые компетенции |
|-------|--|----------------------|------------------------|-------------------------|
| | | Очная форма обучения | Заочная форма обучения | |
| 1) | Изучение Федерального Закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» * <i>(интерактивное занятие)</i> | 4 | 2 | ПК-1 |
| 2) | Классификация, построение и содержание стандартов, применяемых в пищевой промышленности | 2 | 2 | ПК-1 ПК-11 |
| 3) | Стандарты организаций | 2 | | ПК-1 ПК-11 |
| 4) | Технические условия на пищевые продукты (ГОСТ Р 51740-2016). Разработка, оформление и обозначение | 4 | | ПК-1 ПК-11 |
| 5) | Технологические инструкции | 2 | | ПК-1 |

| | | | | |
|----|---|----|---|---------------|
| | | | | ПК-11 |
| 6) | Методика оценки результатов испытаний пищевых продуктов на соответствие требованиям СанПиН 2.3.2.1078 – 01. | 2 | | ПК-1 ПК-11 |
| 7) | Информация для потребителей | 2 | | ПК-1 ПК-11 |
| | Итого часов: | 18 | 4 | |

4.3. Содержание практических занятий

| № п/п | Наименование раздела, темы и план занятий | Количество часов по формам обучения | | Формируемые компетенции |
|-------|--|-------------------------------------|------------------------|-------------------------|
| | | очная форма обучения | заочная форма обучения | |
| 1 | Обеспечение качества продовольственных товаров* <i>(интерактивное занятие – групповая дискуссия)</i> | 2 | | ПК-1 ПК-11 |
| 2 | Международная стандартизация продуктов питания | 2 | | ПК-1 ПК-11 |
| 3 | Система сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья | 2 | 2 | ПК-6 ПК-11 |
| 4 | Порядок проведения сертификации пищевой продукции | 4 | 2 | ПК-6 ПК-11 |
| 5 | Изучение правил заполнения сертификата соответствия | 2 | | ПК-6 ПК-11 |
| 6 | Изучение правил заполнения декларации о соответствии продукции | 2 | | ПК-6 ПК-11 |
| 7 | Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП* <i>(интерактивное занятие – групповая дискуссия)</i> | 2 | | ПК-6 ПК-11 |
| 8 | Деловая игра * <i>(интерактивное занятие – групповая дискуссия)</i> | 2 | | ПК-6 ПК-11 |
| | Итого часов: | 18 | 4 | |

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине Б1.В.ДВ.06.01 - «Стандартизация и сертификация сырья и пищевых продуктов»

5.1. Виды и объем самостоятельной работы по дисциплине

| № п/п | Вид самостоятельной работы | Очная форма обучения | Заочная форма обучения | Форма контроля | Формируемые компетенции |
|---------------------|--|----------------------|------------------------|----------------|-------------------------|
| 1. | Изучение отдельных теоретических тем | 15 | 60 | Опрос | ПК-6 ПК-11 |
| 2. | Домашние задания, рефераты | 12 | 40 | Опрос | ПК-6 ПК-11 |
| 3. | Подготовка к лабораторно-практическим занятиям промежуточному контролю | 15 | 19 | Опрос | ПК-6 ПК-11 |
| Всего часов: | | 45 | 119 | | |

5.2. Задания для самостоятельной работы по дисциплине

| № п/п | Наименования разделов, тем | Теоретические вопросы и другие виды заданий по самостоятельной работе | Формируемые компетенции | Контроль выполнения работ |
|-------|----------------------------|--|-------------------------|---------------------------|
| 1. | Основы стандартизации | 1) Российские организации по стандартизации 2) Работы, выполняемые при стандартизации 3) Порядок разработки стандартов 4) Категории и виды стандартов в пищевой отрасли | ПК-1 ПК-11 | Опрос |
| 2. | Основы сертификации | 1) Виды сертификации 2) Система сертификации однородной продукции 3) Основные стадии сертификации 4) Инспекционный контроль 5) «Петля качества» 6) Основные законодательные акты, регулирующие деятельность по подтверждению соответствия 7) Схемы сертификации и схемы декларирования 8) Приостановление или отмена действия сертификата | ПК-6 ПК-11 | Опрос |

5.3. Тематика рефератов и докладов по дисциплине

1. Потребительские свойства пищевой продукции.
2. Показатели безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции .
3. Роль стандартизации и сертификации в современном обществе.
4. Международные организации, разрабатывающие стандарты.
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. Правовые основы стандартизации.
11. Качество продовольственных товаров.
12. Оценка качества пищевых продуктов и сырья.

5.4. Тематика курсовых работ

1. Правовые основы стандартизации в пищевой промышленности.
2. Разработка технической документации на новый вид продукции.
3. Качество продовольственных товаров и обеспечение его контроля.
4. Оценка качества молочной продукции на предприятии.
5. Применение принципов системы ХАССП при производстве пищевой продукции.
6. Применение стандарта ИСО серии 22000 при производстве пищевой продукции.
7. Оценка качества мясной продукции на предприятии.
8. Контроль норм, правил и требований при производстве пищевой продукции.
9. Разработка стандарта организации на пищевом предприятии.
10. Разработка проекта специального технического регламента.

5.5. Перечень учебно-методической литературы для самостоятельной работы по дисциплине.

1. Кабулова, М. Ю. Стандартизация, сертификация и управление качеством: для вузов / М. Ю. Кабулова, Р. Г. Кабисов. - Владикавказ : ФГБОУ ВО "Горский госагроуниверситет", 2013.
2. Крючкова, Ю.Б. Стандартизация и сертификация пищевых продуктов и продовольственного сырья: Учебное пособие / Ю.Б. Крючкова. - М.: Издательский комплекс МГУПП, 1999. – 152 с.
3. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник для вузов / И. М. Лифиц. - 9-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2010. - 315 с.
4. Яблонский, О. П. Основы стандартизации, метрологии, сертификации: учеб. для вузов / О. П. Яблонский, В. А. Иванова. - Ростов н/Д : Феникс, 2004. - 448 с.
5. *Периодические издания - журналы:* Вестник Российской сельскохозяйственной науки; Законодательная и прикладная метрология; Контрольно – измерительные приборы и системы; Стандарты и качество; Контроль. Диагностика.

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Б1.В.ДВ.06.01 - «Стандартизация и сертификация сырья и пищевых продуктов» (см. Приложение).

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины «Стандартизация и сертификация сырья и пищевых продуктов»

а) основная литература

1.Сергеев, А. Г. Метрология, стандартизация и сертификация [Текст] : учебник и практикум для академического бакалавриата / А. Г. Сергеев, В. В. Терегеря. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2015. - 838 с. - ISBN 978-5-9916-4632-1.

2. Гугелев, А. В. Стандартизация, метрология и сертификация [Текст] : учеб. пособие для вузов / А. В. Гугелев. - 2-е изд. - М. : Дашков и К°, 2012. - 272 с. - ISBN 978-5-394-01634-9.

3. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия [Текст] : учебник для бакалавров / И. М. Лифиц. - 11-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2014. - 411 с. - ISBN 978-5-9916-3513-4.

б) дополнительная литература

4. Радкевич, Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация [Текст] : учебник для академического бакалавриата. Т. 2 / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. - 5-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2015. - 597 с. - ISBN 978-5-9916-4754-0. - ISBN 978-5-9916-4756-4.

5. Радкевич, Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация [Текст] : учебник для академического бакалавриата. Т. 1 / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. - 5-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2015. - 234 с. - ISBN 978-5-9916-4754-0. - ISBN 978-5-9916-4755-7.

6. Кабулова, М. Ю. Стандартизация, сертификация и управление качеством [Текст] : для вузов / М. Ю. Кабулова, Р. Г. Кабисов. - Владикавказ : ФГБОУ ВПО "Горский госагроуниверситет", 2013. - 112 с.

7. Стандартизация и сертификация пищевых продуктов и продовольственного сырья [Текст] : учебное пособие / Ю. Б. Крючкова [и др.]. - М.: МГУПП, 1999. - 152 с.

8. Технология хранения, переработки и стандартизация растениеводческой продукции [Текст] : учебник / [В. И. Манжесов и др.]; под общ. ред. В. И. Манжесова. - СПб. : Троицкий мост, 2010. - 704 с. - ISBN 978-5-904406-07-3.

в) периодические издания - журналы

9. Стандарты и качество: международный журнал для профессионалов стандартизации и управления качеством / Учредитель и издатель Общество с ограниченной ответственностью Рекламно-информационное агентство

«Стандарты и качество». – Москва. – 2009-2017. - Выходит ежемесячно.– ISSN 0038-9692. – Текст непосредственный.

10. Пищевая промышленность: научно- производственный журнал / Учредитель и издатель Общество с ограниченной ответственностью «Пищевая промышленность». – Москва. – 2009-2020. - Выходит ежемесячно. - ISSN 0235-2486. – Текст непосредственный.

11. Молочная промышленность: научно-технический и производственный журнал /учредитель и издатель АНО «Молочная промышленность». – Москва. – 2015-2020. – ежемес. – ISSN 1019-8946. – Текст непосредственный.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины «Стандартизация и сертификация сырья и пищевых продуктов»

1. Электронная библиотечная система (ЭБС) издательства «Лань» (www.e.lanbook.ru).

2. Электронная библиотечная система (ЭБС) издательства «ИНФРА-М»(<http://znanium.com>).

3. Электронная Библиотечная система BOOK.ru (<http://www.book.ru>).

4. Электронный каталог библиотеки Горского ГАУ созданный на основе системы автоматизации библиотек ИРБИС64(http://78.110.147.2/cgi-bin/irbis64r_15/cgiirbis_64.exe?LNG=&C21COM=F&I21DBN=GGAU&P21DBN=GGAU).

5. Научная электронная библиотека (<http://elibrary.ru>).

6. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов (<http://school-collection.edu.ru>).

7. Федеральный портал «Российское образование» (<http://www.edu.ru>)

8. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (<http://fcior.edu.ru>).

9. www.gost.ru. Официальный сайт Госстандарта РФ, содержащий информацию о действующих НД [Электронный ресурс].

10. www.stq.ru. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].

11. www.gost.ru. Официальный сайт Всероссийского научно-исследовательского института сертификации, содержащий информацию об основополагающих документах в области подтверждения соответствия [Электронный ресурс].

9. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Обучение по дисциплине лиц, относящихся к категории инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей

психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в Горском ГАУ предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания университета и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины «Стандартизация и сертификация сырья и пищевых продуктов»

Методические указания по изучению дисциплины

Основными формами обучения студентов являются лекции, практические занятия, лабораторные занятия, самостоятельная работа, консультации.

Общие и утвердившиеся в практике правила и приемы конспектирования лекций:

1. Конспектирование лекций ведется в специально отведенной для этого тетради, каждый лист которой должен иметь поля (4-5см) для дополнительных записей.

2. Необходимо записывать тему и план лекций, рекомендуемую литературу к теме.

Записи разделов лекции должны иметь заголовки, подзаголовки, красные строки. Для выделения разделов, выводов, определений, основных идей можно использовать цветные карандаши и фломастеры.

3. Названные в лекции ссылки на первоисточники надо пометить на полях, чтобы при самостоятельной работе найти и вписать их.

4. В конспекте дословно записываются определения понятий, категорий и законов. Остальное должно быть записано своими словами.

5. Каждому студенту необходимо выработать и использовать допустимые сокращения наиболее распространенных терминов и понятий.

Однако чрезмерное увлечение сокращениями может привести к тому, что со временем в них будет трудно разобраться.

В конспект следует заносить всё, что преподаватель пишет на доске, а также рекомендуемые схемы, таблицы, диаграммы и т.д. Надо иметь в виду, что

изучение и отработка прослушанных лекций без промедления значительно экономит время и способствует лучшему усвоению материала.

Эффективными формами контроля за изучением курса студентами являются консультации. Они используются для оказания помощи студентам при их подготовке к семинарским занятиям, для бесед по дискуссионным проблемам и со студентами, пропустившими семинарские занятия, а также индивидуальной работы преподавателя с отстающими студентами.

Методические указания по работе с литературой

Особое место среди видов самостоятельной работы занимает работа с литературой, являющаяся основным методом самостоятельного овладения знаниями.

Изучение литературы - процесс сложный, требующий выработки определенных навыков. Поэтому важно научиться работать с книгой. Перечень и объем литературы, необходимой для изучения дисциплины, определяется программой курса и другими методическими рекомендациями.

Всю литературу можно разделить на учебники и учебные пособия, оригинальные научные монографические источники, научные публикации в периодической печати. Из них можно выделить литературу основную (рекомендуемую), дополнительную и литературу для углубленного изучения дисциплины.

Изучение дисциплины следует начинать с учебника, поскольку учебник – это книга, в которой изложены основы научных знаний по определенному предмету в соответствии с целями и задачами обучения.

В решении всех учебных задач немаловажную роль играют записи, сделанные в процессе чтения книги. Они являются серьезным подспорьем в подготовке к экзаменам, т.к. позволяют включить глубинную память и воспроизводить содержание ранее прочитанной книги.

Методические указания по организации самостоятельной работы

Самостоятельная работа осуществляется при всех формах обучения: очной, очно-заочной и заочной.

Самостоятельная работа является специфическим педагогическим средством организации и управления самостоятельной деятельностью студентов в учебном процессе.

Самостоятельная работа может быть представлена как средство организации самообразования и воспитания самостоятельности как личностного качества. Как явление самовоспитания и самообразования самостоятельная работа студентов обеспечивается комплексом профессиональных умений студентов, в частности умением осуществлять планирование деятельности, искать ответ на непонятное, неясное, рационально организовывать свое рабочее место и время.

Самостоятельная работа приводит студента к получению нового знания, упорядочению и углублению имеющихся знаний, формированию у него профессиональных навыков и умений.

Самостоятельная работа выполняет ряд функций:

- развивающую;

- информационно-обучающую;
- ориентирующую и стимулирующую;
- воспитывающую;
- исследовательскую.

Студентам рекомендуется с самого начала освоения данного курса работать с литературой и предлагаемыми заданиями в форме подготовки к очередному аудиторному занятию. При этом актуализируются имеющиеся знания, а также создается база для усвоения нового материала, возникают вопросы, ответы на которые студент получает в аудитории.

При освоении данного курса студент может пользоваться библиотекой вуза, которая в полной мере обеспечена соответствующей литературой. Значительную помощь в подготовке к очередному занятию может оказать имеющийся в данном комплексе краткий конспект лекций.

Он же может использоваться и для закрепления полученного в аудитории материала.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине Б1.В.ДВ.06.01 - Стандартизация и сертификация сырья и пищевых продуктов, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

| Лицензионное программное обеспечение | Кол-во лиц. | Лицензия/договор |
|---|--------------------|-------------------------|
| Microsoft Office Standard 2007 | 700 | лиц. |
| Microsoft Windows 7 | 700 | лиц. |
| Антивирус Касперский | 700 | лиц. |
| "Гарант" - информационно-правовое обеспечение | безл. | лиц. |

Электронные ресурсы библиотеки, обеспечивающие реализацию образовательных программ

| № | Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС) | Адрес сайта | Сведения о правообладателе | № договора на право использования ЭБС | Срок действия заключенного договора |
|---|--|---|---|---------------------------------------|---|
| 1 | Электронная библиотечная система (ЭБС) издательства «Лань» | www.e.lanbook.ru | ООО «Издательство Лань» | Договор №147-19 от 28.03.2019 | 01.01.2020г. 01.01.2021г. |
| 2 | «Сетевая электронная библиотека аграрных вузов». | www.e.lanbook.ru | ООО «Издательство Лань» | Договор № СЭБ НВ-169 от 23.12.2019. | 23.12.2019г. (автоматически лонгируется) |
| 3 | Электронная библиотечная система (ЭБС) «ЗНАНИУМ» | http://znanium.com | ООО «ЗНАНИУМ» | Договор № 4678 эбс от 14.09.2020г. | 16.09.2020г. 15.09.2021г. |
| 4 | Электронная Библиотечная система ВООК.ru | http://www.book.ru | ООО «КноРус медиа» | Договор № 18501601 от 11.09.2020г. | 19.09.2020г. 19.09.2021г. |
| 5 | Многофункциональная система «Информио» | http://wuz.informio.ru | ООО «Современные медиа технологии в образовании и культуре» | Договор № КЮ 497 от 01.06.2020 | 01.06.2020 15.07.2021 |

| | | | | | |
|---|---|--|--|--|---|
| 6 | Система автоматизации библиотек ИРБИС64 | Портал технической поддержки: http://support.open4u.ru | ООО «ЭйВиДи – систем» | Договор № А-4490 от 25/02/216 Договор № А-4489 от 25/02/216 возмездного оказания услуг | 25/02/216 бессрочно |
| 7 | Национальная электронная библиотека (НЭБ) | http://нэб.рф | Федеральное государственное бюджетное учреждение «Российская государственная библиотека» | Договор № 101/нэб/1712 от 03.10.2016. | 03.10.2016 (автоматически лонгируется) |

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Лекции и практические занятия по дисциплине Стандартизация и сертификация сырья и пищевых продуктов проводятся в учебных аудиториях кафедры стандартизации и сертификации, а также в компьютерном зале факультета биотехнологии и стандартизации.

Для проведения лекционных занятий используется:

Аудитория 3.2 с оборудованием:

1. Мультимедийный проектор Mitsubishi.
2. Экран белый для мультимедиа проектора Screenmedia (2 м).
3. Звуковые колонки Genius.
4. Парты 15 шт.

Для проведения лабораторно–практических занятий используется лаборатория 12.2.11 с оборудованием:

1. Ученическая доска – 1
2. Стулья – 20 шт.
3. Столы – 10 шт.
4. Шкаф – 1
5. Плакаты – 8 шт.
6. Таблицы – 10 шт.
7. Схемы – 5 шт.
8. ГОСТы – 120 шт.

Для проведения занятий в интерактивной форме используется компьютерный класс с оборудованием:

1. Системные блоки amd athlon (tm) iix3 445 3.10 ghz - 10 шт.
2. Монитор benq 17 дюймов. – 10 шт.
3. Системный блок amd athlon (tm) xp 2500+ – 4 шт.
4. Монитор acer 15 дюймов – 4 шт.
5. Проектор acer - 1 шт.
6. Экран белый - 1 шт.
7. Столы компьютерные – 16 шт.
8. Кресла – 16 шт.

Используемые лицензионные программы:

1. Microsoft Windows 7.
2. Microsoft Office Standard 2007.
3. Антивирус Касперский.
4. SunRav TestOfficePro 5.
5. АBBYY FineReader 9.
6. Система проверки заимствований "Антиплагиат".

ПРИЛОЖЕНИЕ

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине Б1.В.ДВ.06.01 - «Стандартизация и сертификация сырья и пищевых продуктов»

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

| № п/п | Контролируемые разделы (темы) дисциплины | Код контролируемой компетенции (или ее части) | Наименование оценочного средства |
|-------|--|---|----------------------------------|
| 1 | Качество продовольственных товаров и обеспечение его контроля | ПК-1 | Экзамен Коллоквиум Тест |
| 2 | Правовые основы стандартизации в пищевой промышленности | ОК-4 ПК-1 ПК-11 | Экзамен Коллоквиум Тест |
| 3 | Система стандартизации РФ | ОК-4 ПК-1 ПК-11 | Экзамен Коллоквиум |
| 4 | Характеристика стандартов организаций | ПК-1 ПК-11 | Экзамен Коллоквиум |
| 5 | Технические документы | ПК-1 | Экзамен Коллоквиум Тест |
| 6 | Международная стандартизация продуктов питания | ПК-1 ПК-11 | Экзамен Коллоквиум |
| 7 | Система сертификации пищевой продукции | ПК-6 ПК-11 | Экзамен Коллоквиум |
| 8 | Правила и порядок проведения обязательной сертификации пищевой продукции | ПК-6 ПК-11 | Экзамен Коллоквиум |

| | | | |
|----|---|------------|-------------------------------|
| 9 | Оценка соответствия пищевой продукции в новых условиях технического регулирования | ПК-6 ПК-11 | Экзамен Коллоквиум |
| 10 | АСП при сертификации пищевой продукции | ПК-6 ПК-11 | Экзамен Коллоквиум Тест |
| 11 | Гигиеническая оценка продукции, товаров, а также производств | ПК-6 ПК-11 | Экзамен Коллоквиум Тест |
| 12 | Система контроля качества ХАССП | ПК-6 ПК-11 | Экзамен Коллоквиум Тест |
| 13 | Информация для потребителей | ПК-6 ПК-11 | Экзамен Коллоквиум Тест |
| 14 | Стандартизация и сертификация молочной продукции | ПК-6 ПК-11 | Экзамен Коллоквиум Тест |
| 15 | Стандартизация и сертификация рыбной продукции | ПК-6 ПК-11 | Экзамен Коллоквиум Тест |
| 16 | Стандартизация и сертификация мясной продукции | ПК-6 ПК-11 | Экзамен Коллоквиум Тест |

1.2. Требования к результатам освоения дисциплины Б1.В.ДВ.06.01 - «Стандартизация и сертификация сырья и пищевых продуктов»

| Коды компетенций по ФГОС ВО | Компетенции | Планируемые результаты обучения |
|-----------------------------|---|---|
| ОК-4 | Способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные правовые документы в сфере своей деятельности; - законодательные акты, относящиеся к данному производству; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять правовые документы в своей профессиональной деятельности <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью находить и использовать необходимую информацию в правовой области РФ, касающуюся профессиональной деятельности. |
| ПК-1 | Способность участвовать в разработке проектов стандартов, методических и нормативных материалов, технической документации и в практической реализации разработанных проектов и программ, осуществлять контроль за соблюдением установленных требований, действующих норм, правил и стандартов | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - порядок разработки проектов стандартов, методических и нормативных материалов, технической документации; - требования действующих норм, правил и стандартов. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать методические и нормативные материалы, техническую документацию; - осуществлять контроль за соблюдением установленных требований, действующих норм, правил и стандартов. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками реализации разработанных проектов и программ; - навыками составления методических и нормативных материалов, технической документации. |
| ПК-6 | Способность участвовать в проведении сертификации продукции, технологических процессов, услуг, систем качества, производств и систем | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные цели и задачи управления качеством продукции; - сущность, цели и задачи систем управления качеством; - международный и национальный опыт в управлении качеством. <p>Уметь:</p> |

| | | |
|-------|--|--|
| | экологического управления предприятия | <ul style="list-style-type: none"> - использовать стандартизацию как метод управления качеством; - выбирать наиболее целесообразные методы систем управления качеством на стадиях проектирования, производства и эксплуатации продукции; - выявлять наиболее рациональные показатели качества различных видов продукции. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками разработки и проведения сертификации продукции и анализа его результатов для принятия управленческих решений на различных стадиях жизненного цикла продукции. |
| ПК-11 | Способность участвовать в планировании работ по стандартизации и сертификации, систематически проверять соответствие применяемых на предприятии (в организации) стандартов, норм и других документов действующим правовым актам и передовым тенденциям развития технического регулирования | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные компьютерные технологии; - порядок планирования работ по стандартизации и сертификации. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать современные компьютерные технологии в профессиональной деятельности; - применять на предприятии (в организации) стандарты, нормы и другие документы действующих правовых актов. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - базовыми техническими навыками с применением современных информационных технологий; - навыками планирования работ по стандартизации и сертификации. |

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 | ОК-4 Способность использовать основы | Знать: - нормативные правовые документы в сфере своей деятельности; | Знать: - нормативные правовые документы в сфере своей деятельности; | Знать: - нормативные правовые документы в сфере своей |

| | | | | |
|---|--|--|---|--|
| | правовых знаний в различных сферах деятельности | - законодательные акты, относящиеся к данному производству; | - законодательные акты, относящиеся к данному производству; Уметь: - применять правовые документы в своей профессиональной деятельности | деятельности; - законодательные акты, относящиеся к данному производству; Уметь: - применять правовые документы в своей профессиональной деятельности Владеть: - способностью находить и использовать необходимую информацию в правовой области РФ, касающуюся профессиональной деятельности. |
| 2 | ПК-1 Способность участвовать в разработке проектов стандартов, методических и нормативных материалов, технической документации и в практической реализации разработанных проектов и программ, осуществлять контроль за соблюдением установленных требований, | Знать: - порядок разработки проектов стандартов, методических и нормативных материалов, технической документации; - требования действующих норм, правил и стандартов. | Знать: - порядок разработки проектов стандартов, методических и нормативных материалов, технической документации; - требования действующих норм, правил и стандартов. Уметь: - разрабатывать методические и нормативные материалы, техническую документацию; - осуществлять контроль за соблюдением установленных требований, действующих норм, правил и стандартов. | Знать: - порядок разработки проектов стандартов, методических и нормативных материалов, технической документации; - требования действующих норм, правил и стандартов. Уметь: - разрабатывать методические и нормативные материалы, техническую документацию; - осуществлять контроль за соблюдением установленных требований, действующих норм, правил и стандартов. Владеть: - навыками реализации разработанных проектов и программ; - навыками составления |

| | | | | |
|----------|---|--|--|---|
| | действующих норм, правил и стандартов | | | методических и нормативных материалов, технической документации. |
| 3 | ПК-6 Способность участвовать в проведении сертификации продукции, технологических процессов, услуг, систем качества, производств и систем экологического управления предприятия | Знать: - основные цели и задачи управления качеством продукции; - сущность, цели и задачи систем управления качеством; - международный и национальный опыт в управлении качеством. | Знать: - основные цели и задачи управления качеством продукции; - сущность, цели и задачи систем управления качеством; - международный и национальный опыт в управлении качеством. Уметь: - использовать стандартизацию как метод управления качеством; - выбирать наиболее целесообразные методы систем управления качеством на стадиях проектирования, производства и эксплуатации продукции; - выявлять наиболее рациональные показатели качества различных видов продукции. | Знать: - основные цели и задачи управления качеством продукции; - сущность, цели и задачи систем управления качеством; - международный и национальный опыт в управлении качеством. Уметь: - использовать стандартизацию как метод управления качеством; - выбирать наиболее целесообразные методы систем управления качеством на стадиях проектирования, производства и эксплуатации продукции; - выявлять наиболее рациональные показатели качества различных видов продукции. Владеть: - навыками разработки и проведения сертификации продукции и анализа его результатов для принятия управленческих решений на различных стадиях жизненного цикла продукции. |

| | | | | |
|-----------------|--|---|--|--|
| <p>4</p> | <p>ПК-11 Способность участвовать в планировании работ по стандартизации и сертификации, систематически проверять соответствие применяемых на предприятии (в организации) стандартов, норм и других документов действующим правовым актам и передовым тенденциям развития технического регулирования</p> | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные компьютерные технологии; - порядок планирования работ по стандартизации и сертификации. | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные компьютерные технологии; - порядок планирования работ по стандартизации и сертификации. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать современные компьютерные технологии в профессиональной деятельности; - применять на предприятии (в организации) стандарты, нормы и другие документы действующих правовых актов. | <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - современные компьютерные технологии; - порядок планирования работ по стандартизации и сертификации. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать современные компьютерные технологии в профессиональной деятельности; - применять на предприятии (в организации) стандарты, нормы и другие документы действующих правовых актов. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - базовыми техническими навыками с применением современных информационных технологий; - навыками планирования работ по стандартизации и сертификации. |
|-----------------|--|---|--|--|

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 Б1.В.ДВ.06.01 - «Стандартизация и сертификация сырья и пищевых продуктов»

| № п/п | Наименование оценочного средства | Краткая характеристика оценочного средства | Представление оценочного средства в фонде |
|-------|----------------------------------|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Экзамен | Экзаменационные вопросы включают материал, охватывающий все разделы программы учебной дисциплины. В процессе экзамена подвергается проверке: усвоение теоретического материала курса, умение правильно оперировать понятиями дисциплины и терминами, уровень знания конкретного материала по управлению качеством | Перечень экзаменационных материалов |
| 2 | Коллоквиум | Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися. | Вопросы по темам/разделам дисциплины |
| 3 | 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 |
| 4 | Доклад, | Продукт самостоятельной работы | Темы докладов, сообщений |

| | | | |
|---|-----------|---|-----------------------|
| | сообщение | студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы. | |
| 5 | Тест | Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося. | Фонд тестовых заданий |

Экзаменационные билеты (образец)

ФГБОУ ВО Горский ГАУ

Дисциплина: «Стандартизация и сертификация сырья и пищевых продуктов»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Основные принципы формирования и управления качеством продовольственных товаров
2. Маркировка продовольственных товаров
3. Инспекционный контроль за сертифицированной пищевой продукцией

Составитель _____ М.Ю. Кабулова

Заведующий кафедрой _____ Э.И. Рехвишвили

« ____ » _____ 20 __ г.

3.2. Вопросы для коллоквиумов по дисциплине «Стандартизация и сертификация сырья и пищевых продуктов»

Коллоквиум 1

1. Общая характеристика ТУ
2. Разработка и оформление ТУ
3. Технологические инструкции
4. Разработка и оформление технологических инструкций
5. Общая характеристика стандартов организаций
6. Объекты стандартов организаций
7. Разработка и утверждение СТО

8. Понятие о техническом регулировании.
9. Понятие о технических регламентах.
10. Структура технического регламента.
11. Порядок разработки технического регламента
12. Основные принципы формирования и управления качеством продовольственных товаров.
13. Обеспечение контроля качества продовольственных товаров.
14. Система качества
15. Маркировка продовольственных товаров
16. Кодирование продовольственных товаров.
17. Основные положения закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
18. Особенности международной стандартизации пищевых продуктов и прод. сырья.
19. Работа ФАО и ВОЗ.
20. Комиссия «Кодекс Алиментариус»
21. Структура и характеристика системы сертификации пищевой продукции
22. Обязательная сертификация пищевой продукции
23. Добровольная сертификация пищевой продукции

Коллоквиум 2

1. Технический регламент ТС «О безопасности мяса и мясной продукции»
2. Характеристика схем сертификации в пищевой промышленности
3. ГОСТ Р 51074-2003
4. Оценка соответствия мясной продукции
5. Порядок сертификации пищевой продукции
6. ГОСТ Р 50460-92
7. Оценка соответствия мясной продукции
8. Порядок сертификации пищевой продукции
9. Добровольная сертификация в мясной отрасли
10. Общая характеристика АСП
11. ТР на молоко и молочную продукцию
12. Правовые основы маркировки
13. Порядок проведения гигиенической оценки производств
14. Нормативное обеспечение рыбной отрасли
15. Законодательство России по маркировке пищевых продуктов
16. Общая характеристика АСП
17. Подтверждение соответствия рыбной продукции
18. НД касающиеся маркировки
19. Порядок проведения гигиенической оценки продукции

Критерии оценки:

1. Оценка **«отлично»** выставляется студенту, безупречно ответившему не только на вопросы билета, 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 «Стандартизация и сертификация сырья и пищевых продуктов»

1. Потребительские свойства пищевой продукции
2. Показатели безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции
3. Роль стандартизации и сертификации в современном обществе
4. Международные организации, разрабатывающие стандарты
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. Правовые основы стандартизации
11. Качество продовольственных товаров
12. Оценка качества пищевых продуктов и сырья

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 «Стандартизация и сертификация сырья и пищевых продуктов»

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 |

Тестовое задание 1

1. Обязательный для выполнения нормативный документ — это:

- а) национальный (государственный) стандарт,
- б) технический регламент,
- в) стандарт предприятия,
- г) стандарт организации.

2. Предварительный стандарт это:

- а) временный документ,
- б) документ, в котором содержатся обязательные правовые нормы,
- в) документ, который устанавливает технические требования к продукции.

3. Организация и принципы стандартизации в РФ определены:

- а) законом "О защите прав потребителей",
- б) законом "О техническом регулировании",
- в) постановлениями Правительства РФ,
- г) законом "О стандартизации".

4. Международные стандарты ИСО для стран-участниц имеют статус:

- а) обязательный,
- б) рекомендательный,
- в) в зависимости от стандарта,
- г) в зависимости от страны.

5. Вас интересуют требования международных стандартов к питательной ценности пищевых продуктов. К какому документу вы обратитесь:

- а) международным стандартам ИСО,
- б) "Кодексу Алиментариус" ФАО/ВОЗ,

- в) Перечню сертифицированных в РФ пищевых товаров,
 - г) межгосударственным стандартам.
- 6.** «Семейство» стандартов ИСО серии 9000 — растет за счет:
- а) роста числа пользователей,
 - б) увеличения областей применения,
 - в) расширения объектов стандартизации, увеличения областей применения,
 - г) увеличения объектов стандартизации.
- 7.** К приоритетным задачам, связанным с совершенствованием стандартов в РФ, отнесены:
- а) развитие экспорта товаров, утилизация отходов, охрана труда,
 - б) утилизация отходов,
 - в) охрана труда,
 - г) контроль качества продукции.
- 8.** Стандарт на работы (процессы):
- а) нормативный документ, который содержит общие и руководящие положения,
 - б) нормативный документ, в котором объектом стандартизации является продукция,
 - в) нормативный документ, в котором объектами стандартизации являются процессы и услуги.
- 9.** Для товаров, подлежащих обязательной сертификации, ответственность за наличие сертификата и знака соответствия несет:
- а) Ростехрегулирование,
 - б) изготовитель товара,
 - в) испытательный центр,
 - г) Росстандарт РФ.
- 10.** Процедуру обязательной сертификации пищевой продукции оплачивает:
- а) заявитель,
 - б) Росстандарт РФ,
 - в) организация-потребитель (продавец),
 - г) испытательный центр.

Тестовое задание 2

- 1.** 8-разрядный штриховой код не содержит:
- а) код самого товара,
 - б) код изготовителя,
 - в) контрольное число.
- 2.** Объектами стандартизации пищевых продуктов и продовольственного сырья 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.
- 3.** Основополагающий стандарт это:
- а) нормативный документ, который содержит общие и руководящие положения,
 - б) нормативный документ, в котором объектом стандартизации являются термины,
 - в) нормативный документ, в котором объектами стандартизации являются процессы и услуги.

- 4.** Стандарт на продукцию это:
- а) нормативный документ, который содержит общие и руководящие положения,
 - б) нормативный документ, в котором объектом стандартизации является продукция,
 - в) нормативный документ, в котором объектами стандартизации являются процессы и услуги.
- 5.** Технический регламент это:
- а) документ рекомендательного характера,
 - б) документ, который является носителем обязательных требований,
 - в) временный документ,
 - г) предварительный документ.
- 6.** Поправка к стандарту это:
- а) внесение всех необходимых изменений в содержание и оформление нормативного документа,
 - б) предлагаемый вариант нормативного документа, предназначенный для широкого обсуждения,
 - в) устранение из опубликованного текста опечаток, лингвистических ошибок,
 - г) предлагаемый вариант технического документа, предназначенный для широкого обсуждения.
- 7.** Стандарт на методы контроля это:
- а) нормативный документ, который содержит общие и руководящие положения,
 - б) нормативный документ, в котором объектом стандартизации является продукция,
 - в) нормативный документ, в котором объектами стандартизации являются процессы и услуги.
 - г) нормативный документ, рекомендуемый применять методики контроля, в наибольшей степени обеспечивающие объективность оценки.
- 8.** Комиссия «Кодекс Алиментариус» организована:
- а) Ростехрегулированием,
 - б) ФАО и ВОЗ,
 - в) Госстандартом,
 - г) ИСО.
- 9.** 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.
- 10.** Контроль качества продовольственных товаров должен осуществляться на уровнях:
- а) производственном, ведомственном, государственном и общественном,
 - б) государственном,
 - в) общественном,
 - г) ведомственном, государственном и общественном.

Тестовое задание 3

- 1.** 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.
- 2.** Совместная сертификация систем качества выгодна для:
- а) экспортера продукции в Россию,

- б) российских экспортеров,
- в) обеих сторон,
- г) Ростехрегулирования.

3. 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.

4. 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.

5. 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.

6. Перед проведением сертификационных испытаний продукции ОС проводит:

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

7. Схему сертификации пищевой продукции выбирает и предлагает:

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

8. 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.

9. 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.

10. Способы проведения и периодичность инспекционного контроля устанавливаются:

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

г) Росстандартом.

Тестовое задание 4

1. Добровольная сертификация пищевой продукции проводится в системах:

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

2. 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".

3. Международные стандарты ИСО серии 9000 в России носят характер:

- а) обязательный,
- б) добровольный,
- в) рекомендательный,
- г) в зависимости от объекта стандартизации.

4. Испытательная лаборатория приобретает необходимые полномочия, если она:

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

5. 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.

6. Большинство российских испытательных лабораторий аккредитованы на:

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

7. В сертификации пищевой продукции не используются схемы

- а) 1, 6, 8,
- б) 5 и 6,
- в) 9 и 10,
- г) 7 и 8.

8. Конечный потребитель по цифровому ряду кода может определить:

- а) страну происхождения товара,

- б) фирму-поставщика,
- в) качество товара,
- г) торговую организацию.

9. Система контроля качества ХААСП означает:

- а) анализ рисков и критические контрольные точки,
- б) управление качеством на основе принципов стандартизации,
- в) выявление критических контрольных точек,
- г) выявление критических предельных точек.

10. Условия применения знака соответствия в системах сертификации определяются:

- а) Госстандартом РФ,
- б) заявителем,
- в) договором между держателем сертификата и лицензиаром,
- г) Ростехрегулированием.

Тестовое задание 5

1. Сертификация пищевых продуктов в РФ осуществляется по правилам

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

2. 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.

3. Гигиеническая оценка продукции включает:

- а) прием и регистрацию заявки, экспертизу представленной документации, принятие решения, оформление и выдача гигиенического заключения,
- б) прием и регистрацию заявки, экспертизу представленной документации и образцов продукции, принятие решения, оформление и выдача гигиенического заключения,
- в) прием и регистрацию заявки, заключение договора с заявителем, экспертизу представленной документации и образцов продукции, принятие решения, оформление и выдача гигиенического заключения,
- г) прием заявки, экспертизу представленной документации, принятие решения, оформление и выдача гигиенического заключения.

4. Объектами сертификации являются:

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

5. В сертификации участвуют:

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

6. 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.

7. Документ технических условий:

- а) временный документ,
- б) документ, в котором содержатся обязательные правовые нормы,
- в) документ, который устанавливает технические требования к продукции,
- г) предварительный стандарт.

8. ТУ разрабатывает:

- а) Госстандарт РФ,
- б) пищевое предприятие,
- в) Ростехрегулирование,
- г) органы государственного контроля и надзора.

9. ТУ отменяет:

- а) держатель подлинника,
- б) органы государственного контроля и надзора,
- в) Госстандарт РФ,
- г) Ростехрегулирование.

10. 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.

Тестовое задание 6

1. 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.

2. Регламент это:

- а) временный документ,
- б) документ, в котором содержатся обязательные правовые нормы,
- в) документ, который устанавливает технические требования к продукции,
- г) документ, разработанный региональной организацией по стандартизации.

3. ГОСТ Р это:

- а) национальный стандарт, принимаемый Ростехрегулированием,
- б) государственный стандарт бывшего СССР, действующий в качестве межгосударственного,
- в) стандарт организации,
- г) региональный стандарт.

4. 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.

5. Петля качества это:

- а) схематическая модель взаимозависимых видов деятельности, влияющих на качество продукции на всех стадиях ее жизненного цикла,
- б) схематическая модель взаимозависимых видов деятельности, влияющих на качество продукции на отдельных стадиях ее жизненного цикла,
- в) модель взаимозависимых видов деятельности, влияющих на качество продукции на конечных стадиях ее жизненного цикла,
- г) схема производства продукции.

6. ТУ разрабатывают в следующих случаях:

- а) при отсутствии национального стандарта РФ или при наличии государственного стандарта ОТУ, когда изготовителю необходимо уточнить или дополнить требования к конкретному пищевому продукту,
- б) по желанию изготовителя,
- в) при отсутствии международного стандарта на данную продукцию,
- г) по решению органов исполнительной власти в области стандартизации.

7. Общероссийский классификатор:

- а) временный документ,
- б) документ, в котором содержатся обязательные правовые нормы,
- в) документ, который устанавливает технические требования к продукции,
- г) нормативный документ, устанавливающий систематизированный перечень наименований и кодов объектов классификации.

8. Пересмотр стандарта это:

- а) внесение всех необходимых изменений в содержание и оформление нормативного документа,
- б) предлагаемый вариант нормативного документа, предназначенный для широкого обсуждения,
- в) устранение из опубликованного текста опечаток, лингвистических ошибок,
- г) предлагаемый вариант технического документа, предназначенный для широкого обсуждения.

9. 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.

10. Партия импортируемого товара сопровождается сертификатом соответствия, выданным зарубежным органом. Сертификат будет признан в России если:

- а) не истек срок его действия,
- б) орган, выдавший сертификат, аккредитован Госстандартом РФ,
- в) орган, выдавший сертификат, аккредитован в системе МЭКСЭ,
- г) орган, выдавший сертификат, аккредитован Ростехрегулированием.

Тестовое задание 7

1. Категория СТО введена ФЗ:
 - а) «О защите интересов потребителей»,
 - б) «О стандартизации»,
 - в) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
 - г) «О техническом регулировании».

2. В рамках системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья пищевая продукция разделена:
 - а) на 11 групп однородной продукции,
 - б) на 10 групп однородной продукции,
 - в) на 12 групп однородной продукции,
 - г) на 5 групп однородной продукции.

3. Обязательный для выполнения нормативный документ — это:
 - а) национальный (государственный) стандарт,
 - б) технический регламент,
 - в) стандарт предприятия,
 - г) стандарт организации.

4. 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.

5. 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.

6. Испытательная лаборатория приобретает необходимые полномочия, если она:
 - а) аттестована,
 - б) имеет нужное оборудование,
 - в) аккредитована,
 - г) имеет нужную документацию.

7. Основным способом доказательства соответствия товара в ЕС является:
 - а) обязательная сертификация третьей стороной,
 - б) международная сертификация,
 - в) декларация изготовителя,
 - г) знак соответствия.

8. Анализ состояния производства конкретной продукции проводят:
 - а) по рабочей или типовой программе

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

9. Гигиеническая оценка продукции и товаров начинается:

- а) с приема и регистрации заявки
- б) с экспертизы документов
- в) с выбора схемы
- г) с проверки производства

10. Гигиеническая оценка производства отечественной продукции осуществляется

- а) на стадиях постановки продукции на производство.
- б) на всех стадиях
- в) на этапе проектирования продукции
- г) на этапе инспекционного контроля

Тестовое задание 8

1. 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.

2. Дата упаковывания (дата розлива для жидких продуктов):

- а) это дата размещения пищевого продукта в потребительскую тару,
- б) дата, проставляемая изготовителем и/или упаковщиком и информирующая о моменте окончания технологического процесса изготовления пищевого продукта,
- в) период, по истечении которого пищевой продукт считается непригодным для использования по назначению,
- г) дата, проставляемая изготовителем.

3. 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.

4. 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.

- 5.** Документ устанавливающий обязательные требования к молочной продукции:
- а) Национальный стандарт,
 - а) Технический регламент на молоко и молочную продукцию,
 - б) Санитарные правила и нормы,
 - в) Национальные и международные стандарты на молочную продукцию.
- 6.** Для подтверждения соответствия молока и молочной продукции требованиям настоящего Федерального закона устанавливаются следующие схемы декларирования соответствия:
- а) 2д, 3д, 4д, 5д, 7д,
 - б) 2д, 3д, 4д, 5д, 6д, 7д,
 - в) 2д, 3д, 4д, 5д.
- 7.** 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.
- 8.** Предварительный стандарт это:
- а) временный документ,
 - б) документ, в котором содержатся обязательные правовые нормы,
 - в) документ, который устанавливает технические требования к продукции.
- 9.** Организация и принципы стандартизации в РФ определены:
- а) законом "О защите прав потребителей",
 - б) законом "О техническом регулировании"
 - в) постановлениями Правительства РФ
 - г) законом "О стандартизации",
- 10.** Международные стандарты ИСО для стран-участниц имеют статус:
- а) обязательный,
 - б) рекомендательный,
 - в) в зависимости от стандарта,
 - г) в зависимости от страны.

Тестовое задание 9

- 1.** Обязательный для выполнения нормативный документ — это:
- а) национальный (государственный) стандарт,
 - б) технический регламент,
 - в) стандарт предприятия,
 - г) стандарт организации.
- 2.** Предварительный стандарт это:
- а) временный документ,
 - б) документ, в котором содержатся обязательные правовые нормы,
 - в) документ, который устанавливает технические требования к продукции.

3. Организация и принципы стандартизации в РФ определены:

- а) законом "О защите прав потребителей",
- б) законом "О техническом регулировании"
- в) постановлениями Правительства РФ
- г) законом "О стандартизации",

4. Категория СТО введена ФЗ:

- а) «О защите интересов потребителей»,
- б) « О стандартизации»,
- в) « О качестве и безопасности пищевых продуктов»,
- г) « О техническом регулировании».

5. Испытательная лаборатория приобретает необходимые полномочия, если она:

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

6. 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.

7. Основным способом доказательства соответствия товара в ЕС является:

- а) обязательная сертификация третьей стороной,
- б) международная сертификация,
- в) декларация изготовителя,
- г) знак соответствия.

8. Анализ состояния производства конкретной продукции проводят:

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

9. Гигиеническая оценка продукции и товаров начинается:

- а) с приема и регистрации заявки,
- б) с экспертизы документов,
- в) с выбора схемы,
- г) с проверки производства.

10. Гигиеническая оценка производства отечественной продукции осуществляется

- а) на стадиях постановки продукции на производство,
- б) на всех стадиях,
- в) на этапе проектирования продукции.

Тестовое задание 10

1. 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.

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. Дата упаковывания (дата розлива для жидких продуктов):

- а) это дата размещения пищевого продукта в потребительскую тару,
- б) дата, проставляемая изготовителем и/или упаковщиком и информирующая о моменте окончания технологического процесса изготовления пищевого продукта,
- в) период, по истечении которого пищевой продукт считается непригодным для использования по назначению,
- г) дата, проставляемая изготовителем.

4. Испытательная лаборатория приобретает необходимые полномочия, если она:

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

5. 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.

6. Большинство российских испытательных лабораторий аккредитованы на:

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

7. В сертификации пищевой продукции не используются схемы

- а) 1, 6, 8,
- б) 5 и 6,
- в) 9 и 10,

г) 7 и 8.

8. Конечный потребитель по цифровому ряду кода может определить:

- а) страну происхождения товара,
- б) фирму-поставщика,
- в) качество товара,
- г) торговую организацию.

9. Система контроля качества ХАССП означает:

- а) анализ рисков и критические контрольные точки,
- б) управление качеством на основе принципов стандартизации,
- в) выявление критических контрольных точек,
- г) выявление критических предельных точек.

10. Условия применения знака соответствия в системах сертификации определяются:

- а) Госстандартом РФ,
- б) заявителем,
- в) договором между держателем сертификата и лицензиаром,
- г) Ростехрегулированием.

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

4.1. Оценивание обучающегося на экзамене

| Оценка экзамена | Требования к знаниям |
|--|---|
| «Отлично» (компетенции освоены полностью) | Обучающийся глубоко и прочно освоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач. |
| «Хорошо» (компетенции в основном освоены) | Обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения. |

| | |
|---|---|
| <p>«Удовлетворительно» (компетенции освоены частично)</p> | <p>Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.</p> |
| <p>«Неудовлетворительно» (компетенции не освоены)</p> | <p>Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.</p> |

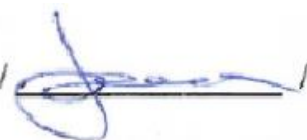
Автор к.б.н., доцент Кабулова М.Ю.

Программа одобрена 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.

Зав. кафедрой Рехвиашвили Э.И.



Председатель учебно-методического
совета факультета биотехнологии
и стандартизации



Э.И. Рехвиашвили

Декан факультета



А.М. Хозиев

Директор библиотеки



К.Л. Погосова