

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

Факультет технологии и товароведения

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой

 Дерканосова Н.М.

«10» июня 2019 г.

**Фонд оценочных средств
по дисциплине Б1.Б.21 «Основы разработки нормативных документов отрасли»**

Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения – прикладной бакалавриат

квалификация выпускника – бакалавр

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

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины		
		1	2	3
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	+	+	+
ПК-3	способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	+	+	+
ПК-6	способностью обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции	+	+	-
ПК-8	способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	+	+	+

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

2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки	
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет)	не зачтено	зачтено

2.2 Текущий контроль

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК-1	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила, применяемые для производства продуктов питания животного происхождения; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в процессе производства продуктов питания животного происхождения; <p>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки нормативных и технических документов на продукцию и процессы, в том производства продуктов питания животного происхождения 	1, 2, 3	<p>Сформированные и систематические знания основ национальной, международной и региональной стандартизации, порядка разработки, утверждения, внесения изменений и отмены нормативных и технических документов организаций</p> <p>Сформированные умения применять лучшие практики для разработки документации менеджмента качества и безопасности</p>	<p>Лекции, самостоятельная работа</p> <p>Лекции, практические работы, самостоятельная работа</p>	<p>Устный опрос, тестирование</p> <p>Устный опрос, тестирование</p>	<p>Задания из разделов 3.2 Тесты из задания 3.4</p> <p>Задания из разделов 3.2-3.3 Тесты из задания 3.4</p>	<p>Задания из разделов 3.2 Тесты из задания 3.4</p> <p>Задания из разделов 3.2-3.3 Тесты из задания 3.4</p>	<p>Задания из разделов 3.2 Тесты из задания 3.4</p> <p>Задания из разделов 3.2-3.3 Тесты из задания 3.4</p>

			пищевой продукции животного происхождения Сформированные навыки разработки нормативной и технической документации в области производства продуктов животного происхождения	Лекции, практические работы, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Задания из разделов 3.2-3.3 Тесты из задания 3.4	Задания из разделов 3.2-3.3 Тесты из задания 3.4	Задания из разделов 3.2-3.3 Тесты из задания 3.4
ПК-3	знать: - основы национальной, международной и региональной стандартизации; - порядок разработки, утверждения, внесения изменений и отмены нормативных и технических документов организаций, в том числе технических условий;	2,3	Сформированные и систематические знания основных новых технологических решений в рамках существующих техноло-	Лекции, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Задания из разделов 3.2 Тесты из задания 3.4	Задания из разделов 3.2 Тесты из задания 3.4	Задания из разделов 3.2 Тесты из задания 3.4

	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать лучшие практики национальной, международной и региональной стандартизации в управленческой деятельности организаций научно-производственной и производственной направленности в области пищевых продуктов, в том числе продуктов животного происхождения; иметь навыки и /или опыт деятельности: - разработки нормативных и технических документов на продукцию и процессы, в том числе производства продуктов питания животного происхождения 		<p>гий по производству пищевых продуктов животного происхождения в соответствии с направлением подготовки</p> <p>Сформированные умения на основе анализа информации в области инновационных технологий определять структуру и содержание нормативных и технических документов в организации, касающихся объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок предприятия в области производства продуктов животного проис-</p>	<p>Лекции, практические работы, самостоятельная работа</p>	<p>Устный опрос, тестирование</p>	<p>Задания из разделов 3.2 Тесты из задания 3.4</p>	<p>Задания из разделов 3.2 Тесты из задания 3.4</p>	
--	---	--	--	--	-----------------------------------	---	---	--

			<p>хождения Сформированные навыки разработки нормативной и технической документации в производства продуктов животного происхождения</p>	<p>Лекции, практические работы, самостоятельная работа</p>	<p>Устный опрос, тестирование</p>	<p>Задания из разделов 3.2 Тесты из задания 3.4</p>	<p>Задания из разделов 3.2 Тесты из задания 3.4</p>	<p>Задания из разделов 3.2 Тесты из задания 3.4</p>
ПК-6	<p>знать: - теоретические основы производства</p>	2,3	<p>Сформированы знания и пони-</p>	<p>Лекции, самостоя-</p>	<p>Устный опрос, те-</p>	<p>Задания из разделов</p>	<p>Задания из разделов 3.2</p>	<p>Задания из разде-</p>

	<p>продуктов питания животного происхождения, требования к качеству и безопасности продуктов питания животного происхождения;</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - собирать, обрабатывать, анализировать и систематизировать информацию полученную в результате процесса производства продуктов питания животного происхождения; - самостоятельно определять структуру и содержание нормативных и технических документов в организации, касающихся объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок предприятия в области производства продуктов питания животного происхождения; <p>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> -разработки нормативной и технической документации на результаты исследований и разработок, объектов интеллектуальной собственности предприятия в области производства продуктов питания животного происхождения 		<p>мания в области структуры и требований с составлением нормативных и технических документов для производства продуктов животного происхождения</p>	<p>тельная работа</p>	<p>стирование</p>	<p>3.2 Тесты из задания 3.4</p>	<p>Тесты из задания 3.4</p>	<p>лов 3.2 Тесты из задания 3.4</p>
ПК-8	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - национальные, международные и региональные стандартизации; - правила и порядок разработки, утверждения, внесения изменений и отмены нормативных и технических 	2,3	<p>Сформированы знания и понимания в области разработки и порядка утверждения</p>	<p>Лекции, самостоятельная работа</p>	<p>Устный опрос, тестирование</p>	<p>Задания из разделов 3.2 Тесты из задания 3.4</p>	<p>Задания из разделов 3.2 Тесты из задания 3.4</p>	<p>Задания из разделов 3.2 Тесты из задания 3.4</p>

<p>документов организаций, в том числе технических условий;</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- применять правила и требования к разработке нормативных документов, для создания технической документации процесса производства продуктов питания животного происхождения <p>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none">- разработки нормативных и технических документов на продукцию и процессы производства продуктов питания животного происхождения		<p>нормативной документации при производстве продуктов животного происхождения</p>					
--	--	--	--	--	--	--	--

2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
1	2	3	4	5	6	7
ПК-1	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила, применяемые для производства продуктов питания животного происхождения; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в процессе производства продуктов питания животного происхождения; <p>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработки нормативных и технических документов на продукцию и процессы, в том производства продуктов питания животного происхождения 	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Зачет	Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.4. Задание 3.5	Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.4. Задание 3.5	Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.4. Задание 3.5
ПК-3	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы национальной, международной и региональной стандартизации; - порядок разработки, утверждения, внесения изменений и отмены нормативных и технических документов организаций, в том числе технических условий; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать лучшие практики национальной, международной и региональной стандартизации в управленческой деятельности организаций научно-производственной и производственной направленности в области пищевых продуктов, 	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Зачет	Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.4. Задание 3.5	Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.4. Задание 3.5	Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.4. Задание 3.5

	<p>в том числе продуктов животного происхождения; иметь навыки и /или опыт деятельности: - разработки нормативных и технических документов на продукцию и процессы, в том числе производства продуктов питания животного происхождения</p>					
ПК-6	<p>знать: - теоретические основы производства продуктов питания животного происхождения, требования к качеству и безопасности продуктов питания животного происхождения; уметь: - собирать, обрабатывать, анализировать и систематизировать информацию полученную в результате процесса производства продуктов питания животного происхождения; - самостоятельно определять структуру и содержание нормативных и технических документов в организации, касающихся объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок предприятия в области производства продуктов питания животного происхождения; иметь навыки и /или опыт деятельности: -разработки нормативной и технической документации на результаты исследований и разработок, объектов интеллектуальной собственности предприятия в области производства продуктов питания животного происхождения</p>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Зачет	Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.4. Задание 3.5	Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.4. Задание 3.5	Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.4. Задание 3.5
ПК-8	<p>знать: - национальные, международные и региональные стандартизации; - правила и порядок разработки, утверждения,</p>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Зачет	Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.4.	Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.4. За-	Задания из разделов 3.1. Тесты из задания 3.4.

	<p>внесения изменений и отмены нормативных и технических документов организаций, в том числе технических условий;</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- применять правила и требования к разработке нормативных документов, для создания технической документации процесса производства продуктов питания животного происхожденияиметь навыки и /или опыт деятельности:- разработки нормативных и технических документов на продукцию и процессы производства продуктов питания животного происхождения			Задание 3.5	Задание 3.5	Задание 3.5
--	---	--	--	-------------	-------------	-------------

2.4 Критерии оценки на экзамене

Экзамен не предусмотрен.

2.5 Критерии оценки устного опроса

Ступени уровней освоения компетенций	Критерии
Высокий	выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, аргументированно презентует ответ на поставленный вопрос, приводя примеры из лучших отечественных и зарубежных практик
Продвинутый	выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе, но в целом объективно приводит пути решения задач в соответствии с поставленным вопросом, владеет информацией из отечественного и зарубежного опыта в предметной области
Пороговый	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, но в целом обладает установленным минимумом теоретических знаний
Компетенция не освоена	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2.6 Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированной компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен определять и давать оценку основным положениям	Не менее 55 % баллов за задания теста.
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75 % баллов за задания теста.
Высокий	Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 90 % баллов за задания теста.
Компетенция не сформирована	Обучающийся не воспроизводит термины, основные понятия.	Менее 55 % баллов за задания теста.

2.7 Допуск к сдаче зачета

- 1.Посещение занятий. Допускается не более 30 % пропусков по уважительной причине при условии выполнения пропущенного раздела кейса
2. Выполнение кейса.
3. Активное участие в работе на занятиях.

2.8 Критерии оценки защиты кейса

Ступени уровней освоения компетенций	Критерии
Высокий	выставляется обучающемуся, если он четко дает обоснование актуальности выполненного проекта, представляет его характеристики и отличительные особенности по сравнению с аналогами, описывает роль и место проекта в менеджменте организации
Продвинутый	выставляется обучающемуся, если он дает обоснование актуальности выполненного проекта, представляет его характеристики, описывает роль и место проекта в менеджменте
Пороговый	выставляется обучающемуся, если он представляет основные характеристики проекта и его область применения в менеджменте организации
Компетенция не освоена	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи кейса

2.5 Критерии оценки на зачете*

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
Высокий уровень	При формировании алгоритма решения поставленных задач, выполнении и защите практических заданий обучающийся показал прочные теоретические знания. Способен обобщать и критически оценивать отечественные и международные практики, формулировать задачи исследования и пути их решения, способен проводить самостоятельные исследования в соответствии с разработанной программой, демонстрирует умение самостоятельно решать конкретные задачи повышенной сложности, делать обоснованные выводы
Продвинутый уровень	При формировании алгоритма решения поставленных задач, выполнении и защите практических заданий обучающийся показал достаточные теоретические знания. Способен обобщать и критически оценивать отечественные и международные практики, формулировать задачи исследования и пути их решения, способен проводить самостоятельные исследования в соответствии с разработанной программой, демонстрирует умение самостоятельно решать конкретные задачи повышенной сложности, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты
Пороговый уровень	При формировании алгоритма решения поставленных задач, выполнении и защите практических заданий обучающийся показал пороговые теоретические знания. Способен изучать отечественные и международные практики. Демонстрирует умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, используя рекомендованную справочную литературу
Компетенция не освоена	При выполнении практических заданий и ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных

	положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины.
--	---

*Оценка на зачете, как правило, выставляется по результатам постановки и формирования путей решения задач практических заданий, их практического выполнения и обсуждения полученных результатов. В случае пропуска до 30 % практических занятий по уважительным причинам материалы зачета дополняются теоретическими вопросами. Критерии оценки устного опроса приведены в разделе 2.7.

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

3.1 Вопросы к зачету

1. Роль стандартизации в менеджменте качества и безопасности процессов и пищевой продукции,
2. Общая характеристика стандартизации. Особенности стандартизации пищевой продукции
3. Состояние стандартизации пищевых продуктов питания животного происхождения
4. Понятия и термины стандартизации
5. Понятия и термины менеджмента качества и безопасности продукции, процессов
- 6.. Национальная и международная стандартизация:
7. Лучшие практики национальной и международной стандартизации с позиций менеджмента качества и безопасности продуктов питания, в том числе животного происхождения
8. Стандартизация как условие обеспечения качества и конкурентоспособности пищевой продукции, в том числе животного происхождения
9. Национальная, международная и региональная стандартизация. Место в бизнес-процессах организации научной и научно-производственной направленности пищевой и перерабатывающей промышленности
10. Роль стандартизации в обеспечении качества и безопасности продукции и процессов жизненного цикла пищевой продукции
11. Нормативные документы в области стандартизации
12. Методы стандартизации. Место в менеджменте качества и безопасности пищевых продуктов, в том числе животного происхождения
13. Методы стандартизации. Место в обеспечении качества и безопасности продукции и процессов жизненного цикла пищевой продукции
14. Понятие стандарта организации
15. Объекты стандартов организации
16. Порядок разработки, утверждения, отмены и внесения изменений в стандарты организаций
17. Понятие технических условий, как нормативного документа в области стандартизации
18. Порядок разработки, утверждения, отмены и внесения изменений в технические условия
19. Порядок разработки, утверждения, отмены и внесения изменений в технические условия на пищевую продукцию
20. Особенности разработки нормативных документов в области стандартизации, в том числе стандартов организаций и технических условий на пищевую продукцию животного происхождения

21. Система взаимодействия организаций различных организационно-правовых форм с органами и службами по стандартизации РФ
22. Документированные процедуры систем менеджмента качества и безопасности
23. Сущность документированных процедур систем менеджмента качества и безопасности
24. Порядок разработки, утверждения, отмены и внесения изменений в документированные процедуры систем менеджмента качества и безопасности
25. Характеристика требований к качеству и безопасности пищевой продукции и процессов жизненного цикла продукции, как основы нормативных и технических документов организации на результаты исследований и разработок, объектов интеллектуальной собственности предприятия

3.2 Вопросы для собеседования на лекциях

1. Сущность стандартизации
2. Особенности национальной стандартизации
3. Место национальной стандартизации в менеджменте качества организации
4. Место технического регулирования в обеспечении безопасности пищевой продукции и процессов жизненного цикла продукции
5. Роль стандартизации в защите объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности
6. Роль стандартизации в процессах документооборота предприятия, особенности документооборота на пищевую продукцию животного происхождения
7. Национальная и международная стандартизация: лучшие практики с позиций менеджмента качества и безопасности пищевой продукции
8. Национальная и международная стандартизация: лучшие практики с позиций менеджмента качества и безопасности пищевой продукции животного происхождения
9. Методы стандартизации как инструменты менеджмента качества и безопасности пищевой продукции животного происхождения
10. Нормативные документы в области стандартизации
11. Национальные и международные стандарты, как инструмент продвижения пищевой продукции на потребительском рынке
12. Характеристика стандартов по объектам стандартизации. Особенности стандартов на пищевую продукцию животного происхождения
13. Характеристика требований к безопасности пищевой продукции и процессов жизненного цикла продукции, как основы нормативных и технических документов организации
14. Стандарты организации. Порядок разработки, утверждения, внесения изменений и отмены
15. Технические условия на пищевую продукцию. Порядок разработки, утверждения, внесения изменений и отмены
16. Документация систем менеджмента качества. Сущность. Роль в обеспечении качества пищевой продукции
17. Документация систем менеджмента безопасности. Сущность. Роль в обеспечении безопасности пищевой продукции
18. Документация консолидированных систем менеджмента качества и безопасности. Сущность. Применение стандартов серии ИСО 22000 на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности
19. Разработка инновационных технологий пищевых продуктов с использованием методов стандартизации
20. Использование методов стандартизации в разработке продуктов питания животного происхождения на основе нутрициологии

21. Повышение конкурентоспособности пищевой продукции животного происхождения с использованием методов стандартизации
22. Роль стандартизации в повышении конкурентоспособности предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности
23. Органы и службы стандартизации. Система взаимодействия при разработке и утверждении нормативной и технической документации на пищевую продукцию
24. Органы государственного контроля и надзора. Система взаимодействия при реализации нормативной и технической документации на предприятии пищевой и перерабатывающей промышленности
25. Особенности стандартизации при разработке процессов систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции

3.3 Вопросы для собеседования на практических занятиях

1. Обоснование необходимости разработки нормативного документа на новую пищевую продукцию и новую технологию
2. Обоснование необходимости разработки технического документа на новую продукцию в организации
3. Выбор и обоснование вида нормативного документа – стандарт организации или технические условия
4. Обоснование необходимости разработки нормативного документа организации на инновационный технологический процесс
5. Обоснование необходимости разработки нормативного или технического документа на процесс жизненного цикла пищевой продукции
6. Анализ лучших практик с позиций стандартизации пищевой продукции и процессов
7. Требования к структуре и содержанию нормативного или технического документа на пищевую продукцию
8. Требования к оформлению нормативного или технического документа на пищевую продукцию
9. Требования к области применения нормативного или технического документа на пищевую продукцию
10. Требования к титульному листу нормативного или технического документа на пищевую продукцию
11. Требования к наименованию пищевой продукции, в том числе животного происхождения (с учетом законодательства и интересов организации)
12. Применение количественных и качественных методов для определения уровня требований к пищевой продукции животного происхождения
13. Применение количественных и качественных методов для определения уровня требований к инновационным технологиям пищевой продукции
14. Применение количественных и качественных методов для определения содержания требований документации систем менеджмента качества
14. Применение количественных и качественных методов для определения содержания требований документации систем менеджмента безопасности
15. Технические регламенты. Применение в установлении идентификационных признаков пищевой продукции животного происхождения
16. Общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации. Применение при разработке нормативной документации на пищевую продукцию животного происхождения
17. Технические регламенты. Применение в установлении требований безопасности и процессов жизненного цикла пищевой продукции животного происхождения
18. Международная стандартизация ИСО. Применение в установлении требований в документации систем менеджмента качества

19. Международная стандартизация ИСО. Применение в установлении требований в документации систем менеджмента безопасности

20. Технические регламенты. Применение в установлении требований к маркировке продукции животного происхождения

23. Международная стандартизация ИСО и технические регламенты. Применение в установлении требования к информированию потребителей о продукции

24. Требования к методам контроля в нормативных и технических документах на пищевую продукцию и процессы жизненного цикла продукции

25. Требования к процессам валидации и верификации в документации систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции животного происхождения

3.4 Тестовые задания

Стандарт – документ, в котором в целях многократного использования устанавливаются характеристики продукции

- *добровольного;*
- *обязательного;*
- *предполагаемого;*
- *целевого.*

.....– нормативный документ, представляющий систематизированный свод наименований и кодов классификационных группировок и (или) объектов классификации

- *классификатор;*
- *товарная номенклатура;*
- *промышленный ассортимент;*
- *торговый ассортимент*

В зависимости от сферы действия различают стандарты разного статуса или категории:

- *международный стандарт;*
- *отраслевой стандарт;*
- *национальный стандарт;*
- *стандарты организаций.*

Технический регламент – документ, который устанавливает ... для применения и исполнения требования к продукции

- *добровольные;*
- *обязательные;*
- *предполагаемые;*
- *целевые.*

К документам в области стандартизации, используемым на территории Российской Федерации, относятся:

- *национальные стандарты;*
- *стандарты организаций;*
- *отраслевые стандарты;*
- *технические условия.*

.....– нормативный документ, устанавливающий обязательные для применения организационно-методические положения, которые дополняют или конкретизируют отдельные положения основополагающих стандартов и определяют порядок и методы выполнения работ по стандартизации.

- *правила (нормы) по стандартизации;*

- стандарты на методы контроля;
- рекомендации по стандартизации;
- кодекс установившейся практики

Порядок разработки, утверждения, учета, изменения и отмены стандартов организаций устанавливаются

- национальным стандартом;
- правилами стандартизации;
- *организацией самостоятельно;*
- технический комитет по стандартизации

..... – документ, который устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к продукции

- национальный стандарт;
- технические условия;
- международный стандарт;
- *технический регламент.*

Стандарты организаций не должны противоречить требованиям

- *технических регламентов;*
- государственных стандартов;
- отраслевых стандартов;
- технических условий

В стандартах организации не следует устанавливать требования, параметры, характеристики и другие показатели, противоречащие

- *национальным стандартам;*
- техническим регламентам;
- техническим условиям;
- государственным стандартам

Стандарт организации, разработанный и утвержденный одной организацией, может использоваться другой организацией

- по договору с утвердившей его организацией;
- по разрешению технического комитета по стандартизации;
- по разрешению региональной организации по стандартизации;
- *по лицензии на право использования стандарта организации*

Стандартизация осуществляется в соответствии с принципами:

- независимости органов по аккредитации, органов по сертификации от изготовителей, продавцов, исполнителей и приобретателей;
- единой системы и правил аккредитации;
- единства правил методов исследований и измерений при проведении процедур обязательной оценки соответствия;
- недопустимости создания препятствий производству и обращению продукции, выполнению работ и оказанию услуг;

Органы и службы стандартизации Российской Федерации включают:

- *межрегиональные территориальные управления;*
- *научно-исследовательские институты;*
- *технические комитеты;*
- органы по сертификации.

.... – нормативный документ, в котором изготовитель устанавливает требования к качеству и безопасности конкретного продукта, необходимые и достаточные для его идентификации

- национальный стандарт;
- международный стандарт;
- *технические условия*;
- технический регламент

Технические условия разрабатывают в случае:

- необходимости изменений требований к качеству продукции;
- необходимости изменений требований к безопасности продукции;
- *отсутствия национального или международного стандарта на продукцию*;
- *наличия национального стандарта, но необходимости уточнения требований к продукции*

Требования утвержденных технических условий являются:

- *обязательными для индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность по изготовлению и обороту конкретных пищевых продуктов*;
- добровольными для индивидуальных предпринимателей и юридических лиц, осуществляющих деятельность по изготовлению и обороту конкретных пищевых продуктов;
- добровольными для всех участников потребительского рынка;
- обязательными при изготовлении и обороте аналогичных пищевых продуктов

К структурным элементам технических условий относятся:

- *титульный лист*;
- *лист регистрации изменений*;
- бизнес-план технических условий;
- информация об использовании норм национальных и международных стандартов.

Но титульном листе технических условий на продукцию указывается:

- код для продукции по классификатору ОКП;
- *код для продукции по классификатору ОКПД2*;
- код по классификатору ТН ВЭД;
- код по классификатору ОКУН

В наименовании продукции, на которую разрабатываются технические условия необходимо указать:

- *наименование соответствующей классификационной группировки*;
- фантазийное наименование продукции;
- торговую марку продукции;
- используемые новые ингредиенты.

В разделе технических условий «Требования к качеству и безопасности» среди прочих указывают:

- потребительские свойства;
- *санитарные и (или) ветеринарные требования*;
- требования к упаковке;
- *форму, размеры, массу*.

В разделе технических условий «Требования к качеству и безопасности» среди прочих указывают:

- функциональные свойства;
- *требования к сырью;*
- требования к упаковке;
- *физические и химические показатели*

В требованиях технических условий к маркировке среди прочих устанавливают:

- *способ нанесения маркировки;*
- шрифт маркировки на упаковке;
- *содержание маркировки;*
- используемые средства для нанесения маркировки

Техническими условиями устанавливаются требования к методам контроля:

- *ссылкой на национальный или межгосударственный стандарт;*
- ссылкой на технические условия или стандарт организации;
- ссылкой на методику проведения испытаний, приведенную в научной литературе;
- *описанием методики проведения испытаний в данных технических условиях*

В разделе технических условий «Требования к правилам транспортирования и хранения» среди прочих устанавливают:

- правила и условия хранения;
- *правила хранения и сроки годности;*
- *правила хранения и сроки реализации;*
- требования устанавливаются конкретным производителем.

Перед утверждением технические условия:

- подлежат обязательному согласованию с органами в области стандартизации и метрологии;

- подлежат обязательному согласованию с производителем продукции;
- утверждаются руководителем организации без согласования с кем-либо;
- *подлежат согласованию с органами по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека*

Документированная информация системы менеджмента качества необходима:

- для выполнения требований ГОСТ Р ИСО 9001-2015;
- *обеспечения результативности системы менеджмента качества;*
- реализации принципов стандартизации в организации;
- повышения конкурентоспособности организации.

При создании и актуализации документированной информации организация должна соответствующим образом обеспечить:

- *идентификацию и описание (название, дата, автор, ссылочный номер);*
- *формат и носитель;*
- *анализ и одобрение с точки зрения пригодности и адекватности;*
- анализ на соответствие требованиям к формату стандарта организации.

Стандарты организации могут разрабатываться:

- *на применяемые в данной организации продукцию, процессы;*
- *оказываемые в ней услуги;*
- *документированные процедуры систем менеджмента качества;*

- продукцию, поставляемую данной организацией на внутренний и внешний рынок.

Стандарты организации утверждает:

- приказом руководитель организации;
- личной подписью на титульном листе руководитель организации;
- председатель технического комитета по стандартизации;
- руководитель проектного технического комитета по стандартизации.

3.5 Задания кейса

1. Разработка технических условий на новый вид пищевой молочной продукции
2. Разработка стандарта организации на новый вид пищевой мясной продукции
3. Разработка технических условий на новый вид пищевой рыбной продукции
4. Разработка технических условий на новый вид молочной пищевой продукции специализированного назначения
5. Разработка технических условий на новый вид мясной пищевой продукции функционального назначения
6. Разработка стандарта организации на новый вид пищевой мясной продукции
7. Разработка технических условий на новый вид пищевой рыбной продукции
8. Разработка стандарта организации на процесс системы менеджмента качества на молочную пищевую продукцию
9. Разработка стандарта организации на процесс системы менеджмента безопасности на мясную пищевую продукцию

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

4.1 Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся П ВГАУ 1.1.01 – 2017

4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

1.	Сроки проведения текущего контроля	На практических занятиях
2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории в течение практического занятия
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	В соответствии с ОП ВО и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя, проводящего процедуру контроля	Дерканосова Н.М.
5.	Вид и форма заданий	Собеседование, опрос
6.	Время для выполнения заданий	В течение занятия
7.	Возможность использования дополнительных материалов	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя, обрабатывающего результаты	Дерканосова Н.М.
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение занятия
11.	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образова-

		тельный процесс в ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ
--	--	--