

**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.В.11 «Техническое регулирование, стандартизация и метрология
отрасли»**

Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения – прикладной бака-
лавриат

квалификация выпускника – бакалавр

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

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины	
		1	2
ПК-1	способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе	+	
ПК-4	способностью применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области	+	+
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	+	+
ПК-28	способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия	+	-

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 4-х балльной шкале	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично

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: основы технического национального, регионального и международного технического законодательства; основы государственного контроля (надзора) в области технического законодательства;</p> <p>уметь: применять техническое законодательство для разработки элементов стратегии предприятий пищевой промышленности в области обеспечения качества и безопасности продуктов питания, в том полученные из сырья животного происхождения;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: разработки политики предприятий в области качества и безопасности конкурентоспособных продуктов питания животного происхождения.</p>	1	Сформированные и систематические знания основ технического регулирования, государственного контроля (надзора) в области технического регулирования	Лекции, самостоятельная работа, коллоквиум	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
			Сформированные умения применять техническое законодательство для разработки элементов стратегии предприятий пищевой промышленности	Лекции, самостоятельная работа, коллоквиум	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
			Сформированные навыки	Лекции,	Устный опрос, те-	Задания из разделов	Задания из разделов 3.2.	Задания из разде-

			разработки политики предприятий в области качества и безопасности конкурентоспособных продуктов питания животного происхождения	самостоятельная работа, коллоквиум	стирование	3.2. Тесты из задания 3.4	Тесты из задания 3.4	лов 3.2. Тесты из задания 3.4
ПК-4	<p>знать: основные понятия и государственные акты в области метрологии, стандартизации, нормативно-правовые и нормативные документы, применяемые в рамках технического регулирования (технические регламенты, стандарты, документы, подтверждающие соответствие и др.);</p> <p>уметь: применять нормативно-правовые и нормативные документы технического законодательства в документообороте пищевого предприятия, в том числе при разработке, постановке на производство и производстве пищевых продуктов питания животного происхождения; выполнять работы по метрологическому обеспечению</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p>	1,2	<p>Сформированные и систематические знания нормативно-правовых и нормативных документов технического законодательства</p> <p>Сформированные умения применять нормативно-правовые и нормативные документы технического законодательства в документообороте пищевого предприятия</p>	Лекции, самостоятельная работа, коллоквиум	<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. 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>Задания из разделов 3.2. Тесты из задания 3.4</p> <p>Задания из разделов 3.2. Тесты из задания 3.4</p>

	участия в процедурах и процессах разработки, производства и обращения продуктов питания животного происхождения, методами проведения испытаний по показателям качества продукции		Сформированные навыки участия в документированных процедурах и процессах разработки, производства и обращения продуктов питания животного происхождения		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
ПК-6	<p>знать: -стандартные технологические параметры и точки контроля технологического процесса</p> <p>уметь: -анализировать полученные данные контрольных точек для разработки предупреждающих и корректирующих действий в технологии продуктов питания животного происхождения; - корректировать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения на основании текущей производственной информации</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: сбора, обработки и представления</p>	1	<p>Сформированные и систематические знания сущность и особенности технического регулирования применительно к продуктам питания животного происхождения</p> <p>Сформированные умения применять нормативно-правовые и нормативные документы для анализа и си-</p>	<p>Лекции, самостоятельная работа</p> <p>Лекции, самостоятельная работа, коллоквиум</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. 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>Задания из разделов 3.2. Тесты из задания 3.4</p> <p>Задания из разделов 3.2. Тесты из задания 3.4</p>

	информации для анализа и улучшения качества продуктов питания животного происхождения.		<p>стематизации отечественных и зарубежных инновационных технологий продуктов питания</p> <p>Сформированные навыки применять нормативно-правовые и нормативные документы для анализа научно-технической информации на всех этапах жизненного цикла продуктов питания животного происхождения</p>	Лекции, самостоятельная работа, коллоквиум	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
ПК-8	<p>знать: правила и порядок разработки, утверждения, внесения изменений и отмены нормативных и технических документов организаций, в том числе технических условий</p> <p>уметь: применять правила и требования к разработке нормативных документов, для создания технической документации процесса производства</p>	1, 2	<p>Сформированные и систематические знания профессиональных баз нормативно-правовых и нормативных документов</p> <p>Сформирован-</p>	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
			Сформирован-	Лекции,	Устный	Задания из	Задания из	Задания

	<p>продуктов питания животного происхождения иметь навыки и /или опыт деятельности: разработки нормативных и технических документов на продукцию и процессы производства продуктов питания животного происхождения</p>		<p>ные умения применять нормативно-правовые и нормативные документы для анализа отличительных признаков объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок пищевых предприятий</p> <p>Сформированные навыки применять нормативно-правовые и нормативные документы для защиты объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок пищевых предприятий, в том</p>	<p>самостоятельная работа, коллоквиум</p> <p>Лекции, самостоятельная работа, коллоквиум</p>	<p>опрос, тестирование</p> <p>Устный опрос, тестирование</p>	<p>разделов 3.2. Тесты из задания 3.4</p> <p>Задания из разделов 3.2. Тесты из задания 3.4</p>	<p>разделов 3.2. Тесты из задания 3.4</p> <p>Задания из разделов 3.2. Тесты из задания 3.4</p>	<p>из разделов 3.2. Тесты из задания 3.4</p> <p>Задания из разделов 3.2. Тесты из задания 3.4</p>
--	---	--	--	---	--	--	--	---

			числе инновационных технологий продуктов питания продуктов питания животного происхождения					
ПК-28	<p>знать: основные понятия, принципы и источники современного права интеллектуальной собственности</p> <p>-уметь: анализировать сведения о зарегистрированных объектах правовой собственности, которые публикуются на Интернет-сайтах Роспатента</p> <p>-иметь навыки и /или опыт деятельности поиска, анализа и применения в профессиональной деятельности необходимых нормативных актов, работы со служебной документацией</p>	1,2	Сформированные навыки применять нормативно-правовые и нормативные документы для защиты объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок пищевых предприятий, в том числе инновационных технологий продуктов питания продуктов питания животного происхождения	<p>Лекции, самостоятельная работа</p> <p>Лекции, самостоятельная работа, коллоквиум</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. 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>Задания из разделов 3.2. Тесты из задания 3.4</p> <p>Задания из разделов 3.2. Тесты из задания 3.4</p>

				Лекции, самостоя- тельная работа, коллокви- ум	Устный опрос, те- стирование	Задания из разделов 3.2. Тесты из задания 3.4	Задания из разделов 3.2. Тесты из за- дания 3.4	Задания из разде- лов 3.2. Тесты из задания 3.4
--	--	--	--	---	------------------------------------	---	--	--

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: основы технического национального, регионального и международного технического законодательства; основы государственного контроля (надзора) в области технического законодательства;</p> <p>уметь: применять техническое законодательство для разработки элементов стратегии предприятий пищевой промышленности в области обеспечения качества и безопасности продуктов питания, в том полученные из сырья животного происхождения;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: разработки политики предприятий в области качества и безопасности конкурентоспособных продуктов питания животного происхождения.</p>	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	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-4	<p>знать: основные понятия и государственные акты в области метрологии, стандартизации, нормативно-правовые и нормативные документы, применяемые в рамках технического регулирования (технические регламенты, стандарты, документы, подтверждающие соответствие и др.);</p> <p>уметь: применять нормативно-правовые и нормативные документы технического законодательства в документообороте пищевого предприятия, в</p>	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	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>том числе при разработке, постановке на производство и производстве пищевых продуктов питания животного происхождения; выполнять работы по метрологическому обеспечению</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <p>участия в процедурах и процессах разработки, производства и обращения продуктов питания животного происхождения, методами проведения испытаний по показателям качества продукции</p>					
ПК-6	<p>знать:</p> <p>-стандартные технологические параметры и точки контроля технологического процесса</p> <p>уметь:</p> <p>-анализировать полученные данные контрольных точек для разработки предупреждающих и корректирующих действий в технологии продуктов питания животного происхождения;</p> <p>- корректировать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения на основании текущей производственной информации</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <p>сбора, обработки и представления информации для анализа и улучшения качества продуктов питания животного происхождения.</p>	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	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: правила и порядок разработки, утверждения, внесения изменений и отмены нормативных и технических документов организаций, в том числе технических условий</p> <p>уметь:</p> <p>применять правила и требования к разработке нормативных документов, для создания технической документации процесса производства</p>	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	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>продуктов питания животного происхождения</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <p>разработки нормативных и технических документов на продукцию и процессы производства продуктов питания животного происхождения</p>					
ПК-28	<p>знать: основные понятия, принципы и источники современного права интеллектуальной собственности</p> <p>-уметь: анализировать сведения о зарегистрированных объектах правовой собственности, которые публикуются на Интернет-сайтах Роспатента</p> <p>-иметь навыки и /или опыт деятельности поиска, анализа и применения в профессиональной деятельности необходимых нормативных актов, работы со служебной документацией</p>	<p>Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа</p>	<p>Экзамен</p>	<p>Задания из разделов 3.1.</p> <p>Тесты из задания 3.4.</p> <p>Задание 3.5</p>	<p>Задания из разделов 3.1.</p> <p>Тесты из задания 3.4. Задание 3.5</p>	<p>Задания из разделов 3.1.</p> <p>Тесты из задания 3.4.</p> <p>Задание 3.5</p>

2.4 Критерии оценки на коллоквиуме, экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«Отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, способен обобщать и критически оценивать результаты исследований, полученные отечественными и зарубежными исследователями, способен проводить самостоятельные исследования в соответствии с разработанной программой, показал умение самостоятельно решать конкретные задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы
«Хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, способен обобщать и критически оценивать результаты исследований, полученные отечественными и зарубежными исследователями, способен проводить самостоятельные исследования в соответствии с разработанной программой, умение самостоятельно решать конкретные задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты.
«Удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой.
«Неудовлетворительно»	При 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.

2.5 Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«Отлично»	Обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
«Хорошо»	Обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе
«Удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала
«Неудовлетворительно»	Обучающийся 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 узнавать языковые явления.	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 плохо воспроизводит термины, основные понятия.	Менее 55 % баллов за задания теста.

2.7 Критерии оценки лабораторных заданий

Оценка	Критерии
«Отлично»	Обучающийся демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме лабораторной работы, определяет взаимосвязи между показателями задачи, даёт правильный алгоритм решения, определяет междисциплинарные связи по условию задания.
«Хорошо»	Обучающийся демонстрирует знание теоретического и практического материала по теме лабораторной работы, допуская незначительные неточности при решении задач, имея неполное понимание междисциплинарных связей при правильном выборе алгоритма решения задания.
«Удовлетворительно»	Обучающийся затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, даёт неполный ответ, требующий наводящих вопросов преподавателя, выбор алгоритма решения задачи возможен при наводящих вопросах преподавателя.
«Неудовлетворительно»	Обучающийся даёт неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

2.8 Критерии оценки защиты ситуационного задания (в виде научного доклада)

Ступени уровней освоения компетенций	Критерии
Высокий	выставляется обучающемуся, если он четко даёт 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 даёт 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

2.9 Допуск к сдаче экзамена

1. Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
2. Выполнение домашних заданий.

3. Активное участие в работе на лабораторных занятиях.

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 экзамену

1. Понятие технического регулирования. Роль технического регулирования в менеджменте качества и безопасности пищевой продукции, в том числе
2. Техническое законодательство. Сущность. Роль в разработке и реализации инновационных технологий пищевых продуктов
3. Национальное и международное техническое законодательство. Лучшие практики в области менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов, в том числе продуктов питания животного происхождения
4. Принципы, цели и задачи технического регулирования
5. Понятие технических регламентов. Технические регламенты на пищевую продукцию
6. Технические регламенты Таможенного Союза и ЕврАзЭС. Технические регламенты на пищевую продукцию
7. Объекты технических регламентов на пищевую продукцию, виды требований
8. Содержание технических регламентов, устанавливающих требования к пищевой продукции
9. Горизонтальные и вертикальные Технические Регламенты Таможенного Союза
10. Роль технического законодательства в разработке инновационных технологий и пищевых продуктов
11. Роль технического законодательства в защите объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок пищевых предприятий
12. Роль технического законодательства в менеджменте качества и безопасности пищевых продуктов
13. Продукция и процессы организации пищевой и перерабатывающей промышленности, как объекты технического регулирования
14. Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности, как субъект технического регулирования
15. Применение технических регламентов в документообороте предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности
16. Государственный контроль и надзор в области технического законодательства.
17. Взаимодействие предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности с органами государственного контроля и надзора в области технического регулирования
18. Органы государственного контроля и надзора в области технического регулирования пищевой продукции, в том числе продуктов питания животного происхождения
19. Взаимодействие органов государственного контроля и надзора технического законодательства и организации, как элемент системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции
20. Подтверждение соответствия пищевой продукции, в том числе продуктов питания животного происхождения как условие продвижения организации на потребительском рынке
21. Цели, принципы и задачи подтверждения соответствия
22. Формы подтверждения соответствия пищевой продукции, в том числе продуктов питания животного происхождения
23. Обязательное подтверждение соответствия. Место менеджмента безопасности в обеспечении безопасности пищевой продукции, в том числе продуктов питания животного происхождения

24. Добровольное подтверждение соответствия. Место менеджмента качества в обеспечении потребительских свойств пищевой продукции, в том числе продуктов питания животного происхождения

25. Системы добровольной сертификации как инструмент продвижения пищевой продукции на потребительском рынке

26. Порядок разработки и функционирования систем добровольной сертификации. Лучшие практики систем добровольной сертификации в области продуктов питания животного происхождения

27. Системы добровольной сертификации пищевой продукции на региональном потребительском рынке

28. Подтверждение соответствия организации требованиям к системам менеджмента качества, регламентируемым ИСО 9001

29. Подтверждение соответствия продукции требованиям системы менеджмента качества продукции в соответствии с принципами ХАССП

30. Подтверждение соответствия организации требованиям к системам менеджмента качества и безопасности, регламентируемым ИСО 22000.

31. Дайте определение основным понятиям метрологии.

32 Основные метрологические характеристики.

33 Классификация погрешностей измерения

34. Понятие физической величины.

35. Понятие единство измерений

36 Основные и дополнительные единицы системы СИ.

37 Основные положения закона РФ «Об обеспечении единства измерений».

28. Службы в РФ занимающиеся вопросами обеспечения единства измерений

29. Службы в РФ осуществляющие поверку и калибровку средств измерений

3.2 Вопросы для коллоквиума

1. Исторические аспекты разработки и реализации технического законодательства

2. Особенности национального и международного технического законодательства в области пищевой и перерабатывающей промышленности

3. Особенности национального и международного технического законодательства в области пищевой продукции животного происхождения

4. Роль технического законодательства в гармонизации требований к пищевой продукции животного происхождения

5. Место технического законодательства в деятельности организаций пищевой и перерабатывающей промышленности

6. Техническое законодательство и менеджмент качества и безопасности на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности

7. Техническое законодательство и менеджмент безопасности пищевой продукции животного происхождения

8. Роль технического законодательства в продвижении пищевой продукции животного происхождения на потребительском рынке

9. Знаки соответствия (техническое законодательство) как элемент продвижения продукции на потребительском рынке

10. Особенности технического регулирования Таможенного Союза и ЕврАзЭС

11. Горизонтальные и вертикальные технические регламенты Таможенного Союза на пищевую продукцию: объекты регулирования, требования

12. Государственный надзор в области технического регулирования: объекты надзора на предприятиях в области производства и обращения пищевой продукции, в том числе продуктов питания животного происхождения

13. Государственный контроль в области технического регулирования: объекты контроля на предприятиях в области производства и обращения пищевой продукции, в том числе продуктов питания животного происхождения

14. Система взаимодействия органов государственного контроля и надзора в области технического регулирования и предприятий в области производства и обращения пищевой продукции

15. Понятие обязательного и добровольного подтверждения соответствия пищевой продукции и процессов

16. Отличия обязательного и добровольного подтверждения соответствия пищевой продукции и процессов на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности

17. Формы и схемы подтверждения соответствия пищевой продукции, в том числе продуктов питания животного происхождения

18. Государственная регистрация объектов технического регулирования: объекты, процедуры (применительно к пищевой продукции, в том числе продуктов питания животного происхождения)

19. Декларирование соответствия объектов технического регулирования: объекты и процедуры (применительно к пищевой продукции, в том числе продуктов питания животного происхождения)

20. Обязательная сертификация объектов технического регулирования: объекты и процедуры (применительно к пищевой продукции, в том числе продуктов питания животного происхождения)

21. Национальные и международные конкурсы в области качества как инструмент продвижения пищевой продукции на потребительском рынке

22. Национальные и международные конкурсы в области качеств. Лучшие практики в области продуктов питания, в том числе продуктов питания животного происхождения

3.3 Перечень тем для обсуждения на лабораторных занятиях (в формате круглого стола)

1. Объекты технического регулирования. Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности, как субъект технического регулирования (на примере конкретного предприятия)

2. Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции»: место в разработке и функционировании систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции (на примере конкретной организации и продукции животного происхождения)

3. Технический регламент Таможенного Союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»: место в разработке и функционировании систем менеджмента качества и безопасности для организаций сферы производства и обращения пищевой продукции (на примере конкретной организации и продукции животного происхождения)

4. Технический регламент Таможенного Союза «О безопасности упаковки»: место в разработке и функционировании систем менеджмента качества и безопасности для организаций сферы производства и обращения пищевой продукции (на примере конкретной организации и продукции животного происхождения)

5. Технический регламент Таможенного Союза «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»: место в разработке и функционировании систем менеджмента качества и безопасности для организаций сферы производства и обращения пищевых продуктов (на примере конкретной организации и продукции животного происхождения)

6. Обоснование выбора формы подтверждения соответствия (на примере конкретной пищевой продукции животного происхождения)

7. Проведение испытаний продукции, процесса: выбор испытательной лаборатории, определение перечня показателей (на примере конкретной пищевой продукции животного происхождения)
8. Подготовка документации для декларирования соответствия (на примере конкретной пищевой продукции животного происхождения)
9. Добровольное подтверждение соответствия: выбор системы, обоснование выбора (на примере конкретной пищевой продукции)
10. Обоснование выбора системы добровольной сертификации, как инструмента продвижения продукции на потребительском рынке
11. Подготовка документации для добровольного подтверждения соответствия: определение перечня показателей, проведение испытаний
12. Подтверждение соответствия предприятия по производству и (или) обращению пищевой продукции требованиям к системам менеджмента качества ИСО 9001
13. Обоснование выбора системы сертификации
14. Подготовка документации к процедуре подтверждения соответствия системы менеджмента качества ИСО 9001
15. Подтверждение соответствия организации требованиям к системам менеджмента безопасности ИСО 22000.
16. Обоснование выбора национального или международного конкурса в области качества как инструмент продвижения пищевой продукции на потребительском рынке
17. Проведение процедуры участия предприятия (организации) в национальном или международном конкурсе в области качества

3.4 Тестовые задания

Пищевая продукция, соответствие которой требованиям технических регламентов подтверждено, маркируется:

- знаком соответствия национальному стандарту;
- знаком соответствия;
- знаком соответствия ЕврАзЭС;
- знаком обращения на рынке.

Применение знака соответствия ЕврАзЭС направлено на достижение следующих целей:

- информирование приобретателей о проведении подтверждения соответствия продукции требованиям технического регламента;
- повышения доверия приобретателей к реализуемой продукции конкретного изготовителя;
- повышения конкурентоспособности продукции на российском и международных рынках;
- информирование приобретателей о проведении подтверждения соответствия продукции обязательным требованиям;

..... – документальное удостоверение соответствия продукции требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров

- подтверждение соответствия;
- декларирование соответствия;
- оценка соответствия;
- сертификация

Обязательное подтверждение соответствия пищевой продукции проводится исключительно на соответствие требованиям (в соответствии с ФЗ «О техническом регулировании»)

- *технического регламента;*
- национального стандарта;
- государственного стандарта;
- санитарных норм и правил.

Подтверждение соответствия пищевой продукции животного происхождения на территории Российской Федерации носит:

- только обязательный характер;
- только добровольный характер;
- *или добровольный или обязательный характер;*
- характер декларирования соответствия.

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

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

Форма и схемы обязательного подтверждения соответствия могут устанавливаться (в соответствии с ФЗ «О техническом регулировании»)

- *техническим регламентом;*
- правилами сертификации;
- порядком сертификации;
- государственным стандартом

Технические регламенты принимаются в целях:

- *защиты жизни и здоровья граждан, имущества физических или юридических лиц, государственного или муниципального имущества;*
- *охраны окружающей среды, жизни и здоровья животных растений;*
- *предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей;*
- повышение уровня безопасности объектов с учетом риска возникновения чрезвычайных ситуаций природного или техногенного характера.

Декларация о соответствии и сертификат соответствия равную юридическую силу и действуют на всей территории РФ

- *имеют;*
- не имеют;
- имеют в зависимости от вида продукции;
- имеют в зависимости от требований технического регламента

Технические регламенты устанавливают минимально необходимые требования к пищевой продукции по:

- *показателям безопасности;*
- органолептическим и физико-химическим показателям;
- потребительским свойствам;
- условиям применения и способам хранения.

Технические регламенты устанавливают минимально необходимые требования, обеспечивающие (среди прочих):

- *безопасность излучений;*
- *биологическую безопасность;*
- технические требования;
- экологические требования.

При декларировании соответствия заявительформирует доказательные материалы в целях подтверждения соответствия пищевой продукции требованиям технических регламентов (в соответствии с ФЗ «О техническом регулировании»)

- *самостоятельно;*
- *с участием третьей стороны;*
- по запросу органа по сертификации;
- в соответствии с правилами сертификации.

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

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

Технические регламенты устанавливают минимально необходимые требования, обеспечивающие (среди прочих):

- *ядерную и радиационную безопасность;*
- *единство измерений;*
- технические требования;
- требования к маркировке

Технические регламенты устанавливают минимально необходимые требования, обеспечивающие (среди прочих):

- технические требования;
- *единство измерений;*
- *механическую безопасность;*
- *пожарную безопасность.*

Цели, принципы и формы подтверждения соответствия продукции в РФ определены:

- законом РФ «О стандартизации»;
- Федеральным законом «О защите прав потребителей»;
- законом РФ «О сертификации продукции и услуг»;
- *Федеральным законом «О техническом регулировании»*

Сертификация – форма подтверждения соответствия объектов требованиям, положениям стандартов или условиям договоров

- *технических регламентов;*
- технических условий;
- национальных стандартов;
- стандартов организаций.

Технические регламенты на пищевую продукцию могут быть следующих видов:

- общие технические регламенты;
- специальные технические регламенты;
- «горизонтальные» *технические регламенты*;
- «вертикальные» *технические регламенты*.

..... – обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту.

- маркировка;
- *знак соответствия*;
- знак обращения на рынке;
- информационный знак

Требования обязательны для применения и соблюдения в отношении любых видов продукции, процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации

- общих технических регламентов;
- «горизонтальных» *технических регламентов Таможенного Союза*;
- «вертикальных» *технических регламентов Таможенного Союза*;
- государственных стандартов

Обязательное подтверждение соответствия пищевой продукции может осуществляться:

- *аккредитованные органы по сертификации с соответствующей областью аккредитации*;
- аккредитованные органы по сертификации любой области аккредитации;
- испытательные аккредитованные центры;
- органы Роспотребнадзора.

Подтверждение соответствия осуществляется в целях:

- *удостоверение соответствия продукции техническим регламентам, стандартам, условиям договора*;
- обеспечение научно-технического прогресса;
- *повышение конкурентоспособности продукции, работ, услуг*;
- рациональное использование ресурсов

Требованиями учитываются технологические и иные особенности отдельных видов продукции, процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации

- «горизонтальных» *технических регламентов Таможенного Союза*;
- «вертикальных» *технических регламентов Таможенного Союза*;
- специальных технических регламентов;
- государственных стандартов

Технические регламенты устанавливают минимально необходимые требования к пищевой продукции по:

- *показателям безопасности*;
- органолептическим и физико-химическим показателям;
- потребительским свойствам;
- условиям применения и способам хранения.

В соответствии с ФЗ «О техническом регулировании» подтверждение соответствия пищевой продукции национальному стандарту осуществляется

- в форме добровольной сертификации;
- в форме обязательной сертификации;
- в форме декларации о соответствии;
- в форме или добровольной сертификации, или обязательной сертификации

Добровольное подтверждение соответствия может осуществляться для установления соответствия:

- *предварительным национальным стандартам;*
- отраслевым стандартам;
- техническим регламентам;
- *техническим условиям*

Система добровольной сертификации может быть создана:

- *юридическим лицом и (или) индивидуальным предпринимателем;*
- исключительно индивидуальным предпринимателем;
- исключительно юридическим лицом;
- государственной организацией

Система добровольной сертификации:

- *может быть зарегистрирована федеральным органом исполнительной власти по техническому регулированию;*
- должна быть зарегистрирована федеральным органом исполнительной власти по техническому регулированию;
- может быть зарегистрирована Комиссией Таможенного Союза.

Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов осуществляется в отношении:

- *продукции;*
- *в отношении продукции и связанных с требованиями к процессам жизненного цикла продукции;*
- в отношении продукции и услуг;
- в отношении выполнения работ

Государственный контроль (надзор) в области технического законодательства осуществляется исключительно в части соблюдения:

- *технических регламентов;*
- национальных стандартов;
- национальных стандартов и технических регламентов;
- национальных стандартов и технических условий

Органы государственного контроля (надзора) вправе:

- *требовать от изготовителя, продавца предъявления декларации о соответствии или сертификата соответствия;*
- *требовать от изготовителя, продавца предъявления регистрационного номера декларации о соответствии или сертификата соответствия;*

- отзывать из обращения партии продукции не соответствующие требованиям технических регламентов;
- отзывать из обращения партии продукции не соответствующие требованиям национальных стандартов;

Органы государственного контроля (надзора) обязаны:

- *проводить в ходе мероприятий по государственному контролю (надзору) разъяснительную работу;*
- *соблюдать коммерческую тайну и иную охраняемую законом тайну;*
- *изымать партии товаров, не соответствующих требованиям из обращения;*
- *налагать штрафы на организации, продукция и процессы которых не соответствуют требованиям.*

Сертификация систем менеджмента качества и безопасности базируется на следующих основных принципах:

- *добровольность, т.е. осуществление сертификации по инициативе заказчика;*
- *бездискриминационность;*
- *воспроизводимость результатов проверок,*
- *гласность*

К целям проведения сертификации систем менеджмента качества относятся:

- *соответствие системы менеджмента требованиям ИСО 9001;*
- *соответствие системы менеджмента требованиям технических регламентов;*
- *результативность системы менеджмента;*
- *соответствие системы менеджмента международным требованиям*

При сертификации системы менеджмента (СМ) объектами аудита (среди прочих) являются:

- *область применения СМ;*
- *безопасность продукции и процессов;*
- *документы СМ;*
- *удовлетворенность потребителей.*

При сертификации системы менеджмента (СМ) объектами аудита (среди прочих) являются:

- *организационная структура организации;*
- *качество продукции при сертификации системы менеджмента качества;*
- *сертификаты соответствия на продукцию;*
- *процессы СМ.*

При сертификации системы менеджмента (СМ) объектами аудита (среди прочих) являются:

- *поставщики организации;*
- *качество продукции при сертификации системы менеджмента качества;*
- *документы СМ;*
- *конкурентоспособность организации.*

3.5 Перечень тем комплексного ситуационного задания

1. Составление алгоритма действий и подготовка документов процедуры обязательного подтверждения соответствия на новый вид продукции или процесс, разработанные по результатам научных исследований в области пищевой продукции животного происхождения (ситуационное задание, объект в соответствии с темой задания)

2. Составление алгоритма действий и подготовка документов процедуры добровольного подтверждения соответствия на новый вид продукции или процесс, разработанные по результатам научных исследований в области пищевой продукции животного происхождения (ситуационное задание, объект в соответствии с темой задания)

3. Составление алгоритма действий и подготовка документов для участия в региональном и (или) национальном конкурсе в области качества продукции (ситуационное задание, объект в соответствии с темой задания)

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 лабораторных занятиях
2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории в течение лабораторного 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 образовательный процесс в ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ