

**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.

«08» февраля 2018 г.

**Фонд оценочных средств
по дисциплине Б1.В.01 Техническое регулирование в сфере производства продуктов
функционального и специализированного назначения**

Для направления 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов
функционального и специализированного назначения

Направленность «Менеджмент качества и безопасности пищевых продуктов
функционального и специализированного назначения» - академическая магистратура

квалификация (степень) выпускника - магистр

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

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины	
		1	2
ОПК-3	способностью разрабатывать эффективную стратегию и формировать политику предприятия, обеспечивать предприятие питания материальными и финансовыми ресурсами, разрабатывать новые конкурентоспособные концепции	+	
ОПК-4	способностью устанавливать требования к документообороту предприятия	+	+
ПК-16	способностью анализа и систематизации научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	+	
ПК-20	готовностью к организации защиты объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок 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 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
ОПК-3	знать: основы технического национального, регионального и международного технического законодательства; -основы государственного контроля (надзора) в области технического законодательства	1	Сформированные и систематические знания основ технического регулирования, государственного контроля (надзора) в области технического регулирования	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
	уметь: применять техническое законодательство для разработки элементов стратегии предприятий пищевой промышленности в области обеспечения качества и безопасности продуктов питания, в том числе функционального и специализированного питания;		Сформированные умения применять техническое законодательство для разработки элементов стратегии предприятий пищевой промышленности	Лекции, практические занятия, 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
	иметь навыки и /или опыт деятельности:		Сформированные навыки	Лекции, практические	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 функционального и специализированного питания		разработки политики предприятий в области качества и безопасности конкурентоспособных продуктов питания функционального и специализированного питания	ские занятия, самостоятельная работа	стирование	3.2. Тесты из задания 3.4	Тесты из задания 3.4	лов 3.2. Тесты из задания 3.4
ОПК-4	<p>знать: 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 функционального и специализированного</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</p>	<p>Лекции, самостоятельная работа</p> <p>Лекции, практические занятия, 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. 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>назначения</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: участия в процедурах и процессах разработки, производства и обращения пищевой продукции функционального и специализированного назначения</p>		<p>пищевого предприятия</p> <p>Сформированные навыки участия в документированных процедурах и процессах разработки, производства и обращения пищевой продукции функционального и специализированного назначения</p>	<p>Лекции, практические занятия, 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-16	<p>знать: область применения, сущность и особенности технического регулирования применительно к пищевой продукции функционального и специализированного назначения;</p> <p>уметь: применять национальные, регио-</p>	1	<p>Сформированные и систематические знания сущности и особенности технического регулирования применительно к пищевой продукции функционального и специализированного назначения</p> <p>Сформированные умения</p>	<p>Лекции, самостоятельная работа</p> <p>Лекции, практические занятия</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>

	<p>нальные и международные нормативно-правовые и нормативные документы технического законодательства для анализа и систематизации отечественных и зарубежных инновационных технологий продуктов питания, пищевых продуктов нового поколения - продуктов функционального и специализированного питания</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности:</p> <p>применять национальные, региональные и международные нормативно-правовые и нормативные документы в области технического регулирования для анализа и систематизации отечественной и зарубежной научно-технической информации на всех этапах жизненного цикла продуктов питания функционального и специализированного назначения</p>		<p>применять нормативно-правовые и нормативные документы для анализа и систематизации 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 функционального и специализированного назначения</p>	<p>ские занятия, самостоятельная работа</p> <p>Лекции, практические занятия, самостоятельная работа</p>	<p>стирование</p> <p>Устный опрос, тестирование</p>	<p>3.2. Тесты из задания 3.4</p> <p>Задания из разделов 3.2. Тесты из задания 3.4</p>	<p>Тесты из задания 3.4</p> <p>Задания из разделов 3.2. Тесты из задания 3.4</p>	<p>лов 3.2. Тесты из задания 3.4</p> <p>Задания из разделов 3.2. Тесты из задания 3.4</p>
ПК-20	<p>знать:</p> <p>профессиональные базы данных</p>	1, 2	Сформированные и система-	Лекции, самостоя-	Устный опрос, те-	Задания из разделов	Задания из разделов 3.2.	Задания из разде-

	<p>нормативно-правовых и нормативных документов технического законодательства на всех этапах жизненного цикла продуктов питания функционального и специализированного питания;</p> <p>уметь: применять национальные, региональные и международные нормативно-правовые и нормативные документы в области технического регулирования для анализа отличительных признаков объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок пищевых предприятий</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: применять национальные, региональные и международные нормативно-правовые и нормативные документы в области технического регулирования для защиты объектов</p>		<p>тические знания профессиональных баз нормативно-правовых и нормативных документов</p> <p>Сформированные 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 объек-</p>	<p>тельная работа</p> <p>Лекции, практические занятия, самостоятельная работа</p> <p>Лекции, практические занятия, самостоятельная работа</p>	<p>стирование</p> <p>Устный опрос, тестирование</p> <p>Устный опрос, тестирование</p>	<p>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>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>лов 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>
--	---	--	---	---	---	--	---	--

	интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок пищевых предприятий, в том числе инновационных технологий продуктов питания функционального и специализированного назначения		тов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок пищевых предприятий, в том числе инновационных технологий продуктов питания функционального и специализированного назначения					
--	--	--	--	--	--	--	--	--

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
ОП К-3	<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 числе функционального и специализированного питания;</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: разработки политики предприятий в области качества и безопасности конкурентоспособных продуктов питания функционального и специализированного питания</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
ОП К-4	<p>знать: 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, 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>том числе при разработке, постановке на производство и производстве пищевых продуктов функционального и специализированного назначения</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: участия в процедурах и процессах разработки, производства и обращения пищевой продукции функционального и специализированного назначения</p>					
ПК-16	<p>знать: область применения, сущность и особенности технического регулирования применительно к пищевой продукции функционального и специализированного назначения;</p> <p>уметь: применять национальные, региональные и международные нормативно-правовые и нормативные документы технического законодательства для анализа и систематизации отечественных и зарубежных инновационных технологий продуктов питания, пищевых продуктов нового поколения - продуктов функционального и специализированного питания</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: применять национальные, региональные и международные нормативно-правовые и нормативные документы в области технического регулирования для анализа и систематизации отечественной и зарубежной научно-технической информации на всех этапах жизненного цикла продуктов питания функционального и специализированного назначения</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-20	<p>знать: профессиональные базы данных нормативно-правовых и нормативных документов технического законодательства на всех этапах жизненного цикла продуктов питания функционального и специализированного питания;</p> <p>уметь: применять национальные, региональные и международные нормативно-правовые и нормативные документы в области технического регулирования для анализа отличительных признаков объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок пищевых предприятий</p> <p>иметь навыки и /или опыт деятельности: применять национальные, региональные и международные нормативно-правовые и нормативные документы в области технического регулирования для защиты объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок пищевых предприятий, в том числе инновационных технологий продуктов питания функционального и специализированного назначения</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
-------	--	--	-------	--	--	--

2.4 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.

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		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 комплексного ситуационного задания.
3. Активное участие в работе на занятиях.

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

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	Выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные

освоена	пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи кейса
---------	--

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. Понятие технического регулирования. Роль технического регулирования в менеджменте качества и безопасности пищевой продукции, в том числе функционального и специализированного назначения
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 функционального и специализированного назначения
4. Принципы, цели и задачи технического регулирования
5. Понятие технических регламентов. Технические регламенты на пищевую продукцию, в том числе специализированную
6. Технические регламенты Таможенного Союза и ЕврАзЭС. . Технические регламенты на пищевую продукцию, в том числе специализированную
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 функционального и специализированного назначения
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 функционального и специализированного назначения
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 функционального и специализированного назначения как условие продвижения организации на потребительском рынке
21. Цели, принципы и задачи подтверждения соответствия
22. Формы подтверждения соответствия пищевой продукции, в том числе функционального и специализированного назначения

23. Обязательное подтверждение соответствия. Место менеджмента безопасности в обеспечении безопасности пищевой продукции, в том числе функционального и специализированного назначения

24. Добровольное подтверждение соответствия. Место менеджмента качества в обеспечении потребительских свойств пищевой продукции, в том числе функционального и специализированного назначения

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 функционального и специализированного назначения

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.

3.2 Вопросы для собеседования на лекциях

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 функционального и специализированного назначения

4. Роль технического законодательства в гармонизации требований к пищевой продукции функционального и специализированного назначения

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 функционального и специализированного назначения

8. Роль технического законодательства в продвижении пищевой продукции функционального и специализированного назначения 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 функционального и специализированного назначения

13. Государственный контроль в области технического регулирования: объекты контроля на предприятиях в области производства и обращения пищевой продукции, в том числе функционального и специализированного назначения

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 функционального и специализированного назначения
18. Государственная регистрация объектов технического регулирования: объекты, процедуры (применительно к пищевой продукции, в том числе функционального и специализированного назначения)
19. Декларирование соответствия объектов технического регулирования: объекты и процедуры (применительно к пищевой продукции, в том числе функционального и специализированного назначения)
20. Обязательная сертификация объектов технического регулирования: объекты и процедуры (применительно к пищевой продукции, в том числе функционального и специализированного назначения)
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 функционального и специализированного назначения

3.3 Перечень тем для обсуждения на практических 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 функционального или специализированного назначения)
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 функционального или специализированного назначения)
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 функционального или специализированного назначения)
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 функционального или специализированного назначения)
6. Обоснование выбора формы подтверждения соответствия (на примере конкретной пищевой продукции функционального или специализированного назначения)
7. Проведение испытаний продукции, процесса: выбор испытательной лаборатории, определение перечня показателей (на примере конкретной пищевой продукции функционального или специализированного назначения)
8. Подготовка документации для декларирования соответствия (на примере конкретной пищевой продукции функционального или специализированного назначения)
9. Добровольное подтверждение соответствия: выбор системы, обоснование выбора (на примере конкретной обогащенной пищевой продукции)

10. Обоснование выбора системы добровольной сертификации, как инструмента продвижения обогащенной продукции, продукции функционального или специализированного назначения 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, соответствующая 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 функционального или специализированного назначения 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

Требованиямиучитываются 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;*
- отзываться из обращения партии продукции не соответствующие требованиям технических регламентов;
- отзываться 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 функционального и специализированного назначения (ситуационное задание, объект в соответствии с темой магистерской диссертации)

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 функционального и специализированного назначения (ситуационное задание, объект в соответствии с темой магистерской диссертации)

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 магистерской диссертации)

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 образовательный процесс в ФГБОУ ВО Воронежский ГАУ