

2021

ФГБОУ ВО Университет биотехнологий

Кафедра управления качеством

УТВЕРЖДЕН

Рег. № 3001/ин. 03-НБ/03

на заседании кафедры

Протокол от «14» января 2026 г. № 4

« 14 » 01 _____ 2026 г.

И.о. заведующего кафедрой

_____ И.А. Ленивкина

Лени
подпись

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Б1.В.02 Правовые основы управления качеством

Шифр и наименование дисциплины

36.03.02 Зоотехния

Код и наименование направления подготовки

Зооинжиниринг

Направленность (профиль)

Новосибирск 2026

1153

Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	<p>Управление качеством Основы управления качеством.</p>	УК-2	Коллоквиум Рефераты Тестирование
2	<p>Основы технического регулирования в РФ в области обеспечения качества продукции и услуг. Основные положения Федерального закона (ФЗ) РФ «О техническом регулировании». Технические регламенты таможенного союза в области обеспечения безопасности пищевой продукции.</p>	УК-2	Деловая игра Круглый стол Письменные задания Коллоквиум Рефераты Тестирование
3	<p>Нормативно-правовые основы управления качеством Основные положения ФЗ РФ «О стандартизации». Законодательная база обеспечения и управления качеством. Основные положения ФЗ РФ «О защите прав потребителей». Основные положения ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Основные положения ФЗ РФ «Об обеспечении единства измерений».</p>	УК-2	Письменные задания Коллоквиум Рефераты Тестирование
4	<p>Нормативная база в области обеспечения качества и безопасности продукции животноводства при реализации технологий животноводства Международные стандарты в области управления качеством продукции. Применение принципов ХАССП для обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Международные стандарты на системы менеджмента качества серии ИСО 9001 и экологический менеджмент ГОСТ Р ИСО 14001.</p>	ПК-2	Круглый стол Коллоквиум Рефераты Тестирование
5	<p>Нормативно-правовая база в области органического сельского хозяйства ФЗ N 280-ФЗ «Об органическом сельском хозяйстве». Нормативная база в области терминов и определений, правил производства, переработки, маркировки, реализации и сертификации продукции органического производства</p>	ПК-2	Круглый стол Письменные задания Коллоквиум Рефераты Тестирование
6	<p>Нормативно-правовое обеспечение в области применения информационных технологий в управлении племенным животноводством Нормативно правовое обеспечение в области информатизации племенного животноводства. Стандартные и специализированные информационные программы по обработке показателей продуктивности и воспроизводства животных и регистрации данных в базах по племенному животноводству.</p>	ПК-4	Круглый стол Коллоквиум Рефераты Тестирование
7	Зачет	УК-2, ПК-2, ПК-4	Вопросы

Деловая (ролевая) игра по дисциплине Правовые основы управления качеством

Раздел 2 Основы технического регулирования в РФ в области обеспечения качества продукции и услуг

1. Тема: «**Определение задач по формированию структуры технических регламентов и их требований в соответствии с ФЗ «О техническом регулировании».**»

2. Концепция игры: приобрести знания и навыки по определению и формированию структуры технических регламентов и их требований на законодательном уровне и положений ЕАЭС.

Студенты делятся на две группы, одна группа рассматривает технические регламенты, устанавливающие требования к безопасности молока и молочной продукции (ТР ТС 033/2011), вторая - к безопасности мяса и мясной продукции (ТР ТС 034/2011). В каждой группе также рассматривается общий технический регламент, устанавливающий требования к безопасности пищевой продукции (ТР ТС).

В ходе деловой игры студентам необходимо:

- Определить структуру технических регламентов и сравнить в группах их общее соответствие друг другу и соответствие требованиям ФЗ «О техническом регулировании»;

- Составить схему порядка разработки технических регламентов в соответствии с Решением «О Порядке разработки, принятия, изменения и отмены технических регламентов Евразийского экономического союза»;

- В соответствии со ст. 7 ФЗ «О техническом регулировании», а также целями принятия технических регламентов (ст. 3 ФЗ) определить принципы формирования требований технических регламентов и найти исполнение в рассматриваемых технических регламентах, представить анализ в группах.

3. Роли: специалисты в области нормообразования.

4. Ожидаемый (е) результат (ы): студент закрепляет навыки работы с нормативно-правовыми документами.

Критерии оценки:

– оценка «отлично» выставляется студенту, если он активно участвовал в работе на практическом занятии, правильно обосновал решение проблемы;

– оценка «хорошо» - недостаточное участие в работе группы, задание выполнено своевременно, но недостаточно точно обосновал решение проблемы;

– оценка «удовлетворительно» - если задание сдается несвоевременно, недостаточное понимание решаемой проблемы.

– оценка «неудовлетворительно» - не участвовал в работе.

Деловая (ролевая) игра по дисциплине Правовые основы управления качеством

Раздел 2 Основы технического регулирования в РФ в области обеспечения качества продукции и услуг.

1. Тема: «**Экспертиза этикетки продукции на соответствие требованиям ТР ТС 022/2011 Пищевая продукция в части ее маркировки»**»

2. Концепция игры: приобрести знания и навыки по определению соблюдения требований к маркировке пищевой продукции в соответствии с ТР ТС 022/2011.

3. Роли: эксперты.

4. Ожидаемый (е) результат (ы): студенты должны сделать заключение о соответствии

маркировки требованиям ТР ТС 022/2011.

В ходе деловой игры студентам необходимо:

1. Ознакомиться с основными определениями и понятиями, используемыми в статье 2 ТР. Дать определение понятиям: дата изготовления пищевой продукции и маркировка пищевой продукции.

2. Ознакомиться со ст. 4 ТР ТС, указать требования к маркировке упакованной пищевой продукции и общие требования к маркировке пищевой продукции, помещенной в транспортную упаковку.

3. Ответить на вопросы:

– «Для какой пищевой продукции не требуется указывать состав?»

– «Какие компоненты могут вызвать аллергические реакции или противопоказаны при отдельных видах заболеваний?»

4. Получают индивидуальное задание (этикетка пищевой продукции) и проводят экспертизу этикетки на соответствие требованиям п. 4 ТР ТС 022/2011.

5. Рассчитать пищевую ценность продукта, используя формулу:

$$4Б+9Ж+3,8(4)У,$$

6. Сделать заключение о соответствии (не соответствии) полученных данных и сведений, содержащихся на маркировке пищевой продукции.

7. Рассчитать процент удовлетворения суточной потребности, исходя из всей массы продукта, и заполнить таблицу:

Показатель	Содержание в пищевом продукте	Среднесуточная потребность, мг	Удовлетворение суточной потребности, %
Массовая доля белка, %		75	
Массовая доля жира, %		83	
Массовая доля углеводов, %		365	
Энергетическая ценность продукта (Ккал) / кДж (коэффициент пересчета 4,19)		2500	

8. Используя штрих код пищевого продукта определить законность производства товара:



9. Сделать общее аргументированное заключение о соответствии (не соответствии) маркировки продукта требованиям ТР ТС 022/2011.

Критерии оценки:

– оценка «отлично» выставляется студенту, если процедура выполнена в соответствии с заданием, сделано обоснованное и правильное заключение;

– оценка «хорошо» выставляется студенту, если процедура выполнена в соответствии с заданием, но имеются незначительные ошибки в расчетах или в заключении;

– оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если процедура выполнена с нарушениями, имеются незначительные ошибки в расчетах или в заключении;

– оценка «неудовлетворительно» » выставляется студенту, если студент не справился с заданием и не сдал работу в назначенный срок.

Организация круглого стола по дисциплине Правовые основы управления качеством

Темы по разделам дисциплины:

Раздел 2. Основы технического регулирования в РФ в области обеспечения качества продукции и услуг

1. Тема: **«Роль технических регламентов Таможенного союза в обеспечении качества продукции в РФ»**

2. Концепция организации круглого стола: приобрести знания и навыки по определению значимости технического регулирования в рамках Таможенного союза в области обеспечения безопасности продукции.

Раздел 4. Нормативная база в области обеспечения качества и безопасности продукции животноводства при реализации технологий животноводства

1. Тема: **«Международные стандарты в России для обеспечения безопасности пищевой продукции»**

2. Концепция организации круглого стола: приобрести знания и навыки по определению значимости международных стандартов для РФ в области обеспечения безопасности пищевой продукции.

Раздел 5 Нормативно-правовая база в области органического сельского хозяйства

1. Тема: **«Стандартные и специализированные информационные программы по обработке показателей продуктивности и воспроизводства животных и регистрации данных в базах по племенному животноводству»**

2. Концепция организации круглого стола: приобрести знания и навыки по поиску и определению стандартных и специализированных информационных программ по обработке показателей продуктивности и воспроизводства животных и регистрации данных в базах по племенному животноводству.

Раздел 6 Нормативно-правовое обеспечение в области применения информационных технологий в управлении племенным животноводством

1. Тема: **«Формирование нормативно-правовой базы в области органического сельского хозяйства»**

2. Концепция организации круглого стола: приобрести знания и навыки по определению значимости для России формирования нормативно правовой базы в области органического сельского хозяйства и дальнейшего развития в стране данной отрасли.

Цель организации круглого стола – раскрыть широкий спектр мнений по выбранной проблеме с разных точек зрения, обсудить неясные и спорные моменты, связанные с рассматриваемой проблемой, и достичь консенсуса.

Задачей круглого стола является мобилизация и активизация участников на решение актуальных проблем правового управления качеством.

Перед проведением круглого стола студенты должны повторить пройденный материал и провести обзор дополнительных источников литературы и нормативно правовых документов, указанных в рабочей программе дисциплины.

При проведении круглого стола обеспечиваются следующие его особенности:

1. Персофиницированность информации (участники во время дискуссии высказывают не общую, а личностную точку зрения. Она может возникнуть спонтанно и не до конца точно быть сформулирована. К подобной информации необходимо относиться особенно вдумчиво, выбирая

крупницы ценного и реалистического, сопоставляя их с мнениями других участников (дискутантов).

2. Полифоничность круглого стола (в процессе круглого стола может царить деловой шум, многоголосье, что соответствует атмосфере эмоциональной заинтересованности и интеллектуального творчества. Но именно это и затрудняет работу ведущего (модератора) и участников. Среди этого многоголосья ведущему необходимо «цепиться» за главное, дать возможность высказаться всем желающим и продолжать поддерживать этот фон, так как именно он является особенностью круглого стола).

Круглый стол предполагает готовность участников к обсуждению проблем с целью определения возможных путей их решения.

Методика организации и проведения «круглого стола»:

I Подготовительный этап включает:

- выбор модератора, которым может быть либо преподаватель, либо студент, выдвинутый группой.
- вступительная речь модератора с выбранной для обсуждения проблемой, консультирование участников о правилах проведения круглого стола и правилах поведения его участников.
- Изложение модератором общих правил коммуникации:
 - избегай общих фраз;
 - ориентируйся на цель (задачу);
 - умей слушать;
 - будь активен в беседе;
 - будь краток;
 - осуществляй конструктивную критику;
 - не допускай оскорбительных замечаний в адрес собеседника.

II Дискуссионный этап состоит из:

– проведения «информационной атаки»: участники высказываются в определённом порядке, оперируя убедительными фактами, иллюстрирующими современное состояние проблемы. Ведущий должен действовать директивно, жёстко ограничивая во времени участников круглого стола.

– выступления дискутантов и выявления существующих мнений на поставленные вопросы, акцентирования внимания на оригинальные идеи. С целью поддержания остроты дискуссии рекомендуется формулировать дополнительные вопросы;

- ответов на дискуссионные вопросы;
- подведения модератором мини-итога по выступлениям и дискуссии: формулирование основных выводов о причинах и характере разногласий по исследуемой проблеме, способах их преодоления, о системе мер решения данной проблемы.

III Завершающий (постдискуссионный) этап включает:

- подведение заключительных итогов ведущим;
- выработку рекомендаций или решений, которые студенты должны записать.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он активно участвовал в круглом столе, внес действенный вклад в решение проблем;
- оценка «хорошо» - участие в работе группы, недостаточное понимание проблем;
- оценка «удовлетворительно» - недостаточное участие в работе группы, недостаточное понимание методов и проблем;
- оценка «неудовлетворительно» - не участвовал в работе.

**Темы для письменных заданий
по дисциплине Правовые основы управления качеством**

Раздел 2. Основы технического регулирования в РФ в области обеспечения качества продукции и услуг

Задания по ФЗ РФ «О техническом регулировании»:

1. Изучить ст. 6 и 7 ФЗ «О техническом регулировании». Указать объекты технического регулирования и цели принятия технических регламентов. Перечислить виды опасностей для объектов технического регулирования.

2. Указать требования, которые могут быть включены в технический регламент, и требования, которые не могут быть включены в технический регламент.

3. В соответствии со ст. 9 ФЗ «О техническом регулировании» составить схему разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента, где указать сроки каждого этапа и состав комиссий по экспертизе проекта технического регламента.

Задания по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»:

1. Указать цели ТР ТС 021/2011, объекты и сферу его применения.

2. Ознакомиться с основными определениями и понятиями, используемыми в 1 главе ТР.

Дать определение понятиям пищевая продукция, безопасность пищевой продукции и вредное воздействие на человека пищевой продукции

3. Ознакомиться со ст. 6 ТР ТС и ответить на вопрос «Как проводится идентификация пищевой продукции (процессов) для целей ее отнесения к объектам технического регулирования технического регламента

4. Ознакомиться со 2 главой ТР ТС и перечислить требования и показатели безопасности пищевой продукции (например, для молока и молочной продукции)

5. Изучить 3 главу ТР ТС. Указать какие требования и процедуры необходимы для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства.

6. Изучить 4 главу ТР ТС и указать:

- формы оценки соответствия пищевой продукции и процессов производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации.

- как проводится декларирование соответствия и государственная регистрация пищевой продукции.

7. Дать сравнительную характеристику государственной регистрации специализированной пищевой продукции и пищевой продукции нового вида.

Задания по ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»:

1. Указать объекты и цели ТР ТС 015/2011.

2. Ознакомиться с основными определениями и понятиями, используемыми в статье 2 ТР.

Дать определение понятию зерна и экспертизы зерна.

3. В каком случае при выпуске в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза зерна допускается сопровождение товаросопроводительными документами без информации о декларации соответствия?

4. Ознакомиться со статьей 4 ТР ТС и указать требования безопасности зерна.

5. Каким методом перевозится зерно? Какая информация должна содержаться в товаросопроводительных документах при перевозке зерна?

6. Изучить статьи 6 и 7 ТР и указать формы оценки соответствия зерна требованиям ТР ТС

7. Как проводится декларирование соответствия зерна согласно ТР ТС?

8. В каких случаях декларация о соответствии подлежит переоформлению?

9. Какая схема декларирования предусмотрена для зерна, выпускаемого партией и каков срок действия декларации о соответствии на партию зерна?

10. Какие схемы декларирования зерна, выпускаемого серийно предусмотрены в ТР ТС и каков определен срок действия декларации о соответствии согласно данным схемам?

11. Какой срок должна храниться техническая документация, включая документы, подтверждающие соответствие на территории государства – члена Таможенного союза?

Задания по ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»:

1. Указать объекты и цели ТР ТС 033/2013. Указать на какие объекты действие Технического регламента не распространяется.

2. Указать возрастные категории для продукции детского питания на молочной основе для детей раннего возраста, дошкольного и школьного возраста.

3. Ознакомиться с основными определениями и понятиями, используемыми в главе 2 ТР.

4. Дать определения следующим понятиям: молочная продукция, молочный продукт, молокосодержащий продукт, молочный составной продукт и питьевое молоко.

5. Указать как классифицируется молоко в соответствии с данным ТР и правила идентификации молока и молочной продукции.

6. Наличие какого документа является обязательным для реализации партии молока и молочной продукции, подконтрольной вет. контролю (надзору).

7. Указать общие требования безопасности для сырого молока, сырого обезжиренного молока и сливок, а также при производстве, хранении, перевозке, реализации и утилизации сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок (п. 14-27 ТР).

8. Указать требования при производстве продуктов диетического питания, кисломолочной продукции (кроме молочных составных продуктов), а также творожной массы и зерненного творога (п. 34 ТР).

9. Кратко сформулировать и указать требования безопасности к функциональным компонентам, необходимым для производства продуктов переработки молока, а также к обеспечению безопасности молока и мол. прод. в процессе ее производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.

10. Как должны быть расфасованы и упакованы продукты питания на молочной основе для питания детей раннего возраста (п. 61-62 ТР).

11. Указать требования к транспортной маркировке молока и мол. продукции (п. 67 ТР), к товаросопроводительной документации (п. 85 ТР), а также к информации наносимую на потребительскую упаковку продуктов переработки молока (п. 86 ТР).

12. Ознакомиться с главой 14 ТР и ответить на вопросы:

13. В каких формах осуществляется оценка (подтверждения) соответствия молока и молочной продукции, а также процессов ее производства, хранения, реализации, перевозки, утилизации согласно ТР ТС?

14. Какая продукция подлежит и не подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе согласно данному ТР?

15. Указать, как проводится декларирование соответствия молочной продукции согласно ТР ТС, а также схемы и срок действия декларации соответствия в согласно используемым схемам.

16. Какая схема декларирования применяется для серийно выпускаемой молочной продукции при наличии у изготовителя сертифицированной системы качества и безопасности, основанной на принципах ХАССП, какие процедуры и доказательные материалы в ней предусмотрены, а также срок действия декларации соответствия.

17. Ответить на вопросы: Какие документы должны включать в себя доказательственные материалы при декларировании соответствия?

18. Какой срок должна храниться документация, послужившая основанием для принятия декларации о соответствия?

Задания по ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»:

1. Указать объекты и цели ТР ТС 034/2013. Указать на какие объекты действие Технического регламента не распространяется.

2. Ознакомиться с основными определениями и понятиями, используемыми в главе 2 ТР.

3. Дать определения следующим понятиям: мясная продукция, мясной ингредиент, мясной продукт, мясорастительный продукт, мясосодержащий продукт, растительно-мясной продукт.
4. Указать правила идентификации продуктов убоя и мясной продукции.
5. Наличие какого документа является обязательным для реализации партии продуктов убоя и мясной продукции, подконтрольной вет. контролю (надзору).
6. Производственные объекты, на которых осуществляются процессы убоя продуктивных животных, переработка (обработка) продуктов убоя и производство мясной продукции подлежат.....
7. Какие операции включает в себя процесс производства продуктов убоя?
8. Кратко сформулировать и указать требования к продуктам убоя и процессам их производства
9. Каким операциям подвергаются продуктивные животные, поступившие на производственный объект в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов ТС.
10. Указать какие операции должны обеспечиваться при убое животных и кратко охарактеризовать каждый этап (п. 36-58 ТР)
11. Ознакомиться с главой 8 ТР ТС, кратко сформулировать требования к мясной продукции и процессам ее производства и ответить на вопросы:
12. Какую температуру должны иметь продукты убоя, направляемые на измельчение и (или) посол?
13. При какой температуре воздуха осуществляется измельчение мяса и субпродуктов, приготовление фарша и наполнение оболочек (форм)?
14. В каком виде и количестве должен применяться нитрит натрия? Какие ограничения предъявляются к нитритно-посолочным (посолочно-нитритным) смесям?
15. Указать какие требования необходимо соблюдать при производстве мясных и мясосодержащих колбасных изделий и продуктов из мяса, мясных и мясосодержащих полуфабрикатов, мясных консервов (п.73-75 ТР).
16. Какие компоненты не допускается использовать при производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп согласно п. 78-87 ТР?
17. Кратко сформулировать и указать требования к процессам хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя и мясной продукции согласно требований данного ТР ТС.
18. Указать какая информация не должна быть указана во избежание действий, вводящих в заблуждение потребителей (приобретателей) согласно п. 107-108 ТР.
19. Указать какая информация указывается или помещается в непосредственной близости от наименования мясной продукции (п. 109 ТР).
20. Какая продукция подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе согласно данному ТР?
21. Какая информация указывается в товаросопроводительной документации на упакованные продукты убоя?
22. Изучить 13 главу ТР и указать в каких формах осуществляется оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя и мясной продукции и процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.
23. Указать, как проводится декларирование соответствия мясной продукции согласно ТР ТС, а также схемы и срок действия декларации соответствия в соответствии с используемым схемам.
24. Указать в состав, какой схемы декларирования включается формирование и анализ технической документации, в состав которой включается сертификат на систему менеджмента качества и безопасности (его копия), выданный органом по сертификации систем менеджмента.
25. После завершения процедур подтверждения соответствия заявитель формирует комплект документов на мясную продукцию, который включает в себя: (указать согласно п.141 13 главы ТР ТС).
26. Какие документы должны включать в себя доказательственные материалы при декларировании соответствия (согласно п.138 ТР ТС)?

27. Какой срок должна храниться документация, послужившая основанием для принятия декларации о соответствии?

Раздел 3. Нормативно-правовые основы управления качеством

Задания ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

1. В соответствии с преамбулой закона указать сферу его применения. Изучить статью 1 дать определения понятиям: качество и безопасность пищевых продуктов, а также нормативные и технические документы.

2. Ознакомиться с 3 статьей закона и указать условия оборотоспособности пищевых продуктов, материалов и изделий.

3. Указать в соответствии с 4 статьей закона как должно обеспечиваться качество и безопасность пищевых продуктов, материалов и изделий.

5. В соответствии с 9 статьей закона указать, какая пищевая продукция, материалы и изделия подлежат государственной регистрации, а также что включает в себя данная процедура.

6. Указать в соответствии с 12 статьей закона, в какой форме осуществляется подтверждение соответствия пищевых продуктов, материалов и изделий обязательным требованиям нормативных документов.

7. Указать в соответствии с 15 статьей закона требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов.

8. Ответить на вопрос, для каких пищевых продуктов, материалов и изделий устанавливаются сроки годности.

9. Указать требования к обеспечению качества, безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий при их изготовлении, хранении и перевозке.

10. Указать какая информация должна быть указана на русском языке на этикетках или ярлыках либо листках-вкладышах упакованных пищевых продуктов кроме информации, состав которой определяется законодательством РФ о защите прав потребителей.

11. Закончить предложение «Реализация на продовольственных рынках пищевых продуктов непромышленного изготовления допускается только после.....»

Задания по ФЗ РФ «Об обеспечении единства измерений»

1. Изучить статью 1 закона. Указать цели закона «Об обеспечении единства измерений» и сферу его применения. Сфера государственного регулирования обеспечения единства измерений распространяется на измерения, к которым установлены обязательные требования и которые выполняются при ... (указать применительно к пищевой промышленности).

2. Изучить главы 2, 3, 4 закона «Об обеспечении единства измерений». Дать характеристику формам государственного регулирования в области единства измерений. Дать определение понятиям: федеральный государственный метрологический надзор, единство измерений, обязательные метрологические требования, поверка и калибровка средств измерений.

3. В соответствии, с какими документами должны выполняться измерения, относящиеся к сфере государственного регулирования обеспечения единства измерений (привести определение данному понятию)?

4. Какова форма подтверждения соответствия данных документов обязательным метрологическим требованиям? Кем проводится их подтверждение и каковы выполняемые функции?

5. Методики (методы) измерений, предназначенные для выполнения прямых измерений, вносятся в эксплуатационную документацию на средства измерений. На каком этапе осуществляется соответствие данных методик (методов) измерений обязательным метрологическим требованиям к измерениям?

6. Какие единицы величин применяются в РФ (перечислить наименования данных единиц)?

7. В соответствии с 7 ст. охарактеризовать требования к эталонам единиц величин и их конструкции

8. Для чего предназначены стандартные образцы?

9. В соответствии с 9 ст. охарактеризовать требования к средствам измерений.

10. Перечислить и охарактеризовать формы государственного регулирования в области обеспечения единства измерений.

11. Что устанавливается при утверждении типа средств измерений?

12. Каким документом удостоверяется утверждение типа стандартных образцов или типа средств измерений?

13. Каким знаком маркируется каждый экземпляр средств измерений утвержденного типа и сопроводительная документация?

14. На каких этапах и кем проводится поверка средств измерений (СИ)?

15. Чем удостоверяются результаты поверки средств измерений?

16. Дополнить ответом: Средства измерений, не предназначенные для применения в сфере государственного регулирования обеспечения единства измерений, подлежат

17. В соответствии с законом РФ «Об обеспечении единства измерений», какой характер носит калибровка средств измерений, не предназначенных для применения в сфере государственного регулирования обеспечения единства измерений?

18. Какие средства измерений участвуют в калибровке? Каким документом удостоверяются результаты калибровки средств измерений?

19. Кем проводится обязательная метрологическая экспертиза?

20. За кем осуществляется Федеральный государственный метрологический надзор? Какова сфера его применения и обязанности должностных лиц?

21. Указать цели и принципы аккредитации в области обеспечения единства измерений.

22. Указать задачи федеральных органов исполнительной власти, осуществляющих функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию, оказанию государственных услуг, управлению государственным имуществом в области обеспечения единства измерений и государственному метрологическому надзору.

Раздел 5. Нормативная база в области обеспечения качества продукции

Задание 1.

1. Изучить структуру (содержание) требований стандартов по пищевой безопасности: ГОСТ Р 51705.1-2001, ГОСТ Р ИСО 22000–2019, переписать общие требования этих стандартов.

2. Сделать анализ различий в требованиях стандартов.

3. Как связаны между собой принципы ХАССП и требования ГОСТ ИСО 22000.

Задание 2. Делается на основе требований Р 51705.1-2001 и ГОСТ Р ИСО 22000–2019

Студент выбирает наименование молочного или мясного пищевого продукта

1. Провести **устно** анализ требований к качеству и безопасности пищевого продукта. Для это необходимо просмотреть и технические регламенты (показатели безопасности) и стандарты (показатели качества) на эту продукцию.

2. Изучить и систематизировать риски, характерные для производства данного пищевого продукта. Риски перечислить.

3. Определить и перечислить процессы, влияющие на качество и безопасность продукции (можно использовать технологическую схему производства данного продукта).

Задание 3. Пользуясь терминами и определениями стандарта ГОСТ Р ИСО 9000–2015 выписать следующие: «потребитель», «качество», «улучшение», «менеджмент качества», «политика в области качества», «видение», «стратегия», «требование», «несоответствие», «миссия», «корректирующие мероприятия», «предупреждающие мероприятия», «аудит».

Задание 4

1. Изучите структуру требований ГОСТ Р ИСО 9001–2015. Выписать основные принципы менеджмента качества (п. 0.2), а также суть цикла PDCA (п. 0.3.2: рисунок и пояснения).

2. На какие виды деятельности на стадиях жизненного цикла продукции и услуг устанавливает требования ГОСТ Р ИСО 9000 –2015 (п. 8).

3. Проанализировать основные различия требований ГОСТ Р ИСО 22000–2007 и ГОСТ Р ИСО 9000 –2015.

Задание 5.

1 Пользуясь терминами и определениями стандарта ГОСТ Р ИСО 14001–2016 выписать следующие: «окружающая среда», «экологический аспект», «экологическое воздействие», «предотвращение загрязнения».

2. Изучить структуру требований ГОСТ Р ИСО 14001–2016. Выпишите основные требования к системе экологического менеджмента.

3. Проанализировать основные сходство и различия требований ГОСТ Р ИСО 14001–2016 и ГОСТ Р ИСО 9000 –2015.

Задание 6.

1. Пользуясь терминами и определениями стандарта ГОСТ Р 55568-2013 выписать следующие: «сертификация системы менеджмента», «область применения системы менеджмента», «область сертификации», «инспекционный контроль системы менеджмента», «эксперт по сертификации».

2. Сертификация каких систем качества может быть проведена в соответствии с этим стандартом?

3. В чем разница между значительным и малозначительным несоответствиями? В каких случаях делается уведомление.

Задание 7.

1. Изучить стандарт ГОСТ Р 55568-2013 и составить кратко схему процесса сертификации систем менеджмента.

2. Какие документы оформляются в ходе сертификационного аудита?

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если работа выполнена в срок и в соответствии с методическими указаниями на 100%, выражена логика и последовательность материала;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если работа выполнена в срок и в соответствии с методическими указаниями на 90%, выражена логика и последовательность материала;

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если работа выполнена в срок и в соответствии с методическими указаниями на 80%, имеются проблемы изложения материала;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если работа выполнена в соответствии с методическими указаниями менее, чем на 80%, имеются проблемы изложения материала или если работа выполнена не в срок, указанный преподавателем.

Вопросы для коллоквиума

по дисциплине Правовые основы управления качеством

Раздел 1. Управление качеством:

1. Цели и задачи управления качеством.
2. Аспекты качества.
3. Объекты качества.
4. Профили качества.
5. Функции качества.

Раздел 2. Основы технического регулирования в РФ в области обеспечения качества продукции и услуг

1. Основные положения закона РФ «О техническом регулировании».
2. Принципы технического регулирования в РФ.
3. Технический регламент: определение, назначение, принятие, структура.
4. Цели принятия технических регламентов.
5. Содержание и применение технических регламентов.
6. Требования и нормы, включаемые в технический регламент.
7. Основные этапы разработки технических регламентов.
8. Структура технического регламента.
9. Форма изложения технического регламента.
10. Требования, включаемые в технический регламент.

11. Документы ЕАЭС.

1. Цели и задачи принятия технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции». Идентификация пищевых продуктов.
2. Маркировка. Функции и структура товарной маркировки.
3. Требования технического регламента ТС 022/2011 в части маркировки пищевой продукции.

Раздел 3. Нормативно-правовые основы управления качеством

1. Основные положения закона РФ «О стандартизации».
2. Цели, задачи и принципы стандартизации в РФ.
3. Участники работ по стандартизации.
4. Виды документов по стандартизации.
5. Порядок разработки и утверждения национального стандарта.
6. Цели принятия предварительных национальных стандартов.
7. Знак национальной системы стандартизации.
8. Финансирование и ответственность в сфере стандартизации.
9. Основные положения закона РФ «О защите прав потребителей».
10. Основные права потребителей. Характеристика данных прав в соответствии с законом.
11. Основные положения закона РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
12. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов.
13. Фальсификация пищевых продуктов.
14. Виды фальсификации пищевых продуктов.
15. Срок годности; срок хранения; срок реализации пищевого продукта.
16. Законодательство РФ об обеспечении единства измерений.
17. Основные положения Закона РФ «Об обеспечении единства измерений».
18. Государственный метрологический надзор.
19. Поверка средств измерений.
20. Калибровка средств измерений.

Раздел 4. Нормативная база в области обеспечения качества и безопасности продукции животноводства при реализации технологий животноводства

1. Структура системы сертификации в РФ.
2. Формы обязательного и добровольного подтверждения соответствия.
3. Добровольная сертификация.
4. Декларирование соответствия.
5. Цели и задачи подтверждения соответствия.
6. Перечень показателей, подлежащих подтверждению при оценке соответствия.
7. Сертификация систем качества.
8. Применение принципов ХАССП при производстве продукции.
9. Роль стандартов ГОСТ Р 51705.1-2001 и ГОСТ Р ИСО 22000-2007 в обеспечении безопасности пищевой продукции.
10. Цели внедрения стандартов по пищевой безопасности.
11. Основные требования предъявляются к системе ХАССП.
12. Основные требования устанавливаются к системе менеджмента качества.
13. Цель системы экологического менеджмента.
14. Классификация замечаний к системе менеджмента в ходе сертификационного аудита.
15. Основные различия между предупреждающими и корректирующими мероприятиями.
16. Основные этапы сертификации СМК.

Раздел 5. Нормативно-правовая база в области органического сельского хозяйства

1. Исторические сведения о развитии органического сельского хозяйства в мире и в России.

2. Понятие органической продукции.
3. Понятие органического сельского хозяйства.
4. Преимущества органического сельского хозяйства (животноводства) перед традиционным.
5. Состояние международного и российского рынка органической продукции (молоко, мясо).
6. Системы международных стандартов в области производства органической продукции.
7. Возможности развития российского органического сельского хозяйства.
8. Законодательно – правовая база российского органического сельского хозяйства.
9. Проблемы традиционного сельского хозяйства.
10. Структура потребителей органической продукции.
11. Перспективы развития органического сельского хозяйства в России.

Раздел 6. Нормативно-правовое обеспечение в области применения информационных технологий в управлении племенным животноводством

1. Основные положения ФЗ «О племенном животноводстве».
2. Нормативно-правовая база в области племенного дела в животноводстве, проблемы и совершенствование, в том числе в области информатизации.
3. Стандартные и специализированные информационные программы по обработке показателей продуктивности и воспроизводства животных и регистрации данных в базах по племенному животноводству.
4. Назначение и роль информационных систем в селекционных программах: «СЕЛЕКС», «ФИАС», «BonMilkRegion», «Bonitirovka», «RegistrRegion», «Poddop Bulls Bonobl».
5. Формирование и назначение единой базы данных о племенных животных ФГИС в области племенного животноводства и другие стандартные информационные системы.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он активно участвовал в работе на практическом занятии, подготовил и своевременно предъявил задание в письменном виде;
- оценка «хорошо» - недостаточное участие в работе, задание было сдано своевременно;
- оценка «удовлетворительно» - если задание сдается несвоевременно.

Темы рефератов или сообщений по дисциплине Правовые основы управления качеством по всем разделам дисциплины

Вид работы: Темы выбираются студентами самостоятельно с обязательной регистрацией в журнале преподавателя. Студент должен выбрать из разных разделов две темы: по одной теме готовится реферат, по другой теме – сообщение.

Раздел 1 Управление качеством

1. Аспекты качества.
2. Конкурентоспособность и качество.
3. Функции качества.

Раздел 2. Основы технического регулирования в РФ в области обеспечения качества продукции и услуг

1. Виды технических регламентов.
2. Объекты технических регламентов.
3. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов.
4. Таможенный союз: цель, задачи, участники.
5. Перечень принятых технических регламентов Таможенного союза в области безопасности пищевой продукции.

6. Комплексная фальсификация пищевых продуктов.
7. Добавки и компоненты, применяемые при качественной фальсификации пищевых продуктов.
8. Пищевые заменители, применяемые при ассортиментной фальсификации пищевых продуктов.
9. Штрих код пищевых продуктов и его расшифровка.

Раздел 3. Нормативно-правовые основы управления качеством

1. Основные положения закона РФ «О стандартизации».
2. Международное и региональное сотрудничество в области стандартизации.
3. Государственные и общественные организации по защите прав потребителей.
4. Государственная регистрация пищевых продуктов, материалов и изделий
5. Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов.
6. Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов.
7. Требования к работникам, осуществляющим деятельность по изготовлению и обороту пищевых продуктов.
8. Требования к изъятию из оборота некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий.
9. Требования к проведению экспертизы, к утилизации или уничтожению некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, изъятых из оборота.
10. Ответственность за нарушение закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
11. Государственное регулирование в области обеспечения единства измерений: формы государственного регулирования в области обеспечения единства измерений.
12. Метрологическая экспертиза.
13. Государственный метрологический надзор.
14. Требования к измерениям, единицам величин, эталонам единиц величин, стандартным образцам, средствам измерений.
15. Утверждение типа стандартных образцов или типа средств измерений.
16. Организационные основы обеспечения единства измерений;
17. Ответственность за нарушение законодательства РФ об обеспечении единства измерений.
18. Аккредитация в области обеспечения единства измерений.

Раздел 4. Нормативная база в области обеспечения качества и безопасности продукции животноводства при реализации технологий животноводства

1. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров).
2. Правила и этапы проведения инспекционного контроля.
3. Нормативная база в области обеспечения качества продукции.
4. Международные стандарты в области управления качеством продукции.
5. Значение международных стандартов ИСО серии 9000.
6. Значение международного стандарта на системы экологического менеджмента ГОСТ Р ИСО 14001.

Раздел 5. Нормативно-правовая база в области органического сельского хозяйства

1. Основоположники органического сельского хозяйства (российские и зарубежные).
2. Технология органического скотоводства (по видам) и птицеводства.
3. Технологии, применяемые в органическом животноводстве: разведение, селекция, содержание, кормопроизводство и кормление, ветеринарное обслуживание, обеспечение благополучия животных, убой и переработка продукции.
4. Преимущества органического сельского хозяйства (по отраслям животноводства) перед традиционным.

5. Состояние международного и российского рынка органической продукции (молоко, мясо).
6. Системы международных, региональных и национальных стандартов в области производства органической продукции.
7. Возможности развития российского органического сельского хозяйства.
8. Соответствие законодательно – правовой базы российского органического сельского хозяйства международным нормам.

Раздел 6. Нормативно-правовое обеспечение в области применения информационных технологий в управлении племенным животноводством

1. Развитие нормативно-правовой базы в области племенного дела в животноводстве.
2. Информационные программы в области племенного дела в животноводстве (по видам).
3. Стандартные информационные программы по обработке показателей продуктивности и воспроизводства животных.
4. Специализированные информационные программы по обработке показателей продуктивности и воспроизводства животных.
5. Формирование и назначение единой базы данных о племенных животных ФГИС в области племенного животноводства и другие стандартные информационные системы.
6. Стандартные и специализированные информационные программы по регистрации данных в базах по племенному животноводству
7. Формирование и назначение единой базы данных о племенных животных ФГИС в области племенного животноводства и другие стандартные информационные системы.
8. Назначение и роль информационных систем в селекционных программах: «СЕЛЕКС», «ФИАС», «BonMilkRegion», «Bonitirovka», «RegistrRegion», «Poddop Bulls Vonobl» (по выбору).

При желании студенты могут выбрать другие темы при обязательном согласовании с преподавателем.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если доклад (реферат) отражает современное состояние рассматриваемого вопроса, при написании использовались современные источники информации;
- оценка «хорошо»- если доклад (реферат) не в полной мере отражает современное состояние рассматриваемого вопроса;
- оценка «удовлетворительно» - тема в докладе (реферате) не раскрыта.

**Комплект тестовых заданий
для проведения текущего контроля знаний студентов
по дисциплине Правовые основы управления качеством**

№	Раздел	Количество вопросов
1	Управление качеством	10
2	Основы технического регулирования в РФ в области обеспечения качества продукции и услуг.	20
3	Нормативно-правовые основы управления качеством	20
4	Нормативная база в области обеспечения качества и безопасности продукции животноводства при реализации технологий животноводства	20
5	Нормативно-правовая база в области органического сельского хозяйства	10
6	Нормативно-правовое обеспечение в области применения информационных технологий в управлении племенным животноводством	10
Всего		90

Критерии оценки:

Каждый правильный ответ теста оценивается в 0,5 балла, т. е. максимальная оценка за тест с десятью вопросами – 5 баллов. Количество баллов за тестирование входит в общую сумму оценки знаний студента.

**Темы контрольных работ
по дисциплине Правовые основы управления качеством**

Тематика контрольной работы (по выбору):

1. «**Определение показателей качества и безопасности молока / молочной продукции**»;
2. «**Определение показателей качества и безопасности мяса / мясной продукции**»;

В качестве объекта исследования студенты выбирают конкретное наименование продукции из предложенных (табл. 1) и напротив вписывают свое ФИО:

Таблица 1. – Распределение наименований пищевой продукции (группа _____)

№ п.п.	Фамилия	Наименование продукции
1		Йогурт
2		Мороженое
3		Колбасы сырокопченые
4		Колбасы полукопченые
5		Сыр твердый
6		Сливки сухие
7		Колбасы вареные
8		Сметана
9		Айран
10		Кефир
11		Молочная сыворотка
12		Грудинка варено-копченая
13		Мясо (говядина) охлажденная в отрубях)
14		Творог
15		Шпик свиной соленый
16		Казеин пищевой
17		Паштет говяжий
18		Холодец
19		Консервы мясные пастеризованные
20		Творог зерненный
21		Молоко питьевое
22		Фарш говяжий
23		Колбаса ливерная
24		Зельцы
25		Полуфабрикаты мясные бескостные
26		Окорока варено-копченые

Студенты выполняют контрольную работу в соответствии с требованиями методических указаний:

1. Правовые основы управления качеством: метод. указания по выполнению самостоятельной и контрольной работ / Новосиб. гос. аграр. ун-т; биол-технолог. фак; сост.: О.А. Городок, Н.Н. Ланцева. – 2-е изд. пе- рераб. и доп. – Новосибирск, 2022. – 52 с

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если работа выполнена в соответствии с методическими указаниями на 100%, выражена логика и последовательность материала;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если работа выполнена в соответствии с методическими указаниями на 90%, выражена логика и последовательность материала;

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если работа выполнена в соответствии с методическими указаниями на 80%, имеются проблемы изложения материала;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если работа выполнена в соответствии с методическими указаниями менее, чем на 80%, имеются проблемы изложения материала.

**Задания для оценки уровня сформированности
компетенций по дисциплине**

Б1.В.02 Правовые основы управления качеством

Задания для оценки сформированности компетенции: «УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений»:

1. Документ, устанавливающий обязательные к исполнению требования к продукции, процессам и другим объектам технического регулирования:

Ответ: Технический регламент

2. Технические регламенты с учетом степени риска причинения вреда устанавливают:

1. максимально необходимые требования;
2. минимально необходимые требования, обеспечивающие;
3. жесткие требования;
4. серьезные требования.

Ответ: 2

3. При осуществлении процессов производства пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель на территории ЕАЭС в соответствии с ТР ТС 021/2011 должен:

1. а) разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП;

2. б) разработать, внедрить и поддерживать процедуры в соответствии с DIN EN ISO 14004-2007;

3. в) разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на процессном подходе в соответствии с ИСО 9001-2011;

4. г) разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах стандартов Комиссии Кодекс Алиментариус.

Ответ: 1

4. В отношении продукции государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов осуществляется:

1. на стадии разработки и проектирования продукции;

2. на стадии производства продукции;

3. на стадии обращения продукции;

4. в процессе всего жизненного цикла продукции.

Ответ: 3

5. Производственные объекты, на которых осуществляется убой продуктивных животных и птицы, переработка (обработка) продуктов убой продуктивных животных и птицы для производства (изготовления) пищевой продукции подлежат:

Ответ: государственной регистрации

6. Каков характер применения стандартов в РФ?

Ответ: добровольный

7. Непереработанная пищевая продукция животного происхождения перед выпуском в обращение на территории ЕАЭС подлежит:

Ответ: ветеринарно-санитарной экспертизе

8. Декларирование соответствия – это форма подтверждения соответствия продукции и носит характер:

1. *государственный*
2. *добровольный;*
3. *обязательный;*
4. *по желанию заявителя*

Ответ: 3

Задания для оценки сформированности компетенции: «ПК-2 Способен организовать органическое животноводство»:

1. Кто является основателем биолого-динамического способа хозяйствования:

Ответ: Рудольф Штайнер

2. Укажите, что запрещено использовать при производстве органической продукции:

1. *синтетические агрохимикаты;*
2. *пестициды;*
3. *ГМО;*
4. *органические удобрения;*
5. *стимуляторы роста;*
6. *антибиотики.*

Ответ: 1, 2, 3, 5, 6

3. Управление органическим сельским хозяйством должно носить предупредительный и ответственный характер для защиты здоровья и благополучия нынешних и будущих поколений и окружающей среды – это принцип:

Ответ заботы

4. Органическое сельское хозяйство включает в себя следующие составляющие (укажите три верные):

1. *экологическая;*
2. *экономическая;*
3. *социальная;*
4. *всеобъемлющая.*

Ответ: 1, 2, 3.

5. При обеспечении благополучия в органическом животноводстве применяют концепцию «пять + одна свобода». Укажите + свободу:

1. *Свобода проявления естественного поведения;*
2. *Свобода самостоятельного достижения и контроля благополучия;*
3. *Свобода от неудобств;*
4. *Свобода от голода и жажды;*
5. *Свобода от страха и стресса;*
6. *Свобода от боли, травм и заболеваний.*

Ответ: 2

6. При разведении крупного рогатого скота переходный (конверсионный) период составляет...:

Ответ: 12 месяцев

7. Органическое производство в соответствии с нормативной документацией РФ основано на использовании следующих ресурсов (укажите три верные):

1. возобновляемых;
2. технических;
3. инновационных;
4. природных;
5. биологических.

Ответ: 1, 4, 5

8. Разрешается ли размещать маркировку органической продукции на упаковке в переходный период?

Ответ: нет

9. С целью недопущения интенсивности откорма в мясном органическом птицеводстве минимальный убойный возраст кур составляет....:

Ответ: 81 день.

Задания для оценки сформированности компетенции: «ПК-4 Способен использовать выведенные, усовершенствованные и сохраняемые породы, типы, линии животных»:

1. В настоящее время в животноводстве ведение селекционно-племенной работы повсеместно переходит с бумажного носителя на программный учет. Это в первую очередь связано с.....:

1. научно-техническим прогрессом;
2. развитием IT- технологий;
3. накоплением множества данных;
4. ускорением обработки информации;
5. изменениями законодательной базы племенного животноводства.

Ответ: 5

2. Какой закон регулирует отношения в области племенного дела:

1. ФЗ «О племенном деле»;
2. ФЗ «О племенном животноводстве»;
3. ФЗ «О племенном животноводстве и селекции»;
4. ФЗ «О селекции в животноводстве»;
5. ФЗ «О сельском хозяйстве».

Ответ: 2

3. Укажите две важнейшие управленческие функции, которые обеспечивают применение информационных технологий в племенном животноводстве:

Ответ: планирование и контроль

4. Одно из главных требований к программному продукту в области племенного животноводства.....:

1. высокая степень достоверности;
2. инновационность;
3. низкая стоимость;
4. легкость применения.

Ответ: 1.

5. Перечислите основные функции информационно-аналитической системы «СЕЛЭКС»:

1. учет данных;
2. анализ данных;
3. хранение данных;
4. обработка информации;

Ответ: 1, 2,3,4

6. На какие виды сельскохозяйственных животных распространяется информационно-аналитическая система «СЕЛЭКС»:

Ответ: крупный рогатый скот и овцы

7. С помощью какого электронного классификатора можно определить номер группы подконтрольных товаров при реализации племенных животных и оформлении ВСД в подсистеме Меркурий.ХС?

1. ОКС;
2. ОКП;
3. ТН ВЭД;
4. ОК ВЭД.

Ответ: 3

8. В рамках ЕАЭС в 2022 г утверждены Правила реализации общего процесса «Формирование, ведение и использование базы данных о племенных животных и (продолжите)»

Ответ: селекционных достижениях в области племенного животноводства

9 В каком году планируется принятие и введение в действие ФГИС в области племенного дела?

Ответ: 2023 год.

Критерии оценки:

- оценка «зачет» - 50 и более %
- оценка «незачет» менее 50%

При получении студентом оценки «зачет», компетенция по дисциплине считается сформированной с соответствующим уровнем.

Список вопросов для подготовки к зачету по дисциплине Правовые основы управления качеством

Формируемая компетенция УК-2

1. Цели и задачи управления качеством.
2. Аспекты качества.
3. Объекты качества.
4. Конкурентоспособность и качество.
5. Профили и функции качества.
6. Основные положения закона РФ «О техническом регулировании».
7. Принципы технического регулирования в РФ.
8. Технический регламент: определение, назначение, принятие, структура.
9. Цели принятия технических регламентов.
10. Содержание и применение технических регламентов.
11. Виды технических регламентов.
12. Объекты технических регламентов.
13. Требования и нормы, включаемые в технический регламент.
14. Основные этапы разработки технических регламентов.
15. Структура технического регламента.
16. Форма изложения технического регламента.

17. Требования, включаемые в технический регламент.
18. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов.

19. Таможенный союз: цель, задачи, участники.
20. Документы ЕАЭС.
21. Перечень принятых технических регламентов Таможенного союза в области безопасности пищевой продукции.

22. Цели и задачи принятия технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

23. Основные положения закона РФ «О стандартизации».

24. Цели, задачи и принципы стандартизации в РФ.

25. Участники работ по стандартизации.

26. Виды документов по стандартизации.

27. Порядок разработки и утверждения национального стандарта.

28. Цели принятия предварительных национальных стандартов.

29. Знак национальной системы стандартизации.

30. Международное и региональное сотрудничество в области стандартизации.

Формируемая компетенция ПК-2

1. Финансирование и ответственность в сфере стандартизации.

2. Основные положения закона РФ «О защите прав потребителей».

3. Основные права потребителей. Характеристика данных прав в соответствии с законом.

4. Государственные и общественные организации по защите прав потребителей.

5. Основные положения закона РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

6. Государственная регистрация пищевых продуктов, материалов и изделий.

7. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов

8. Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов.

9. Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов.

10. Срок годности; срок хранения; срок реализации пищевого продукта.

11. Требования к работникам, осуществляющим деятельность по изготовлению и обороту пищевых продуктов.

12. Требования к изъятию из оборота некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий.

13. Требования к проведению экспертизы, к утилизации или уничтожению некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, изъятых из оборота.

14. Ответственность за нарушение закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

15. Законодательство РФ об обеспечении единства измерений.

16. Основные положения Закона РФ «Об обеспечении единства измерений».

17. Государственное регулирование в области обеспечения единства измерений: формы государственного регулирования в области обеспечения единства измерений.

18. Метрологическая экспертиза.

19. Государственный метрологический надзор.

20. Требования к измерениям, единицам величин, эталонам единиц величин, стандартным образцам, средствам измерений.

21. Утверждение типа стандартных образцов или типа средств измерений.

22. Поверка и калибровка средств измерений.

23. Организационные основы обеспечения единства измерений;

24. Ответственность за нарушение законодательства РФ об обеспечении единства измерений.

25. Аккредитация в области обеспечения единства измерений.

26. Фальсификация пищевых продуктов.

27. Виды фальсификации пищевых продуктов.

28. Комплексная фальсификация пищевых продуктов.
29. Добавки и компоненты, применяемые при качественной фальсификации пищевых продуктов.
30. Пищевые заменители, применяемые при ассортиментной фальсификации пищевых продуктов.

Формируемая компетенция ПК-4

1. Идентификация пищевых продуктов.
2. Маркировка. Функции и структура товарной маркировки.
3. Требования технического регламента ТС 022/2011 в части маркировки пищевой продукция.
4. Штрих код пищевых продуктов и его расшифровка.
5. Носители производственной маркировки.
6. Носители торговой маркировки.
7. Требования к маркировке упакованной пищевой продукции.
8. Обеспечение соответствия требований к пищевой продукции в части ее маркировки.
9. Контроль качества товаров. Градации качества.
10. Правовая и нормативная база управления качеством.
11. Структура системы сертификации в РФ.
12. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров).
13. Сертификация и знак соответствия (знак обращения на рынке).
14. Формы обязательного и добровольного подтверждения соответствия.
15. Добровольная сертификация.
16. Декларирование соответствия.
17. Правила и этапы проведения инспекционного контроля.
18. Цели и задачи подтверждения соответствия.
19. Перечень показателей, подлежащих подтверждению при оценке соответствия.
20. Сертификация систем качества.
21. Применение принципов ХАССП при производстве продукции.
22. Нормативная база в области обеспечения качества продукции.
23. Роль стандартов ГОСТ Р 51705.1-2001 и ГОСТ Р ИСО 22000-2007 в обеспечении безопасности пищевой продукции.
24. Международные стандарты в области управления качеством продукции.
25. Значение международных стандартов ИСО серии 9000.
26. Значение международного стандарта на системы экологического менеджмента ГОСТ Р ИСО 14001.
27. Формирование российской нормативно-правовой базы в области органического сельского хозяйства.
28. Возможности и перспективы развития органического сельского хозяйства в России.
29. Нормативно правовое обеспечение в области информатизации племенного животноводства.
30. Стандартные и специализированные информационные программы по обработке показателей продуктивности и воспроизводства животных и регистрации данных в базах по племенному животноводству.

Критерии оценки (зачет):

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если он владеет знаниями дисциплины (могут иметься пробелы только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно или отчасти при наводящих вопросах даёт полноценные ответы на вопросы; не всегда может выделить наиболее существенное, не допускает вместе с тем серьезных ошибок в ответах; изучил обязательную литературу, владеет методологией дисциплины; практические навыки достаточные;

- оценка «не зачтено» выставляется студенту, если он не освоил обязательного минимума знаний предмета, не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя; нет практических навыков использования материала.

МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
Оценка по системе «зачет – незачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

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

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов» (<https://edubiotech.ru/file/403>: режим доступа свободный);
2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся» (<https://edubiotech.ru/file/104821>: режим доступа свободный).