

2023

**ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ**  
**Кафедра Разведения, кормления и частной зоотехнии**

**УТВЕРЖДЕН**

Рег. № 1174 03-57018  
« 30 » 08 2023 г.

на заседании кафедры  
Протокол № 1 от «28» августа 2023 г.  
Заведующий кафедрой  
К.В. Жучаев  
подпись

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

Б1.В.06 Основы технического регулирования

35.03.07 Технология производства и переработка сельскохозяйственной  
продукции

Управление качеством

Новосибирск 2023

1825

### Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контроли- руемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	<b>Роль и место технического регулирования в рыночной экономике</b>		
1.1	Происхождение и содержание термина «техническое регулирование»	ПК 1 ПК 3	Дискуссия
1.2	Основные принципы и модель технического регулирования	ПК 1 ПК 3	Дискуссия Тест
1.3	Развитие технического регулирования в Российской Федерации	ПК 1 ПК 3	Дискуссия
2.	<b>Законодательные основы технического регулирования в Российской Федерации</b>		
2.1	Основные положения Федеральных Законов Российской Федерации в области качества и безопасности	ПК 1 ПК 3	Задания Тесты
3.	<b>Формирование требований к объектам технического регулирования</b>		
3.1	Технические регламенты и установление обязательных требований	ПК 1 ПК 3	Задания Тесты
3.2	Техническое регулирование и стандартизация.	ПК 1 ПК 3	
4.	<b>Подтверждение соответствия</b>		Тест
4.1	Основные термины и определения в области подтверждения соответствия	ПК 1 ПК 3	Лекция-дискуссия
4.2	Подтверждение соответствия в рамках национального законодательства и в рамках Таможенного союза (ЕврАзЭС)	ПК 1 ПК 3	Решение ситуационных задач
5	Экзамен	ПК 1 ПК 3	Вопросы

## ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ

### 1. Описание оценочных средств по разделам (темам) дисциплины:

#### Тема 1.1 Происхождение и содержание термина «техническое регулирование»

**Дискуссия:** Сформулировать происхождение и содержание термина «техническое регулирование» и «технический регламент» согласно лекционному материалу, ФЗ «О техническом регулировании» и Руководства ИСО/МЭК 2.

Ответить на вопросы: что означает термин «technical regulation» согласно вышеупомянутым документам? Какие требования содержит технический регламент? Как происходит выбор категории объектов технического регламента?

#### Тема 1.2 Основные принципы и модель технического регулирования

**Дискуссия:** Охарактеризовать принципы технического регулирования в Российской Федерации и в Таможенном союзе, а также используемые инструменты.

#### 1.3 Развитие технического регулирования в Российской Федерации

**Дискуссия:** Что в себя включает реформа системы технического регулирования в России?

На основе пройденного лекционного материала сформулировать и отобразить в виде тезисов ключевые этапы развития технического регулирования в РФ и ЕАЭС. Кратко отобразить организационно-правовые основы технического регулирования.

### 2. Законодательные основы технического регулирования в Российской Федерации

#### Тема 2.1 Основные положения Федеральных Законов Российской Федерации в области качества и безопасности

##### Основные положения Федерального закона РФ «О защите прав потребителей»

**Задание 1.** Ознакомившись с теоретическим материалом лекций и положений ФЗ, решить предложенные преподавателем ситуационные задачи и ответить на вопросы.

1. Что такое гарантийный срок? Обязан ли продавец устанавливать гарантийный срок?
2. К кому обратиться при обнаружении в товаре недостатков? Какие права потребитель вправе предъявить?
3. При возврате денег за некачественный товар магазин намерен вернуть потребителю Сидорову В.И. деньги не в полном объеме, мотивируя это тем, что он уже длительное время пользовался товаром. Прав ли продавец?

**Задание 2.** В соответствии с ФЗ Указать как должно обеспечиваться качество и безопасность пищевых продуктов, материалов и изделий.

#### Задание 3. Используя Закон РФ «О защите прав потребителей» заполнить таблицу

Требование	Кому можно предъявить (п. ст. закона)	Срок выполнения (п. ст. закона)	Право требовать предоставления аналогичного товара (Да/Нет) (п. ст. закона)	Доставка силами или за счет продавца, изготовителя (Да/Нет) (п. ст. закона)
Устранение недостатков				
Возмещение расходов на устранение недостатков				
Уменьшение цены				
Замена на товар аналогичной марки / на товар другой марки				
Расторжение договора (возврат товара)				
Возмещение убытков				
Предоставление аналогичного товара				

## **Основные положения Федерального закона РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»**

**Задание 1.** Ответить на вопросы:

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

Указать, как должно обеспечиваться качество и безопасность пищевых продуктов, материалов и изделий.

Указать, какая пищевая продукция, материалы и изделия подлежат государственной регистрации, а также что включает в себя данная процедура.

Указать, в какой форме осуществляется подтверждение соответствия пищевых продуктов, материалов и изделий обязательным требованиям нормативных документов.

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

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

Указать требования к обеспечению качества, безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий при их изготовлении, хранении и перевозке по форме, указанной в табл. 2.1

Таблица 2.1 Требования к обеспечению качества, безопасности пищевых продуктов

Этап производства	Ответственные лица	Мероприятия по обеспечению качества и безопасности	Статья ФЗ

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.

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

## **Основные положения ФЗ «О техническом регулировании»**

**Задание 1.** Пользуясь сайтом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) - [gost.ru](http://gost.ru) ознакомиться с, направлениями деятельности Росстандарта (Основные задачи и эффективность, документами и приказами, государственными программами РФ, информатизацией (государственными информационными системами Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии и тд.)) и кратко охарактеризовать каждую.

**Задание 2.** Изучить соответствующие статьи Закона «О техническом регулировании» относительно порядка разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента и Решение №48 Совета Евразийской экономической комиссии «О Порядке разработки, принятия, изменения и отмены технических регламентов Евразийского экономического союза» сопоставить указанные требования и сделать аргументированное заключение по полученным результатам.

**Задание 3.** Пользуясь ФЗ «О техническом регулировании», представить его структуру в виде блок-схемы, выделив разделы и статьи.

Изучить ст. 6 и 7 ФЗ «О техническом регулировании». Указать цели принятия технических регламентов. Перечислить виды опасностей и показатели безопасности для пищевой продукции. Указать требования, которые могут быть включены в технический регламент, и требования, которые не могут быть включены в технический регламент.

Указать, как осуществляется маркирование продукции, которая попадает под действие технических регламентов?

**Задание 4.** Указать классификацию и виды технических регламентов, в соответствии с учебным пособием Рензеева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т. В. Рензеева. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 360 с. - ISBN 978-5-8114-4989-7. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/130191>

### **Основные положения ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации»**

Задание 1. Используя ФЗ и ГОСТ Р 1.0-2012 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения» сопоставить цели и принципы стандартизации, указанные в ФЗ и в ГОСТ. Распределить цели стандартизации на 4 направления:

- повышение
- обеспечение
- содействие
- улучшение.

Указать документы в области стандартизации, применяемые на территории РФ и требования к ним

**Задание 2.** Из учебного пособия Рензеева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия: учебное пособие / Т. В. Рензеева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-4989-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130191> указать категории и виды стандартов применяемых в РФ.

### **3. Формирование требований к объектам технического регулирования**

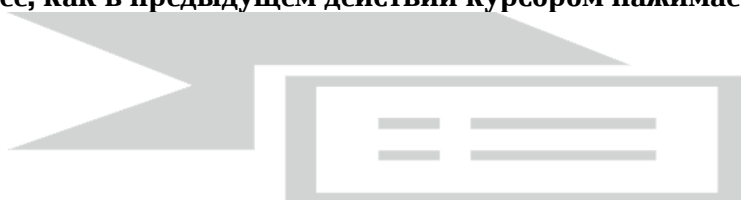
#### **3.1 Технические регламенты и установление обязательных требований.**

#### **3.2 Техническое регулирование и стандартизация**

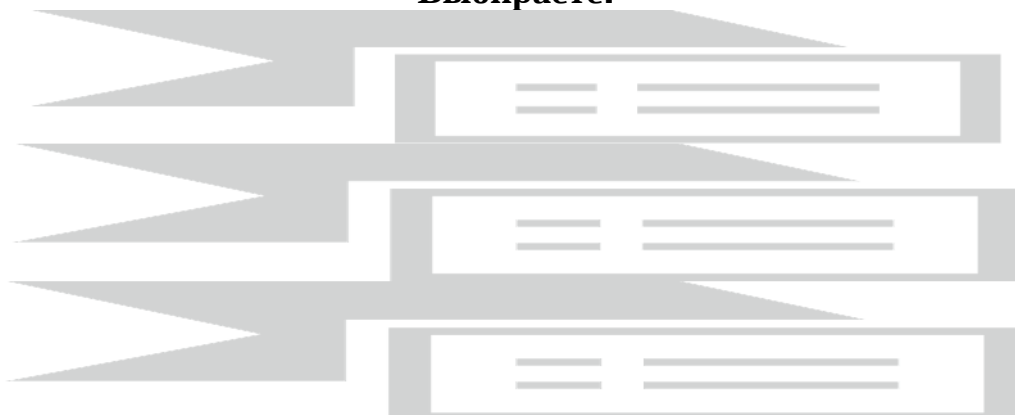
**Задание 1.** Перейти по ссылке на сайт Евразийской Экономической Комиссии <http://www.eurasiancommission.org/ru/act/tehnreg/deptexreg/tr/Pages/default.aspx> перечислить основные акты евразийского экономического союза в сфере технического регулирования, нажав курсором на:



Далее, как в предыдущем действии курсором нажимаете на



**Выбираете:**



Перечислив действующие ТР в области пищевой продукции указываете в виде таблицы:

- 1) орган, участвующий в разработке технического регламента Евразийского экономического союза и внесении изменений в технические регламенты Таможенного союза от РФ;
- 2) Уполномоченный (-е) орган (-ы) Стороны, ответственный (-е) за выполнение планов мероприятий, необходимых для реализации принятых технических регламентов Таможенного союза от РФ;
- 3) Уполномоченный (-е) орган (-ы) Стороны, ответственный (-е) за осуществление государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технического регламента Союза (Таможенного союза) от РФ.

### **Ознакомиться и указать:**



#### **Задание 2** 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.Дать сравнительную характеристику государственной регистрации специализированной пищевой продукции и пищевой продукции нового вида.

**Задание 3.** Ознакомиться с требованием ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» дать определение понятиям: дата изготовления пищевой продукции и маркировка пищевой продукции.

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

Ответить на вопросы:

1. «Для какой пищевой продукции не требуется указывать состав?»
2. «Какие компоненты могут вызвать аллергические реакции или противопоказаны при отдельных видах заболеваний?»

Далее каждому из студентов выдается индивидуальное задание (этикетка пищевой продукции). Необходимо провести экспертизу этикетки на соответствие требованиям ТР ТС 022/2011 по следующим пунктам:

- наименование пищевой продукции;
- состав пищевой продукции;
- количество пищевой продукции;
- дату изготовления пищевой продукции;

- срок годности пищевой продукции;
- условия хранения пищевой продукции, которые установлены изготовителем. Для пищевой продукции, качество и безопасность которой изменяется после вскрытия упаковки, защищавшей продукцию от порчи, указывают также условия хранения после вскрытия упаковки;
- наименование и место нахождения изготовителя, а также импортера продукции;
- рекомендации и (или) ограничения по использованию, в том числе приготовлению пищевой продукции в случае, если ее использование без данных рекомендаций или ограничений затруднено, либо может причинить вред здоровью потребителей, их имуществу, привести к снижению или утрате вкусовых свойств пищевой продукции;
- показатели пищевой ценности пищевой продукции. Используя формулу:  $4Б+9Ж+3,8(4)$

У рассчитывается пищевая ценность продукта и проверяется с указанной на маркировке.

Рассчитывается процент (%) удовлетворения суточной потребности в пищевых веществах, содержащихся в продукте по формуле:  $100 \times \text{содержание компонента} / \text{суточную потребность в данном компоненте}$ , данные заносятся в таблицу.

Показатель	информация с этикетки продукции	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	

- сведения о наличии в пищевой продукции компонентов, полученных с применением генно-модифицированных организмов (ГМО).
- единый знак обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза.
- штрих код пищевого продукта для определения законности производства товара, используя следующие данные:



1. Сложить цифры, стоящие на четных местах ШК  $6+0+7+2+1+0=16$
2. Полученную сумму умножить на три  $16 \times 3=48$
3. Сложить цифры, стоящие на нечетных местах (кроме самой контрольной цифры)  
 $4+0+3+6+1+2=16$
4. Сложить числа, полученные в пунктах 2 и 3  $48+16=64$
5. Отбросить десятки  $64-60=4$
6. Из числа 10 вычесть полученное в пункте 5  $10-4=6$

Если полученная после расчета цифра не совпадает с контрольной цифрой в штрих-коде, это значит, что товар произведен незаконно.

Далее оценивается упаковка исследуемой продукции в соответствии с требованиями ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». Необходимо пользоваться приложением 4 для нахождения на упаковке продукции символа, указывающего на возможность утилизации использованной упаковки (укупорочных средств) - петли Мебиуса с цифровым или буквенным обозначением

материала, из которого была изготовлена упаковка (укупорочное средство) (приложение 3). Далее используя прил.1 ТР ТС 005/2011 указывается санитарно-гигиенические показатели безопасности и нормативы веществ, выделяющихся из упаковки (укупорочных средств), контактирующих с пищевой продукцией с указанием класса опасности.

На заключительном этапе студент делает общее аргументированное заключение о соответствии (не соответствии) маркировки продукта требованиям указанных ранее нормативных документов.

**Задание 4.** Ознакомиться с требованиями ТР ТС 024/2011 Технический регламент на масложировую продукцию, указать:

1. Объекты и цели ТР ТС 024/2011
2. Ознакомиться с основными определениями и понятиями, используемыми в главе 2 ТР. Дать определение понятию масложировая продукция и указать, как классифицируется масло растительное, маргарин, спред и топленые смеси, согласно данному ТР.
3. Ознакомиться со ст. 3 ТР ТС и указать технологические процессы производства масложировой продукции.
4. Ознакомиться со ст. 5 ТР ТС и указать как проводится идентификации масложировой продукции (процессов)
5. Ознакомиться с главой 4 и ст.6 ТР ТС и указать требования безопасности к масложировой продукции.
6. Изучить ст. 7и 8 ТР ТС. Указать требования к упаковке и маркировке масложировой продукции.
7. Ознакомиться с гл.5 ст. 10-17 ТР ТС и кратко указать требования к обеспечению безопасности масложировой продукции в процессах её производства, хранения, перевозки и реализации
8. В соответствии со ст. 18 указать формы оценки соответствия масложировой продукции требованиям ТР ТС. Указать, как проводится декларирование соответствия масложировой продукции согласно ТР ТС.

**Задание 5.** Ознакомившись с теоретическим материалом ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» указать цели и объекты ТР ТС 029/2012.

Дать определение понятию пищевая добавка, традиционные способы производства пищевой продукции и максимально допустимый уровень.

В соответствии со ст. 7 ТР ТС и указать требования безопасности к пищевым добавкам, ароматизаторам, технологическим вспомогательным средствам, а также к их применению при производстве пищевой продукции.

Указать для чего могут применяться красители, и какие красители должны использоваться для клеймения мяса, маркировки яиц и сыров.

Указать в каком виде должны применяться нитриты при производстве мясных изделий и подсластители согласно ТР ТС?

Какие пищевые добавки допускаются для розничной продажи? Результаты оформить в виде таблицы, в которую заносится Е – код добавки.

Кислоты и регуляторы кислотности	Красители	Подсластители

В соответствии со ст. 9 ТР ТС и указать требования к маркировке пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств.



Указать при производстве какой пищевой продукции не допускается использование красителей.

В соответствии со ст.10 ТР ТС и указать какие сведения дополнительно предоставляются при оценке (подтверждении) соответствия пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.

Указать, как осуществляется маркировка пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств единым знаком обращения продукции на рынке государств-членов таможенного союза.

**Задания 6.** Ознакомиться с требованиями ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности молока и молочной продукции», указать:

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

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

2. Ознакомиться с основными определениями и понятиями, используемыми в главе 2 ТР. Дать определения следующим понятиям: молочная продукция, молочный продукт, молокосодержащий продукт, молочный составной продукт и питьевое молоко.

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

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

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

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

Кратко сформулировать и указать требования безопасности к функциональным компонентам, необходимым для производства продуктов переработки молока, а так же к обеспечению безопасности молока и молочной продукции в процессе ее производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.

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

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

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

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

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

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

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.

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

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

#### 4. Подтверждение соответствия

##### Тема 4.2 Подтверждение соответствия в рамках национального законодательства и в рамках Таможенного союза (ЕврАзЭС)

Задание 1. По теме: Порядок проведения подтверждения соответствия. Для выполнения заданий по данной теме группа студентов разбивается на подгруппы:

а) подгруппа - заявляющая сторона на процедуру подтверждения соответствия сельскохозяйственной продукции - заявитель;

б) подгруппа- проверяющая сторона, представители органа по сертификации – эксперты.

Студенты сопоставляют требования к продукции (на выбор обучающегося), проводят процедуру подтверждения соответствия выбранной ими продукции в рамках национального законодательства и законодательства Таможенного союза (ЕврАзЭС).

Задание 2. Решение ситуационных задач по подтверждению соответствия

*ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»*

Ситуация 1. Оптовый центр «Маслоделофф» обратился в аккредитованную испытательную лабораторию для проведения испытаний продукции для цели подтверждения соответствия партии маргарина «Любимый». Подберите исследуемые показатели (как в обязательной, так и добровольной сфере), предложите схему оценки соответствия данной продукции, а также помогите заявителю оформить необходимые документы.

Ситуация 2. Торговый дом «Маслофф» обратился в аккредитованный испытательный центр для проведения испытаний поступившей импортной товарной партии растительного спреда. Подберите и обоснуйте форму и схему оценки подтверждения соответствия данной продукции. Подберите исследуемые показатели, предложите схему оценки соответствия данной продукции, а также помогите заявителю оформить необходимые документы.

Ситуация 3. Изготовитель масложировой продукции, имеющий испытательную лабораторию и сертифицированную систему качества, решил провести процедуру подтверждения соответствия майонезного соуса. Подберите исследуемые показатели, предложите схему оценки соответствия данной продукции, а также помогите заявителю оформить необходимые документы.

Ситуация 4. Индивидуальному предпринимателю, организовавшему производство масложировой продукции в г. Новосибирске необходимо оформить и получить документ, для повышения конкурентоспособности продукции, а также дающий право на реализацию товара. Подберите исследуемые показатели (как в обязательной, так и добровольной сфере), предложите схему оценки соответствия данной продукции в рамках единого экономического пространства, а также в рамках национальной системы. Предложите индивидуальному предпринимателю орган по сертификации и испытательную лабораторию (испытательный центр) используя сайт Национальной системы сертификации <https://ncs.gostinfo.ru/>, а также помогите оформить необходимые документы.

Информацию по выбранному органу по сертификации и схеме для всех рассмотренных ситуаций используйте форму в таблиц 3,4.

Таблица 3 – Информация об органе по сертификации

Наименование органа по сертификации	Местонахождение органа по сертификации	Номер(а) телефона органа по сертификации	Адреса электронной почты органа по сертификации	Адрес сайта органа по сертификации	ФИО руководителя органа по сертификации	Область аккредитации

Таблица 4 – Информация по выбору схемы подтверждения соответствия

Объект подтверждения соответствия	Исследуемые показатели		Критерии для выбора схемы подтверждения соответствия	Схема подтверждения соответствия	Характеристика способов доказательств по схеме
	в рамках Единого экономического пространства	в рамках национальной системы			

#### Оформление отчета по практическому занятию

*ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза. «О безопасности молока и молочной продукции»*

Ситуация 1. Оптовый центр «Молочная буренка» обратился в аккредитованную испытательную лабораторию для проведения испытаний партии мороженого «Джемка» для цели подтверждения соответствия. Подберите исследуемые показатели (как в обязательной, так и добровольной сфере), предложите схему оценки соответствия данной продукции, а также помогите заявителю оформить необходимые документы.

Ситуация 2. Фермерское хозяйство «ИП Иванов» подал заявку в орган по сертификации на подтверждение соответствия поступившей партии сырого молока и сливок, а также заключил договор с аккредитованной испытательной лабораторией на проведение испытаний. Помогите заявителю подобрать исследуемые показатели и помогите оформить необходимые документы.

Ситуация 3. Директору молочного завода «Молпродукт» организовавшему серийное производство сыра «Российского» в Красноярском крае необходимо оформить и получить документ, для повышения конкурентоспособности продукции, а также дающий право на реализацию товара. Подберите исследуемые показатели (как в обязательной, так и добровольной сфере), предложите схему оценки соответствия данной продукции в рамках единого экономического пространства, а также в рамках национальной системы. Предложите директору молочного завода орган по сертификации и испытательную лабораторию (испытательный центр) используя сайт Национальной системы сертификации <https://ncs.gostinfo.ru/>, а также помогите оформить необходимые документы.

Информацию об органе по сертификации и по выбору схемы подтверждения соответствия внести в таблицу 5,6.

Таблица 5 – Информация об органе по сертификации

Наименование органа по сертификации	Местонахождение органа по сертификации	Номер(а) телефона органа по сертификации	Адреса электронной почты органа по сертификации	Адрес сайта органа по сертификации	ФИО руководителя органа по сертификации	Область аккредитации

Таблица 6 – Информация по выбору схемы подтверждения соответствия

Объект подтверждения соответствия	Исследуемые показатели		Критерии для выбора схемы подтверждения соответствия	Схема подтверждения соответствия	Характеристика способов доказательств по схеме
	в рамках Единого экономического пространства	в рамках национальной системы			

*ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»*

Ситуация 1. Органолептическое исследование вареной колбасы показало: внешний вид без особенностей, оболочка серого цвета, слегка влажная, запах и вкус кисловатые, цвет фарша серый, фарш однороден, с воздушными пустотами серого цвета, консистенция фарша рыхлая. Химический анализ: соль кухонная - 2 %, нитриты - 0,005 %, влага - 75 %, крахмал - 2,5 %. Дать оценку доброкачественности вареной колбасы. Какие еще нужны исследования для полной оценки этой вареной колбасы согласно ТР ТС 034/2013?

Ситуация 2. Оптовый центр «Мясоед» обратился в аккредитованную испытательную лабораторию для проведения испытаний партии мясных консервов «Язык говяжий». Подберите исследуемые показатели (как в обязательной, так и добровольной сфере), предложите схему оценки соответствия данной продукции, а также помогите заявителю оформить необходимые документы.

Ситуация 3. Изготовитель мясной продукции, имеющий испытательную лабораторию и сертифицированную систему качества, решил провести процедуру подтверждения соответствия мясных полуфабрикатов (пельменей). Подберите исследуемые показатели, предложите схему оценки соответствия данной продукции, а также помогите заявителю оформить необходимые документы.

Информацию по выбору схемы подтверждения соответствия внести в таблицу 7.

Таблица 7 – Информация по выбору схемы подтверждения соответствия

Объект подтверждения соответствия	Исследуемые показатели		Критерии для выбора схемы подтверждения соответствия	Схема подтверждения соответствия	Характеристика способов доказательств по схеме
	в рамках Единого экономического пространства	в рамках национальной системы			

**Критерии оценки:**

«Зачтено» - ставится в том случае, когда студент обнаруживает знание программного материала по дисциплине, допускает несущественные погрешности в ответе. Ответ самостоятелен, логически выстроен. Основные понятия употреблены правильно.

«Не зачтено» - ставится в том случае, когда студент демонстрирует пробелы в знаниях основного учебного материала по дисциплине, обнаруживает непонимание основного содержания теоретического материала или допускает ряд существенных ошибок и не может их исправить при наводящих вопросах преподавателя, затрудняется в ответах на вопросы. Ответ носит поверхностный характер; наблюдаются неточности в использовании научной терминологии.

**Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он активно участвовал в работе на практическом занятии отвечал на поставленные вопросы, в полной мере раскрывая их суть, либо подготовил и своевременно предъявил задание в письменном виде;

- оценка «хорошо» - недостаточное участие в работе, отвечал на поставленные ему вопросы, но не в полной мере раскрывая их содержание, либо задание было сдано своевременно, но имеются неполные ответы;

- оценка «удовлетворительно» - неправильно отвечал на поставленные вопросы или не своевременно сдал задание.

**Комплект заданий для контрольной работы**

Контрольная работа по дисциплине выполняется студентами по теме: Регулирование требований к пищевой продукции в рамках Единого экономического пространства и национального

законодательства путем сопоставления требований относительно исследуемой продукции. Выбор исследуемой продукции студентами осуществляется самостоятельно.

**Критерии оценки выполнения контрольной работы:**

- оценка «зачтено» выставляется при правильно выполненной работе, а также аргументированном заключении по результатам;
- оценка «не зачтено» выставляется, при правильно выполненной работе и когда нет аргументированного заключения по результатам.

**Задания для оценки уровня сформированности компетенции ПК - 1:**

1. При производстве пищевой продукции из продовольственного сырья, полученного из ГМО растительного, животного и микробного происхождения, должны использоваться линии ГМО, прошедшие:

- а) государственную аттестацию;
- б) государственную регистрацию;
- в) декларирование;
- г) проверку качества.

Ответ: б

2. При осуществлении процессов производства пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен:

- а) разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП;
- б) разработать, внедрить и поддерживать процедуры в соответствии с DIN EN ISO 14004-2007;

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

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

Ответ: а

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

- а) государственной регистрации;
- б) обязательной сертификации;
- в) аккредитации;
- г) декларированию соответствия.

Ответ: а

4. Непереработанная пищевая продукция животного происхождения перед выпуском в обращение на территории ТС (ЕАЭС) подлежит:

- а) обязательному подтверждению соответствия в виде декларированию;
- б) ветеринарно–санитарной экспертизе;
- в) государственной регистрации;
- г) обязательному подтверждению соответствия в виде сертификации.

Ответ: б

5. Подтверждением соответствия продукции 3-ей стороной является:

Ответ: сертификация соответствия;

6. Укажите, как осуществляется изготовителем организация обеспечения безопасности в процессе производства пищевой продукции и проведения контроля

Ответ: самостоятельно и с участием 3 стороны

7. Что за документ технический регламент, каков характер его требований?

Ответ: это документ, содержащий обязательные для исполнения и применения требования к продукции

8. Укажите, что является доказательной базой выполнения требований технических регламентов?

Ответ: стандарты

**Задания для оценки уровня сфорсированности компетенции ПК- 3:**

1. Области правового регулирования рыночных отношений:

- а) установление, применение, исполнение обязательных требований ТР и стандартов;
- б) установление, применение, исполнение обязательных требований ТР и добровольных требований стандартов;
- в) установление, применение, исполнение добровольных требований ТР и стандартов.

Ответ: б

2. Каким законом был введен знак соответствия продукции требованиям государственного стандарта?

- а) «О защите прав потребителей»;
- б) «О качестве и безопасности.....»;
- в) «О стандартизации».

Ответ: а

3. Каким знаком должна маркироваться продукция, на которую оформлена декларация о соответствии ТР ТС (ЕАЭС)

Ответ: 

4. Национальным органом РФ осуществляющим полномочия по аккредитации является:

- а) Росстандарт;
- б) Госаккредитация;
- в) Росаккредитация.

Ответ: в

5. Законодательной базой реформирования в области отношений, возникающих при формировании обязательных и добровольных требований к продукции, процессам ее производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, и при проведении оценки соответствия объектов регулирования установленным требованиям является:

Ответ: Закон РФ «О техническом регулировании»

6. Законодательство об ответственности за качество и безопасность поставляемой продукции регулируется:

Ответ: Законом РФ «О защите прав потребителей»

7. К основным формам второй группы регулирующих мер в рамках технического регулирования относятся

Ответ: технические регламенты, стандарты или своды правил, если они являются доказательной базой выполнения требований технических регламентов, и оценка соответствия

8. Регулируемой сферой технического регулирования является:

Ответ: безопасность продукции

**Список вопросов для подготовки к экзамену для оценки уровня сфорсированности компетенции ПК-1**

- 1. Происхождение и содержание термина «техническое регулирование».
- 2. Основные принципы и модели технического регулирования.
- 3. Техническое регулирование в рамках таможенного союза.
- 4. Развитие технического регулирования в РФ.
- 5. Технические регламенты и установление обязательных требований.
- 6. Взаимосвязь технических регламентов и стандартов.
- 7. Объекты стандартизации (классификация объектов).

8. Государственный контроль (надзор) в РФ.
9. Полномочия органов государственного контроля (надзора) в соответствии с законом «О техническом регулировании».
10. Мероприятия по контролю.
11. Приемка и ввод в эксплуатацию.
12. Приемочная комиссия.
13. Проверки персонала.
14. Лицензирование.
15. Экспертиза.
16. Классификация.
17. Нормативные документы.
18. Международные организации, участвующие в стандартизации.
19. Виды стандартов.
20. Применение нормативных документов и характер их требований.
21. Правовые основы стандартизации и ее задачи.
22. Принципы стандартизации.
23. основополагающие стандарты Государственной системы стандартизации.
24. Органы и службы по стандартизации.
25. Роль и место стандартизации и стандартов в структуре общества.

**Список вопросов для подготовки к экзамену для оценки уровня сформированности компетенции ПК-3**

1. Гармонизация стандартов.
2. Организация структуры стандартизации в РФ.
3. Виды документов в области стандартизации.
4. Стандартизация работ и услуг.
5. Цели принятия «Закона о техническом регулировании».
6. Принципы технического регулирования.
7. Функции и деятельность Росстандарта.
8. Порядок разработки технического регламента и технического регламента Таможенного союза.
9. Общие требования безопасности пищевой продукции в соответствии с ТР ТС 021/2011
10. Идентификация пищевой продукции в соответствии с ТР ТС 021/2011
11. Требования к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции в соответствии с ТР ТС 021/2011.
12. Государственная регистрация пищевой продукции.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза переработанной пищевой продукции в соответствии с ТР ТС 021/2011.
14. Государственная регистрация производственных объектов.
15. Маркировка пищевой продукции.
16. Общие положения и основные понятия в сфере подтверждения соответствия.
17. Цели, задачи и принципы подтверждения соответствия
18. Правовая и нормативная база подтверждения соответствия
19. Формы подтверждения соответствия
20. Национальная система сертификации (НСС): структура, функции, направления деятельности.
21. Сертификация продукции. Добровольная и обязательная сертификация, преимущества и недостатки.
22. Схемы сертификации продукции и услуг.
23. Правила и порядок проведения сертификации и декларирования пищевых продуктов и продовольственного сырья в рамках национальной системы (НСС).
24. Отличительные особенности обязательного и добровольного подтверждения соответствия.
25. Знак соответствия и знак обращения на рынке, а также единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза.

### Критерии оценки результатов экзамена:

-оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, грамотно и по существу его излагает, умеет тесно увязать теорию с практикой, свободно справляется с вопросами, причем не затрудняется с ответом при видоизменении вопроса, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач;

-оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;

-оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, демонстрирует недостаточно систематизированы теоретические знания программного материала, допускает неточности, испытывает затруднения при выполнении практических работ;

-оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки при его изложении, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.

### МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
<b>Оценка по пятибалльной системе</b>	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
<b>Оценка по системе «зачет – незачет»</b>	
«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 проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2022, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-0 (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный).

Разработчик

О.А. Городок