



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Начальник УРОПСИ

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе модуля)
**«ОСНОВЫ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА И СТАНДАРТИЗАЦИИ
ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»**

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата
по направлению подготовки

19.03.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

ИНСТИТУТ

агроинженерии и пищевых систем

РАЗРАБОТЧИК

кафедра технологии продуктов питания

1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>ПК-4: Способен аккумулировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт в области технологических процессов и производств;</p> <p>ПК-5: Способен реализовывать мероприятия по организации и управлению производством, проектированию трудовых и производственных процессов, нормированию труда</p>	<p>ПК-4.2: Использует отечественный и зарубежный опыт, нормативно-техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;</p> <p>ПК-5.1: Осуществляет метрологическое сопровождение технологического процесса производства продукции</p>	<p>Основы законодательства и стандартизации пищевых производств</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативно - правовые акты в области качества и безопасности пищевых продуктов; - основные понятия и определения технического регулирования; - способы актуализации нормативно-правовой и технической документации; - систему государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля при оказании услуг. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять правила и нормы технического регулирования; - использовать в своей деятельности нормативно-правовую и техническую документацию, комментировать положения законодательных актов; - актуализировать нормативно-техническую документацию. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками использования нормативно – правовой и технической документации при организации процесса производства пищевых продуктов.

2 ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПОЭТАПНОГО ФОРМИРОВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ) И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Для оценки результатов освоения дисциплины используются:

- оценочные средства текущего контроля успеваемости;

- оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплине.

2.2 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания по отдельным темам;
- контрольные вопросы по лекционным занятиям;
- задания и контрольные вопросы по практическим занятиям;
- задания и темы для подготовки докладов по практическим занятиям.

2.3 К оценочным средствам для промежуточной аттестации по дисциплине, проводимой в форме зачёта, соответственно относятся:

- задания по контрольной работе;
- промежуточная аттестация в форме зачета проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости;
- контрольные вопросы по дисциплине.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

3.1 Тестовые задания используются для оценки освоения знаний студентами очной формы обучения. Тестирование обучающихся проводится перед началом лекционного занятия после рассмотрения соответствующих тем.

Тестовые задания по изучаемому материалу (приложение 1) предусматривают выбор правильных вариантов ответов из предложенного перечня. Оценка определяется количеством допущенных при выборе ошибок. Методические рекомендации по оценке тестовых заданий представлены в виде нижеприведенной табличной формы:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений
80-100	отлично (зачтено)
70-79	хорошо (зачтено)
50-69	удовлетворительно (зачтено)
менее 50	не удовлетворительно

3.2 Контрольные вопросы по лекционным занятиям (приложение 2) применяются для оценки степени усвоения пройденного материала.

Мониторинг проводится перед началом занятия, следующего за контролируемым.

Контрольные вопросы предусматривают написание правильного ответа на вопрос, указанный в задании.

Оценка «зачтено» выставляется при точном и полном раскрытии поставленного вопроса. Неудовлетворительная оценка («не зачтено») выставляется при отсутствии ответа на поставленный вопрос или при допущении грубых ошибок.

3.3 Процедура оценивания знаний, умений и навыков средством «практическое занятие» предусматривает двухбалльную шкалу – «зачтено» и «не зачтено», как при выполнении занятия в группе, так и индивидуально. При выполнении практических занятий группой обучающихся при оценивании учитывается степень участия каждого. При отсутствии у обучающегося доказательств участия в коллективной работе, последний не аттестуется. Оценка «не зачтено» выставляется, если студент не выполнил и не «защитил» предусмотренные рабочей программой дисциплины практические занятия.

Типовые задания (приложение 3) и темы для подготовки докладов (приложение 4) к практическим занятиям предусмотренным рабочей программой дисциплины приведены в приложении.

При выполнении практических занятий приобретаются знания нормативно - правовых документов в области качества и безопасности пищевых продуктов, а также умения их применения на практике.

Оценка «зачтено» по практическому занятию студенту выставляется при правильном решении практических задач по теме занятия.

3.4 Индивидуальные задания для практических занятий приведены в приложении 3.

Выполнение индивидуальных заданий относится к самостоятельной работе студентов, в ходе которой развиваются умения использовать в своей деятельности нормативно – правовую и техническую документацию.

Индивидуальные задания выполняются письменно. Положительная оценка («зачтено») выставляется при владении навыками использования нормативно – правовой и технической документации. Неудовлетворительная оценка («не зачтено») выставляется при незнании нормативных правовых документов, требований, установленных ими или при допущении грубых ошибок.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

4.1 Задание для контрольной работы, выполняемой студентами заочной формы обучения в восьмом семестре во время установочной сессии, предусматривает в каждом варианте один теоретический вопрос и одно задание, выполнение которого, помогает приобрести навыки использования нормативно – правовой и технической документации (приложения 5, 6). Результаты контрольной работы позволяют оценить успешность освоения теоретических знаний студентами по дисциплине.

Положительная оценка («зачтено») выставляется при полном раскрытии вопросов, поставленных в контрольной работе, а также при усвоении основного объема учебного материала, которое проверяется при ее защите.

Неудовлетворительная оценка («не зачтено») выставляется в случае, если контрольная работа выполнена не в полном объеме (не сделано одно из заданий), а также, если студент отказывается защищать контрольную работу; не может ответить на вопросы по изученному материалу (допускает в ответе грубые стилистические и логические ошибки); имеет низкий уровень культуры исполнения заданий.

4.2 Промежуточная аттестация проходит по результатам прохождения всех видов текущего контроля успеваемости.

4.3 В случае не прохождения текущего контроля, студент может получить зачет на основании результатов проведения промежуточной аттестации. В приложении 7 приведены контрольные вопросы по дисциплине.

Промежуточная аттестация проходит в устной форме. Студент должен дать логически выстроенный исчерпывающий ответ на один поставленный вопрос в соответствии с изученным материалом.

4.4. Универсальная система оценивания результатов обучения включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»; 2) «зачтено», «не зачтено»; 3) 100 - балльную (процентную) систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему (таблица 2).

Таблица 2 – Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
1. Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полной системой знаний и системным взглядом на изучаемый объект
2. Работа с	Не в состоянии	Может найти	Может найти,	Может найти,

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
информацией	находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	необходимую информацию в рамках поставленной задачи	интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
3. Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задаче данные	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
4. Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Основы законодательства и стандартизации пищевых производств» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол № 10 от 13.04.2022 г.).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

ТИПОВЫЕ ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ОСНОВЫ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА И СТАНДАРТИЗАЦИИ
ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

(вариант 1)

Вопрос 1: Аббревиатура ЕАЭС означает:

- 1 – Евразийское экономическое сообщество
- 2 – Единый азиатский экономический союз
- 3 – Евразийский экономический союз

Вопрос 2: Руководящим, постоянно действующим органом, Евразийского экономического союза, обеспечивающим функционирование и развитие ЕАЭС, а также дальнейшее развитие интеграции является:

- 1 – Высший евразийский экономический совет
- 2 – Комиссия Таможенного союза
- 3 – Евразийская экономическая комиссия

Вопрос 3: Какие страны не являются участниками ЕАЭС:

- 1 – Монголия
- 2 – Киргизия
- 3 – Таджикистан
- 4 – Казахстан

Вопрос 4: Технический регламент – это

1 - нормативный правовой акт, устанавливающий обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования (продукции, в том числе зданиям, строениям и сооружениям, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации)

2 – нормативно – технический документ, устанавливающий обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования (продукции, в том числе зданиям, строениям и сооружениям, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации)

3 - нормативный правовой акт, устанавливающий рекомендуемые для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования (продукции, в том числе зданиям, строениям и сооружениям, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации)

Вопрос 5: При изучении нескольких документов, содержащих критерии безопасности к новому ассортименту существующей пищевой продукции, основным является:

- 1 – Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 03.08.2018) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"
- 2 - Технический регламент Таможенного союза (ЕАЭС)
- 3 – Санитарные правила и нормы 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», принятые Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ.

Вопрос 6. Пищевая ценность в маркировке пищевой продукции указывается в расчете

- 1 – на 100 г или 100 мл;
- 2 – на одну порцию с указанием количества порции;
- 3 – на 100 г или 100 мл, или на одну порцию с указанием количества порции.

Вопрос 7. В соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» безопасность пищевой продукции складывается из

- 1 – санитарно – гигиенических и микробиологических показателей;
- 2 – санитарно – гигиенических, микробиологических, паразитологических и радиологических показателей;
- 3 – санитарно – гигиенических, микробиологических и радиологических показателей.

Вопрос 8: Целями принятия технического регламента не являются

- 1 – защита жизни и (или) здоровья человека;
- 2 – предупреждение действий, вводящих в заблуждение приобретателей (потребителей);
- 3 – защита окружающей среды;
- 4 – защита страны от нападения врагов.

Вопрос 9: безопасность пищевой продукции, в общем случае, складывается из

- 1 – радиологических, микробиологических и органолептических показателей;
- 2 – физико – химических, микробиологических и органолептических показателей;
- 3 – микробиологических, санитарно – гигиенических и радиологических показателей

Вопрос 10: оценка соответствия уксуса осуществляется в форме

- 1 – декларирования;
- 2 – государственной регистрации;

3 – сертификации

**ТИПОВЫЕ ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ОСНОВЫ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА И СТАНДАРТИЗАЦИИ
ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»**

(вариант 2)

Вопрос 1. К целям стандартизации не относятся:

- 1 – единство измерений;
- 2 – расширение многообразия выпускаемой продукции;
- 3 – техническая и информационная совместимость, а также взаимозаменяемость продукции.

Вопрос 2. Вертикальный технический регламент - это

- 1 – Регламент на отдельные виды продукции, для которых существуют специфические виды риска причинения вреда, превышающего степень риска, учтенной общим техническим регламентом;
- 2 – Регламент для широких групп продукции по вопросам обеспечения одного или нескольких видов безопасности;
- 3 – Регламент для широких групп продукции по вопросам обеспечения одного вида безопасности

Вопрос 3. Для подтверждения установленных обязательных требований к пищевой продукции ТР ТС 021 /2011 «О безопасности пищевой продукции» предусматривает следующие формы оценки соответствия

- 1 – декларирование и сертификацию пищевой продукции;
- 2 – обязательную сертификацию;
- 3 – декларирование пищевой продукции, ветеринарно – санитарная экспертиза, государственная регистрация специализированной продукции и продукции нового вида

Вопрос 4. Что не относится к методам идентификации пищевой продукции, предусмотренным ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

- 1 – сравнение наименования и назначения пищевой продукции, указанных в маркировке на потребительской упаковке или в товаросопроводительной документации, с наименованием, указанным в определении вида пищевой продукции в технических регламентах ТС (ЕАЭС);

2 – сравнение внешнего вида пищевой продукции с признаками, изложенными в определении такой пищевой продукции в технических регламентах ТС (ЕАЭС);

3 – проверка соответствия реологических показателей пищевой продукции признакам, изложенным в определении такой пищевой продукции в технических регламентах ТС (ЕАЭС).

Вопрос 5. Действия технических регламентов ТС (ЕАЭС) не распространяется на

1 – пищевую продукцию, производимую в домашних условиях, в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством;

2 – пищевую продукцию, производимую в промышленных условиях, гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством, и технологические процессы связанные с производством продукции, предназначенной для личного потребления;

3 – пищевую продукцию, производимую в домашних условиях, в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством, и технологические процессы связанные с производством продукции, предназначенной для личного потребления.

Вопрос 6. Пищевая ценность в маркировке пищевой продукции указывается в расчете

1 – на 100 г или 100 мл;

2 – на одну порцию с указанием количества порции;

3 – на 100 г или 100 мл, или на одну порцию с указанием количества порции.

Вопрос 7. Сколько схем декларирования предусмотрено техническим регламентом Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

1 – 6;

2 – 5;

3 – 3

Вопрос 8. Наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции, поставляемой из третьих, указывается в маркировке пищевой продукции:

1 – на русском языке или буквами латинского алфавита и арабскими цифрами;

2 – на русском языке или буквами латинского алфавита и арабскими цифрами, или на государственном языке страны по месту нахождения изготовителя пищевой продукции при условии указания наименования страны на русском языке;

3 – буквами латинского алфавита и арабскими цифрами или на государственном языке страны по месту нахождения изготовителя пищевой продукции

Вопрос 9. В соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» безопасность пищевой продукции складывается из

1 – санитарно – гигиенических и микробиологических показателей;

2 – санитарно – гигиенических, микробиологических, паразитологических и радиологических показателей;

3 – санитарно – гигиенических, микробиологических и радиологических показателей.

Вопрос 10. Пищевая продукция маркируется единым знаком обращения на рынке государств – членов ТС

1 – после прохождения соответствующих процедур оценки соответствия;

2 – сразу после производства;

3 – перед отправкой на территорию государств – членов ТС.

ТИПОВЫЕ ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ОСНОВЫ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА И СТАНДАРТИЗАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

(вариант 3)

Вопрос 1: Технические регламенты классифицируются на

1 – вертикальные и горизонтальные;

2 – положительные и отрицательные;

3 – обязательные и рекомендательные

Вопрос 2: Предварительный национальный стандарт

1 – правовой документ, который разработан участниками работ по стандартизации на ограниченный срок в целях накопления опыта;

2 – документ по стандартизации, который разработан участниками работ по стандартизации на неограниченный срок в целях накопления опыта;

3 – документ по стандартизации, который разработан участниками работ по стандартизации на ограниченный срок в целях накопления опыта

Вопрос 3: Целями принятия технического регламента являются

- 1 – защита жизни и (или) здоровья человека;
- 2 – предупреждение действий, вводящих в заблуждение приобретателей (потребителей);
- 3 – защита окружающей среды;
- 4 – все вышеперечисленное.

Вопрос 4: из нижеперечисленных не включено в принципы ХАССП

- 1 – выявление критических контрольных точек (ККТ) в каждой фазе технологического процесса;
- 2 – эффективный порядок учета за организацией и функционированием всей системы ХАССП с ведением соответствующей документации;
- 3 – маркирование пищевой продукции знаком евразийского соответствия.

Вопрос 5: прослеживаемость пищевой продукции – это ...

- 1 – возможность документарно установить изготовителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья;
- 2 – возможность документарно установить изготовителя и последующих собственников находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья;
- 3 – возможность на бумажных носителях установить изготовителя находящейся в обращении пищевой продукции, кроме конечного потребителя, а также место происхождения (производства, изготовления) пищевой продукции и (или) продовольственного (пищевого) сырья

Вопрос 6: безопасность пищевой продукции, в общем случае, складывается из

- 1 – радиологических, микробиологических и органолептических показателей;
- 2 – физико – химических, микробиологических и органолептических показателей;
- 3 – микробиологических, санитарно – гигиенических и радиологических показателей

Вопрос 7: к переработанной пищевой продукции животного происхождения не относится

- 1 – тазобедренный отруб свиной охлажденный;
- 2 – полуфабрикат мясной охлажденный: свиная отбивная;
- 3 – полуфабрикат мясной охлажденный: мясо свинины маринованное

Вопрос 8: к переработке не относится

1 – механическое измельчение;

2 – сквашивание;

3 – концентрирование

Вопрос 9: оценка соответствия уксуса осуществляется в форме

1 – декларирования;

2 – государственной регистрации;

3 – ни в какой из вышеперечисленных

Вопрос 10: доказательственные материалы, содержащие результаты исследований (испытаний) и подтверждающие выполнение требований технического регламента «О безопасности пищевой продукции» и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, должны быть получены

1 – при участии любой независимой испытательной лаборатории;

2 – при участии независимой аккредитованной испытательной лаборатории или собственной испытательной лаборатории;

3 – при участии независимой аккредитованной испытательной лаборатории

Приложение 2

к п. 3.2

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ
ПО ЛЕКЦИОННЫМ ЗАНЯТИЯМ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«ОСНОВЫ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА И СТАНДАРТИЗАЦИИ
ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

Дать краткий письменный ответ на один из предложенных вопросов.

1. Назвать методы идентификации пищевой продукции в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и указать их особенности.
2. Область применения ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Что попадает и не попадает под оценку соответствия требованиям указанного технического регламента.
3. Схемы декларирования, применяемые при оценке соответствия пищевой продукции.
4. Перечислить объем сведений, которые должна содержать декларация о соответствии. Каким документом регламентируется форма декларации о соответствии.
5. Требования к указанию места нахождения изготовителя пищевой продукции.
6. Нормативные требования к указанию наименования пищевой продукции.
7. Обязательные знаки маркировки пищевой продукции.

Приложение 3

к п. 3.3

**ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ОСНОВЫ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА И СТАНДАРТИЗАЦИИ
ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»**

Практическое занятие 1. «Технический регламент как вид нормативного документа».

По заданию преподавателя проанализировать один из специальных технических регламентов в соответствии с предложенным вариантом, его структуру, цели и область применения. Установить перечень дополнительных требований, предъявляемых к продукции по отношению к изложенным в ТР ТС 021/2011. Составить конспект.

Варианты заданий: ТР ТС 015/2011, ТР ТС 023/2011, ТР ТС 024/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013, ТР ЕАЭС 040/2016; ТР ЕАЭС 044/ 2017; ТР ЕАЭС 047/2018.

Практическое занятие 2. «Безопасность пищевой продукции. Регламентированные требования»

Установить нормативно-правовые документы на указанный вид продукции (в соответствии с предложенным вариантом задания) и выбрать из них регламентированные показатели безопасности и качества.

Варианты заданий: майонез; масло сливочное «Традиционное»; какао масло; сок яблочный осветленный для детей раннего возраста; кефир; заменитель масла какао лауринового типа; концентрированное томат пюре; кисломолочный напиток «Ряженка»; фруктовое пюре «Груша»; морс «Лесные ягоды»; сок апельсиновый концентрированный; свежавыжатый морковный сок; молоко пастеризованное; оливковое масло «Экстра вёрджин»; сметана 20%; сыр «Брынза»; мороженое «Пломбир»; сок томатный; творог 5% жирности; консервы рыбные стерилизованные натуральные «Горбуша натуральная»; консервы стерилизованные кусковые в собственном соку «Говядина тушеная кусковая»; консервы стерилизованные мясные «Мясо цыпленка в собственном соку»; сельдь атлантическая пряного посола; консервы рыбные «Килька балтийская неразделанная в томатном соусе».

Практическое занятие 3. «Маркировка пищевой продукции. Обязательные требования».

Составить маркировку заданного пищевого продукта в соответствии с требованиями законодательства.

Варианты заданий: сок яблочный концентрированный; колбаса из мяса птицы вареная; колбаса варено – копченая говяжья; сосиски подкопченые свиные; сурими «крабовые палочки»; консервы рыбные натуральные; паштет из печени говяжьей; паштет шпротный; полуфабрикаты натуральные из мяса птицы; котлета рыбная мороженая; смесь овощная мороженая; конфеты – леденцы; конфеты шоколадные из глазури.

Практическое занятие 4. «Упаковка пищевой продукции. Основные положения».

Изучить требования ТР ТС 005/2011 по отношению к упаковочным материалам для пищевой продукции. В соответствии с предложенным вариантом упаковки выбрать нормируемые показатели безопасности. Подобрать цифровой код и буквенное обозначение для используемых упаковочных материалов.

Варианты заданий: бумажный пакет, пищевая фольга, бутылка из прозрачного стекла, контейнер с откидной крышкой из полистирола, полипропиленовый контейнер.

Практическое занятие 5. «Оценка соответствия пищевой продукции».

Ознакомиться с нормативным правовым документом, регламентирующим схемы оценки соответствия пищевой продукции. Определить возможность проведения оценки соответствия при данных условиях. Определить схему оценки соответствия пищевой продукции в соответствии с заданием.

Варианты заданий:

- консервы овощные, импортного производства, поставляемые на территорию РФ по контракту поставки. Продукция сопровождается инвойсом, сертификатом качества изготовителя, на территории РФ исследована в аккредитованной лаборатории;

- мясная продукция местного происхождения. Предприятие – изготовитель имеет сертификат системы менеджмента качества, выданный зарегистрированным в установленном порядке органом по сертификации. Регулярно осуществляется программа производственного контроля в аккредитованном испытательном центре;

- рыбная пищевая продукция местного происхождения. Для проведения оценки соответствия представлены ветеринарные сертификаты на сырье, протоколы испытаний, устанавливающие соответствие обязательным требованиям нормативных правовых документов, выданные неаккредитованным испытательным центром;

- импортная кондитерская продукция, сопровождаемая контрактом поставки и договором на выполнение функций уполномоченного лица, была исследована на территории РФ в неаккредитованном испытательном центре.

Приложение 4

к п. 3.3

ТИПОВЫЕ ТЕМЫ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ ДОКЛАДОВ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ОСНОВЫ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА И СТАНДАРТИЗАЦИИ
ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»

Подготовить доклад в соответствии с предложенными темами.

Продолжительность доклада 7-10 минут.

1. Ветеринарно – санитарная экспертиза продукции животного происхождения.
2. Фитосанитарная экспертиза продукции растительного происхождения.
3. Государственный мониторинг зерна и продуктов его переработки.
4. Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения как одного из основных условий реализации конституционных прав граждан.
5. Порядок регулирования отношений в области обеспечения качества пищевых продуктов и их безопасности для здоровья человека. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
6. ФЗ «О ветеринарии». Основные положения.

Приложение 5

к п. 4.1

ТИПОВЫЕ ВОПРОСЫ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ
КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ
(заочная форма обучения)

1. Роль органов государственной власти в регулировании качества пищевых продуктов.
2. Правовое регулирование производства пищевой продукции.
3. Современная концепция развития стандартизации.
4. Особенности стандартизации пищевой продукции.
5. Государственный надзор как форма оценки соответствия.
6. Ветеринарно – санитарная экспертиза продукции животного происхождения.
7. Фитосанитарный контроль продукции растениеводства.
8. Государственный мониторинг зерна и продуктов его переработки.
9. Роль Технических регламентов в технологическом процессе производства пищевой продукции.
10. Международная и региональная стандартизация.
11. Реформа стандартизации в РФ. Принципы нового подхода.
12. ISO - Международная организация по стандартизации.
13. Международный стандарт ВРС по безопасности пищевых продуктов.
14. Стандарты в пищевой промышленности.
15. Гармонизированные стандарты. Цели применения.
16. Законодательство РФ в области стандартизации.
17. Декларирование как форма оценки соответствия.
18. Государственная санитарно – эпидемиологическая оценка пищевой продукции.
19. Технические условия для предприятий пищевой промышленности.
20. Потребительская маркировка пищевой продукции.

Приложение 6

к п. 4.1

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ
КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ
(заочная форма обучения)

Установить нормативно-правовые документы на указанный вид продукции (в соответствии с предложенным вариантом задания) и выбрать регламентированные показатели безопасности и качества.

Варианты заданий: майонез; масло сливочное «Традиционное»; какао масло; сок яблочный осветленный для детей раннего возраста; кефир; заменитель масла какао лауринового типа; концентрированное томат пюре; кисломолочный напиток «Ряженка»; фруктовое пюре «Груша»; морс «Лесные ягоды»; сок апельсиновый концентрированный; свежавыжатый морковный сок; молоко пастеризованное; оливковое масло «Экстра вёрджин»; сметана 20%; сыр «Брынза»; мороженое «Пломбир»; сок томатный; творог 5% жирности; консервы рыбные стерилизованные натуральные «Горбуша натуральная»; консервы стерилизованные кусковые в собственном соку «Говядина тушеная кусковая»; консервы стерилизованные мясные «Мясо цыпленка в собственном соку»; сельдь атлантическая пряного посола; консервы рыбные «Килька балтийская неразделанная в томатном соусе».

**КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«ОСНОВЫ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА И СТАНДАРТИЗАЦИИ
ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ»**

1. Классификация технических регламентов.
2. Объекты технического регулирования.
3. Формы оценки соответствия, предусмотренные ТР ТС 021/2011.
4. Оценка соответствия в форме декларирования.
5. Оценка соответствия в форме ветеринарно – санитарной экспертизы.
6. Оценка соответствия в форме государственной регистрации пищевой продукции.
7. Государственная регистрация производственных объектов.
8. Методы идентификации пищевой продукции, предусмотренные ТР ТС 021/2011.
9. Способы указания наименования пищевой продукции на потребительской маркировке.
10. Способы указания пищевой ценности продукции на потребительской маркировке.
11. Способы указания адреса изготовителя на потребительской маркировке.
12. Государственный надзор за соблюдением установленных требований.
13. Нормативно – правовые акты в области пищевых производств.
14. Структура законодательства в области пищевых производств в РФ.
15. Классификация государственных стандартов.
16. Виды нормативных технических документов.