

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т.С. Мальцева»

Кафедра ветеринарии и зоотехнии



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе и  
молодежной политике

\_\_\_\_\_ М.А. Арсланова

«31» марта \_\_\_\_\_ 2022 г.

Рабочая программа дисциплины

## ТЕХНИЧЕСКОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Направление подготовки – 19.04.05 Высокотехнологичные производства  
пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Направленность программы (профиль) – Высокотехнологичные  
производства пищевых продуктов функционального и специализированного  
назначения

Квалификация – Магистр

Лесниково  
2022

Разработчик (и):

кандидат с.-х. наук, доцент  Н.А. Позднякова

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры ветеринарии и зоотехнии  
«17» марта 2022 г. (протокол № 7)

Завкафедрой,

доктор биол. наук, профессор  С.Н. Кошелев

Одобрена на заседании методической комиссии факультета биотехнологии  
«28» марта 2022 г. (протокол № 6)

Председатель методической комиссии факультета,

кандидат с.-х. наук, доцент  Н.А. Субботина

## **1 Цель и задачи освоения дисциплины**

Целью изучения дисциплины «Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности» является формирование и развитие знаний у студентов в области технического регулирования пищевой промышленности.

В рамках освоения дисциплины «Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности» обучающиеся готовятся к решению следующих задач:

- изучение основных направлений развития и нормативной документации в области технического регулирования пищевой промышленности;
- знание Законов Российской Федерации «О техническом регулировании», «О стандартизации в РФ», «О защите прав потребителей», «Об обеспечении единства измерений», которое позволит специалистам в области пищевой промышленности иметь объективную информацию о состоянии производства, использовать методы и правила технического регулирования для обеспечения высокого качества продукции и обеспечения ее конкурентоспособности;
- изучение правового режима сертификации сырья животного происхождения, мясных и молочных продуктов с целью организации порядка и правил выполнения подтверждения соответствия, а также санитарных правил и норм, предназначенных для контроля и поддержания требуемого уровня качества выпускаемой продукции.

## **2 Место дисциплины в структуре образовательной программы**

2.1 Дисциплина «Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности» Б1.В.06 относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 – «Дисциплины (модули)».

Содержательно-методически и логически дисциплина «Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности» связана с другими дисциплинами «Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения», «Современные подходы к управлению качеством пищевых производств» и «Современный стратегический анализ».

2.2 Для успешного освоения дисциплины обучающийся должен иметь базовую подготовку по дисциплинам «Современный стратегический анализ» и «Современные подходы к управлению качеством пищевых производств», формирующих следующие компетенции УК-2, УК-3; ОПК-1, ОПК-3.

2.3 Результаты обучения по дисциплине «Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности» необходимы для подготовки к государственной итоговой аттестации, а также пригодятся в практической деятельности.

### 3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемые результаты обучения по дисциплине – знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

Компетенция	Индикаторы достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-6. Способен владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	ИД-1 <sub>ПК-6</sub> владеет нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правовые и нормативные документы в области технического регулирования в пищевой промышленности;</li> <li>- организацию и технологию стандартизации и сертификации продукции, правила проведения контроля, испытаний и приемки продукции;</li> </ul> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять нормативную и техническую документацию на продукцию и технологические процессы, а также на методы контроля;</li> <li>- подтверждать соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям;</li> </ul> <p>владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в разработке проектов технической документации на новые виды продуктов питания;</li> <li>- применения знаний в области стандартизации и сертификации сырья и пищевых продуктов, необходимых для контроля качества сырья и продукции.</li> </ul>

## 4 Структура и содержание дисциплины

### 4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Вид учебной работы	Трудоемкость	
	очная форма обучения	заочная форма обучения
Аудиторные занятия (контактная работа с преподавателем), всего	72	12
в т.ч. лекции	26	4
практические занятия (включая семинары)	46	8
Самостоятельная работа	36	92
Промежуточная аттестация (зачет)	4 семестр	4 часа / 5 семестр
Общая трудоемкость дисциплины	108 / 3 ЗЕ	108 / 3 ЗЕ

#### 4.2 Содержание дисциплины

Наименование раздела учебной дисциплины/ укрупненные темы раздела	Основные вопросы темы	Трудоемкость раздела и её распределение по видам учебной работы, час.								Коды формируемых компетенций
		очная форма обучения				заочная форма обучения				
		всего	лекция	ПЗ	СРС	всего	лекция	ПЗ	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	12
<b>4 семестр</b>						<b>2,5 год</b>				
Техническое регулирование. / 1 Сущность технического регулирования	1 Назначение Федерального Закона «О техническом регулировании», сущность технического регулирования.	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	ПК-6
	2 Основные элементы и принципы технического регулирования.		+		+		+		+	
	3 Понятия и основные характеристики технического регулирования. Цели и задачи.		+	+	+			+	+	
	Форма контроля		устный опрос				устный опрос			
2 Реформа технического регулирования		<b>10</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	-	-	<b>8</b>	ПК-6
	1 Изменение порядка и процедур установления обязательных требований		+		+				+	
	2 Реформа системы стандартизации		+		+				+	
	3 Изменение системы подтверждения соответствия		+	+	+				+	
	4 Изменение системы контроля за соблюдением обязательных требований				+	+			+	
Форма контроля		устный опрос				вопросы к зачету				

3 Структура и содержание технических регламентов		<b>10</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	-	-	<b>10</b>	ПК-6
	1 Структура технического регламента		+		+				+	
	2 Содержание технических регламентов		+	+	+				+	
	3 Применение технических регламентов		+	+	+				+	
Форма контроля		устный опрос				вопросы к зачету				
4 Порядок разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента		<b>10</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	-	-	<b>10</b>	ПК-6
	1 Порядок разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента.		+	+	+				+	
	2 Особый порядок разработки и принятия технических регламентов.			+						
Форма контроля		устный опрос				вопросы к зачету				
5 Зарубежный опыт технического регулирования		<b>10</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	-	-	<b>10</b>	ПК-6
	1 Опыт технического регулирования в США		+		+				+	
	2 Опыт технического регулирования в Европейском союзе		+	+	+				+	
Форма контроля		устный опрос				вопросы к зачету				
6 Техническое регулирование в Таможенном союзе		<b>14</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>8</b>	ПК-6
	1 Таможенный союз		+		+		+		+	
	2 Соглашение о единых принципах и правилах Технического регулирования в Таможенном союзе		+	+	+				+	
	3 Технические регламенты Таможенного союза в пищевой промышленности.		+	+	+		+	+	+	
Форма контроля		устный опрос				устный опрос				

2 Стандартизация и подтверждение соответствия / 7 Стандартизация		<b>12</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	ПК-6
	1 Назначение Закона «О стандартизации в РФ». Цели и задачи стандартизации.		+		+		+		+	
	2 Виды стандартов, применение и характер их требований		+	+	+		+		+	
	3 Структура и содержание межгосударственных, национальных и отраслевых стандартов на продукцию.		+	+	+			+	+	
	4 Показатели качества, включенные в стандарты на продукцию.		+	+	+				+	
Форма контроля		устный опрос				устный опрос				
8 Подтверждение соответствия		<b>10</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>1</b>	<b>-</b>	<b>8</b>	ПК-6
	1 Сущность подтверждения соответствия.		+		+		+		+	
	2 Цели и принципы подтверждения соответствия.		+	+	+		+		+	
3 Международная сертификация		+	+	+					+	
Форма контроля		устный опрос				вопросы к зачету				
9 Формы подтверждения соответствия		<b>12</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	ПК-6
	1 Обязательное подтверждение соответствия		+	+	+			+	+	
	2 Добровольное подтверждение соответствия		+	+	+			+	+	
	3 Структура и содержание схем сертификации.			+	+				+	
4 Оформление и признание результатов подтверждения соответствия		+	+	+				+		

Форма контроля		устный опрос , контрольная работа				устный опрос				
10 Государственный контроль за соблюдением требований технических регламентов		<b>10</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>10</b>	ПК-6
	1 Органы государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технических регламентов		+		+				+	
	2 Полномочия органов государственного контроля (надзора)		+	+	+				+	
	3 Ответственность органов государственного контроля		+	+						
	4 Информация о несоответствии продукции требованиям технических регламентов		+							
Форма контроля		устный опрос, тест				вопросы к зачету				
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>зачет</b>				<b>зачет</b>				ПК-6
<b>Аудиторных и СРС</b>		<b>108</b>	<b>26</b>	<b>46</b>	<b>36</b>	<b>104</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>94</b>	
<b>Зачет</b>		<b>-</b>				<b>4</b>				
<b>Всего часов</b>		<b>108</b>				<b>108</b>				

## 5 Образовательные технологии

С целью обеспечения развития у обучающегося навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств, в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в образовательной деятельности активных и интерактивных форм проведения занятий (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых Академией, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В учебном процессе наряду с использованием традиционных методов обучения (чтение лекций, проведение практических занятий) широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий (обсуждение отдельных тем и разделов дисциплины, разбор конкретных ситуаций и т.д.).

Номер темы	Используемые в учебном процессе интерактивные и активные образовательные технологии				Всего
	лекции		практические занятия		
	форма	часы	форма	часы	
1	лекция-презентация	4			4
3	лекция-презентация	2			2
4			доклад	4	4
8	лекция-презентация	2			2
9	лекция-презентация	4	контрольная работа	2	6
10	лекция-презентация	4	тест	2	6
Итого в часах (% к общему количеству аудиторных часов)					24 (39%)

## 6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

*а) перечень основной литературы, необходимой для освоения дисциплины*

1 Дехтярь Г.М. Метрология, стандартизация и сертификация: учебное пособие. — Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2020. — 154 с. - ISBN 978-5-905554-44-5. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=377669>.

2 Шишмарев В. Ю. Метрология, стандартизация, сертификация, техническое регулирование и документооборот : учебник. — Москва : КУРС :

ИНФРА-М, 2020. — 312 с. — - ISBN 978-5-906923-15-8. – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=360382>

*б) перечень дополнительной литературы.*

1 Быкадоров В.А., Васильев Ф.П., Казюлин В.А. Техническое регулирование и обеспечение безопасности: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности «Юриспруденция» / под ред. Ф.П. Васильева. — М. : ЮНИТИ-ДАНА Закон и право, 2017. — 639 с. - ISBN 978-5-238-02537-7. - . – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=341172>

2 Ланцева Н. Н. Сертификация [Электронный ресурс] : учеб. пособие / сост: Н.Н. Ланцева, О.Г. Грачева, О.А. Городок и др. – Новосибирск: Новосибир. гос. аграр. ун-т. Биол.-технол. фак, 2019. – 87 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=153935>.

3 Методы менеджмента качества. Процессный подход / П.С. Серенков, А.Г. Курьян, В.П. Волонтей. - М.: НИЦ ИНФРА-М; Мн.: Нов. знание, 2014. - 441 с. — Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=440743>

4 Подтверждение соответствия продукции и услуг : учебное пособие / В. С. Секацкий, Н. В. Мерзликина, Ю. А. Пикалов, Я. Ю. Пикалов. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2019. - 272 с. - ISBN 978-5-7638-4095-7 – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=380546>

5 Федеральный закон от 27 декабря 2002 года № 184-ФЗ «О техническом регулировании» в ред. Федеральных законов от 09.05. №45-ФЗ, от 01.05.2007 № 65- ФЗ..

*в) перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине*

1. Позднякова Н.А. Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности: методические указания для самостоятельной подготовки обучающихся к занятиям (рукопись).

*г) перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»*

1. Библиотека ГОСТов <http://vsegost.com/>
2. Сайт Таможенного союза <http://www.eurasiancommission.org>
3. Интернет-сайт – «Консультант Плюс».
4. Федеральный портал «Российское образование» <http://www.edu.ru>

*д) перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем*

Программы Microsoft windows Professional 17  
Microsoft Office 2010  
Kaspersky Endpoint Security

## 7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

В качестве материально-технического обеспечения дисциплины используются комплект мультимедийного оборудования, ГОСТы, наборы тестовых материалов, учебные фильмы, описание процесса проведения «круглых столов».

<b>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>	<b>Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, аудитория № 102, зооинженерный корпус	Оборудование: доска, рабочее место преподавателя, количество посадочных мест – 100. Технические средства обучения: проектор, копи-устройство, компьютер в сборе, документ-камера, колонки. Программное обеспечение: 1. Операционная система семейства Windows 7/10; 2. Пакет офисных программ Microsoft Office 2013.
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, аудитории № 308, зооинженерный корпус	Оборудование: доска, рабочее место преподавателя, количество посадочных мест – 30. Технические средства обучения: проектор; стационарный экран для проектора, ноутбук. Лабораторное оборудование: спектрофотометр, фотоколориметр, аналитические электронные весы, лабораторный рефрактометр, стабилизатор, микроскоп, динамометр кистевой, лабораторная центрифуга, прибор АД, спирограф, Люминоскоп, измеритель, психрометр. Программное обеспечение: 1. Операционная система семейства Windows 7/10; 2. Пакет офисных программ Microsoft Office 2013.
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, компьютерный класс, аудитория № 100а, зооинженерный корпус	Оборудование: доска, рабочее место преподавателя, количество посадочных мест – 15 Технические средства обучения: компьютеры в сборе. Программное обеспечение: 1. Операционная система семейства Windows 7/10, 2. Microsoft Office Professional Plus 2013.
Помещение для самостоятельной работы обучающихся, читальный зал библиотеки, кабинет № 216, главный корпус	Оборудование: специализированная мебель, компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» (ЭБС «Znaniy.com», ЭБС «AgriLib», Научная библиотека «eLYBRARY.RU») и обеспечением доступа в электронную образовательную среду Академии. Специальная учебная, учебно-методическая и научная литература Технические средства обучения: компьютеры в сборе. Программное обеспечение: 1. Операционная система семейства Windows 7/10; 2. Пакет офисных программ Microsoft Office 2013.

## **8 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности» приводится в Приложении 1.

## **9 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

Планирование и организация времени, необходимого на освоение дисциплины (модуля), предусматривается ФГОС и учебным планом дисциплины. Объём часов и виды учебной работы по формам обучения распределены в рабочей программе дисциплины в п.4.2.

### **9.1 Учебно-методическое обеспечение аудиторных занятий**

По дисциплине «Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности» образовательной программой предусмотрено проведение следующих занятий: лекции, практические занятия, индивидуальные и групповые консультации, самостоятельная работа обучающихся.

Лекции предусматривают преимущественно передачу учебной информации преподавателем обучающимся. Занятия лекционного типа включают в себя лекции вводные, установочные (по заочной форме обучения), ординарные, обзорные, заключительные.

На лекциях используются следующие интерактивные и активные формы и методы обучения: презентации, лекции с элементами беседы и дискуссии.

Конспектирование лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы, предполагающий интенсивную умственную деятельность студента. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное и сделано это самим обучающимся. Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Такое «конспектирование» приносит больше вреда, чем пользы. Целесообразно вначале понять основную мысль, излагаемую лектором, а затем записать ее. Желательно запись осуществлять на одной странице листа или оставляя поля, на которых позднее, при самостоятельной работе с конспектом, можно сделать дополнительные записи, отметить непонятные места.

Конспект лекции лучше подразделять на пункты, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать вопросы плана лекции, предложенные преподавателям. Следует обращать внимание на акценты, выводы, которые делает лектор, отмечая наиболее важные моменты в лекционном материале замечаниями «важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек, подчеркивая термины и определения.

Целесообразно разработать собственную систему сокращений, аббревиатур и символов. Однако при дальнейшей работе с конспектом символы лучше заменить обычными словами для быстрого зрительного восприятия текста.

Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть теоретическим материалом.

Практические занятия (семинары) проводятся для углубленного изучения студентами определенных тем, закрепления и проверки полученных знаний, овладения навыками самостоятельной работы, публичных выступлений и ведения полемики.

Подготовка к групповому занятию начинается ознакомлением с его планом по соответствующей теме, временем, отведенным на данный семинар, перечнем рекомендованной литературы. Затем следует главный этап подготовки к занятию: обучающиеся в соответствии с планом семинара изучают соответствующие источники.

Планы практических занятий (семинаров) предполагают подготовку докладов и сообщений. Доклады или сообщения имеют целью способствовать углубленному изучению отдельных вопросов, совершенствования навыков самостоятельной работы магистрантов, устного или письменного изложения мыслей по определенной проблеме.

Практическое занятие является действенным средством усвоения курса. Поэтому обучающиеся, получившие на занятии неудовлетворительную оценку, а также пропустившие его по любой причине, обязаны отработать возникшие задолженности. По итогам практических занятий обучающийся получает допуск к зачету.

Для организации работы по подготовке обучающихся к практическим занятиям преподавателем разработаны следующие методические указания:

1. Позднякова Н.А. Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности: учебно-методическое пособие для практических занятий магистров (рукопись).

## **9.2 Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся**

Самостоятельная работа является более продуктивной и эффективной, если правильно используются консультации. Консультация – одна из форм учебной работы. Она предназначена для оказания помощи магистрантам в решении вопросов, которые могут возникнуть в процессе самостоятельной работы.

Самостоятельная работа магистрантов включает в себя подготовку докладов, различных презентаций. При самостоятельной работе большое внимание нужно уделять работе с первоисточниками, дополнительной литературой, учебной литературой.

Самостоятельная работа магистрантов обычно складывается из нескольких составляющих:

- работа с текстами: учебниками, нормативными материалами, историческими первоисточниками, дополнительной литературой, в том числе материалами интернета, а также проработка конспектов лекций;

- написание докладов, рефератов, курсовых и дипломных работ, составление графиков, таблиц, схем;

- участие в работе семинаров, студенческих научных конференций, олимпиад;

- подготовка к зачетам и экзаменам непосредственно перед ними.

Зачет – форма проверки знаний магистрантов по изучаемому курсу. Он позволяет обобщить и углубить полученные знания, систематизировать и структурировать их. Готовясь к зачету, магистрант должен еще раз просмотреть материалы лекционных и практических занятий, повторить ключевые термины и понятия. Для успешного повторения ранее изученного материала можно использовать схемы и таблицы, позволяющие систематизировать данные.

За месяц до проведения зачета преподаватель сообщает магистрантам примерные вопросы, вынесенные для обсуждения на промежуточной аттестации.

Для организации работы самостоятельной подготовки обучающихся к занятиям преподавателем разработаны следующие методические указания:

Позднякова Н.А. Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности: методические указания для самостоятельной подготовки обучающихся к занятиям (рукопись).

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т.С. Мальцева»

Кафедра ветеринарии и зоотехнии

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**ТЕХНИЧЕСКОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ  
ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

Направление подготовки – 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Направленность программы (магистерская программа) – Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения

Квалификация – Магистр

## 1 Общие положения

1.1 Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины «Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности» основной образовательной программы 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

1.2 В ходе освоения дисциплины «Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности» используются следующие виды контроля: текущий контроль и промежуточная аттестация.

1.3 Формой промежуточной аттестации по дисциплине «Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности» является зачет.

## 2 Паспорт фонда оценочных средств

Контролируемые темы дисциплины	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства	
		текущий контроль	промежуточная аттестация
1 Сущность технического регулирования	ПК-6	устный опрос	Зачет
2 Реформа технического регулирования	ПК-6	устный опрос	
3 Структура и содержание технических регламентов	ПК-6	устный опрос	
4 Порядок разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента	ПК-6	устный опрос	
5 Зарубежный опыт технического регулирования	ПК-6	устный опрос	
6 Техническое регулирование в Таможенном союзе	ПК-6	устный опрос	
7 Стандартизация	ПК-6	устный опрос	
8 Подтверждение соответствия	ПК-6	устный опрос	
9 Формы подтверждения соответствия	ПК-6	устный опрос, контрольная работа	
10 Государственный контроль за соблюдением требований технических регламентов	ПК-6	устный опрос, тест	

3. Типовые контрольные задания (необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы)

### 3.1 Оценочные средства для входного контроля

Входной контроль по дисциплине «Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности» не проводится.

## 3.2 Оценочные средства для текущего контроля (по темам)

### 3.2.1 Устный опрос

Текущий контроль в форме устного опроса проводится в конце занятия с целью оценки знаний и умений обучающихся по конкретной теме.

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-6.

#### Тема 1 Сущность технического регулирования

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Дайте понятие технического регулирования.
2. Каковы цели и задачи технического регулирования?
3. Перечислите категории технического регулирования.
4. Назовите и охарактеризуйте формы регулирующих мер.
5. Охарактеризуйте принципы технического регулирования.
6. Назовите природу и форму технических барьеров в торговле.
7. Назовите и охарактеризуйте нормативно-техническую базу технического законодательства РФ.
8. Перечислите основные инструменты технического регулирования в РФ.

Ожидаемый результат – обучающийся должен знать: правовые и нормативные документы в области технического регулирования в пищевой промышленности (ПК-6).

#### Тема 2 Реформа технического регулирования

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. В чем заключались основные недостатки действующей ранее системы технического регулирования?
2. Какие изменения в терминологию вносит Закон «О техническом регулировании»?
3. Понятие «технический регламент».
4. Понятие «стандартизация».
5. Какими документами устанавливаются обязательные требования к продукции?
6. Какие существуют виды технических регламентов?
7. В чем заключаются основы реформы системы стандартизации?
8. Какие изменения претерпела система подтверждения соответствия?
9. Как осуществляется государственный контроль (надзор) за соблюдением обязательных требований в соответствии с законом?

Ожидаемый результат – обучающийся должен знать: правовые и нормативные документы в области технического регулирования в пищевой промышленности; организацию и технологию стандартизации и сертификации

продукции, правила проведения контроля, испытаний и приемки продукции (ПК-6).

### Тема 3 Структура и содержание технических регламентов

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

Перечислите объекты Технического регулирования.

Охарактеризуйте понятие «Технический регламент», его роль в системе технического регулирования РФ.

Какие цели преследуются при разработке Технических регламентов?

На какие объекты разрабатываются специальные Технические регламенты?

В чем заключаются требования Технических регламентов?

Какова типовая структура Технического регламента?

Опишите краткое содержание Технического регламента?

Каковы условия применения Технического регламента?

Ожидаемый результат – обучающийся должен знать: правовые и нормативные документы в области технического регулирования в пищевой промышленности (ПК-6).

### Тема 4 Порядок разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. При наличии каких документов принимается проект технического регламента?

2. В течение скольких дней готовится заключение экспертной комиссии по техническому регулированию о возможности принятия технического регламента?

3. Где должен быть опубликован принятый технический регламент?

4. В каких случаях действует особый порядок разработки и принятия технического регламента?

Ожидаемый результат – обучающийся должен уметь применять нормативную и техническую документацию на продукцию и технологические процессы, а также на методы контроля (ПК-6).

### Тема 5 Зарубежный опыт технического регулирования

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Виды стандартов, используемые для общегосударственного регулирования обязательных и добровольных требований в США.

2. Кем разрабатываются и принимаются нормативные документы, содержащие обязательные требования в США?

3. Основная цель политики ЕС в области технического регулирования.
4. Какими документами представлено техническое законодательство ЕС?

Ожидаемый результат – обучающийся должен знать правовые и нормативные документы в области технического регулирования в пищевой промышленности; организацию и технологию стандартизации продукции, правила проведения контроля, испытаний и приемки продукции (ПК-6).

#### Тема 6 Техническое регулирование в Таможенным союзе

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Какие страны входят в Таможенный союз?
2. С какой целью создается Таможенный союз?
3. Какие документы были приняты для перехода на единые технические регламенты?
4. Что предусматривается Соглашением о единых принципах и правилах технического регулирования в Республике Беларусь, Республике Казахстан и Российской Федерации
5. Кем утверждается единый перечень продукции, в отношении которой устанавливаются обязательные требования в рамках Таможенного союза?
6. Каковы основные положения и требования Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»?
7. Охарактеризуйте основные требования Технического регламента Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».
8. Охарактеризуйте основные требования Технического регламента Таможенного союза 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».

Ожидаемый результат – обучающийся должен уметь применять нормативную и техническую документацию на продукцию и технологические процессы, а также на методы контроля; владеть навыками в разработке проектов технической документации на новые виды продуктов питания (ПК-6).

#### Тема 7 Стандартизация

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Какова история развития и сущность стандартизации?
2. Каковы правовые основы и предмет стандартизации?
3. В чем заключаются цели, задачи и объекты стандартизации
4. Какие виды стандартов применяются в Российской Федерации?
5. Каковы структурные элементы стандарта на продукцию?
6. Какова структура стандарта на термины и определения?

7. Какая информация содержится в стандартах методик выполнения измерений?

8. Ответственность за нарушение обязательных требований стандартов

Ожидаемый результат – обучающийся должен знать организацию и технологию стандартизации и сертификации продукции, правила проведения контроля, испытаний и приемки продукции; владеть навыками применения знаний в области стандартизации пищевых продуктов, необходимых для контроля качества сырья и продукции (ПК-6).

#### Тема 8 Подтверждение соответствия

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Определение и сущность подтверждения соответствия.
2. Цели и объекты подтверждения соответствия.
3. Принципы и критерии подтверждения соответствия.
4. Дать понятие декларации соответствия.
5. Порядок и схемы сертификации
6. Схемы декларирования и сертификации обязательного подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов.
7. Особенности сертификации в Таможенном Союзе.
8. Деятельность ИСО в области сертификации.

Ожидаемый результат – обучающийся должен знать организацию и технологию сертификации продукции, правила проведения контроля, испытаний и приемки продукции; уметь подтверждать соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям (ПК-6).

#### Тема 9 Формы подтверждения соответствия

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Формы подтверждения соответствия на территории РФ.
2. Дать определение обязательной сертификации.
3. Дать понятие «добровольное подтверждение соответствия».
4. Что является объектом добровольной сертификации?
5. Участники добровольной сертификации.
6. Системы добровольной сертификации.
7. Процедура и знак соответствия добровольной сертификации.

Ожидаемый результат – обучающийся должен знать организацию и технологию сертификации продукции, правила проведения контроля, испытаний и приемки продукции; уметь подтверждать соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям; владеть навыками применения знаний в области сертификации сырья и пищевых продуктов, необходимых для контроля качества сырья и продукции (ПК-6).

## Тема 10 Государственный контроль за соблюдением требований технических регламентов

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Объекты государственного контроля.
2. Полномочия органов государственного контроля.
3. Обязанности органов государственного контроля (надзора).
4. Какую ответственность несут органы государственного контроля (надзора)?
5. Каковы обязанности изготовителя (продавца, лица, выполняющего функции иностранного изготовителя) в случае получения информации о несоответствии продукции требованиям технических регламентов.

Ожидаемый результат – обучающийся должен знать организацию и технологию, правила проведения контроля, испытаний и приемки продукции (ПК-6).

Критерии оценки:

- «отлично» выставляется обучающемуся, если он в полном объеме освоил материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении вопроса, использует в ответе материал разнообразных источников и др.;

- «хорошо» выставляется обучающемуся, если он в полном объеме освоил материал, грамотно и по существу излагает его, допускает не существенные неточности в ответе на вопрос;

- «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он освоил основные вопросы, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала;

- «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он не знает значительной части материала, допускает существенные ошибки.

Компетенция ПК-6 считается сформированной, если обучающийся получил оценку «удовлетворительно», «хорошо», «отлично».

### 3.2.2 Тестовые задания

Текущий контроль проводится в форме тестирования с целью оценки знаний обучающихся. Контроль проводится в письменной форме.

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-6.

Тестовые задания:

*Выберите один или несколько правильных ответов*

**1 Деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достиже-**

## **ние упорядоченности в сферах производств и обращения продукции и повышения конкурентоспособности продукции, работ или услуг?**

- 1) техническое регулирование;
- 2) оценка соответствия;
- 3) стандартизация;
- 4) сертификация;

### **2 СТО – это**

- 1) Стандарт технического обслуживания;
- 2) Стандарт организации;
- 3) Станция технического обслуживания.

### **3 ИСО – это**

- 1) иерархическая система организации;
- 2) международная организация по стандартизации;
- 3) Национальная система стандартизации.

### **4 ГОСТ – это**

- 1) обозначение межгосударственного стандарта;
- 2) обозначение международного стандарта;
- 3) обозначение регионального стандарта;
- 4) обозначение национального стандарта.

### **5 Технический регламент в особом порядке принимается:**

- 1) Государственной Думой Российской Федерации;
- 2) Президентом Российской Федерации;
- 3) Правительством Российской Федерации.

### **6 Общероссийские классификаторы технико-экономической информации это - ...?**

- 1) правовой документ;
- 2) технический документ;
- 3) нормативный документ;
- 4) научный документ;

### **7 ОКП – это:**

- 1) классификатор предприятий;
- 2) классификатор продукции;
- 3) общий контроль за продукцией.

### **8 Международный стандарт это**

- 1) стандарт, утвержденный национальным органом РФ по стандартизации;
- 2) стандарт, принятый какой-либо международной организацией по стандартизации;

3) стандарт, принятый Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации.

**9 Членом Таможенного союза не является:**

- 1) Белоруссия;
- 2) Армения;
- 3) Грузия;
- 4) Кыргызстан.

**10 Заявка на разработку стандарта подается в ...?**

- 1) Госстандарт;
- 2) Технический комитет;
- 3) НИИ метрологии РФ;
- 4) Правительство РФ;

**11 Нормативный документ, который устанавливает для всеобщего и многократного использования правила, общие принципы или характеристики, касающиеся различных видов деятельности или их результатов, и который направлен на достижение оптимальной степени упорядочения в определенной области – это...**

- 1) постановление правительства
- 2) технические условия
- 3) стандарт
- 4) технический регламент

**12 Комплексная стандартизация – это ...**

- 1) установление и применение системы взаимосвязанных требований к объекту стандартизации
- 2) установление повышенных норм требований к объектам стандартизации
- 3) научно – обоснованное предсказание показателей качества, которые могут быть достигнуты к определенному времени
- 4) степень насыщенности изделия унифицированными узлами и деталями

**13 Цель международной стандартизации - это**

- 1) устранение технических барьеров в торговле
- 2) привлечение предприятий (организаций) к обязательному участию в стандартизации
- 3) упразднение национальных стандартов
- 4) разработка самых высоких требований

**14 Маркировка продукции знаком соответствия государственных стандартов является процедурой ...?**

- 1) добровольной;
- 2) обязательной;

- 3) свободной;
- 4) запрещенной;

**15 Общие организационно-методические положения для определенной области деятельности и общетехнические требования, обеспечивающие взаимопонимание, совместимость и взаимозаменяемость, техническое единство и взаимосвязь различных областей науки и производства в процессах создания и использования продукции устанавливают...**

- 1) основополагающие стандарты
- 2) стандарты на термины и определения
- 3) стандарты на продукцию
- 4) стандарты на методы контроля (испытаний, измерений, анализа)

**16 Добровольная сертификация продукции проводится по:**

- 1) решению правительства.
- 2) желанию изготовителя.
- 3) заданию контролирующих органов.
- 4) истечению заданного срока.

**17 Вся экспортная продукция должна проходить:**

- 1) типизацию.
- 2) унификацию.
- 3) сертификацию.
- 4) нормализацию.

**18 Различают следующие виды сертификации продукции:**

- 1) законодательную и исполнительную.
- 2) обязательную и добровольную.
- 3) точную и приблизительную.
- 4) корректную и поверхностную.

**19 Сертификация, которая осуществляется по инициативе заявителя на условиях договора между заявителем и органом по сертификации - это**

- 1) Добровольная сертификация;
- 2) Обязательная сертификация;
- 3) Декларирование;
- 4) Защита прав потребителей;

**20 Регистрация системы добровольной сертификации осуществляется в течении ... с момента представления документов, предусмотренных настоящим пунктом для регистрации системы добровольной сертификации, в федеральный орган исполнительной власти по техническому регулированию?**

- 1) 3-х лет;
- 2) месяца;

- 3) 5 дней;
- 4) года;

**21 Система, которая может быть создана юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем или несколькими юридическими лицами или несколькими индивидуальными предпринимателями - это**

- 1) Декларирования;
- 2) Добровольная сертификации;
- 3) Обязательная сертификации;
- 4) Подтверждения качества;

**22 Срок действия сертификата соответствия?**

- 1) 1 год;
- 2) 3 года;
- 3) 5 лет;
- 4) 3 месяца;

**23 Кто не является участником сертификации?**

- 1) Госстандарт;
- 2) производитель;
- 3) потребитель;
- 4) орган по сертификации;

**24 Форма сертификации, определяющая совокупность действия, результаты которых рассматриваются в качестве доказательства соответствия продукции установленным требованиям - это**

- 1) метод сертификации;
- 2) правила сертификации;
- 3) схема сертификации;
- 4) признак сертификации;

**25 Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров – это...**

- 1) аттестат
- 2) знак соответствия
- 3) сертификат соответствия
- 4) свидетельство о соответствии

**26 Информирование приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту осуществляется...**

- 1) свидетельством о соответствии
- 2) декларацией о соответствии
- 3) знаком соответствия

4) сертификатом соответствия

**27 Законодательные основы сертификации в Российской Федерации определены Федеральным законом...**

- 1) «О техническом регулировании»
- 2) «О защите прав потребителя»
- 3) «О стандартизации»
- 4) «Об обеспечении единства измерений»

**28 В соответствии с Федеральным законом «О техническом регулировании» заявитель не вправе...**

- 1) выбирать форму и схему подтверждения соответствия
- 2) обращаться для осуществления обязательной сертификации в любой орган по сертификации, область аккредитации которого распространяется на данную продукцию
- 3) обращаться в орган по аккредитации с жалобами на неправомерные действия органов по сертификации и аккредитованных испытательных лабораторий (центров)
- 4) применять форму добровольной сертификации вместо обязательного подтверждения Соответствия

**29 В соответствии со схемами сертификации продукции инспекционный контроль предусматривает:**

- 1) контроль ранее сертифицированной системы качества
- 2) испытание образцов продукции, взятых у изготовителя и у продавца или потребителя
- 3) рассмотрение документации, свидетельствующей об увеличении продаж (поставок) продукции
- 4) наличие и состояние плана мероприятий по совершенствованию производства

**30 Обязательное подтверждение соответствия имеет формы ...**

- 1) принятие декларации о соответствии
- 2) плана мероприятий по совершенствованию производства
- 3) добровольное подтверждение соответствия
- 4) добровольная сертификация

Ожидаемый результат – обучающийся должен знать правовые и нормативные документы в области технического регулирования в пищевой промышленности; организацию и технологию стандартизации и сертификации продукции, правила проведения контроля, испытаний и приемки продукции (ПК-6).

Критерии оценивания. За выполнение тестовых заданий обучающийся может получить до 3 баллов (за каждый правильный ответ – 1 балл).

Оценка:

- «отлично» выставляется обучающемуся, если он набрал 25-30 баллов;
- «хорошо» выставляется обучающемуся, если он набрал 20-24 баллов;
- «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он набрал 15-19 баллов;
- «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он набрал менее 15 баллов.

Компетенция ПК-6 считается сформированной, если обучающийся получил оценку «удовлетворительно, «хорошо», «отлично».

### 3.3 Оценочные средства для контроля самостоятельной работы

3.3.1 Курсовые работы (проекты) по дисциплине, предусмотренные учебным планом

Не предусмотрены.

3.3.2 Контрольные работы/ расчетно-графические работы, предусмотренные учебным планом

Решение ситуационных задач

1. Перечислить комплект документов обязательных для цеха, выпускающего вареные и полукопченые колбасы. Назвать назначение каждого из документов.

2. Основные виды стандартов, применяемых в мясной и молочной промышленности. Их структура (перечень основных разделов) и содержание разделов.

3. Назвать перечень нормативных документов, которым должен располагать цех, перерабатывающий молоко, назвать их назначение и описать содержание этих документы.

4. Назвать комплект технологической документации, необходимой для производства сыра «Российский» и изложить содержание документов.

7. Для вареной колбасы новой рецептуры (таблица) разработать следующие приложения к технологической инструкции:

- нормы расхода сырья на производство 1 т продукции;
- технологическую схему производства в векторном исполнении;
- перечень рекомендуемого технологического оборудования.

Наименование сырья	Рецептура
Сырье несоленое, кг/100 кг	
Говядина жилованная колбасная	35
Свинина жилованная полужирная или колбасная	25
Белок соевый гидратированный	15
Мясо птицы механической обвалки	25

Пряности и материалы, г /100 кг несоленого сырья	
Соль поваренная пищевая	700
Нитритная соль	1600
Перец черный (белый) молотый	120
Сахар (глюкоза)	50
Кориандр	120
Чеснок свежий	250
Выход, %	116

8. Составить титульный лист к ТУ на йогурт (название и регистрационный номер составить самостоятельно). Дать пояснения по выбору ОКПД 2, ОКП, ОКС, регистрационного номера).

9. Составить требования гигиенической безопасности и указать сроки годности для ливерной колбасы. Сведения представить в стандартном виде. Дать ссылку на нормативные документы, из которых взяты фактические данные.

10. Добровольная сертификация систем качества, основанная на принципах ХАССП: пояснить, что такое критические точки, назвать возможные критические точки в технологическом процессе производства вареных колбас.

11. Заполнить декларацию соответствия на окорок копчено-вареный, выпускаемую по любому из действующих нормативных документов.

12. Перечислить показатели идентификации мяса и мясной продукции, применяемые при сертификационных испытаниях продукции.

13. Перечислить показатели идентификации молока и молочной продукции, применяемые при сертификационных испытаниях продукции.

14. Перечислить сведения, которые наносятся на консервную молока сгущенного с сахаром при маркировке. Привести пример записи маркировки на банке и расшифровать ее для идентификации продукции при сертификации.

15. К эксперту Органа по сертификации обратился индивидуальный предприниматель с просьбой проконсультировать его в вопросе выбора схемы сертификации. Данное предприятие выпускает пельмени в соответствии с действующей нормативной документацией. Объем выпуска составляет 200 кг в смену, число работающих 5 человек. На предприятии имеется следующий пакет документов: документы, содержащие результаты проверки предприятия службами государственного надзора, гигиеническое заключение на производство, протоколы сертификационных испытаний выпускаемой продукции, сертификаты соответствия на используемое в производстве сырье. Какая форма подтверждения соответствия применима в данном случае? Достаточно ли имеющихся документов для проведения работ по подтверждению соответствия? Ответ обоснуйте.

16. Какое решение должен принять эксперт ОС, если при проведении внешнего осмотра образцов полуфабрикатов мясных натуральных, упакованных в подложки из полимерного материала, было выявлено, что нарезка не удовлетворяет требованиям нормативной документации?

17. При анализе протоколов сертификационных испытаний, представленных совместно с заявкой на проведение работ по подтверждению соответствия по схеме № 2 «Говядина тушеная» производства Казахстан, экспертом был сделан вывод, что исследованные образцы продукции отвечают требованиям ГОСТ 32125-2013 по органолептическим и физико-химическим показателям, содержание токсичных элементов не превышает ПДК, содержание радионуклидов не превышает ПДК. Возможна ли выдача сертификата соответствия при наличии таких результатов на проведение работ по сертификации?

18. Сделайте заключение о возможности подтверждения соответствия партии сухого молока на основании следующих документов, представленных совместно с заявкой:

- акт отбора образцов продукции;
- протокол сертификационных испытаний;
- договор поставки;
- товарно-транспортная накладная.

Сведения о дате изготовления, условиях и сроке хранения, массе упаковочной единицы приведены на маркировке. Ответ обоснуйте с учетом правил сертификации пищевой продукции и порядка сертификации молока и молочных продуктов.

19. При анализе протоколов сертификационных испытаний на «Сметану», экспертом был сделан вывод, что исследованные образцы отвечают по органолептическим и физико-химическим показателям требованиям ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия» и не удовлетворяют требованиям ТР ТС 021-2011 «О безопасности пищевой продукции» по содержанию кадмия. Возможна ли выдача документов подтверждающих соответствие продукции требованиям качества и безопасности?

20. Расшифруйте номер технических условий, присвоенный на новый вид пищевого продукта в соответствии с ГОСТ Р 54740-2016 «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению». ТУ 10.51.40.142-001-75124683-2018.

Ожидаемый результат – обучающийся должен уметь: применять нормативную и техническую документацию на продукцию и технологические процессы, а также на методы контроля; подтверждать соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям; владеть навыками: в разработке проектов технической документации на новые виды продуктов питания; применения знаний в области стандартизации и сертификации сырья и пищевых продуктов, необходимых для контроля качества сырья и продукции (ПК-6).

### 3.3.3 Доклады по темам дисциплины

Не предусмотрены.

## 3.4 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Зачет как форма контроля проводится в конце учебного семестра и предполагает оценку освоения знаний и умений, полученных в ходе учебного процесса. Для допуска к зачету обучающийся должен пройти текущую аттестацию по всем вышеперечисленным видам контроля. Метод контроля, используемый на зачете – устный.

#### Вопросы к зачету

1. Федеральный Закон «О техническом регулировании». Назначение принятого закона.
2. Основные понятия и термины, вводимые Федеральным Законом «О техническом регулировании».
3. Принципы технического регулирования, изложенные в Федеральном Законе «О техническом регулировании».
4. Виды технических регламентов: общий регламент, специальный регламент, назначение регламентов, вопросы, регулируемые каждым из них.
5. Порядок разработки технических регламентов: основные стадии разработки и цель работ на каждой из стадий.
6. Принципы составления минимально необходимых требований к безопасности продукции, используемые при разработке технических регламентов.
7. Стандарты и технические документы, используемые в мясной и молочной отрасли.
8. Стандарт на продукцию: структура документа, содержание разделов. Примеры стандартов на продукцию, действующие в мясной и молочной промышленности. Пользователи стандартов.
9. Стандарт на методы анализа: структура документа, назначение разделов. Показатели качества мясных и молочных продуктов, контролируемые при оценке качества изделий. Пользователи стандартов.
10. Технические документы, применяемые в мясной и молочной промышленности: перечень документов, назначение каждого из документов.
11. Госнадзор за выполнением требований к качеству продукции.
12. Порядок получения информации о действующих стандартах и технических документах.
13. Изменение фонда нормативных документов в связи с принятием Закона «О техническом регулировании». Порядок использования стандартов в переходный период.
14. СанПиН 2.3.2.1324-03 по срокам годности мясопродуктов: назначение документа и его содержание.
15. Основные понятия в области подтверждения соответствия. Цель сертификации.
16. Система сертификации ГОСТ Р. Подтверждения соответствия в Российской Федерации в переходных период.
17. Характер и формы подтверждения соответствия.
18. Обязательное подтверждение соответствия. Обязательная сертификация.

19. Обязательное подтверждение соответствия. Декларирование соответствия.

20. Документы, соответствие которым проверяется при обязательной сертификации продукции, примеры продукции мясной и молочной промышленности, подлежащей обязательной сертификации.

21. Документы, соответствие которым проверяется при декларировании соответствия продукции, примеры продукции мясной и молочной промышленности, подлежащей декларированию.

22. Принятие декларации о соответствии требованиям технических регламентов Российской Федерации.

23. Маркировка продукции, сертифицированной в системе обязательной сертификации, в том числе в соответствии с новым законодательством.

24. Схемы сертификации.

25. Выбор схем сертификации при испытаниях мясных и молочных продуктов.

26. Декларирование соответствия: формы декларирования и их суть, декларация о соответствии: сведения, перечисляемые в декларации.

27. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией, корректирующие мероприятия.

28. Добровольная сертификация продукции: преимущества добровольной сертификации, документы, на соответствие которым заявляется продукция. Примеры мясной и молочной продукции, подлежащей добровольной сертификации.

29. Маркировка продукции, сертифицированной в системе добровольной сертификации.

30. Добровольная сертификация систем качества. Система качества, основанная на принципах ХАССП.

31. Системы управления качеством с использованием международных стандартов серии ИСО 9000: назначение и применение стандартов.

32. Системы управления качеством с использованием международных стандартов серии ИСО 22000: назначение и применение стандартов.

33. Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя и мясной продукции.

34. Оценка (подтверждение) соответствия молока и молочной продукции.

35. Порядок обязательной сертификации мясных и молочных продуктов.

36. Порядок декларирования соответствия мясной и молочной продукции.

37. Принятие декларации о соответствии продукции, включенной в Единый перечень.

38. Принятие декларации о соответствии для продукции, включенной в Единый перечень продукции, подлежащей оценке (подтверждению) соответствия в рамках Таможенного союза с выдачей документов по единой форме.

39. Идентификация пищевых продуктов (органолептическая оценка) при обязательной сертификации.

Ожидаемый результат – обучающийся должен знать: правовые и нормативные документы в области технического регулирования в пищевой промышленности, современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов; уметь: разрабатывать и использовать нормативную базу данных документов при производстве продуктов питания, подтверждать соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям, проводить оценку соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям; владеть: навыками в разработке проектов технической документации на новые виды продуктов питания животного происхождения, современными версиями систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов.

Результаты текущего контроля успеваемости могут быть использованы для выставления зачета по дисциплине, при условии, что по всем оценочным средствам обучающийся имеет положительные оценки.

Итогом промежуточной аттестации является однозначное решение: компетенция ПК-6 считается сформированной, если обучающийся получил оценку «зачтено».

#### **4 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

##### Шкала оценивания обучающегося при устном опросе

Оценка	Требования	Уровень сформированности компетенций
«зачтено»	выставляется обучающемуся, если он достаточно хорошо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос; владеет требуемыми навыками, умеет анализировать и работать с нормативными документами	Базовый и пороговый уровень
«не зачтено»	выставляется обучающемуся, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями отвечает на задаваемые вопросы	Компетенция не сформирована

Оценка «зачтено» означает успешное прохождение обучающимся аттестационного испытания.

### Шкала оценивания обучающегося по самостоятельной работе

Оценка	Требования
«Зачтено»	Оценка «зачтено» ставится в том случае, если содержание доклада соответствует заявленной теме, демонстрирует способность обучающегося к самостоятельной научно-исследовательской работе; доклад иллюстрирован презентацией, содержит самостоятельные выводы обучающегося, аргументированные с помощью данных представленных в используемых литературных источниках;
«Не зачтено»	Оценка «не зачтено» ставится в том случае, если: содержание доклада носит реферативный характер, структура и оформление доклада не соответствует требованиям, отсутствует презентация, нет самостоятельных выводов обучающегося по исследуемой теме.

Оценка «зачтено» означает успешное прохождение аттестационного испытания

### Шкала оценивания обучающегося на контрольной работе

Оценка	Требования	Уровень сформированности компетенции
«отлично»	выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал разнообразных литературных источников	Повышенный уровень
«хорошо»	выставляется обучающемуся, если: он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения	Базовый уровень
«удовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если: он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических заданий	Пороговый уровень (обязательный для всех обучающихся)

«неудовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если: он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, несвязно излагает его, с большими затруднениями выполняет практические задания, не отвечает на дополнительно задаваемые преподавателем вопросы	Компетенция не сформирована
-----------------------	---	-----------------------------

### Шкала оценивания обучающегося на зачете

Оценка	Требования	Уровень сформированности компетенций
«зачтено»	выставляется обучающемуся, если он достаточно хорошо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос; владеет требуемыми навыками, умеет анализировать и работать с нормативными документами	Базовый и пороговый уровень
«не зачтено»	выставляется обучающемуся, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями отвечает на задаваемые вопросы	Компетенция не сформирована

Компетенция ПК-6 считается сформированной, если обучающийся получил «зачтено», что означает успешное прохождение аттестационного испытания.

### **5 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.**

Промежуточная аттестация по дисциплине «Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности» проводится в виде зачета с целью определения уровня знаний, умений и навыков обучающихся.

Образовательной программой 19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения предусмотрена одна промежуточная аттестация по соответствующим темам дисциплины, представленным в рабочей программе. Подготовка обучающихся к прохождению промежуточной аттестации осуществляется в период лекционных и практических занятий, а также во внеаудиторные часы в рамках самостоятельной работы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся пользуются конспектами лекций, основной и дополнительной литературой по дисциплине (см. перечень литературы в рабочей программе дисциплины).

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, осуществляется преподавателем на основе принципов объективности и независимости оценки результатов обучения при использовании объективных данных результатов текущей аттестации студентов.

Во время зачета обучающийся должен дать развернутый ответ на вопросы, предложенные преподавателем. Преподаватель вправе задавать дополнительные вопросы по всему изучаемому курсу.

Во время ответа обучающийся должен продемонстрировать твердые знания изученного материала по всем темам дисциплины. Полнота ответа определяется показателями оценивания планируемых результатов обучения.



# К

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«КУРГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
**(КГУ)**

---

## ПРИКАЗ

19.09.2023

№ 02.01-249/02-Л

Курган

О внедрении бально-рейтинговой системы контроля и оценки успеваемости и академической активности обучающихся в Лесниковском филиале

В соответствии с приказом «О создании филиалов федерального государственного образовательного учреждения высшего образования «Курганский государственный университет» и о внесении изменений в устав федерального государственного образовательного учреждения высшего образования «Курганский государственный университет» от 22.12.2022 № 1292 и Положения о бально-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости и академической активности обучающихся, утвержденного решением Ученого совета ФГБОУ ВО «КГУ» от 01.07.2023 г. (Протокол №8)

### ПРИКАЗЫВАЮ:

Для реализации образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата, программ специалитета, программ магистратуры очной и очно-заочной формам обучения в Лесниковском филиале ФГБОУ ВО «Курганский государственный университет» внедрить реализацию бально-рейтинговой системы для контроля и оценки успеваемости и академической активности обучающихся филиала с 01.09.2023.

Первый проректор



Т.Р. Змызгова