


ФГБОУ ВО Университет биотехнологий

Кафедра управления качеством

Пер. № МПУКп.03-580/3
« 20 » 01 2026 г.

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры
Протокол от «14» января 2026 г. № 4
И.о. заведующего кафедрой

И.А. Ленивкина
подпись

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Б1.В.06 Основы технического регулирования

Шифр и наименование дисциплины

**35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Код и наименование направления подготовки

Управление качеством

Направленность (профиль)

**Паспорт фонда
оценочных средств**

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

ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ

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

Тема 1.1 Происхождение и содержание термина «техническое регулирование»

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

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

Тема 1.2 Основные принципы и модель технического регулирования

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

1.3 Развитие технического регулирования в Российской Федерации

Дискуссия: Что в себя включает реформа системы технического регулирования в России? На основе пройденного лекционного материала сформулировать и отобразить в виде тезисов ключевые этапы развития технического регулирования в РФ и ЕАЭС. Кратко отобразить организационно-правовые основы технического регулирования.

2. Законодательные основы технического регулирования в Российской Федерации

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

Основные положения Федерального закона РФ «О защите прав потребителей»

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

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

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

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

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

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

Задание 1. Ответить на вопросы:

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

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

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

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

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

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

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

Таблица 2.1 Требования к обеспечению качества, безопасности пищевых продуктов

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

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

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

Основные положения ФЗ «О техническом регулировании»

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

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

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

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

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

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

Основные положения ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации»

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

- повышение
- обеспечение
- содействие
- улучшение.

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

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

3. Формирование требований к объектам технического регулирования

3.1 Технические регламенты и установление обязательных требований.

3.2 Техническое регулирование и стандартизация

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

Акты в области технического регулирования

Далее, как в предыдущем действии курсором нажимаете на

УПОЛНОМОЧЕННЫЕ ОРГАНЫ ГОСУДАРСТВ-ЧЛЕНОВ ЕАЭС:

- ответственные за разработку и участвующие в разработке проектов технических регламентов ЕАЭС и изменений в них
- ответственные за выполнение планов мероприятий
- осуществляющие государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов

Выбираете:

Уполномоченные органы, ответственные за разработку и участвующие в разработке проектов технических регламентов Евразийского экономического союза и изменений в технические регламенты Таможенного союза

Уполномоченные органы, ответственные за выполнение планов мероприятий, необходимых для реализации принятых технических регламентов Таможенного союза

Уполномоченные органы, осуществляющие государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов Таможенного союза

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

1) орган, участвующий в разработке технического регламента Евразийского экономического союза и внесении изменений в технические регламенты Таможенного союза от РФ;

2) Уполномоченный (-е) орган (-ы) Стороны, ответственный (-е) за выполнение планов мероприятий, необходимых для реализации принятых технических регламентов Таможенного союза от РФ;

3) Уполномоченный (-е) орган (-ы) Стороны, ответственный (-е) за осуществление государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технического регламента Союза (Таможенного союза) от РФ.

Ознакомиться и указать:

СХЕМА
разработки
технических регламентов

СХЕМА
внесения изменений
в перечни стандартов

Задание 2 по ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции:

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

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

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

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

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

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

6. Изучить 4 главу ТР ТС и указать:

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

- как проводится декларирование соответствия и государственная регистрация пищевой продукции.

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

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

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

Ответить на вопросы:

1. «Для какой пищевой продукции не требуется указывать состав?»

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

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

- наименование пищевой продукции;

- состав пищевой продукции;

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

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

Показатель	информация с этикетки продукции	Среднесуточная потребность, мг	Удовлетворение суточной потребности, %
Массовая доля белка, %		75	
Массовая доля жира, %		83	
Массовая доля углеводов, %		365	
Энергетическая ценность продукта (Ккал) / кДж (коэффициент пересчета 4,19)		2500	

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



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

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

Далее оценивается упаковка исследуемой продукции в соответствии с требованиями ТР

ТС 005/2011 «О безопасности упаковки». Необходимо пользоваться приложением 4 для нахождения на упаковке продукции символа, указывающего на возможность утилизации использованной упаковки (укупорочных средств) - петли Мебиуса с цифровым или буквенным обозначением материала, из которого была изготовлена упаковка (укупорочное средство) (приложение 3). Далее используя прил.1 ТР ТС 005/2011 указывается санитарно-гигиенические показатели безопасности и нормативы веществ, выделяющихся из упаковки (укупорочных средств), контактирующих с пищевой продукцией с указанием класса опасности.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Кислоты и регуляторы кислотности	Красители	Подсластители

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

Указать при производстве какой пищевой продукции не допускается использование красителей.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4. Подтверждение соответствия

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

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

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

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

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

Задание 2. Решение ситуационных задач по подтверждению соответствия

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

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

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

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

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

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

Таблица 3 – Информация об органе по сертификации

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

Таблица 4 – Информация по выбору схемы подтверждения соответствия

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

Оформление отчета по практическому занятию

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

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

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

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

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

Таблица 5 – Информация об органе по сертификации

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

Таблица 6 – Информация по выбору схемы подтверждения соответствия

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

Оформление отчета по практическому занятию

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

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

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

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

Информацию по выбору схемы подтверждения соответствия внести в таблицу 7.

Таблица 7 – Информация по выбору схемы подтверждения соответствия

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

Критерии оценки:

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

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

Комплект заданий для контрольной работы

Контрольная работа по дисциплине выполняется студентами по теме: Регулирование требований к пищевой продукции в рамках Единого экономического пространства и национального законодательства путем сопоставления требований относительно исследуемой продукции. Выбор исследуемой продукции студентами осуществляется самостоятельно.

Критерии оценки выполнения контрольной работы:

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

Список вопросов для подготовки к экзамену

Формируемая компетенция ПК-1

1. Происхождение и содержание термина «техническое регулирование».
2. Основные принципы и модели технического регулирования.
3. Техническое регулирование в рамках таможенного союза.
4. Развитие технического регулирования в РФ.
5. Технические регламенты и установление обязательных требований.
6. Взаимосвязь технических регламентов и стандартов.
7. Объекты стандартизации (классификация объектов).
8. Государственный контроль (надзор) в РФ.
9. Полномочия органов государственного контроля (надзора) в соответствии с законом «О техническом регулировании».
10. Мероприятия по контролю.
11. Классификация.
12. Нормативные документы.
13. Международные организации, участвующие в стандартизации.
14. Виды стандартов.
15. Применение нормативных документов и характер их требований.
16. Правовые основы стандартизации и ее задачи.
17. Принципы стандартизации.
18. основополагающие стандарты Государственной системы стандартизации.
19. Органы и службы по стандартизации.
20. Роль и место стандартизации и стандартов в структуре общества.

Формируемая компетенция ПК-3

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

Критерии оценки результатов экзамена:

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

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

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

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

Задания для оценки уровня сформированности компетенции ПК - 1:

1. Основной базой для развития пищевой промышленности является?

- а) легкая промышленность;
- б) химическая промышленность;
- в) сельское хозяйство;
- г) транспорт.

Ответ: в

2. Ключевым направлением сельского хозяйства для развития хлебопекарной и мукомольно-крупяной промышленности

- а) выращивание технических культур;
- б) зерновое хозяйство;
- в) овощеводство;
- г) ягодоводство.

Ответ: б

3. Каким законом регулируются требования к понятию «качество пищевых продуктов»?

- а) Законом РФ «О техническом регулировании»;
- б) Законом РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- в) Законом РФ «О техническом регулировании»;
- г) Законом РФ «Об обеспечении единства измерений».

Ответ: б

4. В каком нормативном документе дается система государственного регулирования в области обеспечения безопасности пищевых продуктов и питания, включающая государственную регистрацию новых продуктов, сертификацию услуг общественного питания, нормирование показателей пищевой продукции?

- а) в Законе РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- б) в Законе РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- в) в Законе РФ «О сертификации продукции и услуг»
- г) все ответы не верны

Ответ: б

5. За нарушение санитарного законодательства устанавливается ответственность –

- а) административная
- б) уголовная
- в) гражданско-правовая
- г) все ответы верны

Ответ: г

6. Изготовление и реализация поддельных пищевых продуктов и продовольственного сырья, не соответствующих своему названию и рецептуре

- а) пищевая ценность пищевых продуктов
- б) безопасность пищевых продуктов
- в) фальсификация пищевых продуктов

Ответ: в

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

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

Ответ: а

8. В соответствии с действующим законодательством запрещается ввоз на территорию Российской Федерации

- а) некачественных продуктов, материалов и изделий.
- б) опасных и фальсифицированных пищевых продуктов
- в) все ответы верны

Ответ: в

9. Производственный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий проводится в соответствии с:

- а) программой производственного контроля;
- б) программой фитосанитарного контроля;
- в) программой выборочного контроля.

Ответ: а

10. Пищевая продукция, находящаяся в обращении, в том числе продовольственное (пищевое) сырье, должна сопровождаться:

- а) информацией об основных потребительских свойствах продукции;
- б) товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции;
- в) информацией о результатах идентификации продукции.

Ответ: б

11. Пищевая ценность пищевых продуктов – это

Ответ: потребительское свойство пищевых продуктов, характеризующее наличие и количество необходимых для удовлетворения физиологических потребностей человека составляющих их пищевых веществ (нутриентов) и энергетическую ценность

12. Дополните вопрос ответом: Для целей обеспечения соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции требованиям технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции изготовитель пищевой продукции обязан....

Ответ: внедрить процедуры обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) такой пищевой продукции.

13. Дополните вопрос ответом: Организация обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и проведения контроля осуществляется изготовителем

Ответ: самостоятельно и (или) с участием третьей стороны.

14. Вода, используемая в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и непосредственно контактирующая с продовольственным (пищевым) сырьем и материалами упаковки, должна соответствовать требованиям

Ответ: к питьевой воде

15. При переработке (обработке) продовольственного (пищевого) сырья растительного происхождения для технических нужд (гидроподача, мойка) допускается использование воды

Ответ: не соответствующей требованиям к питьевой воде

16. Дополните требование: Продовольственное (пищевое) сырье, используемое при производстве (изготовлении) пищевой продукции, должно соответствовать требованиям, установленным техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, и быть

Ответ: прослеживаемым

17. Дополните требование: Продовольственное (пищевое) сырье растительного происхождения используется для производства (изготовления) пищевой продукции при наличии информации

Ответ: о применении пестицидов при выращивании растений, фумигации производственных помещений и тары для хранения этого сырья в целях защиты его от вредителей и болезней сельскохозяйственных растений.

18. Дополните требование: Технологическое оборудование, если это необходимо для достижения целей технического регламента и (или) технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, должно быть

Ответ: оснащено соответствующими контрольными приборами.

19. Дополните требование: Рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с пищевой продукцией, должны быть

Ответ: выполненными из неабсорбирующих материалов.

20. Какие требования должны соблюдаться при хранении пищевой продукции?

Ответ: должны соблюдаться условия хранения и срок годности, установленные изготовителем.

Задания для оценки уровня сформированности компетенции ПК- 3:

1. Области правового регулирования рыночных отношений:

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

Ответ: б

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

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

Ответ: а

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

Ответ: 

4. Национальным органом РФ осуществляющим полномочия по аккредитации является:

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

Ответ: в

5. Технический регламент - это:

- а) документ, содержащий добровольные для исполнения и применения технические требования к продукции;
- б) документ, содержащий обязательные для исполнения и применения технические требования к продукции;
- в) документ, содержащий обязательные и добровольные для исполнения и применения технические требования к продукции.

Ответ: б

6. Материалы, контактирующие с пищевыми продуктами на разных этапах технологического процесса изготовления, транспортировки, хранения и реализации

- а) упаковочные
- б) разгрузочные
- в) погрузочные

Ответ: а

7. Совокупность свойств и характеристик продукции, которая придает ей способность удовлетворять обусловленные или предполагаемые потребности

- а) безопасность продукции
- б) внешний вид продукции
- в) качество продукции

Ответ: в

8. Документы, обеспечивающие возможность документально позволяющие идентифицировать сопровождаемые этими документами пищевые продукты

- а) товаросопроводительные документы
- б) товарные документы
- в) документы по контролю

Ответ: а

9. Предназначенные для реализации пищевые продукты должны:

- а) удовлетворять физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии;

б) соответствовать обязательным требованиям;

в) все ответы верны

Ответ: в

10. Понятие, отражающее всю полноту полезных свойств пищевого продукта, включая степень обеспечения физиологических потребностей человека в основных пищевых веществах, энергию и органолептические достоинства

а) пищевая ценность

б) энергетическая ценность

в) химическая ценность

Ответ: а

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

Ответ: Закон РФ «О техническом регулировании»

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

Ответ: Законом РФ «О защите прав потребителей»

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

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

14. Регулируемой сферой технического регулирования является:

Ответ: безопасность продукции

15. Дайте определение понятию «процесс производства (изготовления) пищевой продукции»?

Ответ: совокупность или сочетание последовательно выполняемых различных технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции

16. Подтверждение соответствия зерна, произведенного на единой таможенной территории Таможенного союза, и зерна, ввозимого на единую таможенную территорию Таможенного союза, проводится по...

Ответ: единым правилам и схемам, установленным техническим регламентом.

17. В каких случаях производитель продукции должен разработать техническую документацию?

Ответ: Техническая документация необходима для выполнения требований нормативной документации и технических регламентов, поэтому должна быть разработана на этапе разработки и постановки продукции на производство.

18. При реализации пищевой продукции должны соблюдаться ...

Ответ: условия хранения и сроки годности такой продукции, установленные ее изготовителем.

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

Ответ: самостоятельно и с участием 3 стороны

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

Ответ: стандарты

**МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ
СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ**

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

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

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