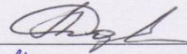


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Алтайский государственный аграрный университет»

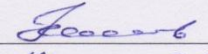
СОГЛАСОВАНО

Декан биолого-технологического факультета

  
А. И. Афанасьева  
«11» 06 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

  
И. А. Косачев  
«14» 06 2016 г.

**Кафедра технологии производства  
и переработки продукции животноводства**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции»**

Направление подготовки (специальность)

**35.03.07 «Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции»**

Уровень высшего образования

**Бакалавриат**

Программа подготовки

**Прикладной бакалавриат**

Барнаул 2016

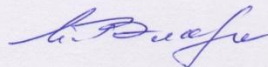
Рабочая программа учебной дисциплины «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» составлена на основе требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» в соответствие с учебным планом, утвержденным ученым советом университета:

- в 2016 г. для очной формы обучения.

Рассмотрена на заседании кафедры, протокол № 27 от 19 апреля 2016 г.

Зав. кафедрой:

профессор, д-р с.-х. наук

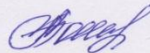


Н. И. Владимиров

Одобрена на заседании методической комиссии биолого-технологического факультета, протокол № 10 от «14» 06 2016 г.

Председатель методической комиссии:

доцент, канд. биол. наук



Л. А. Бондырева

Составитель:

доцент, канд. с.-х. наук



А. И. Яшкин



Лист внесения дополнений и изменений  
в рабочую программу учебной дисциплины

*Стандартизация и сертификация с/х продукции*

<p>на 201_ -201_ учебный год Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № <u>1</u> от <u>5.09</u> 201<u>7</u> г. В рабочую программу вносятся следующие изменения:</p> <p>1. <u>изменить и внести</u></p> <p>2. _____</p> <p>3. _____</p> <p>4. _____</p> <p>5. _____</p> <p>Составители изменений и дополнений:</p> <p><u>И.С.Н. Дед</u> <u>С.В. А. М. Яковлев</u> ученая степень, должность      подпись      И.О.Фамилия</p> <p>_____ ученая степень, должность      подпись      И.О.Фамилия</p> <p>Зав. кафедрой <u>А.С.У.Н. Исаев</u> <u>В.В. Власов</u> ученая степень, ученое звание      подпись      И.О.Фамилия</p>	<p>на 201_ -201_ учебный год Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № _____ от _____ 201_ г. В рабочую программу вносятся следующие изменения:</p> <p>1. _____</p> <p>2. _____</p> <p>3. _____</p> <p>4. _____</p> <p>5. _____</p> <p>Составители изменений и дополнений:</p> <p>_____ ученая степень, должность      подпись      И.О.Фамилия</p> <p>_____ ученая степень, должность      подпись      И.О.Фамилия</p> <p>Зав. кафедрой _____ ученая степень, ученое звание      подпись      И.О.Фамилия</p>
<p>на 201_ -201_ учебный год Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № _____ от _____ 201_ г. В рабочую программу вносятся следующие изменения:</p> <p>1. _____</p> <p>2. _____</p> <p>3. _____</p> <p>4. _____</p> <p>5. _____</p> <p>Составители изменений и дополнений:</p> <p>_____ ученая степень, должность      подпись      И.О.Фамилия</p> <p>_____ ученая степень, должность      подпись      И.О.Фамилия</p> <p>Зав. кафедрой _____ ученая степень, ученое звание      подпись      И.О.Фамилия</p>	<p>на 201_ -201_ учебный год Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № _____ от _____ 201_ г. В рабочую программу вносятся следующие изменения:</p> <p>1. _____</p> <p>2. _____</p> <p>3. _____</p> <p>4. _____</p> <p>5. _____</p> <p>Составители изменений и дополнений:</p> <p>_____ ученая степень, должность      подпись      И.О.Фамилия</p> <p>_____ ученая степень, должность      подпись      И.О.Фамилия</p> <p>Зав. кафедрой _____ ученая степень, ученое звание      подпись      И.О.Фамилия</p>

## Содержание

1	Цель и задачи освоения дисциплины	5
2	Место дисциплины в структуре ОПОП ВО	6
3	Требования к результатам освоения содержания дисциплины	7
4	Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий	8
5	Тематический план освоения дисциплины	9
6	Образовательные технологии	14
7	Характеристика фондов оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	15
8	Учебно-методическое обеспечение дисциплины	35
9	Материально-техническое обеспечение дисциплины	36
	Приложение А. Аннотация дисциплины	37
	Приложение Б. Список имеющейся в библиотеке университета основной и дополнительной учебной литературы по дисциплине	39

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

*Цель дисциплины* – дать студентам научные знания в области стандартизации, оценки соответствия качества и безопасности продукции требованиям Технических регламентов, государственных стандартов и иных нормативных и технических документов.

*Задачи дисциплины:*

- развить теоретические и практические навыки работы с нормативно-правовой и технической документацией по качеству и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания;
- сформировать системные представления о теоретических основах стандартизации и подтверждения соответствия товаров и услуг;
- рассмотреть порядок разработки и обновления технических регламентов, государственных стандартов различных уровней;
- дать представление о роли метрологии в стандартизации пищевой промышленности;
- ознакомить с базовыми положениями государственных стандартов на основные группы сельскохозяйственного сырья и продуктов питания;
- рассмотреть стандартизацию как систему управления качеством продукции.

## 2 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» в структуре ОПОП ВО относится к базовой части профессионального цикла.

Таблица 2.1 – Сведения о дисциплинах, практиках (и их разделах), на которые опирается содержание данной дисциплины

Наименование дисциплин, других элементов учебного плана	Перечень разделов
Введение в специальность	Сырьевая база молочной и мясной промышленности. Ассортимент молочной и мясной продукции. Технологические процессы переработки молока. Технологические процессы переработки мяса.
Производство продукции животноводства	Скотоводство, свиноводство, овцеводство, птицеводство
Информатика	Текстовые и табличные редакторы. Справочно-правовые программы. Сеть Internet и ее технологии
Технология мяса и мясосопродуктов	Учет мясной продуктивности сельскохозяйственных животных. Качество мяса убойных животных

### 3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Таблица 3.1 – Сведения о компетенциях и результатах обучения, формируемых данной дисциплиной

Содержание компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплиной	Коды компетенций в соответствии с ФГОС ВО	Перечень результатов обучения, формируемых дисциплиной		
		по завершении изучения данной дисциплины выпускник должен:		
		знать	уметь	владеть
Готовность оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки	ОПК-6	основное и вспомогательное сырье, используемое в производстве продуктов питания	проводить отбор проб продуктов и использовать стандарты на методы исследований	методами контроля показателей качества продуктов питания

#### 4 Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий

Таблица 4.1 – Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий, реализуемой по учебному плану по направлению «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» для очной формы обучения

Вид занятий	Форма обучения	
	очная	
	всего	в VI семестре
1 Аудиторные занятия, часов, всего	50	50
в том числе:		
1.1 Лекции	20	20
1.2 Лабораторные занятия	-	-
1.3 Практические (семинарские) занятия	30	30
2 Самостоятельная работа, часов, всего	58	58
в том числе:		
2.1 Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР)	-	-
2.2 Расчетно-графическое задание	-	-
2.3 Самостоятельное изучение разделов	2	2
2.4 Текущая самоподготовка	29	29
2.5 Подготовка к сдаче экзамена	27	27
2.6 Контрольная работа	-	-
Итого часов	108	108
Форма промежуточной аттестации*		Э
Общая трудоемкость, зачетных единиц	3	3

\* формы промежуточной аттестации: экзамен (Э)



## 5 Тематический план освоения дисциплины

### 5.1 Тематический план по видам учебной работы, самостоятельного изучения разделов дисциплины

Таблица 5.1.1 – Тематический план изучения дисциплины по учебному плану по направлению «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

№ п/п	Наименование темы	Изучаемые вопросы	Объем часов			Форма текущего контроля**
			лекционные занятия	практические занятия	самостоятельная работа (СИР/ТС)*	
1	<b>Введение в дисциплину. Развитие стандартизации и подтверждения соответствия в России</b>	<b>Цель, задачи и трудоемкость дисциплины. Ретроспектива вопроса</b>	2	-	-/2	К
2	<b>Основы технического регулирования</b>	<b>Цели и задачи ФЗ о техническом регулировании. Техническое регулирование. Технические регламенты как нормативные документы. Содержание технического регламента</b>	2	-	-/2	К
3	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	Основные термины и определения. Пищевые продукты, запрещенные к обороту в РФ. Требованиям к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их изготовлении, хранении и перевозке. Требования к работникам. Требования к проведению экспертизы, к утилизации или уничтожению некачественных и опасных пищевых продуктов	-	2	-/1	О
4	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011	Объекты технического регулирования. Термины и определения. Идентификаций пищевой продукции. Требования безопасности пищевой продукции. Оснащение производственных помещений. Требования к переработанной пищевой продукции животного происхождения	-	2	-/1	О
5	<b>Принципы, функции и методы стандартизации</b>	<b>Правовые основы стандартизации. Цели и принципы стандартизации. Функции стандартизации.</b>	2	-	-/2	К
		<b>Методы стандартизации</b>	-	-	1/-	К

6	Федеральный закон «О стандартизации в РФ»	Термины и определения. Цель, принципы стандартизации. Технические комитеты. Документы по стандартизации. Программа национальной стандартизации. Экспертиза проектов стандартов.	-	2	-/1	О
7	Национальные стандарты. Порядок разработки, обновления и отмены.	Организация разработки стандарта. Разработка первой и окончательной редакции стандарта. Утверждение и опубликование стандарта.	-	2	-/1	О
		Обновление и отмена стандарта	-	-	1/-	К
8	<b>Классификация стандартов в Российской Федерации</b>	<b>Уровни стандартизации. Категории стандартов в России. Виды стандартов</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-/2</b>	<b>К</b>
9	Национальные стандарты. Правила построения, изложения и оформления.	Сведения на титульном листе, в предисловии стандарта. Ссылочные документы. Сокращения, термины и определения. Библиографические данные. Обозначение стандартов	-	2	-/1	О
10	Технические условия на пищевые продукты. Требования к содержанию	Структурные элементы технических условия на пищевые продукты: титульный лист, область применения, требования к качеству и безопасности, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, правила транспортирования и хранения, библиография	-	2	-/1	О
11	<b>Наднациональные и зарубежные стандарты</b>	<b>Международный совет по стандартизации. Региональные стандарты. Международные стандарты. Стандарты комиссии Кодекс Алиментариус</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-/2</b>	<b>Т</b>
12	Коллоквиум (лекции 1, 2, 5, 8)	Тема «Введение в дисциплину. Развитие стандартизации и подтверждения соответствия в России». Тема «Основы технического регулирования». Тема «Принципы, функции и методы стандартизации». Тема «Классификация стандартов в Российской Федерации».	-	1	-	-

13	Требования нормативных документов к пищевым добавкам, ароматизаторам, технологическим средствам	Требования и цели применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических средств. Определения и классификация. Ограничения и особенности использования пищевых добавок, ароматизаторов. Требования к маркировке. Оценка (подтверждения) соответствия.	-	1	-/1	О
14	Требования к маркировке пищевой продукции	Область применения. Определения. Основные сведения в маркировке. Требования к языку маркировки, составу, пищевой ценности продукта. Способы доведения маркировки	-	2	-/1	О
15	<b>Государственный контроль и надзор за соблюдением требований нормативной документации</b>	<b>Контроль и надзор за соблюдением стандартов. Контроль и надзор за соблюдением Технических регламентов. Ответственность за нарушение требований Технических регламентов</b>	2	-	-/2	Т
16	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013	Область применения. Основные понятия. Требования к сырому молоку, обезжиренному молоку, сливкам. Требования к маркировке молочной продукции. Оценка соответствия молочной продукции	-	2	-/1	О
17	Стандарты на сырье и молочную продукцию, термины и определения	Требования стандартов на термины и определения на молочную продукцию. Положения стандартов на основное молочное сырье и молочную продукцию	-	2	-	П
18	<b>Оценка и подтверждение соответствия</b>	<b>Основные понятия. История развития управления качеством и сертификации. Сущность подтверждения соответствия. Государственная регистрация. Система аккредитации в России</b>	2	-	-/2	Т
19	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 034/2013	Объекты технического регулирования. Основные понятия. Процессы производства продуктов убоя. Температурные требования к продуктам и процессам. Особенности маркировки. Формы подтверждения соответствия.	-	2	-/1	О
20	Стандарты на мясное сырье и мясную продукцию	Структура национальных и межгосударственных стандартов. Характеристика объектов стандартизации	-	2	-	П

21	<b>Правила и порядок оценки соответствия</b>	<b>Участники работ по подтверждению соответствия. Средства подтверждения соответствия. Схемы сертификации и декларирования соответствия</b>	2	-	-/2	Т
22	Оценка (подтверждение) соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения	Формы оценки соответствия сырья и продуктов питания животного происхождения. Схемы декларирования соответствия молочной и мясной продукции	-	2	-/1	О
23	Оценка соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения	Решение ситуационных задач по применению форм и схем подтверждения соответствия	-	2	-	П
24	<b>Подтверждение соответствия сырья и продуктов питания</b>	<b>Общая характеристика Системы сертификации сырья и пищевых продуктов. Сопроводительные документы на продукцию. Порядок обязательной сертификации пищевой продукции. Формы подтверждения соответствия</b>	2	-	-/2	Т
25	Итоговое тестирование	Материалы лекционных занятий №11, 15, 18, 21, 24	-	2	-	-
26	<b>Сертификация и прослеживаемость</b>	<b>Сертификация систем качества. Сертификация производства. Система ХАССП</b>	2	-	-	-
Подготовка к экзамену			-	-	27	х
Всего по дисциплине			<b>20</b>	<b>30</b>	<b>58 (2/29/27)</b>	<b>х</b>

\*Формы самостоятельной работы: самостоятельное изучение разделов (СИР); текущая самоподготовка (ТС)

\*\*Формы текущего контроля: коллоквиум (К), опрос (О), тестирование (Т), проверка тетрадей (П)

## 5.2 Организация, контроль выполнения и методическое обеспечение самостоятельной работы студентов (СРС)

Таблица 5.2.1 – Вид, контроль выполнения и методическое обеспечение СРС очного обучения

№ п/п	Вид самостоятельной работы студентов	Количество часов	Контроль выполнения	Методическое обеспечение *
1	Подготовка к коллоквиуму	10	Коллоквиум в устной форме	1-7
2	Подготовка к опросу	11	Опрос в письменной форме	1-7
3	Подготовка к тестированию	10	Компьютерное тестирование	1-7
4	Подготовка к сдаче экзамена	27	Экзамен в устной форме	1-7
	<b>Итого</b>	<b>58</b>		

\* согласно перечня рекомендуемой основной и дополнительной литературы прил. Б.



## 6 Образовательные технологии

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, по дисциплине «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции» в соответствии с данной программой составляет 12 %.

Таблица 6.1 – Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые на аудиторных занятиях по учебному плану по направлению «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» для очной формы обучения

Семестр	Вид занятия	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Количество часов
VI	Практическое занятие	Решение ситуационных задач: Тема: «Оценка соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения»	2
	Практическое занятие	Работа в малых группах (4-5 чел.): Тема «Требования к маркировке пищевой продукции» Тема «Стандарты на сырье и молочную продукцию, термины и определения»	2 2
Итого			6

## **7 Характеристика фондов оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

7.1 Характеристика оценочных средств для текущего контроля успеваемости студентов очной формы обучения

7.1.1 Перечень вопросов для письменных опросов по темам практических занятий

Тема «Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

- 1 Что понимают под следующими терминами: пищевые продукты; продовольственное сырье; пищевые добавки; качество пищевых продуктов; безопасность пищевых продуктов?
- 2 Какие продукты, материалы и изделия запрещены к обороту в Российской Федерации?
- 3 Какие требования предъявляют к качеству и безопасности продовольственного сырья для изготовления пищевых продуктов?
- 4 Какие требования предъявляют к пищевым и биологически активным добавкам для изготовления пищевых продуктов?
- 5 Какие мероприятия должны быть проведены изготовителем в случае изготовления некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий?
- 6 Какие требования предъявляют к хранению и перевозке пищевых продуктов, материалов и изделий?
- 7 Какие действия предпринимаются, когда условия хранения и перевозки привели к утрате пищевыми продуктами, материалами и изделиями соответствующего качества и приобретению ими опасных свойств?
- 8 Какие обязанности возложены на работников, имеющих непосредственный контакт с пищевыми продуктами, материалами и изделиями?
- 9 Какие категории лиц не допускаются к работам, предусматривающим непосредственный контакт с пищевыми продуктами, материалами и изделиями?
- 10 Какие виды экспертиз проводятся в отношении продукции, изъятой из оборота, и какую цель они преследуют?
- 11 Какие продукты, материалы и изделия подлежат утилизации или уничтожению без проведения экспертизы?

Тема «Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

- 1 Что понимают под следующими терминами: компонент пищевой продукции; контаминация (загрязнение) пищевой продукции; переработанная пищевая продукция животного происхождения; нутриенты (пищевые вещества); переработка (обработка); пребиотики; прослеживаемость пищевой продукции?
- 2 Какие объекты технического регулирования перечислены в техническом регламенте «О безопасности пищевой продукции»?
- 3 На какую пищевую продукцию не распространяется действие технического регламента «О безопасности пищевой продукции»?
- 4 Как проводится идентификация пищевой продукции визуальным методом и по наименованию?
- 5 Как проводится идентификация пищевой продукции органолептическим и аналитическим методами?
- 6 Какие требования предъявляют к пищевой продукции, изготовленной из ГМО растительного, животного и микробного происхождения?
- 7 Что необходимо определить изготовителю пищевой продукции для обеспечения ее безопасности?
- 8 Чем должны быть оборудованы производственные помещения, в которых осуществляется изготовление пищевой продукции?
- 9 Какие условия должны быть обеспечены для осуществления процесса убоя продуктивных животных?
- 10 Какие требования предъявляют к экспертизе переработанной пищевой продукции животного происхождения?

Тема «Федеральный закон о стандартизации в Российской Федерации»

- 1 Что понимают под следующими терминами: национальный стандарт; объект стандартизации; общероссийский классификатор технико-экономической и социальной информации; стандарт организации; стандартизация; технические условия?
- 2 На достижение каких целей направление деятельность по стандартизации в России?
- 3 Какие принципы лежат в основе создания и формирования составов технических комитетов по стандартизации?
- 4 На что нацелена деятельность технических комитетов по стандартизации?
- 5 Какие документы относятся к документам по стандартизации?
- 6 Какие мероприятия предусмотрены в реализацию программы национальной стандартизации?

- 7 С учетом каких принципов проводится экспертиза проектов национальных стандартов?
- 8 В каких случаях применение документов национальной системы стандартизации осуществляется на добровольной основе, в каких – в обязательном порядке?

Тема «Порядок разработки, обновления и отмены стандартов»

- 1 Кто может быть разработчиком национального стандарта?
- 2 Какие документы готовит разработчик национального стандарта, и как он обеспечивает их доступность для ознакомления заинтересованным лицам?
- 3 Как осуществляется рассмотрение проекта национального стандарта заинтересованными лицами?
- 4 Какие действия проводит разработчик национального стандарта при получении замечаний и предложений по первой редакции документа?
- 5 В каком порядке проходит подготовка окончательной редакции проекта национального стандарта?
- 6 Какие пять документов предоставляет разработчик национального стандарта в секретариат технического комитета?
- 7 Как проходит утверждение стандарта национальным органом по стандартизации в РФ?
- 8 Какие существуют формы обновления национальных стандартов?

Тема «Правила построения, изложения и оформления стандарта»

- 1 Какие данные и в какой последовательности приводятся на титульном листе стандарта?
- 2 С помощью каких формулировок и в какой последовательности в предисловии стандарта указывают общие сведения о нем?
- 3 Какой порядок изложения определен для перечня ссылочных документов в разделе «Нормативные ссылки»?
- 4 В каких случаях элемент «Термины и определения» включают в стандарт?
- 5 В каких случаях в стандарте используют элементы «Обозначения» и «Сокращения»?
- 6 Что включают в библиографические данные стандарта?
- 7 В каких случаях в стандарте не допускаются отдельные нормативные и справочные ссылки?
- 8 Какие требования предъявляют к обозначению национального и предстандартов?
- 9 Какой порядок присвоения регистрационных номеров вновь разработанным стандартам?

Тема «Технические условия на пищевые продукты.  
Требования к содержанию»

- 1 Какие структурные элементы должны содержать технические условия? Какие разделы входят в основную часть ТУ?
- 2 Какие данные должен содержать титульный лист ТУ?
- 3 Что должен содержать раздел «Область применения» ТУ?
- 4 Какие данные указывают в разделе «Требования к качеству и безопасности» ТУ?
- 5 Как оформляют требования к органолептическим показателям продуктов? Какие показатели относят к органолептическим (привести примеры с описанием)?
- 6 Как оформляют требования к физико-химическим показателям продуктов? Какие показатели относят к физико-химическим (привести примеры с описанием)?
- 7 Какие требования приводят в разделе «Маркировка» ТУ?
- 8 Какая информация излагается в разделе «Упаковка» ТУ?
- 9 Что устанавливают в разделе «Правила приемки» ТУ?
- 10 Какая информация в отношении правил приемки должна содержаться в ТУ при использовании выборочного контроля качества продуктов?
- 11 Правила и порядок в отношении каких работ устанавливают в разделе «Методы контроля» ТУ?
- 12 Какую информацию приводят в разделе «Правила транспортирования и хранения» ТУ?
- 13 В каком случае и в каком виде в ТУ приводят перечень ссылочных документов?

Тема «Требования нормативной документации к пищевым добавкам, ароматизаторам, технологическим средствам»

- 1 Дать определение следующим понятиям: ароматизатор пищевой, загуститель, консервант, краситель, комплексная пищевая добавка, пищевая добавка, регулятор кислотности, технологическое средство.
- 2 Каковы цели использования пищевых добавок при производстве пищевой продукции?
- 3 Какие требования предъявляются к пищевым добавкам, ароматизаторам, технологическим средствам при производстве пищевой продукции и для предупреждения действий, вводящих в заблуждения приобретателей?
- 4 Каковы особенности применения красителей при клеймении продовольственного сырья и продуктов питания?



- 5 Какие ограничения в применении консервантов распространяются на продовольственное сырье и продукты питания?
- 6 Каковы особенности применения нитритов при производстве мясной продукции?
- 7 Какие существуют ограничения на применение Аира обыкновенного при производстве пищевой продукции?
- 8 Какие существуют ограничения на применение Квасси горькой и Пикрасма при производстве пищевой продукции?
- 9 Какие существуют ограничения на применение Губки листовенной, Зверобоя продырявленного и Дубровника пурпурного при производстве пищевой продукции?
- 10 Какие слова должны содержаться в наименовании пищевой добавки?
- 11 Какие слова должны содержаться в наименовании технологических вспомогательных средств?
- 12 Что должно содержаться в маркировке пищевых ферментов?
- 13 Какие сведения, свидетельствующие о безопасности для здоровья человека пищевых добавок, ароматизаторов и технологических средств нового вида, должны предоставляться при их государственной регистрации?

#### Тема «Требования к маркировке пищевой продукции»

- 1 На какую пищевую продукцию не распространяется действие ТР ТС 022-2011?
- 2 Дать определение понятиям: информация об отличительных свойствах пищевой продукции; этикетка; маркировка пищевой продукции.
- 3 Какие сведения должна содержать маркировка упакованной пищевой продукции?
- 4 На каком языке (языках) должна быть нанесена маркировка упакованной пищевой продукции?
- 5 Какие требования предъявляют к указанию в маркировке состава пищевого продукта?
- 6 Для каких продуктов не требуется указания компонентов состава в маркировке?
- 7 Какие показатели должна включать маркировка пищевой ценности пищевой продукции?
- 8 Каким образом в маркировке пищевой продукции указывают ее энергетическую ценность?
- 9 Какие требования предъявляют к способам доведения маркировки до потребителей (приобретателей)?

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

- 1 На какую продукцию распространяется действие технического регламента «О безопасности молока и молочной продукции»?
- 2 На какую продукцию не распространяется действие технического регламента «О безопасности молока и молочной продукции»?
- 3 Дать определение следующим понятиям: кисломолочный продукт; масло из коровьего молока; молоко; мороженое; обезжиренное молоко; сливки; сухое цельное молоко; сыр; творог.
- 4 Какие обязательства возникают у юридических и физ. лиц, занимающихся реализацией сырого молока и молочной продукции непромышленного изготовления из транспортных средств в тару потребителя?
- 5 Какие требования безопасности и требования к массовой доле сухих обезжиренных веществ предъявляются к сырому молоку?
- 6 Какие температурные (°С) и временные требования (час.) предъявляют к сырому молоку после доения сельскохозяйственных животных, а также сырым сливкам, и при их хранении до начала промышленной переработки?
- 7 В каких случаях допускается предварительная термическая обработка сырого молока, сырого обезжиренного молока, сырых сливок?
- 8 Какая информация должна содержаться в маркировке, наносимой на потребительскую упаковку молочной продукции?
- 9 В каких формах осуществляется оценка (подтверждение) соответствия молока и молочной продукции согласно технического регламента «О безопасности молока и молочной продукции»?

Тема «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 034/2013»

1. На какие объекты технического регулирования распространяется действие технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции»?
2. На какую продукцию и связанные с ней процессы не распространяется действие технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции»?
3. Дать определение следующим понятиям: жилованное мясо; колбасное изделие; консервы; мясной продукт; мясосодержащий продукт; обваленное мясо; рецептура мясной продукции.
4. Какие операции включает процесс производства продуктов убоя?
5. Каков порядок сбора крови на пищевые цели предусмотрен в техническом регламенте «О безопасности мяса и мясной продукции»?

6. С учетом каких требований осуществляют нутровку туш убойных животных?
7. Какие требования к температуре помещения для 1) разделки, обвалки и жиловки; 2) измельчения мяса, приготовления фарша и наполнения оболочек, а также 3) к температуре мяса, направляемого на измельчение и посол, предусмотрены в техническом регламенте «О безопасности мяса и мясной продукции»?
8. В каком виде может применяться нитрит натрия (нитрит калия), в т. ч. для продуктов убоя и переработанной мясной продукции?
9. Какие требования к маркировке мясной продукции нацелены на предупреждение действий, вводящих в заблуждение потребителей?
10. Каким формам подтверждения (оценки) соответствия подлежат: 1) продукты убоя, 2) мясная продукция, 3) мясная продукция для детского питания?

Тема «Оценка (подтверждение) соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения»

1. В каких формах осуществляется оценка соответствия молока и молочной продукции?
2. Какие формы оценки соответствия предусмотрены для процессов хранения, производства, переработки, реализации молока и молочной продукции?
3. Какие процедуры включены в схемы декларирования соответствия молочной продукции 1д и 2д, в чем их отличия?
4. Какие процедуры включены в схемы декларирования соответствия молочной продукции 3д и 4д, в чем их отличия?
5. Какие процедуры включены в схему декларирования соответствия молочной продукции 6д, в чем ее особенность?
6. В каких формах осуществляется оценка соответствия продуктов убоя и мясной продукции?
7. Какие процедуры включены в схемы декларирования соответствия мясной продукции 3д и 4д, в чем их отличия?
8. Какие процедуры включены в схему декларирования соответствия мясной продукции 6д, в чем ее особенность?

7.1.2 Перечень ситуационных задач по теме «Подтверждение соответствия пищевых продуктов»

Задача №1 ООО «Пятачок» обратилось в орган по сертификации с заявкой на проведение работ по подтверждению соответствия полукопченой колбасы «Любительская», выпускаемой серийно в соответствии с разработанными и утвержденными техническими условиями.

Укажите, какая форма подтверждения соответствия применима в данном случае. Представьте в виде блок-схемы порядок проведения работ с использованием существующих схем. Дайте обоснованный ответ со ссылкой на статьи технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).

Задача №2 Индивидуальный предприниматель Г. В. Наливайко подал заявку на проведение работ по подтверждению соответствия кефира с массовой долей жира 1,5 %, выпускаемого серийно. В заявке была указана схема декларирования соответствия бд. Совместно с заявкой заявителем представлены следующие документы: копия документа о регистрации в качестве индивидуального предпринимателя, протокол испытаний образцов продукции из аккредитованной испытательной лаборатории. Каково будет ваше решение о возможности применения указанной схемы и формы подтверждения соответствия? Дайте обоснованный ответ со ссылкой на статьи технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013).

Задача №3 К эксперту органа по сертификации обратился директор ОАО «Чеченмяспром» Загул Старлеев с просьбой проконсультировать его в вопросе выбора формы и схемы подтверждения соответствия. Данное предприятие выпускает холодец «Утро в ауле» в соответствии с действующими техническими условиями. Объем выпуска составляет 100 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; программа организации и проведения производственного контроля; протоколы испытаний выпускаемой продукции, полученные в неаккредитованной лаборатории предприятия.

Какая форма подтверждения соответствия и схема проведения работ по подтверждению соответствия применима в данном случае? Ответ обоснуйте со ссылкой на технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).

Задание №4 ООО «ЧикЭндДак» заявил о намерении провести подтверждение соответствия куриных полутушек, выпускаемых птицефабрикой «Синь Хуань», Китайская народная республика. Общий объем поставки 40000 пакетов. Поставка будет производиться равными партиями согласно спецификации. Полутушки будут расфасованы в пакеты массой 800 г.

Какую форму оценки (подтверждения) соответствия необходимо применить в данном случае? Дайте обоснованный ответ со ссылкой на технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).

Задание №5 ЗАО «Молочные реки» была подана заявка на проведение декларирования соответствия масла сливочного, вырабатываемого серийно по ГОСТ Р 52969. Правильно ли выбрана форма подтверждения соответствия? Укажите возможные схемы декларирования? Ответ обоснуйте со ссылками на технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013).

### 7.1.3 Перечень вопросов для подготовки к коллоквиуму

Тема «Введение в дисциплину. Развитие стандартизации и подтверждения соответствия в России»

- 1 Цель и задачи дисциплины. Понятие «Стандартизация».
- 2 Развития стандартизации в СССР в довоенный период.
- 3 Основные положения постановления «О совершенствовании организации работы по стандартизации», 1990 г.
- 4 Развитие системы стандартизации после принятия ФЗ «О защите прав потребителей» и ФЗ «О техническом регулировании».

Тема «Основы технического регулирования»

- 1 Цель, задачи и средства ФЗ «О техническом регулировании».
- 2 Понятие и области распространения «Техническое регулирование».
- 3 Принципы технического регулирования.
- 4 Понятие «безопасность продукции» и «риск».
- 5 Понятие и цели «технического регламента».
- 6 Действия, вводящие потребителей в заблуждение.
- 7 Требования, устанавливаемые в технических регламентах.
- 8 Структура (разделы) технических регламентов.

Тема «Принципы, функции и методы стандартизации»

1. Национальная и локальная системы стандартизации.
2. Основные положения «Концепции развития национальной системы стандартизации».
3. Цели (показатели) стандартизации.
4. Основные принципы стандартизации.
5. Функции стандартизации: охранная, ресурсосберегающая функции и функция упорядочения.
6. Функции стандартизации: коммуникативная, цивилизующая и информативная функции



7. Функции стандартизации: функция нормотворчества, доказательная и идентифицирующая функция
8. Методы стандартизации: систематизация, селекция, симплификация.
9. Методы стандартизации: оптимизация, унификация, опережающая стандартизация.

Тема «Классификация стандартов в Российской Федерации»

- 1 Уровни стандартизации. Примеры стандартов каждого уровня.
- 2 Международные стандарты. Объекты стандартизации. Обозначение.
- 3 Национальные стандарты. Объекты стандартизации. Обозначение.
- 4 Стандарты организаций. Объекты стандартизации. Обозначение.
- 5 Понятие фирменной стандартизации, стандартизации субъектов РФ.
- 6 Технические условия. Объекты стандартизации. Обозначение.
- 7 Разделы технических условий.
- 8 основополагающие стандарты.
- 9 Стандарты на продукцию, стандарты на услуги.
- 10 Стандарты на методы контроля, стандарты на термины.

Тема «Национальные стандарты. Порядок разработки, обновления и отмены»

- 1 Порядок разработки изменений к национальному стандарту.
- 2 Порядок пересмотра национального стандарта.
- 3 Причины и порядок внесения поправок в стандарт.
- 4 Случаи отмены действующего национального стандарта.

#### 7.1.4 Перечень вопросов для самостоятельной работы при подготовке к итоговому тестированию

А) вопросы и варианты ответов

*Вопрос 1. Стандартизацией называется:*

- а) установление и применение правил с целью упорядочения деятельности в определенной области на пользу и при участии всех заинтересованных сторон;
- б) форма подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов, сводов правил или условиям договоров;
- в) официальное признание органом по аккредитации компетентности физического или юридического лица выполнять работы в определенной области оценки соответствия.

*Вопрос 2. Стандартизация как деятельность тесно связана:*

- а) с метрологией;
- б) с сертификацией;
- в) оба варианта верны.

*Вопрос 3. Первым актом советского правительства по вопросам стандартизации стал:*

- а) декрет «О снабжении сельского хозяйства орудиями производства и металлами»;
- б) декрет «Об организации и снабжении деревенской бедноты»;
- в) декрет «О введении международной метрической системы мер и весов».

*Вопрос 4. Общесоюзные стандарты СССР с 1925 г. по 1940 г. имели индекс:*

- а) ГОСТ;
- б) ОСТ;
- в) СТО.

*Вопрос 5. Законом РФ «О стандартизации» (1993 г.) предусматривалось:*

- а) право утверждать стандарты в наркоматах и ведомствах;
- б) переход от обязательности стандартов к стандартам с рекомендуемыми требованиями;
- в) введение категории республиканского стандарта (РСТ).

*Вопрос 6. Фитосанитарные меры направлены:*

- а) на выпуск безопасных в ветеринарном отношении продуктов животноводства и защиту населения от болезней;
- б) на продукцию растительного происхождения, которая по своей природе и своему способу переработки может создавать риск проникновения распространения вредных организмов;
- в) оба варианта верны;

*Вопрос 7. В 1990-2000 гг. для стандартизации РФ было характерно:*

- а) внедрение международных стандартов ИСО серии 9000;
- б) создание Комитета эталонов и стандартов;
- в) отмена порядка утверждения стандартов наркоматами.

*Вопрос 8. Какой документ согласно закона «О техническом регулировании» не отнесен к категории нормативных:*

- а) отраслевой стандарт;
- б) технические условия;
- в) стандарт организации.

*Вопрос 9. Стандарт, принятый Международной организацией по стандартизации:*

- а) региональный стандарт;
- б) международный стандарт;
- в) национальный стандарт.

*Вопрос 10. Деятельность третьей стороны, направленная на подтверждение соответствия продукции, работ и услуг требованиям нормативных документов:*

- а) сертификация;
- б) стандартизация;
- в) симплификация.

*Вопрос 11. Обязательные для исполнения требования, направленные на предупреждение заноса заразных болезней животных из иностранных государств, выпуск безопасной в ветеринарном отношении продуктов животноводства и защиту населения от болезней общих для человека и животных:*

- а) ветеринарно-санитарные меры;
- б) фитосанитарные меры;
- в) торговые меры.

*Вопрос 12. Совокупность организационно-технических, правовых и экономических мер, осуществляемых под управлением национального органа по стандартизации и направленных на разработку и применение нормативных документов в области стандартизации с целью защиты потребителей и государства:*

- а) службы стандартизации;
- б) система стандартизации;
- в) агентство Ростехрегулирование.

*Вопрос 13. Орган, регулирующий руководство российской национальной стандартизацией:*

- а) международная метрическая Конвенция;
- б) комитет по изучению научных принципов Международной организации по вопросам стандартизации;
- в) агентство Ростехрегулирование.

*Вопрос 14. Стандарт, утвержденный руководителем предприятия приказом или личной подписью на первой странице стандарта:*

- а) стандарт отрасли;
- б) технические условия;
- в) стандарт организации.

*Вопрос 15. Национальный стандарт, имеющий широкую область применения или содержащий общие положения для определения области:*

- а) стандарт на услуги;
- б) стандарт на продукцию;
- в) основополагающий стандарт.

*Вопрос 16. Разработчиками ГОСТ Р являются:*

- а) технические комитеты по стандартизации при Госстандарте;
- б) органы по сертификации;
- в) министерства и ведомства.

*Вопрос 17. Период, в течение которого продукт сохраняет свои свойства, указанные в нормативной или технической документации, при соблюдении установленных условий хранения:*

- а) срок хранения;
- б) срок реализации;
- в) срок годности.

*Вопрос 18. Документ, устанавливающий требования к качеству конкретного наименования продукции:*

- а) отраслевой стандарт на продукцию;
- б) технические условия;
- в) ГОСТ Р.

*Вопрос 19. Документ, устанавливающий требования к качеству продукции отраслевого назначения неучтенной в межгосударственных и государственных стандартах:*

- а) отраслевой стандарт;
- б) технические условия;
- в) национальный стандарт.

*Вопрос 20. Деятельность социально уполномоченных органов по контролю за внедрением стандартов и соблюдением предприятиями и гражданами требований стандартов к качеству продукции, процессов и услуг:*

- а) обязательная сертификация;
- б) метрология;
- в) государственный надзор

*Вопрос 21. Стандарт, применяемый на территории предприятия, находящегося в подчинении министерства или ведомства, утвердившего стандарт:*

- а) стандарт отрасли;
- б) стандарт предприятия;
- в) республиканский стандарт.

*Вопрос 22. Наука об измерениях, методах и средствах обеспечения их единства и требуемой точности:*

- а) метрология;
- б) стандартизация;
- в) сертификация.

*Вопрос 23. Составляющая погрешности результата измерения, остающаяся постоянной при повторных измерениях одной и той же величины:*

- а) случайная погрешность;
- б) систематическая погрешность;
- в) погрешность измерения.

*Вопрос 24. Для информирования потребителей об экологичности приобретаемого продукта используется:*

- а) комплекс стандартов;
- б) экомаркировка;
- в) стандарт по экологическим нормам.

*Вопрос 25. Руководство службами стандартизации в системе Министерства сельского хозяйства РФ осуществляет:*

- а) Ростехрегулирование;
- б) орган по сертификации;
- в) отдел стандартизации и метрологии.

*Вопрос 26. Государственные и межгосударственные стандарты на продукцию вида общих технических условий и технических условий относятся:*

- а) к техническим условиям;
- б) к нормативным документам;
- в) к техническим документам.

*Вопрос 27. Технические условия на одно конкретное наименование продукции или группу изделий, технологические инструкции; рецептуры; приказы относятся:*

- а) к стандарту на продукцию;
- б) к нормативным документам;
- в) к техническим документам.

*Вопрос 28. Нормативно-технический документ, устанавливающий дополнительные к государственным стандартам, а при отсутствии их самостоятельные требования к качественным показателям продукции:*

- а) технические условия;
- б) государственный стандарт;
- в) маркировка продукции.

*Вопрос 29. Функция стандартизации, направленная на повышение качества продукции и услуг как составляющей качества жизни:*

- а) функция упорядочения;
- б) цивилизующая функция;
- в) ресурсосберегающая функция.

*Вопрос 30. Задание норм и требований (правил, значений параметров, условий для выполнения) применительно к объекту стандартизации относится:*

- а) к функции нормотворчества;
- б) к охранной функции;
- в) к информационной функции.

*Вопрос 31. Приведение содержания стандарта в соответствие с другим стандартом для обеспечения взаимозаменяемости продукции (услуг), взаимного понимания результатов испытаний и информации, содержащейся в стандартах:*

- а) гармонизация;
- б) гибридизация;
- в) глобализация.

*Вопрос 32. Национальный стандарт применяется на территории РФ:*

- а) в обязательной форме;
- б) на добровольной основе;
- в) оба варианта верны.

*Вопрос 33. Под гармонизацией отечественных и международных стандартов понимают:*

- а) согласование стандартов;
- б) отмену стандартов;
- в) утверждение стандартов.

*Вопрос 34. Документы, которые устанавливают обязательные к исполнению организационно-технические и общетехнические положения, способы выполнения работ и требования к оформлению результатов этих работ:*

- а) рекомендации;
- б) правила;
- в) рецептуры.

*Вопрос 35. Органом, который осуществляет руководство российской национальной стандартизацией, является:*

- а) научно-исследовательский институт стандартизации;
- б) агентство Ростехрегулирование;
- в) метрологическая служба.

*Вопрос 36. Систему стандартизации в сельском хозяйстве составляют:*

- а) службы стандартизации Министерства сельского хозяйства РФ;
- б) служба качества на сельскохозяйственных предприятиях;
- в) оба варианта верны.

*Вопрос 37. Пользователя стандартов являются:*

- а) потребители продукции;
- б) изготовители продукции;
- в) оба варианта верны.

*Вопрос 38. Перечень продукции, на которую распространяется действие стандарта, входит в следующий раздел стандарта:*

- а) упаковка, маркировка, транспортирование и хранение;
- б) ассортимент;
- в) технические требования.

*Вопрос 39. Объектами технических условий являются:*

- а) новые виды продукции, неучтенные в государственных или отраслевых стандартах на продукцию;
- б) новые виды продукции, учтенные в государственных или отраслевых стандартах на продукцию;
- в) оба варианта верны.

*Вопрос 40. Требования и нормы, определяющие показатели качества и потребительские характеристики продукции, приведены в разделе технических условий:*

- а) вводной части;
- б) технических требованиях;
- в) требования безопасности.

*Вопрос 41. Технические условия подлежат согласованию:*

- а) на приемочной комиссии;
- б) непосредственно с заказчиком (потребителем);
- в) оба варианта верны.

*Вопрос 42. Документ, устанавливающий порядок и правила обработки сырья и изготовления продукции:*

- а) государственный стандарт;
- б) технологическая инструкция;
- в) рецептура.

*Вопрос 43. Документ, содержащий нормированную раскладку всех видов сырья и полуфабрикатов для производства единицы готовой продукции:*

- а) государственный стандарт;
- б) технологическая инструкция;
- в) рецептура.

*Вопрос 44. Стандарт, обязательный к применению только в данной организации или объединении предприятий:*

- а) государственный стандарт;
- б) стандарт организации;
- в) отраслевой стандарт.

*Вопрос 45. Объекты государственного надзора за соблюдением стандартов:*

- а) уставы организаций;
- б) коммерческие договоры;
- в) нормативные документы по стандартизации.

*Вопрос 46. Общероссийские классификаторы приравнены:*

- а) к стандартам организаций;
- б) к техническим условиям;
- в) к национальным стандартам.

*Вопрос 47. В соответствии с общероссийским классификатором стандартов стандарты на пищевые продукты находятся в разделе под номером:*

- а) 32;
- б) 19;
- в) 67.

*Вопрос 48. Процесс составления перечней производимой, экспортируемой и импортируемой продукции с ее описанием:*

- а) унификация;
- б) гармонизация;
- в) каталогизация.

*Вопрос 49. В рамках Европейского комитета по стандартизации (СЕН) разрабатываются:*

- а) европейские стандарты;
- б) документы по гармонизации;
- в) оба варианта верны.

*Вопрос 50. Межскандинавская организация по стандартизации называется:*

- а) СЕН;

- б) ИНСТА;
- в) КОПАНТ.

*Вопрос 51. Членами региональной организации по стандартизации КОПАНТ являются:*

- а) страны Южной Америки;
- б) страны Европы;
- в) страны Африки.

*Вопрос 52. Высший орган Международной организации по стандартизации ИСО:*

- а) Генеральная ассамблея;
- б) Партийный съезд;
- в) Центральный секретариат.

*Вопрос 53. Международные стандарты категории ИСО в отдельных странах:*

- а) не применяются;
- б) применяются;
- в) оба варианта верны.

*Вопрос 54. «Кодекс Алиментариус»:*

- а) это сборник религиозно-церковной проблематики Аврелия Августина;
- б) это межправительственный орган, состоящий из членов, имеющих в своих странах полномочия вводить в действие стандарты и руководства по пищевой промышленности
- в) это убивающее заклинание.

*Вопрос 55. Стандарты Кодекс Алиментариус являются:*

- а) законами;
- б) рекомендациями;
- в) оба варианта не верны.

*Вопрос 56. Total quality management и Quality system 9000 являются:*

- а) региональными организациями по стандартизации;
- б) метрологическими службами США;
- в) стандартами по управлению качества.

*Вопрос 57. Методика QSA в документации Quality System 9000 предусматривает:*

- а) оценку действующей на предприятии системы обеспечения качества;
- б) анализ видов и последствий отказов;
- в) анализ измерительных систем.

*Вопрос 58. Термин «сертификация» с латинского языка переводится как:*

- а) «брать ответственность»;
- б) «обязательство сторон»;
- в) «сделано верно».

*Вопрос 59. Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров:*

- а) государственный стандарт;
- б) сертификат соответствия;
- в) закон «О защите прав потребителей».

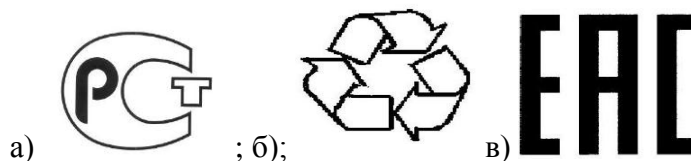
*Вопрос 60. В перечень продукции, подлежащей обязательной сертификации, входит:*

- а) продукция молочной промышленности;
- б) продукция мясной промышленности;
- в) оба варианта верны.

*Вопрос 61. Документы о подтверждении соответствия, полученные за пределами территории РФ:*

- а) признаются в соответствии с международными договорами РФ;  
 б) не признаются в соответствии с международными договорами РФ

*Вопрос 62. Знак соответствия требованиям ГОСТ Р указан на рисунке:*



*Вопрос 63. Добровольная сертификация продукции проводится по инициативе:*

- а) органов государственной власти;  
 б) покупателей (потребителей);  
 в) изготовителей (продавцов).

*Вопрос 64. Состав продукта может не указываться на этикетке:*

- а) для импортируемой в России продукции;  
 б) для однокомпонентной продукции;  
 в) для продукции, прошедшей процедуру обязательной сертификации.

*Вопрос 65. Стандарты подразделяются на виды согласно:*

- а) уровня утверждения;  
 б) сферы действия;  
 в) содержания.

*Вопрос 66. При введении в стандарт новых, более прогрессивных требований к продукции, приводящих к нарушению взаимозаменяемости и совместимости данный стандарт:*

- а) заменяют;  
 б) отменяют;  
 в) сохраняют в прежней редакции.

Б) ключи к тесту

1 а	12 б	23 б	34 б	45 в	56 в
2 в	13 в	24 б	35 б	46 в	57 а
3 в	14 в	25 в	36 в	47 в	58 в
4 б	15 в	26 б	37 в	48 в	59 б
5 б	16 а	27 в	38 б	49 в	60 б
6 б	17 а	28 а	39 а	50 б	61 а
7 а	18 б	29 б	40 б	51 а	62 а
8 б	19 а	30 а	41 в	52 а	63 в
9 б	20 в	31 а	42 б	53 в	64 б
10 а	21 а	32 б	43 в	54 б	65 в
11 а	22 а	33 а	44 б	55 б	66 а



## 7.2. Характеристика фондов оценочных знаний для промежуточной аттестации

### *Экзаменационные вопросы*

1. «Стандартизация» как наука, профессиональная деятельность и учебная дисциплина.
2. Развития стандартизации в СССР в довоенный период.
3. Развития стандартизации в России в 1990-2000 гг.
4. Понятие «фитосанитарных» и «ветеринарно-санитарных мер».
5. Развитие системы стандартизации после принятия ФЗ «О техническом регулировании».
6. Этапы реформирования системы стандартизации в России (начальный, переходный, заключительный).
7. Основные положения Концепции развития национальной системы стандартизации.
8. Правовой статус и будущее отраслевых стандартов.
9. Функции стандартизации: охранная функция и функция упорядочения.
10. Функции стандартизации: ресурсосберегающая и коммуникативная функции.
11. Функции стандартизации: цивилизующая и информативная функции.
12. Функции стандартизации: функция нормотворчества и идентифицирующая функция.
13. Цели (показатели) стандартизации.
14. Основные принципы стандартизации.
15. Основные задачи стандартизации.
16. Понятие и основная цель ГСС.
17. Правила и рекомендации как нормативные документы ГСС.
18. Основные органы и службы по стандартизации.
19. Функции и структура агентства Ростехрегулирование.
20. Службы по стандартизации: НИИ Госстандарта и Технические комитеты.
21. Система стандартизации в сельском хозяйстве: структура, функции.
22. Фонд документов пищевой промышленности: нормативные и технические документы.
23. Стандарты на продукцию ГОСТ, ГОСТ Р: структура и содержание документа.
24. Стандарты на продукцию ОСТ: структура и содержание документа.
25. Технические условия: структура и содержание документа.
26. Порядок согласования проектов ТУ.
27. Технологическая инструкция: понятие и структура документа.
28. Классификация технологических инструкций.
29. Рецепт как технический документ.

30. Порядок применения в РФ национальных, межнациональных стандартов и стандартов бывшего СССР.
31. Порядок применения в РФ стандартов отраслей и предприятий.
32. Особенности прямого применения в РФ международных стандартов и стандартов других стран.
33. Оформление адаптированного текста при применении в РФ международных стандартов и стандартов других стран.
34. Понятие и объекты государственного надзора за соблюдением стандартов.
35. Права государственного инспектора по контролю и надзору за соблюдением стандартов.
36. Характеристика и порядок использования продукции, признанной госнадзором некачественной и опасной.
37. Основные пользователи стандартов.
38. Порядок применения стандартов категория ГОСТ и ГОСТ Р.
39. Порядок применения в России международных стандартов.
40. Прямое применение международных стандартов в России.
41. Адаптация текста международных стандартов в России.
42. Объекты государственного надзора за стандартами в России.
43. Основные задачи государственного надзора за стандартами в России.
44. Признаки некачественной и опасной пищевой продукции.
45. Порядок экспертизы и утилизации продукции с признаками недоброкачества.
46. Цели и задачи кодирования стандартов.
47. Система классификации и кодирования технико-экономической и социальной информации.
48. Объекты общероссийских классификаторов продукции.
49. Задачи и структура общероссийского классификатора стандартов.
50. Общероссийский классификатор продукции: цели и структура.
51. Международный совет по стандартизации, метрологии и сертификации СНГ.
52. Евроазиатский межгосударственный совет стандартизации, метрологии и сертификации (EASC).
53. Европейский комитет по стандартизации (СЕН).
54. Межскандинавская организация по стандартизации (ИНСТА).
55. Панамериканский комитет стандартов (КОПАНТ).
56. Структура Международной организации по стандартизации ИСО.
57. Особенности стандартов категории ИСО.
58. Комиссия Кодекс Алиментариус.

59. Особенности стандартов Кодекс Алиментариус.
60. Стандартизация систем качеством.
61. Концепции управления качеством Total quality management и Quality system 9000.
62. Стандарт менеджмента качеством ИСО 9004.
63. Внутренний и внешний аудит систем управления качеством.
64. История сертификации.
65. Раскрыть понятия: «три стороны сертификации», «подтверждение соответствия», «сертификация», «сертификат соответствия», «сертификация систем качества».
66. Обязательное подтверждение соответствия.
67. Перечень сельскохозяйственного сырья и продуктов питания, подлежащих обязательной сертификации.
68. Система сертификации однородной продукции.
69. Добровольное подтверждение соответствия.
70. Существующие схемы сертификации продукции.

## 8 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### *Список основной учебной литературы*

1. Димов, Ю. В. Метрология, стандартизация и сертификация : учебник для вузов [Текст] / Ю. В. Димов . – 3 -е изд. – Санкт-Петербург : ПИТЕР, 2010. – 464 с.
2. Кошечая, И. П. Метрология, стандартизация, сертификация : учебник для среднего проф. образования [Текст] / И. П. Кошечая, А. А. Канке . - М. : Форум : Инфра-М, 2010. - 416 с
3. Герасимова , Е. Б. Метрология, стандартизация и сертификация : учебное пособие для среднего проф. образования [Текст] / Е. Б. Герасимова , Б. И. Герасимов . - М. : Форум, 2010. - 224 с.

### *Список дополнительной учебной литературы*

4. Бессонова, Л. П. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения : учебник [Текст] / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. – Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013. – 592 с.
5. Борисенко, Н. Е. Стандартизация, сертификация и управлением качеством продукции : учебно-методическое пособие [Текст] / Н. Е. Борисенко, О. В. Кроневальд ; АГАУ. - Барнаул : АГАУ, 2013. - 71 с.

### *Перечень программных продуктов, программно-информационных материалов*

6. Дунченко, Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. И. Дунченко. - 4-е изд. - Электрон. текстовые дан. (1 файл). - Москва : Дашков и К`, 2012. - 212 с.
7. Борисенко, Н. Е. Стандартизация, сертификация и управлением качеством продукции [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Н. Е. Борисенко, О. В. Кроневальд ; АГАУ. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 627 КБ). - Барнаул : АГАУ, 2013. - 1 эл. жестк. диск. - Режим доступа : локальная сеть библиотеки АГАУ. - Загл. с титул. экрана. - Имеется печ. аналог. - Б. ц.

## **9 Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Лекционные аудитории и аудитории для проведения практических занятий оснащены средствами для демонстрации мультимедийных презентаций, воспроизведения аудио- и видеоинформации. Имеется компьютерный класс. Компьютерный класс оснащен выходом в сеть Internet, что дает возможность обучающимся работать со нормативными документами через онлайн сервисы «Консультант плюс», «Гарант», «ФИПС» и другие базы данных.

В наличии имеется фонд нормативных и технических документов в твердой и электронной формах: Федеральных законов, Технических регламентов Таможенного союза, стандартов различного уровня и вида, технической документации.

## Аннотация дисциплины

**«Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции»**

Цель дисциплины: дать студентам научные знания в области стандартизации, оценки соответствия качества и безопасности пищевой продукции требованиям Технических регламентов, государственных стандартов и иных нормативных и технических документов.

Таблица А.1 – Освоение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций

№ п/п	Содержание компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплиной
1	Готовность оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки (ОПК-6)

Таблица А.2 – Трудоемкость дисциплины, реализуемой по учебному плану направлению подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Вид занятий	Форма обучения		
	очная	заочная	
	программа подготовки		
	полная	полная	ускоренная
1 Аудиторные занятия, всего, часов	50	-	-
в том числе:			
1.1 Лекции	20	-	-
1.2 Практические (семинарские) занятия	30	-	-
1.3 Лабораторные работы	-	-	
2 Самостоятельная работа, часов	58	-	-
Всего часов	108	-	-
<b>Общая трудоемкость, зачетных единиц</b>	<b>3</b>	-	-

**Форма промежуточной аттестации:** экзамен.

**Перечень изучаемых тем:**

- 1 Введение в дисциплину. Развитие стандартизации и подтверждения соответствия в России.
- 2 Основы технического регулирования.
- 3 Принципы, функции и методы стандартизации.
- 4 Классификация стандартов в Российской Федерации.
- 5 Наднациональные и зарубежные стандарты.
- 6 Государственный контроль и надзор за соблюдением требований нормативной документации.
- 7 Оценка и подтверждение соответствия.
- 8 Правила и порядок оценки соответствия.
- 9 Подтверждение соответствия сырья и продуктов питания.

Приложение Б к программе дисциплины «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции»

Таблица Б.1 – Список имеющихся в библиотеке университета изданий основной учебной литературы по дисциплине, по состоянию на 1 сентября 2016 года

№ п/п	Библиографическое описание издания	Количество экземпляров
1	Димов, Ю. В. Метрология, стандартизация и сертификация : учебник для вузов [Текст] / Ю. В. Димов . – 3 -е изд. – Санкт-Петербург : ПИТЕР, 2010. – 464 с.	100

Таблица Б.2 – Список имеющихся в библиотеке университета изданий дополнительной учебной литературы по дисциплине, по состоянию на 1 сентября 2016 года

№ п/п	Библиографическое описание издания	Количество экземпляров
2	Кошечая, И. П. Метрология, стандартизация, сертификация : учебник для среднего проф. образования [Текст] / И. П. Кошечая, А. А. Канке . - М. : Форум : Инфра-М, 2010. - 416 с	35
3	Герасимова, Е. Б. Метрология, стандартизация и сертификация : учебное пособие для среднего проф. образования [Текст] / Е. Б. Герасимова, Б. И. Герасимов . - М. : Форум, 2010. - 224 с.	20

Таблица Б.3 – Перечень программных продуктов, программно-информационных материалов по дисциплине по состоянию на 1 сентября 2016 года

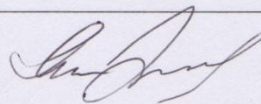
№ п/п	Библиографическое описание издания	Ссылка на ЭБС
4	Дунченко, Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. И. Дунченко. - 4-е изд. - Электрон. текстовые дан. (1 файл). - Москва : Дашков и К, 2012. - 212 с. <a href="http://e.lanbook.com/view/book/5653/">http://e.lanbook.com/view/book/5653/</a>	ЭБС «Лань»
5	Борисенко, Н. Е. Стандартизация, сертификация и управление качеством продукции [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Н. Е. Борисенко, О. В. Кроневальд ; АГАУ. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 627 КБ). - Барнаул : АГАУ, 2013. - 1 эл. жестк. диск. - Режим доступа : локальная сеть библиотеки АГАУ. - Загл. с титул. экрана. - Имеется печ. аналог. - Б. ц.	Сайт Алтайского ГАУ, эл. библиотеки

Составитель:

доцент, канд. с.-х. наук

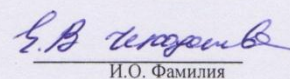
Список верен:

*Библиотечка И.Колб*  
Должность работника библиотеки



А. И. Яшкин

  
подпись

  
И.О. Фамилия

Алтайский государственный  
аграрный университет  
БИБЛИОТЕКА