

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

СОГЛАСОВАНО

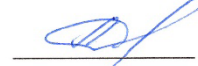
И.о. заведующего кафедрой технологии
производства и переработки продукции
животноводства

 В.В. Горшков

« 31 »  2023г.

УТВЕРЖДЕНО

Декан биолого-технологического
факультета

 А.И. Афанасьева

« 31 »  2023г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
по учебной дисциплине

**«СТАНДАРТИЗАЦИЯ И ПОДТВЕРЖДЕНИЕ СООТВЕТСТВИЯ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ»**

Направление подготовки
**35.03.07 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ПЕРЕРАБОТКИ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ»**

Направленность (профиль)
**«Технология производства и переработки
продукции животноводства и растениеводства»**

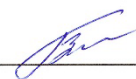
Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Программа подготовки – бакалавриат

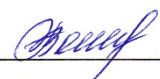
Барнаул 2023

Фонд оценочных средств составлен на основе рабочей программы дисциплины «Стандартизация и подтверждение соответствия сельскохозяйственной продукции»

Рассмотрен на заседании кафедры, протокол № 22 от «5» июня 2023 г.

И.о. зав. кафедрой  В.В. Горшков

Одобен на заседании методической комиссии биолого-технологического факультета, протокол № 9 от 31.08.2023г.

Председатель методической комиссии  Л.А. Бондырева

Составитель:

канд. с.-х. наук, доцент



А.И. Яшкин

Содержание

1 Соответствие этапов освоения компетенций планируемым результатам обучения и критерии их оценивания	4
2 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю)	6
3 Виды оценочных средств	7
4 Итоговый тест для оценки сформированности компетенции	25

1 Соответствие этапов освоения компетенций планируемым результатам обучения и критерии их оценивания

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Дескриптор	Критерии оценивания результатов обучения				Вид оценочного средства*
		отлично (высокий уровень)	хорошо (продвинутый уровень)	удовлетворительно (пороговый уровень)	не удовлетворительно (ниже порогового уровня)	
Содержание компетенции (код компетенции)						
ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности						
ИД-2 _{опк-2} Использует нормативные правовые документы в профессиональной деятельности	Знает понятийный аппарат по стандартизации, цели, принципы стандартизации и сведения, содержащиеся в маркировке пищевой продукции	Системные знания понятийного аппарата по стандартизации, целей, принципов стандартизации и сведений, содержащиеся в маркировке пищевой продукции	В целом успешные, но не систематические знания понятийного аппарата по стандартизации, целей, принципов стандартизации и сведений, содержащиеся в маркировке пищевой продукции	Фрагментарные знания понятийного аппарата по стандартизации, целей, принципов стандартизации и сведений, содержащиеся в маркировке пищевой продукции	Не знает понятийного аппарата по стандартизации, целей, принципов стандартизации и сведений, содержащиеся в маркировке пищевой продукции	Устный опрос, коллоквиум, кейс / контрольная работа, устный опрос
	Знает требования к технической документации на пищевую продукцию, основные понятия в сфере подтверждения соответствия пищевой продукции	Системные знания требований к технической документации на пищевую продукцию, основных понятий в сфере подтверждения соответствия пищевой продукции	В целом успешные, но не систематические знания требований к технической документации на пищевую продукцию, основных понятий в сфере подтверждения соответствия пищевой продукции	Фрагментарные знания требований к технической документации на пищевую продукцию, основных понятий в сфере подтверждения соответствия пищевой продукции	Не знает требований к технической документации на пищевую продукцию, основных понятий в сфере подтверждения соответствия пищевой продукции	
	Умеет применять стандарты в профессиональной деятельности	Системные умения применения стандартов в профессиональной деятельности	В целом успешные, но не систематические умения применения стандартов в профессиональной деятельности	Фрагментарные умения применения стандартов в профессиональной деятельности	Не умеет применять стандарты в профессиональной деятельности	
	Умеет реализовывать функции и применять методы стандартизации	Системные умения реализовывать функции и применять методы стандартизации	В целом успешные, но не систематические умения реализовывать функции и применять методы стандартизации	Фрагментарные умения реализовывать функции и применять методы стандартизации	Не умеет реализовывать функции и применять методы стандартизации	
	Уметь выбирать формы оценки соответствия сельскохозяйственной и пищевой продукции, применять схемы подтверждения соответствия	Системные умения выбирать формы оценки соответствия сельскохозяйственной и пищевой продукции, применять схемы подтверждения соответствия	В целом успешные, но не систематические умения выбирать формы оценки соответствия сельскохозяйственной и пищевой продукции, применять схемы подтверждения соответствия	Фрагментарные умения выбирать формы оценки соответствия сельскохозяйственной и пищевой продукции, применять схемы подтверждения	Не умеет выбирать формы оценки соответствия сельскохозяйственной и пищевой продукции, применять схемы подтверждения соответствия	

	сельскохозяйственной и пищевой продукции	сельскохозяйственной и пищевой продукции	сельскохозяйственной и пищевой продукции		сельскохозяйственной и пищевой продукции	
	Владеет навыками идентификации сельскохозяйственной и пищевой продукции, запрещенной к обороту	Системные владения навыками идентификации сельскохозяйственной и пищевой продукции, запрещенной к обороту	Владеет всеми основными навыками идентификации сельскохозяйственной и пищевой продукции, запрещенной к обороту, но некоторые с недочетами	Владеет основными навыками идентификации сельскохозяйственной и пищевой продукции, запрещенной к обороту с негрубыми ошибками, не в полном объеме	Не владеет навыками идентификации сельскохозяйственной и пищевой продукции, запрещенной к обороту	
	Владеет навыками работы со стандартами на сельскохозяйственную и пищевую продукцию при решении профессиональных задач	Системные владения навыками работы со стандартами на сельскохозяйственную и пищевую продукцию при решении профессиональных задач	Владеет всеми основными навыками работы со стандартами на сельскохозяйственную и пищевую продукцию при решении профессиональных задач, но некоторые с недочетами	Владеет основными навыками работы со стандартами на сельскохозяйственную и пищевую продукцию при решении профессиональных задач с негрубыми ошибками, не в полном объеме	Не владеет навыками работы со стандартами на сельскохозяйственную и пищевую продукцию при решении профессиональных задач	
ИД-3 _{опк-2} Применяет знания нормативно-правовых актов при оформлении специальной документации в профессиональной деятельности.	Умеет проводить инспекционный контроль за соблюдением требований НТД, проводить маркировку пищевых продуктов, пищевых добавок, ТВС	Системные умения проводить инспекционный контроль за соблюдением требований НТД, проводить маркировку пищевых продуктов, пищевых добавок, ТВС	В целом успешные, но не систематические умения проводить инспекционный контроль за соблюдением требований НТД, проводить маркировку пищевых продуктов, пищевых добавок, ТВС	Фрагментарные умения проводить инспекционный контроль за соблюдением требований НТД, проводить маркировку пищевых продуктов, пищевых добавок, ТВС	Не умеет проводить инспекционный контроль за соблюдением требований НТД, проводить маркировку пищевых продуктов, пищевых добавок, ТВС	
	Владеет навыками оформления декларации о соответствии сельскохозяйственной и пищевой продукции	Системные владения навыками оформления декларации о соответствии сельскохозяйственной и пищевой продукции	Владеет всеми основными навыками оформления декларации о соответствии сельскохозяйственной и пищевой продукции, но некоторые с недочетами	Владеет основными навыками оформления декларации о соответствии сельскохозяйственной и пищевой продукции с негрубыми ошибками, не в полном объеме	Не владеет навыками оформления декларации о соответствии сельскохозяйственной и пищевой продукции	

* В числителе – очная форма обучения, в знаменателе – заочная форма обучения

2 Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)
1	Устные опросы	ТР ТС «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС «О безопасности молока и молочной продукции», ТР ТС «О безопасности мяса и мясной продукции», Национальные стандарты: порядок разработки, обновления и отмены, Национальные стандарты: правила построения, изложения и оформления, Технические условия на пищевые продукты: требования к содержанию. Правила и схемы оценки соответствия	ОПК-2
2	Кейс-задачи	ТР ТС «О безопасности пищевой продукции», Национальные стандарты: порядок разработки, обновления и отмены, Национальные стандарты: правила построения, изложения и оформления, Технические условия на пищевые продукты: требования к содержанию. Правила и схемы оценки соответствия, Оценка соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения	ОПК-2
3	Коллоквиумы	ФЗ «О стандартизации», ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ТР ТС «О безопасности пищевой продукции», Национальные стандарты: порядок разработки, обновления и отмены, Национальные стандарты: правила построения, изложения и оформления, Технические условия на пищевые продукты: требования к содержанию	ОПК-2
4	Контрольная работа (заочная форма обучения)	Все разделы курса	ОПК-2
5	Экзамен	Все разделы курса	ОПК-2

3 Виды оценочных средств

3.1 Оценочные средства для текущей аттестации

3.1.1 Темы устных опросов

Тема 1 «ТР ТС «О безопасности пищевой продукции»»

1 Что понимают под следующими терминами: компонент пищевой продукции; контаминация (загрязнение) пищевой продукции; непереработанная 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?

Тема 2 «ТР ТС «О безопасности молока и молочной продукции»»

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 непрямоугольного изготовления из транспортных средств в тару потребителя?

5 Какие требования безопасности и требования к массовой доле сухих обезжиренных веществ предъявляются к сырному молоку?

6 Какие температурные (°C) и временные требования (час.) предъявляют к сырному 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 техническому регламенту «О безопасности молока и молочной продукции»?

Тема 3 «Требования стандартов на молоко и молочную продукцию»

1. Какие требования предъявляют к органолептическим показателям молока коровьего сырого?
2. Какие требования предъявляют к физико-химическим показателям молока коровьего сырого?
3. Какое молоко сырое не подлежит приемке на пищевые цели?
4. На какие группы классифицируются молоко обезжиренное-сырье и сливки-сырье?
5. Какие требования предъявляют к органолептическим показателям молока обезжиренного-сырья?
6. Какие требования предъявляют к физико-химическим показателям молока обезжиренного-сырья?
7. Какие требования предъявляют к органолептическим показателям сливок-сырья?
8. Какие требования предъявляют к физико-химическим показателям сливок-сырья?
9. На какие группы классифицируется молочная сыворотка?
10. Какие требования предъявляют к органолептическим показателям молочной сыворотки-сырья?
11. Какие требования предъявляют к физико-химическим показателям молочной сыворотки-сырья?
12. На какие группы классифицируется молоко питьевое?
13. Какие требования предъявляют к органолептическим показателям молока питьевого?
14. Какие требования предъявляют к физико-химическим показателям молока питьевого?
15. На какие группы по сырью классифицируется сметана?
16. Какие требования предъявляют к органолептическим показателям сметаны?
17. Какие требования предъявляют к физико-химическим показателям сметаны?
18. На какие группы классифицируется масло сливочное?
19. Какие требования предъявляют к органолептическим показателям масла сливочного?
20. Какие требования предъявляют к физико-химическим показателям масла сливочного?
21. На какие группы классифицируются сыры полутвердые?
22. Какие требования предъявляют к форме полутвердых сыров?
23. Какие требования предъявляют к физико-химическим показателям полутвердых сыров?
24. В каком возрасте полутвердые сыры выпускают в реализацию?

Тема 4 «ТР ТС «О безопасности мяса и мясной продукции»»

- 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 операций 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 5 «Требования стандартов на продукты убоя и мясную продукцию»

1 Как проводится предубойная подготовка сельскохозяйственной птицы?

2 Каким характеристикам должна отвечать упитанность кур яичных и мясных пород, цесарок и индеек?

3 Каким характеристикам должна отвечать упитанность уток и гусей?

4 Каким характеристикам должна отвечать упитанность перепелов?

5 Как нормируется наличие пеньков на сельскохозяйственной птице?

6 Как подразделяют свинину по категориям? Какие признаки лежат в основе данного деления?

7 Как классифицируют туши свиней от молодняка? Что лежит в основе данной классификации?

8 Как классифицируют туши свиней, полученные от подсвинков, боровов, свиноматок, поросят-молочников и хрячков? Что лежит в основе данной классификации?

9 Как говядину от молодняка крупного рогатого скота подразделяют по категориям? Какие признаки лежат в основе данного деления?

10 Каким требованиям должна отвечать говядина первой и второй категории, полученная от коров?

11 Каким требованиям должна отвечать говядина первой и второй категории, полученная от быков?

12 Каким требованиям должна отвечать баранина первой и второй категории, полученная от молодняка?

13 Как подразделяют баранину от молодняка овец на классы? Что лежит в основе данной классификации?

14 Какие требования предъявляют к органолептическим и физико-химическим показателям замороженныхпельменей категории Б?

15 Какие требования предъявляют к органолептическим и физико-химическим показателям замороженныхпельменей категории В?

16 Какие требования предъявляют к органолептическим показателям вареных колбас (колбасок)?

17 Какие требования предъявляют к органолептическим показателям сосисок, сарделек, шпикачек?

18 Какие требования предъявляют к органолептическим показателям колбасных хлебов?

19 Какие требования предъявляют к физико-химическим показателям вареных колбасных изделий?

20 Какие требования предъявляют к органолептическим показателям мясных консервов?

21 Какие требования предъявляют к физико-химическим показателям мясных консервов?

22 Какие требования предъявляют к органолептическим показателям варено-копченых колбас?

23 Какие требования предъявляют к физико-химическим показателям варено-копченых колбас?

Тема 6 «ТР ЕАЭС «О безопасности рыбы и рыбной продукции»»

1. На какую продукцию распространяется действие технического регламента «О безопасности рыбы и рыбной продукции»?
2. На какую продукцию не распространяется действие технического регламента «О безопасности рыбы и рыбной продукции»?
3. Пищевая рыбная продукция с какими признаками не допускается к обращению на территории Евразийского союза?
4. Почему двузубовые, рыбы-ежи, луны-рыбы, четырехзубые и скалозубовые рыбы не допускаются к обращению на территории Евразийского союза?
5. Определение какого показателя качества непереработанной пищевой рыбной продукции проводится в случаях разногласия в оценке органолептических показателей этой продукции? Каковы предельно допустимые концентрации этих веществ в мясе рыб разных видов?
6. Каковы нормы нанесения глазури на рыбную продукцию (в том числе ракообразных) при ее производстве в мороженом виде?
7. При соблюдении каких температурных условий должно обеспечиваться хранение охлажденной, мороженой, подмороженной рыбной продукции и живой рыбы и водных беспозвоночных?
8. Каковы предельно допустимые колебания температуры воздуха в холодильных камерах, а также при выполнении процессов хранения, перевозки и реализации пищевой рыбной продукции?
9. Какие сведения должна содержать маркировка упакованной рыбной продукции?

Тема 7 «Требования стандартов на рыбу и рыбную продукцию»

- 1 Какие требования предъявляются к органолептическим показателям живой рыбы?
- 2 Сколько составляет срок годности живой рыбы?
- 3 Сколько должна составлять температура в теле охлажденной рыбы?
- 4 Какие требования предъявляются к внешнему виду охлажденной рыбы?
- 5 Какие требования предъявляются к консистенции и запаху охлажденной рыбы?
- 6 Какие требования предъявляются к содержанию общего азота летучих оснований охлажденной рыбы?
- 7 Какие требования предъявляют к внешнему виду мороженой рыбы?
- 8 Какие требования предъявляют к наружным повреждениям мороженой рыбы?
- 9 Какие требования предъявляют к консистенции, запаху и вкусу мороженой рыбы?
- 10 При какой температуре следует хранить мороженую рыбу?
- 11 Какие требования предъявляют к внешнему виду соленой рыбы?
- 12 Какие требования предъявляют к наружным повреждениям соленой рыбы?
- 13 Какие требования предъявляют к консистенции соленой рыбы?
- 14 Какие требования предъявляют к вкусу и запаху соленой рыбы?
- 15 Сколько и при какой температуре хранят соленую рыбу?

Тема 8 «Требования стандартов на мед, яйца, козевенное сырье»

- 1 По каким признакам классифицируют мед натуральный?
- 2 Каким требованиям по физико-химическим и органолептическим показателям должен соответствовать мед натуральный?
- 3 Каков рекомендуемый срок и температура хранения натурального меда?
- 4 Как классифицируются яйца куриные в зависимости от сроков хранения?
- 5 По какому показателю яйца куриные подразделяются на пять категорий? Укажите признаки каждой категории яиц.
- 6 Каким качественным характеристикам должны удовлетворять диетические и столовые куриные яйца?
- 7 Какие сведения должны содержаться в маркировке диетических и столовых куриных яиц?

8 Каковы сроки и температурные условия хранения диетических и столовых куриных яиц?

9 Какие шкуры относятся к мелкому кожевенному сырью?

10 Какие шкуры относятся к крупному кожевенному сырью?

11 Какие шкуры относятся к свиному кожевенному сырью?

12 Какие показатели лежат в основе деления шкур на группы?

Тема 9 «Оценка соответствия молока и молочной продукции»

1 В каких формах осуществляется оценка соответствия молока и молочной продукции?

2 Какие процедуры включены в схемы декларирования соответствия молочной продукции 1д и 2д, в чем их отличия?

3 Какие процедуры включены в схемы декларирования соответствия молочной продукции 3д и 4д, в чем их отличия?

4 Какие процедуры включены в схему декларирования соответствия молочной продукции 6д, в чем ее особенность?

5 Кто может являться заявителем при декларировании соответствия по схемам 1д, 2д, 3д, 4д, 6д?

Тема 10 «Оценка соответствия продуктов убоя и мясной продукции»

1 В каких формах осуществляется оценка соответствия продуктов убоя и мясной продукции?

2 Какие процедуры включены в схему декларирования соответствия мясной продукции 3д?

3 Какие процедуры включены в схему декларирования соответствия мясной продукции 4д, в чем ее особенность?

4 Какие процедуры включены в схему декларирования соответствия мясной продукции 6д, в чем ее особенность?

5 Кто может являться заявителем при декларировании соответствия мясной продукции по схемам 3д, 4д, 6д?

Тема 11 «Оценка соответствия рыбы и пищевой рыбной продукции»

1 В каких формах осуществляется оценка соответствия пищевой рыбной продукции?

2 Какие процедуры включены в схему декларирования соответствия пищевой рыбной продукции 3д?

3 Какие процедуры включены в схему декларирования соответствия пищевой рыбной продукции 4д, в чем ее особенность?

4 Какие процедуры включены в схему декларирования соответствия пищевой рыбной продукции 6д, в чем ее особенность?

5 Кто может являться заявителем при декларировании соответствия пищевой рыбной продукции по схемам 3д, 4д, 6д?

6 Какие документы, подтверждающие соответствие пищевой рыбной продукции требованиям технического регламента, формирует и анализирует заявитель?

7 Кто осуществляет обеспечение стабильности функционирования системы менеджмента качества и безопасности на рыбоперерабатывающем производстве и инспекционный контроль за ней?

Тема 12 «Оформление декларации о соответствии продукции»

1 Кто может быть заявителем при декларировании соответствия продукции?

2 На каком языке (языках) оформляется декларация о соответствии?

3 Какие сведения о заявителе необходимо указывать в декларации о соответствии?

4 Какая информация о продукте должна содержаться в декларации о соответствии?

5 В чем особенности приведения информации, характеризующей объект декларирования?

6 Какие документы подтверждают соответствие продукции требованиям ТР ТС?

7 Что содержится в графе «Дополнительная информация» декларации о соответствии?

8 В чем особенности подписания декларации о соответствии юридическим лицом и индивидуальным предпринимателем?

9 Как указывают регистрационный номер и дату регистрации декларации о соответствии?

10 В каком случае оформляется приложения к декларации о соответствии?

3.1.2 Оценивание устного ответа

Критерии оценивания результатов обучения	Показатели оценивания результатов обучения
Зачтено (достаточный уровень)	- дает полный ответ на задаваемый вопрос; - при ответе на вопрос демонстрирует хорошее владение теоретическим материалом, при этом допущенные ошибки и недочеты не имеют существенного характера; - способен привести примеры из практики стандартизации и подтверждения соответствия.
Не зачтено (не достаточный уровень)	- дает неполный ответ на вопрос либо испытывает затруднения в ответе на вопрос; - не владеет профессиональной терминологией; - не способен привести примеры из практики стандартизации и подтверждения соответствия.

3.2.1 Перечень кейс-задач (ситуационных задач)

Ситуационные задачи по теме ТР ТС «О безопасности пищевой продукции»

Задача 1 Пенсионерка баба Маша была оштрафована органом Роспотребнадзора с. Усть-Калманка, когда торговала на местном рынке варениками с творогом и ягодами, изготовленными в домашних условиях. Пояснить, положение какой статьи технического регламента ТР ТС 021 нарушила пенсионерка?

Задача 2 Известная на рынке с. Сержень-Юрт компания «Чечен-Милк» выпустила на рынок новый биокефир с пребиотиками «Бифидо-бацилка», позиционируя его как инновационный продукт, обогащенный бифидобактериями. Обоснуйте со ссылкой на ТР ТС 021, правомерно ли считать данный продукт пребиотическим?

Задача 3 Усть-Каменогорская птицефабрика на договорной основе поставляет в 40-й отдельный дисциплинарный батальон г. Новосибирска тушки цыплят-бройлеров в замороженном виде. При экспертизе продукции было установлено, что цыплята, поставляемые в 2016 г., содержали генетически модифицированные организмы в количестве 0,6 % от массы. Договор поставки продукции на 2017 г батальоном был расторгнут в одностороннем порядке, поскольку птицефабрика не маркировала продукцию как генетически модифицированную. Правомерно ли основание для расторжения договора поставки продукции? Дать ответ со ссылкой на ТР ТС 021.

Задача 4 В эксплуатацию была введена точка общественного питания по производству шаурмы и чебуреков, расположенная на ул. Молодежная г. Барнаула. Плановая проверка надзорного органа показала, что помещение оборудовано системой механической вентиляции и искусственного освещения, туалетами с выходом в производственный цех и устройством для сушки рук. Дать ответ, все ли требования к производственным помещениям для изготовления пищевой продукции выполнены в соответствии с ТР ТС 021?

Задача 5 Мясокомбинат ООО «Пятачок» г. Грозный изготавливает мясопродукты стандарта «Халяль», осуществляя убой крупного рогатого скота по нормам Ислама без применения оглушения животного путем перерезания сосудов в области шеи и произнесением фразы «Бисмиллях, Аллаху акбар». Соответствует ли процесс получения пищевой продукции требованиям п. 2 ст. 19 ТР ТС 021?

Ситуационные задачи по теме «ТР ТС «О безопасности молока и молочной продукции»»

Задача 1 На колхозном рынке г. Заринска предприниматель Колупаева А.Е. производила торговлю сырым коровьим молоком из металлической фляги. Дедушка Белимжон купил молоко впервые и запросил у предпринимателя документы на продукцию, на что получил личную медицинскую книжку Колупаевой и документ о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы молока. Все ли документы были предоставлены предпринимателем?

Задача 2 На завод в село Скорлупкино поступило три партии сырого молока общим объемом 8260 кг. По данным сопроводительных документов, молоко было получено от коров черно-пестрой породы: первая партия – 726 кг от коров на 6 день после отела с жирностью 4,6%, СОМО – 8,4%; вторая – 2965 кг от коров на 9 день после отела с жирностью 4,4%, СОМО – 8,1%; третья – 4569 кг от коров на карантине с жирностью 4,3%, СОМО – 8,2%. Можно ли указанное молоко использовать для производства молочной продукции?

Задача 3 Молоко коровье сырое после получения хранилось на ферме в течение 22 ч при 60С, далее транспортировалось автомобильным транспортом на расстояние 262 км в течение 6 ч и хранилось на заводе до момента переработки 4 ч при температуре 30С. Все ли операции по хранению и перевозке молока выполнены с соблюдением нормативных требований?

Задача 4 Определить, подлежит ли нормативному регулированию с использованием данного технического регламента Таможенного союза следующая продукция и процессы: А) молочные напитки для питания детей раннего возраста, предназначенные для личного потребления; Б) корма для животных на основе молока; В) молочный составной продукт; Г) перевозка молока сырого с фермы на завод?

Ситуационные задачи по теме «ТР ТС «О безопасности мяса и мясных продуктов»»

Задача 1 Распространяется ли действие технического регламента на следующие виды продукции: комплект говяжьих кишок; вареная колбаса из мяса птицы; колбаса кровяная; бараний шашлык, произведенный в кафе; шпик соленый.

Задача 2 Таня Клубничкина работает на мясоперерабатывающем предприятии и выполняет следующие технологические операции: убой свиней, разделку туш и обвалку мяса, фаршесоставление и копчение шпика. Пояснить, все ли указанные операции, выполняемые Таней, относятся к процессу производства продуктов убоя?

Задача 3 Работник убойного цеха Ержан выполняет на производстве обескровливание животных и нутровку туш. По заданию начальника Ержан собирал говяжью кровь в стерильную емкость полым ножом. За смена он убил 7 быков, 2 коровы и собрал от них кровь в одно ведро. Ровно через 60 мин. после этого он извлекал из туш внутренние органы, меняя нож с интервалом в 25 мин. Указать, нет ли в действиях работника нарушений требований технического регламента?

Задача 4 Согласно приказу директора в цехах колбасного завода поддерживает регламентная температура воздуха. Фактически разделка туш проводится в помещении с температурой окружающего воздуха 11°С, жиловка мяса – 10°С, составление фарша – 14°С, наполнение оболочек – 9°С, в столовой – 18°С. Соблюдаются ли нормативные требования в производственных помещениях?

Задача 5 Для фиксации красного цвета мяса в охлажденную телятину, предназначенную для хранения и последующей реализации, был внесен нитрит натрия в количестве 6 г/100 кг мяса. Также нитрит натрия в составе нитритно-посолочной смеси был внесен в фарш для производства колбас «Закусочная» и «Армавирская». Поясните, соблюдены ли требования технического регламента к процессам производства мясной продукции?

Ситуационные задачи по теме «ТР ЕАЭС «О безопасности рыбы и рыбной продукции»»

Задача 1 Специалист управления Роспотребнадзора Тарас Ширинкин выдал предписание об устранении нарушений, выявленных на рыбозаводе. Эксперт установил, что предприятие хранит охлажденную рыбу и биологически активные добавки, изготовленные на основе рыбы, в помещениях при температуре от 2°C до 5°C, и тем самым нарушает требования технического регламента. Дать оценку действиям эксперта.

Задача 2 Инспекционный контроль на рыбозаводе выявил следующее: на складе предприятия хранится глубокомороженная рыба (минтай, камбала, рыба-луна и горбуша). Указанная рыба имеет температуру в толще продукта минус 19°C, на поверхности – минус 17°C. Рыба не подвергалась размораживанию и не содержит биотоксинов. Соответствуют ли продукты и процессы на рыбозаводе установленным требованиям?

Задача 3. Зинаида Петровна – потомственная пескетарианка, – купив охлажденную рыбу в магазине «Океан», усомнилась в ее свежести и настояла на проведении лабораторного контроля продукции. В протоколе испытаний из лаборатории было указано следующее: камбала содержит 30 мг, скорпена – 28 мг, еж-рыба – 38 мг азота летучих оснований в 100 г мяса. Можно ли считать данную рыбу пригодной в пищу?

Задача 4 Аспирант биолого-технологического факультета провел экспертизу замороженной продукции: окуня массой 2120 г и неразделанной креветки массой 33 г. После отделения глазури от продукции вес рыбы составил 2010 г, креветки – 30 г, что соответствовало информации о массе продукции в маркировке. Поясните, соответствует ли данная продукция требованиям технического регламента?

Ситуационные задачи по теме «Оценка соответствия молока и молочной продукции»

Задача 1 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?

Задача 2 АО «Молочные реки» была подана заявка на проведение декларирования соответствия масла сливочного, вырабатываемого серийно по ГОСТ 32261. Правильно ли выбрана форма подтверждения соответствия? Укажите возможные схемы декларирования соответствия продукции.

Задача 3 Помогите руководителю молокоперерабатывающего завода Гвидону Салтановичу правильно выбрать формы оценки соответствия следующей продукции, выпускаемой предприятием: творог обезжиренный, йогурт термизованный детский, сыр плавленый ломтевой, сливки сырые, сухая молочная смесь для детского питания, ряженка.

Ситуационные задачи по теме «Оценка соответствия продуктов убоя и мясной продукции»

Задача 1 Товаровед продуктового магазина Ильдар Балалайкин обратился в орган по сертификации с заявкой на проведение работ по подтверждению соответствия полукопченой колбасы «Любительская», выпускаемой в соответствии с утвержденными техническими условиями. Укажите, какая форма подтверждения соответствия и схема декларирования соответствия применимы в данном случае?

Задача 2 В орган по сертификации обратился директор мясокомбината Загул Старлеев с просьбой проконсультировать его в вопросе выбора схемы подтверждения соответствия. Предприятие произвело партию холодца «Утро в ауле» объемом 180 кг. Заявителем представлен следующий пакет документов: программа организации и проведения производственного

контроля; протоколы испытаний продукции, полученные в аккредитованной лаборатории; копия сертификата на систему менеджмента качества и безопасности. Какая схема декларирования соответствия применимы в данном случае?

Задача 3 Колхоз «Красный труженик» производит охлажденную телятину, предназначенную для детского питания. Выпуск продукции составляет 400 кг в смену. Предприятие имеет собственную аккредитованную испытательную лабораторию, сертификат на систему менеджмента качества и безопасности ХАССП. Выберите подходящую форму оценки соответствия и схему проведения работ.

Задача 4 Распределите продукты убоя и мясную продукцию по формам оценки (подтверждения) соответствия: сосиски «Молочные», колбаски «Детские», говядина тушеная, пельмени «Сибирские», паштет «Печеночный», говядина замороженная, колбаса «Студенческая», печень свиная, котлеты «Карапузик».

Ситуационные задачи по теме «Оценка соответствия рыбы и пищевой рыбной продукции»

Задача 1 Предприниматель Иван Карасёв обратился в орган по сертификации за консультацией и просил разъяснить, какую форму оценки соответствия следует применять в отношении замороженных водорослей, вяленой корюшки, живых карасей, копченой скумбрии и рыбных котлеты (предназначены для детского питания). Дайте аргументированный ответ.

Задача 2 Компания «Барабулька Лимитед» в рамках декларирования соответствия партии вяленой воблы подготовила и предоставила пакет документов, включающий: сертификат на систему менеджмента качества и безопасности, протоколы испытаний пищевой рыбной продукции, товаросопроводительную и иную документацию. Какие схемы декларирования соответствия пищевой рыбной продукции можно предложить компании, исходя из перечня документов?

Задача 3 В рамках процедуры оценки соответствия компания-производитель пищевой рыбной продукции приняла решение провести ветеринарно-санитарную экспертизу живых устриц, замороженных креветок и соленого осьминога, декларирование соответствия охлажденных устриц и копченого тюленя, а также государственную регистрацию консервы из рыбы-ежа, предназначенной для детского питания. Правильно ли выбраны формы оценки соответствия перечисленной пищевой рыбной продукции?

Задача 4 Рыбозавод из села Мармазёвка имеет сертификат системы менеджмента качества и безопасности, протоколы испытаний, полученные из аккредитованной испытательной лаборатории и свидетельствующие о безопасности замороженной рыбы, а также другие обязательные документы. Обоснуйте выбор формы оценки соответствия и предложите возможные схемы декларирования с учетом выпуска данной продукции партией объемом 25 т.

Задача 5 Карпов Описторх Гольянович обратился в орган по сертификации с целью проведения оценки соответствия продукции местного рыбозавода. Орган по сертификации провел ветеринарно-санитарную экспертизу живой и копченой рыбы, подтверждение соответствия – соленой и вяленой рыбы и государственную регистрацию – рыбных консервов для детского питания. Дайте оценку действиям органа по сертификации в соответствии с положениями технического регламента.

Ситуационные задачи по теме «Оформление декларации о соответствии продукции»

**ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ
ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ**

Заявитель общество с ограниченной ответственностью «Деловые колбасы»,

Основной государственный регистрационный номер 107464848767, сведения о государственной регистрации: межрайонная инспекция Федеральной налоговой службы №17 по Тульской области,

Место нахождения: Российская Федерация, Тульская область, 301312, Веневский район, деревня Выглядовка, улица Пенсионеров, дом 66. Фактический адрес: Российская Федерация, Тульская область, 301312, Веневский район, деревня Выглядовка, улица Пенсионеров, дом 66. Телефон +79684632370, электронная почта: kolbaskaomnomnom@vasya.ru

в лице генерального директора Угона Харлеева

заявляет, что сосиски «Бараньи», категории Г. Упаковка: вакуумная, масса нетто 1 кг.

изготовитель общество с ограниченной ответственностью «Деловые колбасы».

Место нахождения и фактический адрес: Российская Федерация, Тульская область, 301312, Веневский район, деревня Выглядовка, улица Пенсионеров, дом 66.

Серийный выпуск

Продукция изготовлена в соответствие с требованиями ТУ 12.43.17-467-04454573-2006 соответствует требованиям

ТУ 12.43.17-467-04454573-2006 сосиски «Бараньи»

Декларация о соответствии принята на основании

протокола испытаний № 8321 испытательной лаборатории общества с ограниченной ответственностью Федеральный центр научных исследований «Роскачество», сертификат о признании компетентности испытательной лаборатории № РОСС.RU.0001.27ПЦ74 от 19.03.2017 сроком действия по 19.03.2020.

Дополнительная информация срок хранения продукции при температуре $(4\pm 2)^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75% - 15 дней.

Схема декларирования 3д

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 21.06.2021 включительно

Угон Харлеев

(подпись) (инициалы и фамилия руководителя организации-заявителя

М.П. или физического лица, зарегистрированного в качестве индивидуального предпринимателя)

Сведения о регистрации декларации о соответствии:

Дата регистрации декларации о соответствии 22.06.2019

ЕВРАЗИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ СОЮЗ

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Заявитель акционерное общество «Василёк»,

Основной государственный регистрационный номер 147463847761, сведения о государственной регистрации: межрайонная инспекция Федеральной налоговой службы №17 по Еврейской автономной области,

Место нахождения: Российская Федерация, Еврейская автономная область, 679039, Биробиджанский район, село Птичник, улица Тоси Синичкиной, дом 4. Фактический адрес: Российская Федерация, Еврейская автономная область, 679039, Биробиджанский район, село Птичник, Сушкососательное шоссе, дом 22. Телефон +79579872300

в лице директора Фердыщенко Геннадия Ивановича

заявляет, что морс чечевичный «Удовольствие». Объем 2 л.

изготовитель акционерное общество «Василёк»,

Место нахождения и фактический адрес: Российская Федерация, Еврейская автономная область, 679039, Биробиджанский район, село Птичник, Сушкососательное шоссе, дом 22.

Код ТН ВЭД ТС 17836491184700. Серийный выпуск

Продукция изготовлена в соответствие с требованиями технических регламентов Таможенного союза: ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

соответствует требованиям

технических регламентов Таможенного союза: ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Декларация о соответствии принята на основании протоколов испытаний № 8621 от 12.02.2015, № 9810 от 22.04.2015 испытательной лаборатории общества с ограниченной ответственностью «РСТ-Групп», сертификат о признании компетентности испытательной лаборатории № РОСС.RU.64501.ИЛ.00065 от 09.02.2019 сроком действия по 09.02.2022

Схема декларирования 1д

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 19.06.2022 включительно

Г.И. Фердыщенко

(подпись) (инициалы и фамилия руководителя организации-заявителя

М.П. или физического лица, зарегистрированного в качестве индивидуального предпринимателя)

Сведения о регистрации декларации о соответствии:

Регистрационный номер декларации о соответствии: ЕАЭС № RU Д-RU.АИ32.В.04763

ТАМОЖЕННЫЙ СОЮЗ

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ

Заявитель индивидуальный предприниматель Бацилкин Сергей Михайлович,

Основной государственный регистрационный номер 105464808167, сведения о государственной регистрации: межрайонная инспекция Федеральной налоговой службы №3 по Омской области,

Место нахождения: Российская Федерация, Омская область, 640022, Калачинский район, село Ивановка, проспект Александра Македонского, дом 216. электронная почта: seregakonditerizi-vanovki@yandex.ru

заявляет, что торт «Удивительное утро»

изготовитель индивидуальный предприниматель Бацилкин Сергей Михайлович.

Место нахождения и фактический адрес: Российская Федерация, Омская область, 640022, Калачинский район, село Ивановка, проспект Александра Македонского, дом 216.

Продукция изготовлена в соответствии с СТО 278-7547-473526-2007

Код ТН ВЭД ТС 17848901184700

соответствует требованиям

технических регламентов Таможенного союза: ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»; ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»

Декларация о соответствии принята на основании

протоколов испытаний № 6720 от 19.05.2021, № 7633 от 22.05.2021, выданных Испытательной лабораторией Общества с ограниченной ответственностью «Пипетка+» (регистрационный номер ат-тестата аккредитации РОСС RU.32125.09.XP00).

Дополнительная информация срок хранения продукции при температуре $(4 \pm 2)^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75% - 2 дня.

Декларация о соответствии действительна с даты регистрации по 19.03.2022 включительно

Сведения о регистрации декларации о соответствии:

Регистрационный номер декларации о соответствии: ТС № RU Д-RU.НА98.В.04763/11

Дата регистрации декларации о соответствии 19.03.2021

3.2.2 Оценивание решения кейсов (ситуационных задач)

Критерии оценивания результатов обучения	Показатели оценивания результатов обучения
Зачтено (достаточный уровень)	- студент правильно решает ситуационную задачу; - студент демонстрирует логику решения задачи; - при решении задачи студент опирается на нормативные документы;

	- способен ответить на теоретические вопросы преподавателя.
Не зачтено (не достаточный уровень)	- студент не может решить ситуационную задачу; - студент не способен аргументировать свой ответ, не прослеживается логика решения; - студент не способен применить нормативные документы для решения задачи; - студент не способен ответить на теоретические вопросы преподавателя.

3.3.1 Вопросы к коллоквиумам

Коллоквиум 1

Тема 4 «Правовые основы стандартизации в России»

- 1 Функции Росстандарта как участника работ по стандартизации в России
- 2 Функции и общие принципы создания технических комитетов по стандартизации
- 3 Понятие и назначение основных документов по стандартизации в России
- 4 Основные стадии разработки национальных стандартов в России
- 5 Разработка и обсуждение первой редакции национального стандарта в России
- 6 Доработка проекта, утверждение и регистрация национального стандарта в России
- 7 Формы обновления национального стандарта в России и случаи его отмены

Тема 5 «Требования к качеству и безопасности пищевой продукции»

- 1 Понятие «оборота пищевых продуктов». Пищевая продукция, запрещенная к обороту в стране
- 2 Понятие о качественных, безопасных и фальсифицированных пищевых продуктах
- 3 Основные меры по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов
- 4 Полномочия РФ в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов
- 5 Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов при их разработке
- 6 Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов при их изготовлении
- 7 Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов при их хранении и перевозке
- 8 Экспертиза, утилизация или уничтожение некачественных и опасных пищевых продуктов
- 9 Требования к работникам, осуществляющим производство и оборот пищевых продуктов

Тема 6 «Требования к маркировке пищевой продукции»

- 1 Область применения технического регламента о маркировке, понятие «маркировки продукции»
- 2 Обязательные элементы маркировки пищевой продукции
- 3 Требования к изложению в маркировке «наименования продукта» и «состава продукта»
- 4 Требования к изложению в маркировке «количества продукта». Список основных аллергенов
- 5 Требования к изложению в маркировке «даты изготовления» и «срока годности продукта»
- 6 Требования к изложению в маркировке «наименования изготовителя» и «пищевой ценности»
- 7 Требования к изложению в маркировке «информации об отличительных признаках продукта» и «сведений о наличии ГМО»
- 8 Основные способы доведения маркировки до потребителя

Коллоквиум 2

Тема 9 «Основы международной стандартизации»

- 1 Деятельность межгосударственного совета по стандартизации (МГС).
- 2 Деятельность Европейского комитета по стандартизации (Comité Européen de Normalisation).
- 3 Деятельность Межскандинавской организации по стандартизации (ИНСТА).
- 4 Деятельность Международной организации по стандартизации (ISO).
- 5 Стандарты комиссии Кодекс Алиментариус.

Тема 10 «Стандартизированные требования системы GMP»

- 1 Требования к производственным помещениям пищевых предприятий. GMP-зоны.
- 2 Требования к размещению и обслуживанию технологического оборудования пищевых производств.
- 3 Требования к санитарной обработке помещений и оборудования пищевых производств.
- 4 Проведение контроля аллергенов на пищевых предприятиях.
- 5 Программы по борьбе с амбарными вредителями на пищевых предприятиях.
- 6 Требования к личной гигиене, состоянию здоровья и поведению персонала пищевых предприятий.

Тема 11 «Стандартизированные требования системы ХАССП»

- 1 Понятие системы ХАССП. Виды рисков в производстве пищевой продукции.
- 2 Основные предпосылки к созданию и разработке системы ХАССП.
- 3 История создания системы ХАССП. Нормативные документы системы ХАССП.
- 4 Принципы ХАССП. Анализ и оценка рисков. Критические контрольные точки (ККТ).
- 5 Принципы ХАССП. Определение критических пределов ККТ. Мониторинг ККТ.
- 6 Принципы ХАССП. Разработка системы коррекций и корректирующих действий.
- 7 Принципы ХАССП. Верификация системы ХАССП. Документирование процедур ХАССП.

Коллоквиум 3

Тема 12 «Классификация и кодирование информации»

- 1 Виды классификаторов технико-экономической и социальной информации (ОК)
- 2 Объекты общероссийских классификаторов
- 3 Общероссийский классификатор стандартов (ОКС)
- 4 Общероссийский классификатор продукции по видам экономической деятельности (ОКПД2)
- 5 Общероссийский классификатор предприятий и организаций (ОКПО).

Тема 13 «Оценка соответствия продукции и услуг»

- 1 Подтверждение соответствия продукции и услуг. Обязательная и добровольная формы
- 2 Добровольная сертификация продукции в РФ.
- 3 Обязательное подтверждение соответствия (сертификация и декларирование соответствия) продукции в РФ.
- 4 Государственная регистрация пищевой продукции в РФ.
- 5 Система аккредитации в России.

Тема 14 «Правила и типовые схемы подтверждения соответствия»

- 1 Участники работ по подтверждению соответствия пищевой продукции в РФ.
- 2 Средства подтверждения соответствия пищевой продукции в РФ.

- 3 Порядок выбора форм и схем подтверждения соответствия пищевой продукции в РФ.
- 4 Типовые схемы сертификации соответствия продукции в РФ.
- 5 Типовые схемы декларирования соответствия продукции в РФ.

3.3.2 Оценивание ответа на коллоквиуме

Критерии оценивания результатов обучения	Показатели оценивания результатов обучения
Отлично (высокий уровень)	90% и более правильных ответов по итогам тестирования
Хорошо (продвинутый уровень)	от 80% до 89% правильных ответов по итогам тестирования
Удовлетворительно (пороговый уровень)	от 70% до 79% правильных ответов по итогам тестирования
Не удовлетворительно (ниже порогового уровня)	менее 70% правильных ответов по итогам тестирования

3.5.1 Вопросы для контрольной работы студентам заочной формы обучения

Вариант 1

- 1 История развития пищевого законодательства.
- 2 Порядок разработки технических условий на пищевые продукты.
- 3 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции (GMP).

Вариант 2

- 1 История развития стандартизации в СССР.
- 2 Назначение и структура технологической инструкции по производству продукции.
- 3 Продовольственное законодательство Евросоюза.

Вариант 3

- 1 Объекты пищевого законодательства.
- 2 Международная организация по стандартизации ISO.
- 3 Маркировка продукции по требованиям стандарта Codex Alimentarius.

Вариант 4

- 1 Документы пищевого законодательства.
- 2 Стандарты комиссии Кодекс Алиментариус.
- 3 Штриховое кодирование продукции.

Вариант 5

- 1 Основные положения ФЗ «О качестве и безопасности пищевой продукции».
- 2 Цель и задачи стандартизации.
- 3 Требования к тексту и информационным знакам маркировки по ТР ТС 022.

Вариант 6

- 1 Основные положения ФЗ «О стандартизации в РФ»
- 2 Государственные органы и службы по стандартизации в РФ.
- 3 Структура маркировки пищевой продукции и требования к ней по ТР ТС 022.

Вариант 7

- 1 Основные положения ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
- 2 Оформление, согласование, утверждения технических условий.
- 3 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

Вариант 8

- 1 Основные положения ФЗ «О ветеринарии».
- 2 Разработка, согласование, утверждение технологических инструкций.
- 3 Единые правила и принципы технического регулирования в Таможенном союзе.

Вариант 9

- 1 Основные положения ФЗ «О техническом регулировании».
- 2 Порядок проведения декларирования соответствия мясной и молочной продукции.
- 3 Пищевой кодекс Таможенного союза.

Вариант 10

- 1 Принципы технического регулирования.
- 2 Ветеринарное свидетельство и свидетельство о государственной регистрации продукции.
- 3 Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов.

Вариант 11

- 1 Основные принципы разработки технических регламентов.
- 2 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции (НАССР)
- 3 Добровольная сертификация продукции.

Вариант 12

- 1 Содержание и структура технического регламента.
- 2 Уровни стандартизации, категории стандартов.
- 3 Государственная регистрация как форма оценки соответствия.

Вариант 13

- 1 Основные положения ФЗ «О защите прав потребителя».
- 2 Требования торговых сетей (BRC, IFS).
- 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза как форма оценки соответствия.

Вариант 14

- 1 Основные положения ФЗ «Об обеспечении единства измерений».
- 2 Общая характеристике схем декларирования соответствия продукции.
- 3 Декларирование соответствия продукции.

Вариант 15

- 1 Документы национальной системы стандартизации.
- 2 Средства, критерии и методы идентификации товаров.
- 3 Обязательная сертификация продукции.

Вариант 16

- 1 Порядок разработки национального стандарта РФ.
- 2 Система аккредитации в России.
- 3 Принципы и стороны подтверждения соответствия.

Вариант 17

- 1 Виды стандартов.
- 2 Идентификация товаров и ее основные функции.
- 3 Формы подтверждения соответствия продукции.

Вариант 18

- 1 Общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации.
- 2 Общая характеристика схем сертификации продукции.
- 3 Формы оценки соответствия продукции.

Вариант заданий контрольной работы (в соответствии с шифром зачетной книжки)

Предпоследняя цифра шифра	Последняя цифра шифра				
	0 или 5	1 или 6	2 или 7	3 или 8	4 или 9
0 или 5	15	17	3	9	7
1 или 6	18	4	16	14	16
2 или 7	11	6	12	5	11
3 или 8	8	2	7	1	13
4 или 9	1	13	10	17	2

3.5.2 Оценивание контрольной работы (заочное обучение)

Критерии оценивания результатов обучения	Показатели оценивания результатов обучения
Зачтено (достаточный уровень)	- задание работы соответствует шифру зачетной книжки; - контрольная работа оформлена в соответствии с существующими требованиями; - содержательная часть содержит всю необходимую полноту информации; - в работе использован актуальный ссылочный материал.
Не зачтено (не достаточный уровень)	- задание контрольной работы не соответствует шифру зачетной книжки; - допущены существенные ошибки в оформлении контрольной работы; - содержательная часть избыточна либо недостаточно полно изложена; - в работе использован устаревший ссылочный материал либо ссылки на неразрешенные источники.

3.6 Оценочные средства для промежуточной аттестации

3.6.1 Вопросы для экзамена

- 1 История развития стандартизации в СССР в довоенный период XX века.
- 2 История развития стандартизации в СССР в послевоенное время XX века.
- 3 Понятие, цели и задачи технического регулирования.
- 4 Средства технического регулирования.
- 5 Области распространения технического регулирования.
- 6 Принципы технического регулирования.
- 7 Понятие безопасности продукции и процессов. Безопасность и риск.
- 8 Понятие и цели принятия технических регламентов.
- 9 Действия, вводящие в заблуждение потребителя пищевой продукции.
- 10 Структура (основные разделы) технического регламента.
- 11 Концепция развития национальной системы стандартизации в России.
- 12 Цели стандартизации.
- 13 Принципы стандартизации.
- 14 Функции стандартизации.
- 15 Методы стандартизации.
- 16 Уровни стандартизации.
- 17 Классификация стандартов на категории и виды.
- 18 Межгосударственные стандарты.
- 19 Национальные стандарты Российской Федерации.
- 20 Стандарты организаций.
- 21 Технические условия.
- 22 основополагающие стандарты.
- 23 Стандарты на продукцию и услуги.
- 24 Стандарты на термины и методы контроля.
- 25 Европейский комитет по стандартизации (СЕН).
- 26 Межскандинавская организация по стандартизации (ИНСТА).
- 27 Международная организация по стандартизации (ИСО).
- 28 Стандарты ИСО: порядок разработки и применения.
- 29 Стандарты Комиссии Кодекс Алиментариус.
- 30 Государственный контроль и надзор за соблюдением стандартов.

- 31 Порядок действий государственного инспектора по контролю и надзору за соблюдением стандартов на проверяемом предприятии.
- 32 Права государственного инспектора по контролю и надзору за соблюдением стандартов.
- 33 Критерии некачественной и опасной пищевой продукции.
- 34 Государственный контроль и надзор за соблюдением требований технических регламентов.
- 35 Права и обязанности органов по государственному контролю и надзору за соблюдением требований технических регламентов.
- 36 Ответственность за нарушение требований технических регламентов.
- 37 Цели подтверждения соответствия товаров и услуг.
- 38 Классификация форм подтверждения (оценки) соответствия.
- 39 Декларирование соответствия.
- 40 Добровольная и обязательная сертификация, три стороны сертификации.
- 41 Государственная регистрация как форма оценки соответствия.
- 42 Ветеринарно-санитарная экспертиза как форма оценки соответствия.
- 43 Система аккредитации в России.
- 44 Орган по сертификации: назначение, требования.
- 45 Испытательная лаборатория: назначение, требования к лаборатории.
- 46 Требования к работникам, осуществляющим деятельность по изготовлению и обороту пищевых продуктов.
- 47 Методы идентификации пищевой продукции.
- 48 Требования к оснащению производственных помещений для изготовления пищевой продукции.
- 49 Цели и принципы создания технических комитетов по стандартизации.
- 50 Порядок разработки национальных стандартов.
- 51 Порядок обновления и отмены национальных стандартов.
- 52 Структура (основные разделы) национального стандарта на продукты питания.
- 53 Структура (основные разделы) технических условий на продукты питания.
- 54 Маркировка пищевой продукции. Обязательные сведения в маркировке.
- 55 Требования к способам доведения маркировки до потребителя.
- 56 Технический регламент «О безопасности молока и молочной продукции»: цели принятие, область распространения.
- 57 Технический регламент «О безопасности молока и молочной продукции»: физико-химические требования и требования к безопасности сырого молока.
- 58 Технический регламент «О безопасности молока и молочной продукции»: особенности маркировки молочной продукции.
- 59 Формы оценки соответствия молока и молочной продукции.
- 60 Технический регламент «О безопасности мяса и мясной продукции»: цели принятие, область распространения.
- 61 Технический регламент «О безопасности мяса и мясной продукции»: требования к процессам производства продуктов убоя.
- 62 Технический регламент «О безопасности мяса и мясной продукции»: особенности маркировки мясной продукции.
- 63 Формы оценки соответствия мяса и мясной продукции.
- 64 Схемы декларирования соответствия молочной продукции.
- 65 Схемы декларирования соответствия мясной продукции.
- 66 Декларация о соответствии продукции: требования к форме и содержанию.

3.6.2 Оценивание ответа на экзамене

Критерии оценивания результатов обучения	Показатели оценивания результатов обучения
Отлично (высокий уровень)	- экзаменуемый свободно владеет профессиональной терминологией; - обучающийся дает полные развернутые ответы на все вопросы экзаменационного билета; - системно и последовательно студент аргументирует ответы на дополнительные вопросы; - при ответах на вопросы использованы знания дополнительной учебной литературы; - в ответах на вопросы приводятся примеры из практической (прикладной) области.
Хорошо (продвинутый уровень)	- экзаменуемый хорошо владеет профессиональной терминологией; - обучающийся дает ответы на все вопросы экзаменационного билета, но допускает незначительные ошибки; - студент не структурировано и не в полном объеме отвечает на дополнительные вопросы; - при ответах на вопросы используются знания, полученные на лекциях и лабораторных занятиях; - в ответах на вопросы используется преимущественно теоретический материал и реже примеры из практической (прикладной) области.
Удовлетворительно (пороговый уровень)	- экзаменуемый не уверенно владеет профессиональной терминологией, допускает ошибки; - обучающийся дает неполные ответы на вопросы экзаменационного билета, допускает значительные ошибки; - студент не может ответить на дополнительные вопросы; - при ответах на вопросы использованы знания, полученные на лекциях и лабораторных занятиях сугубо в теоретическом аспекте; - при ответах на вопросы студент затрудняется в приведении примеров использования знаний в прикладной области.
Не удовлетворительно (ниже порогового уровня)	- экзаменуемый не владеет профессиональной терминологией; - обучающийся не способен дать ответы на вопросы экзаменационного билета; - студент не может дать ответ на дополнительные вопросы; - при ответах на вопросы студент не способен привести примеры из практической (прикладной) области.

4 Итоговый тест для оценки уровня сформированности компетенции ОПК-2**ИНДИКАТОР ДОСТИЖЕНИЯ / РЕЗУЛЬТАТ ОСВОЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ: ИД-2
ИСПОЛЬЗУЕТ НОРМАТИВНЫЕ ПРАВОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ****4.1 Фонд тестовых заданий**

СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 1 (ЗНАЕТ ПОНЯТИЙНЫЙ АППАРАТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, ЦЕЛИ, ПРИНЦИПЫ СТАНДАРТИЗАЦИИ И СВЕДЕНИЯ, СОДЕРЖАЩИЕСЯ В МАРКИРОВКЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ)

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 1

В стандартах необходимо проводить своевременную замену устаревших требований к качеству (обновление) — это:

1. цель стандартизации
2. метод стандартизации
3. принцип стандартизации
4. функция стандартизации

Правильный ответ: 3

Вариант задания 2

Защита интересов потребителей и государства в вопросах номенклатуры и качества продукции, процессов и услуг:

1. цель стандартизации
2. метод стандартизации
3. принцип стандартизации
4. функция стандартизации

Правильный ответ: 1

Вариант задания 3

Разработка стандартов должна выполняться с учетом согласованности мнений всех заинтересованных сторон по вопросам номенклатуры продукции и услуг, требований к их качеству, совместимости и взаимозаменяемости продукции — является: ...

1. целью стандартизации
2. методом стандартизации
3. принципом стандартизации
4. функцией стандартизации

Правильный ответ: 3

Тип заданий: закрытого типа (выбор нескольких правильных ответов из предложенных вариантов)

Вариант задания 4

Национальная система стандартизации включает:

1. правила стандартизации и нормы в области стандартизации
2. национальные стандарты
3. органы и службы по стандартизации
4. общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации

Правильный ответ: 1,2,3,4

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)**Вариант задания 5**

Начало формулировки цели стандартизации	Окончание формулировки цели стандартизации
1. повышение уровня безопасности ...	1. ... продукции, процессов и услуг
2. обеспечение научно-технического ...	2. ... жизни или здоровья граждан
3. повышение качества и конкурентоспособности ...	3. ... прогресса
4. содействие в экономии ...	4. ... ресурсов

Правильный ответ: 1-2, 2-3, 3-1, 4-4**Тип заданий: открытого типа (дополнение)****Вариант задания 6**

Как называются исходные фундаментальные положения, на которых базируется стандартизация, как наука и как вид деятельности: ...

Правильный ответ: принципы**Вариант задания 7**

Согласно принципам стандартизации, в первую очередь должны разрабатываться стандарты, которые способствуют обеспечению: ...

Правильный ответ: безопасности для жизни и здоровья**Вариант задания 8**

Какие документы других стран на однотипную продукцию целесообразно использовать частично или полностью при оформлении отечественных стандартов: ...

Правильный ответ: национальные стандарты других стран, региональные и международные стандарты**Вариант задания 9**

Необходимость проведения своевременной замены устаревших требований к качеству продукции в стандартах носит название ...

Правильный ответ: обновление**Вариант задания 10**

Вещество, используемое в производстве пищевой продукции с технологической целью для обеспечения процессов производства, перевозки и хранения: ...

Правильный ответ: пищевая добавка**Вариант задания 11**

Не употребляемое человеком непосредственно в пищу вкусоароматическое вещество, предназначенное для придания пищевой продукции аромата и (или) вкуса — это: ...

Правильный ответ: ароматизатор**Вариант задания 12**

Обязательным элементом маркировки кисломолочной продукции является содержание в готовом кисломолочном продукте или сквашенном продукте: ...

Правильный ответ: количества микроорганизмов

Вариант задания 13

Специализированная экспертная организация, которая имеет право оказывать услуги по выдаче сертификатов и деклараций о соответствии на продукцию: ...

Правильный ответ: орган по сертификации

Вариант задания 14

Деятельность, связанная с прямым или косвенным определением того, что соответствующие требования соблюдаются – это: ...

Правильный ответ: оценка соответствия

Вариант задания 15

Зарегистрированный в установленном порядке знак, который подтверждает соответствие маркированной им продукции установленным требованиям – это: ...

Правильный ответ: знак соответствия

Тип заданий: открытого типа (свободного изложения)

Вариант задания 16

В каком порядке входящие в состав пищевой продукции компоненты указываются в маркировке: ...

Правильный ответ: в порядке убывания их массовой доли согласно рецептуре продукции

Вариант задания 17

Маркировка пищевой продукции – это: ...

Правильный ответ: информация о пищевой продукции, нанесенная в виде надписей, рисунков, знаков, символов, иных обозначений и их комбинаций на потребительскую и транспортную упаковку

Вариант задания 18

Какую мясную продукцию нельзя маркировать, используя названия, которые ассоциативно воспринимаются как мясная продукция для детского питания: ...

Правильный ответ: мясные продукты общего назначения

Вариант задания 19

Стандартизация – это: ...

Правильный ответ: деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции

Вариант задания 20

В чем заключается сущность принципа стандартизации об обеспечении условий для единообразного применения стандартов: ...

Правильный ответ: стандарт применяется на территории РФ на добровольной основе, равным образом и в равной мере независимо от страны и (или) места происхождения продукции, выполнения работ и оказания услуг

СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 2 (ЗНАЕТ ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ НА ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ, ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ В СФЕРЕ ПОДТВЕРЖДЕНИЯ СООТВЕТСТВИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ)

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 1

Документ, выданный по правилам Системы сертификации для подтверждения соответствия сертифицированной продукции установленным требованиям: ...

1. знак соответствия
2. ветеринарное свидетельство
3. декларация о соответствии
4. сертификат соответствия

Правильный ответ: 4

Вариант задания 2

Документом, подтверждающим факт государственной регистрации продукции, является:

1. аттестат
2. свидетельство
3. сертификат
4. декларация

Правильный ответ: 2

Вариант задания 3

Оценка соответствия стабильности выпуска сертифицируемой продукции, технологических и контрольных операций:

1. сертификация производства
2. декларирование соответствия продукции
3. сертификация продукции
4. ветеринарно-санитарная экспертиза

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытого типа (выбор нескольких правильных ответов из предложенных вариантов)

Вариант задания 4

Укажите разделы, формирующие технические условия на пищевой продукт:

1. область применения
2. показатели безопасности
3. утилизация
4. маркировка

Правильный ответ: 1,4

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 5

Название структурного элемента ТУ	Содержание структурного элемента ТУ
1. титульный лист	1. место, способ нанесения и содержание информации о продукте
2. требования к качеству и	2. наименование продукции, наименование и

безопасности продукции	обозначение документа
3. требования к маркировке	3. потребительские характеристики пищевого продукта
4. требования к хранению	4. срок годности продукции

Правильный ответ: 1-2, 2-3, 3-1, 4-4

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 6

Кем осуществляется подтверждение соответствия продукции и декларация о соответствии: ...

Правильный ответ: органом по сертификации

Вариант задания 7

Признание права испытательной лаборатории или органа по сертификации выполнять работы в определенной области оценки соответствия – это: ...

Правильный ответ: аккредитация

Вариант задания 8

В ходе какого действия органом по сертификации осуществляется выдача заявления о том, что выполнение заданных требований доказано: ...

Правильный ответ: подтверждения соответствия

Вариант задания 9

Последним элементов в обозначении технических условий на пищевой продукт является информация о: ...

Правильный ответ: годе утверждения технических условий

Вариант задания 10

Информация о наименовании продуктов, на которые распространяются технические условия, их назначение, приводят в разделе документа под названием: ...

Правильный ответ: область применения

Вариант задания 11

В каком виде в тексте технических условий на пищевой продукт приводят требования к органолептическим показателям продуктов: ...

Правильный ответ: табличном

Вариант задания 12

Требования ко всему сырью, которое следует использовать для изготовления конкретного пищевого продукта, приводят в технических условиях на продукт в разделе: ...

Правильный ответ: требования к качеству и безопасности

Вариант задания 13

Порядок проведения контроля и допустимую погрешность метода контроля приводят в разделе технических условий на пищевую продукцию под названием: ...

Правильный ответ: методы контроля

Вариант задания 14

Сведения о разработчике технических условий на пищевую продукцию приводят в разделе документа под названием: ...

Правильный ответ: титульный лист

Вариант задания 15

Каким документом регламентируются требования к разработке и оформлению технических условий на пищевую продукцию: ...

Правильный ответ: стандартом

Тип заданий: открытого типа (свободного изложения)

Вариант задания 16

Какую информацию следует приводить в разделе «маркировка» технических условий на пищевую продукцию: ...

Правильный ответ: место нанесения маркировки; способ нанесения маркировки; содержание маркировки

Вариант задания 17

Декларирование соответствия — это: ...

Правильный ответ: форма подтверждения соответствия, при которой заявитель на основании собственных доказательств самостоятельно формирует доказательственные материалы в целях подтверждения соответствия продукции требованиям технического регламента

Вариант задания 18

Схема подтверждения соответствия — это: ...

Правильный ответ: совокупность действий участников, результаты которых рассматриваются в качестве доказательств соответствия продукции установленным требованиям

Вариант задания 19

Государственная регистрация продукции – это: ...

Правильный ответ: процедура, подтверждающая безопасность продукции и удостоверяющую ее соответствие гигиеническим и санитарно-эпидемиологическим требованиям:

Вариант задания 20

В каком случае разрабатываются технические условия на пищевой продукт: ...

Правильный ответ: при отсутствии стандарта, действующего в РФ, и при наличии стандартов, когда необходимо уточнить или дополнить требования к конкретному пищевому продукту

СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 3 (УМЕЕТ ПРИМЕНЯТЬ СТАНДАРТЫ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 1

Для масла сливочного, согласно ГОСТ, не допускается:

1. кормовой привкус
2. матовая поверхность с капельками влаги
3. умеренно соленый вкус
4. желтый цвет

Правильный ответ: 1

Вариант задания 2

Кислотность молока обезжиренного-сырья должна находиться в диапазоне:

1. 18-24 °T
2. 15-18 °T
3. 16-19 °T
4. 16-21 °T

Правильный ответ: 4

Вариант задания 3

В производстве пельменей не допускается применение: ...

1. замороженной говядины сроком годности 3 месяца
2. мяса боровов
3. мясного сырья, заметно изменившего цвет
4. все ответы верны

Правильный ответ: 3

Тип заданий: закрытого типа (выбор нескольких правильных ответов из предложенных вариантов)

Вариант задания 4

К пищевым продуктам относят:

1. алкоголь
2. питьевую воду
3. пищевые добавки
4. упаковочный материал

Правильный ответ: 1,2,3

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 5

Цвет питьевого молока	Вид обработки питьевого молока
1. со светло-кремовым оттенком	1. топленое
2. белый с синеватым оттенком	2. стерилизованное
3. с кремовым оттенком	3. обезжиренное

Правильный ответ: 1-2, 2-3, 3-1

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 6

Какой цвет должно иметь масло сливочное: ...

Правильный ответ: светло-желтый

Вариант задания 7

Массовая доля жира сметаны по ГОСТ находится в диапазоне (%): ...

Правильный ответ: 10-42%

Вариант задания 8

Незначительный отстой жира, исчезающий при перемешивании, допускается для молока питьевого с массовой долей жира (%): ...

Правильный ответ: более 4,7%

Вариант задания 9

Какой цвет по существующим требованиям должна иметь сметана: ...

Правильный ответ: белый и кремовым оттенком

Вариант задания 10

К какой категории относится корова, если остистые отростки спинных и поясничных позвонков, маклоки и седалищные бугры заметно выступают, отложения подкожного жира могут быть в виде небольших участков на седалищных буграх и пояснице: ...

Правильный ответ: вторая

Вариант задания 11

К какой категории относят туши поросят-молочников в шкуре массой 2,5 кг и выступающими ребрами: ...

Правильный ответ: тощие

Вариант задания 12

Укажите диапазон температуры хранения (°C, от и до) для охлажденных вареных колбасных изделий: ...

Правильный ответ: от минус 1,5°C до плюс 6 °C

Вариант задания 13

При какой температуре (градусов) хранят мороженую рыбу: ...

Правильный ответ: не выше минус 18 °C

Вариант задания 14

Входят ли в нормативные пределы органолептических требований следующие характеристики живой рыбы: слабый запах ила и тонкий слой слизи (да/нет): ...

Правильный ответ: да

Вариант задания 15

Рыбе какого вида технологической обработки характерна сочная консистенция: ...: ...

Правильный ответ: соленой

Тип заданий: открытого типа (свободного изложения)

Вариант задания 16

Какое влияние оказывает массовая доля жира на кислотность сметаны: ...

Правильный ответ: повышение массовой доли жира в сметаны понижает ее кислотность

Вариант задания 17

К рыбе какого вида холодильной обработки предъявляют требование к высоте зубов: ...

Правильный ответ: охлажденная и мороженая рыба

Вариант задания 18

Укажите возможную природу происхождения продовольственного сырья: ...

Правильный ответ: животная, растительная, микробиологическая, минеральная, вода

Вариант задания 19

Работники, осуществляющие деятельность по изготовлению и обороту пищевых продуктов, обязаны проходить: ...

Правильный ответ: периодический медицинский осмотр, предварительный медицинский осмотр и гигиеническое обучение

Вариант задания 20

Какие категории лиц не допускаются к работам, при выполнении которых осуществляются непосредственные контакты работников с пищевыми продуктами, материалами и изделиями:

...

Правильный ответ: носители возбудителей инфекционных заболеваний, больные инфекционными заболеваниями и лица, не прошедшие гигиеническое обучение

СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 4 (УМЕЕТ РЕАЛИЗОВЫВАТЬ ФУНКЦИИ И ПРИМЕНЯТЬ МЕТОДЫ СТАНДАРТИЗАЦИИ)

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 1

Деятельность по отбору конкретных объектов, целесообразных для дальнейшего производства и применения в общественном производстве — это метод стандартизации: ...

1. симплификация
2. селекция
3. типизация
4. систематизация

Правильный ответ: 2

Вариант задания 2

Деятельность по рациональному сокращению числа: типов деталей, машин, агрегатов одинакового функционального назначения — это метод стандартизации:

1. систематизация
2. селекция
3. симплификация
4. нет верного ответа

Правильный ответ: 4

Вариант задания 3

Защита интересов потребителей и государства в вопросах номенклатуры и качества продукции, процессов и услуг:

1. функция стандартизации
2. метод стандартизации
3. принцип стандартизации
4. цель стандартизации

Правильный ответ: 4

Тип заданий: закрытого типа (выбор нескольких правильных ответов из предложенных вариантов)

Вариант задания 4

Выберете из представленных ниже методы, применяемые в стандартизации: ...

1. симплификация
2. пастеризация
3. систематизация
4. эмансипация

Правильный ответ: 1,3

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 5

Функция стандартизации	Сущность метода идентификации
1. функция упорядочения	1. общение и взаимодействие людей, в частности специалистов, путем личного обмена или использования документальных средств
2. социальная функция	2. преодоление многообразия объектов
3. коммуникативная функция	3. обеспечение безопасности потребителей продукции (услуг)
4. цивилизующая функция	4. повышение качества продукции и услуг как составляющих качества жизни

Правильный ответ: 1-2, 2-3, 3-1, 4-4

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 6

Какая функция стандартизации позволяет соотнести название продукции с необходимым ее составом и набором показателей качества: ...

Правильный ответ: идентифицирующая функция

Вариант задания 7

Отбор объектов стандартизации, нецелесообразных для дальнейшего производства и применения – это метод стандартизации: ...

Правильный ответ: симплификация

Вариант задания 8

Разработка взаимосвязанных стандартов на технику и оборудование, корма и удобрения, материалы, методы контроля и технологии производства – это метод стандартизации: ...

Правильный ответ: комплексная стандартизация

Вариант задания 9

Установление повышенных требований по отношению к уже достигнутому на практике уровню требований к продукции, которые, согласно прогнозу, в ближайшее время будут оптимальными – это метод стандартизации: ...

Правильный ответ: опережающая стандартизация

Вариант задания 10

Разделение множества объектов на классификационные группы с использованием установленной системы признаков — это метод стандартизации: ...

Правильный ответ: систематизация

Вариант задания 11

Задание норм и требований (правил, значений параметров, условий для выполнения) применительно к объекту стандартизации — это функция стандартизации: ...

Правильный ответ: нормотворчества

Вариант задания 12

Обобщение в стандартах результатов развития науки, техники и практического опыта составляют смысл функции стандартизации: ...

Правильный ответ: информационной

Вариант задания 13

Какая функция стандартизации заключается в установлении в стандартах обоснованных ограничений на расходование ресурсов: ...

Правильный ответ: ресурсосберегающая

Вариант задания 14

Функция стандартизации, обеспечивающая общение и взаимодействие людей путем личного обмена или использования документальных средств, аппаратных систем и каналов передачи сообщений – это: ...

Правильный ответ: коммуникативная

Вариант задания 15

В соответствии с какой функцией стандартизации гармонизированные с конкретным техническим регламентом стандарты раскрывают существенные требования регламента: ...

Правильный ответ: доказательная

Тип заданий: открытого типа (свободного изложения)

Вариант задания 16

В чем сущность цивилизующей функции стандартизации: ...

Правильный ответ: она направлена на повышение качества продукции и услуг как составляющих качества жизни

Вариант задания 17

Опережающая стандартизация, как метод стандартизации, означает: ...

Правильный ответ: установление повышенных требований по отношению к уже достигнутому на практике уровню требований к продукции, которые, согласно прогнозу, в ближайшее время будут оптимальными

Вариант задания 18

Такой метод стандартизации, как систематизация означает: ...

Правильный ответ: разделение множества объектов на классификационные группы с использованием установленной системы признаков

Вариант задания 19

В чем смысл функции нормотворчества: ...

Правильный ответ: в задании норм и требований (правил, значений параметров, условий для выполнения) применительно к объекту стандартизации

Вариант задания 20

В чем смысл информационной функции стандартизации: ...

Правильный ответ: в стандартах обобщены результаты развития науки, техники и практического опыта

СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 5 (УМЕТЬ ВЫБИРАТЬ ФОРМЫ ОЦЕНКИ СООТВЕТСТВИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ И ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ПРИМЕНЯТЬ СХЕМЫ ПОДТВЕРЖДЕНИЯ СООТВЕТСТВИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ И ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ)

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 1

Впервые ввозимые или впервые изготавливаемые товары (продукты) подлежат: ...

1. Государственной регистрации
2. Обязательной сертификации
3. Декларированию соответствия
4. Добровольной сертификации

Правильный ответ: 1

Вариант задания 2

Государственная регистрация товаров и услуг осуществляется в форме:

1. Добровольной сертификации
2. Декларирования соответствия
3. Обязательной сертификации
4. Среди предложенных вариантов нет верного

Правильный ответ: 4

Вариант задания 3

Из представленного перечня продуктов питания форме государственной регистрации подлежит:

1. сосиски
2. свинина
3. пиво
4. печенье

Правильный ответ: 3

Тип заданий: закрытого типа (выбор нескольких правильных ответов из предложенных вариантов)

Вариант задания 4

Обязательный характер имеет: ...

1. принятие декларации о соответствии продукции
2. обязательная сертификация продукции
3. добровольная сертификация продукции
4. государственная регистрация продукции

Правильный ответ: 1,2,4

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 5

Форма оценки соответствия	Вид продукции
1. декларирование соответствия	1. вода питьевая
2. обязательная сертификация	2. кефир
3. государственная регистрация	3. цемент

Правильный ответ: 1-2, 2-3, 3-1

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 6

Любые формы обязательного подтверждения соответствия нацелены на обеспечение: ...

Правильный ответ: безопасности продукции

Вариант задания 7

Какое название имеет официальное (документальное) признание права испытательной лаборатории или органа по сертификации выполнять работы в определенной области оценки соответствия: ...

Правильный ответ: аккредитация

Вариант задания 8

Подтверждение соответствия является одной из форм: ...

Правильный ответ: оценки соответствия

Вариант задания 9

При какой форме подтверждения соответствия заявитель может выбирать документ, на соответствие которому осуществляется подтверждение соответствия: ...

Правильный ответ: добровольная сертификация

Вариант задания 10

Какое название имеет процедура, подтверждающая безопасность продукции и удостоверяющую ее соответствие гигиеническим и санитарно-эпидемиологическим требованиям:

Правильный ответ: государственная регистрация

Вариант задания 11

Специализированная экспертная организация, которая имеет право оказывать услуги по выдаче сертификатов и деклараций о соответствии на продукцию, называется: ...

Правильный ответ: орган по сертификации

Вариант задания 12

Подтверждение соответствия, государственная регистрация и аккредитация вместе являются формами: ...

Правильный ответ: оценки соответствия

Вариант задания 13

Форма подтверждения соответствия, при которой декларация принимается на основе собственных доказательств поставщика продукции и доказательств третьей стороны: ...

Правильный ответ: декларирование соответствия

Вариант задания 14

Обязательная сертификация, декларирование соответствия и добровольная сертификация вместе являются формами: ...

Правильный ответ: подтверждения соответствия

Вариант задания 15

На подтверждение какой категории требований нацелены существующие формы обязательного подтверждения соответствия: ...

Правильный ответ: безопасности

Тип заданий: открытого типа (свободного изложения)

Вариант задания 16

Под сертификацией продукции понимают: ...

Правильный ответ: документальное подтверждение соответствия объекта технического регулирования установленным требованиям

Вариант задания 17

Кто может выступать в качестве заявителя при добровольной сертификации товаров и услуг:

...

Правильный ответ: изготовитель, поставщик, продавец

Вариант задания 18

Что является ключевым основанием для маркирования изготовителем продукции знаком обращения на рынке ЕАС: ...

Правильный ответ: зарегистрированная декларация о соответствии продукции

Вариант задания 19

Под сертификацией производства понимают: ...

Правильный ответ: оценку соответствия стабильности выпуска сертифицируемой продукции, технологических и контрольных операций:

Вариант задания 20

Перечислите три стороны сертификации: ...

Правильный ответ: орган по сертификации, покупатель, производитель (продавец)

СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 6 (ВЛАДЕЕТ НАВЫКАМИ ИДЕНТИФИКАЦИИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ И ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, ЗАПРЕЩЕННОЙ К ОБОРОТУ)

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 1

Не могут находиться в обороте пищевые продукты:

1. с истекшими сроками годности
2. соответствующие требованиям стандарта
3. без маркировки
4. не фальсифицированные

Правильный ответ: 3

Вариант задания 2

Расходы на экспертизу, хранение, перевозки, утилизацию или уничтожение некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий оплачиваются:

1. государством
2. изготовителем продукции
3. владельцем продукции
4. лабораторией

Правильный ответ: 2

Вариант задания 3

Орган государственного надзора принимает постановление об утилизации или уничтожении некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий после: ...

1. экспертизы товара
2. изъятия товара
3. временного хранения товара
4. возникновения случаев отравлений

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытого типа (выбор нескольких правильных ответов из предложенных вариантов)

Вариант задания 4

К пищевым продуктам относят:

1. алкогольные напитки
2. упаковочный материал
3. пищевые добавки
4. продовольственное сырье

Правильный ответ: 1,3,4

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 5

Вид экспертизы	Сущность экспертизы
1. санитарно-эпидемиологическая экспертиза	1. исследование характеристик товара и особенностей процесса его изготовления, которая позволяет определить фактическое состояние объекта и соответствие нормативным предписаниям
2. ветеринарно-санитарная экспертиза	2. проверка для получения санитарно-эпидемиологического заключения, которое устанавливает соответствие (или несоответствие) объекта требованиям государственных правил и нормативов
3. товароведческая экспертиза	3. предусматривает санитарно-гигиеническое исследование пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения

Правильный ответ: 1-2, 2-3, 3-1

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 6

Сырье растительного, животного, микробиологического, минерального и искусственного происхождения и вода, используемые для изготовления пищевых продуктов - является: ...

Правильный ответ: продовольственным сырьем

Вариант задания 7

Совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования – это: ...

Правильный ответ: качество

Вариант задания 8

Состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений – это: ...

Правильный ответ: безопасность пищевых продуктов

Вариант задания 9

Купля-продажа (в том числе экспорт и импорт) и иные способы передачи пищевых продуктов, материалов и изделий (далее - реализация), их хранение и перевозки – это: ...

Правильный ответ: оборот пищевых продуктов

Вариант задания 10

В целях определения возможности утилизации или уничтожения некачественные и опасные пищевые продукты, материалы и изделия, изъятые из оборота, подлежат: ...

Правильный ответ: экспертизе

Вариант задания 11

Ответственность за сохранность некачественных и опасных пищевых продуктов на период проведения их экспертизы несет: ...

Правильный ответ: владелец продуктов

Вариант задания 12

Выбор способов и условий утилизации или уничтожения некачественных и (или) опасных пищевых продуктов после согласования с органом государственного надзора закреплён за: ...

Правильный ответ: владельцем этих продуктов

Вариант задания 13

Кем оплачиваются расходы на экспертизу, хранение, перевозки, утилизацию или уничтожение некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий: ...

Правильный ответ: владельцем продуктов

Вариант задания 14

Как поступают с некачественной и (или) опасной пищевой продукцией, прошедшей экспертизу: ...

Правильный ответ: утилизируют или уничтожают

Вариант задания 15

Организация и проведение государственного надзора входит в полномочия: ...

Правильный ответ: Российской Федерации

Тип заданий: открытого типа (свободного изложения)

Вариант задания 16

Какой статус обращения на рынке РФ имеют продукты питания с полностью или частично отсутствующими сведениями в маркировке: ...

Правильный ответ: такие продукты запрещены к обороту

Вариант задания 17

Какой статус обращения на рынке РФ имеют продукты питания с признаками фальсификации: ...

Правильный ответ: такие продукты запрещены к обороту

Вариант задания 18

С какой целью до утилизации или уничтожения некачественных пищевых продуктов их владелец в присутствии представителя органа государственного надзора обязан изменить свойства таких пищевых продуктов: ...

Правильный ответ: чтобы исключить возможность их дальнейшего использования по назначению

Вариант задания 19

Укажите известные вам виды экспертизы качества и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции: ...

Правильный ответ: санитарно-эпидемиологическая, ветеринарно-санитарная, товаро-ведческая

Вариант задания 20

Укажите возможную природу происхождения продовольственного сырья: ...

Правильный ответ: микробиологическая, вода, растительная, животная

СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 7 (ВЛАДЕЕТ НАВЫКАМИ РАБОТЫ СО СТАНДАРТАМИ НА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННУЮ И ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ ПРИ РЕШЕНИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ)

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 1

Вещество, которое используются при производстве пищевой продукции для выполнения определенных технологических целей и после их достижения удаляются из такой пищевой продукции: ...

1. технологическое средство
2. ароматизатор
3. пищевая добавка
4. биологически активная добавка

Правильный ответ: 1

Вариант задания 2

Какое сырое молоко допускается для производства продуктов переработки молока: ...

1. полученное в первые 5 дней после отела животного
2. полученное от животных, находящихся на карантине
3. с массовой долей сухого обезжиренного остатка 8,3%
4. полученное от больных животных

Правильный ответ: 3

Вариант задания 3

Действие технического регламента "О безопасности мяса и мясной продукции" не распространяется на: ...

1. колбасные изделия
2. процессы производства продуктов убоя
3. корма для животных на основе продуктов убоя
4. кровь и продукты ее переработки

Правильный ответ: 3

Тип заданий: закрытого типа (выбор нескольких правильных ответов из предложенных вариантов)

Вариант задания 4

Состав пищевой продукции не требуется указывать в маркировке в отношении: ...

1. кондитерских изделий
2. молочных продуктов
3. свежих овощей
4. уксуса

Правильный ответ: 3,4

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)**Вариант задания 5**

Требование к указанию сроков годности продукции	Наименование аминокислоты белков молока
1. при сроке годности до 72 ч	1. месяц, год
2. при сроке годности от 72 ч до 3 мес.	2. час, число, месяц
3. при сроке годности 3 мес. и более	3. число, месяц, год

Правильный ответ: 1-2, 2-3, 3-1**Тип заданий: открытого типа (дополнение)****Вариант задания 6**

Вещество, используемое в производстве пищевой продукции с технологической целью для обеспечения процессов производства, перевозки и хранения: ...

Правильный ответ: пищевая добавка**Вариант задания 7**

Разрешено ли использование консервантов при производстве твердых сыров и хлеба длительного хранения (да/нет): ...

Правильный ответ: да**Вариант задания 8**

Не употребляемое человеком непосредственно в пищу вкусоароматическое вещество, предназначенное для придания пищевой продукции аромата и (или) вкуса — это: ...

Правильный ответ: ароматизатор**Вариант задания 9**

При реализации сырого молока на сельскохозяйственных рынках в тару потребителя продавцы обязаны предъявить потребителям документы о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, а также довести до потребителей информацию о необходимости обязательного: ...

Правильный ответ: кипячения молока**Вариант задания 10**

Сырое молоко после доения животных должно быть очищено и охлаждено до температуры $(4 \pm 2)^\circ\text{C}$ в течение не более: ...

Правильный ответ: 2 часов**Вариант задания 11**

Обязательным элементом маркировки кисломолочной продукции является содержание в готовом кисломолочном продукте или сквашенном продукте: ...

Правильный ответ: количества микроорганизмов**Вариант задания 12**

Для сыра, сырных продуктов, плавленых сыров, плавленых сырных продуктов массовая доля жира указывается в процентах от содержания: ...

Правильный ответ: сухого вещества**Вариант задания 13**

Нутровка туш производится не позднее чем через 45 мин. для крупного рогатого скота и свиней после окончания технологической операции: ...

Правильный ответ: обескровливания животного

Вариант задания 14

Разделка туш, их обвалка и жиловка, измельчение мяса и субпродуктов, приготовление фарша и наполнение оболочек осуществляются при температуре воздуха не выше: ...

Правильный ответ: плюс 12 °С

Вариант задания 15

Укажите предельное количество голов скота, от которых в процессе убоя и первичной переработки допустим сбор крови на пищевые цели в одну емкость: ...

Правильный ответ: до 10 голов

Тип заданий: открытого типа (свободного изложения)

Вариант задания 16

В каком порядке входящие в состав пищевой продукции компоненты указываются в маркировке: ...

Правильный ответ: в порядке убывания их массовой доли согласно рецептуре продукции

Вариант задания 17

Маркировка пищевой продукции – это: ...

Правильный ответ: информация о пищевой продукции, нанесенная в виде надписей, рисунков, знаков, символов, иных обозначений и их комбинаций на потребительскую и транспортную упаковку

Вариант задания 18

Листок-вкладыш — это: ...

Правильный ответ: носитель информации, на который наносится маркировка и который помещается в потребительскую упаковку и транспортную упаковку либо прилагается к потребительской упаковке и к транспортной упаковке:

Вариант задания 19

В каком виде и с какой концентрацией нитриты (соли азотистой кислоты) допустимы к использованию в производстве мясной продукции: ...

Правильный ответ: в виде нитритно-посолочной смеси с концентрацией нитритов не более 0,9%

Вариант задания 20

Какую мясную продукцию нельзя маркировать, используя названия, которые ассоциативно воспринимаются как мясная продукция для детского питания: ...

Правильный ответ: мясные продукты общего назначения

ИНДИКАТОР ДОСТИЖЕНИЯ / РЕЗУЛЬТАТ ОСВОЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ: ИД-3 ПРИМЕНЯЕТ ЗНАНИЯ НОРМАТИВНО-ПРАВОВЫХ АКТОВ ПРИ ОФОРМЛЕНИИ СПЕЦИАЛЬНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

4.1 Фонд тестовых заданий

СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 6 (УМЕЕТ ПРОВОДИТЬ ИНСПЕКЦИОННЫЙ КОНТРОЛЬ ЗА СОБЛЮДЕНИЕМ ТРЕБОВАНИЙ НТД, ПРОВОДИТЬ МАРКИРОВКУ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК, ТВС)

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 1

Вещество, которое используются при производстве пищевой продукции для выполнения определенных технологических целей и после их достижения удаляются из такой пищевой продукции: ...

1. технологическое средство
2. ароматизатор
3. пищевая добавка
4. биологически активная добавка

Правильный ответ: 1

Вариант задания 2

Государственный контроль и надзор за соблюдением технических регламентов в отношении сырья и продуктов питания проводит: ...

1. Росстандарт
2. Роспотребнадзор
3. Россельхознадзор
4. все вышеперечисленные

Правильный ответ: 4

Вариант задания 3

Деятельность специально уполномоченных органов по контролю за внедрением стандартов и соблюдением предприятиями, должностными лицами и гражданами требований стандартов к качеству продукции, процессов и услуг: ...

1. Контроль и надзор
2. Аккредитация
3. Стандартизация
4. Сертификация

Правильный ответ: 1

Тип заданий: закрытого типа (выбор нескольких правильных ответов из предложенных вариантов)

Вариант задания 4

Состав пищевой продукции не требуется указывать в маркировке в отношении: ...

1. кондитерских изделий
2. молочных продуктов
3. свежих овощей
4. уксуса

Правильный ответ: 3,4

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 5

Сторона экономических отношений	Деятельность стороны экономических отношений
1. производитель продуктов	1. контроль и надзор за выпуском и обращением продукции
2. владелец продуктов	2. изготовление продукции

3. Роспотребнадзор	3. распоряжение произведенной продукции
4. испытательная лаборатория	4. проведение исследований и испытаний продукции

Правильный ответ: 1-2, 2-3, 3-1, 4-4

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 6

Вещество, используемое в производстве пищевой продукции с технологической целью для обеспечения процессов производства, перевозки и хранения: ...

Правильный ответ: пищевая добавка

Вариант задания 7

Какова мера ответственности в рамках административного кодекса за нарушение изготовителем, продавцом требований технических регламентов к продукции и процессам, повлекшие причинение вреда жизни или здоровью граждан: ...

Правильный ответ: штраф

Вариант задания 8

Не употребляемое человеком непосредственно в пищу вкусоароматическое вещество, предназначенное для придания пищевой продукции аромата и (или) вкуса — это: ...

Правильный ответ: ароматизатор

Вариант задания 9

Контроль, проводимый в отношении объектов, не находящихся в ведомственном подчинении органа, который его осуществляет: ...

Правильный ответ: надзор

Вариант задания 10

В рамках какого вида ответственности в РФ наказывается нарушение изготовителем, продавцом требований технических регламентов к продукции и процессам, повлекшие причинение вреда жизни или здоровью граждан: ...

Правильный ответ: административная

Вариант задания 11

Обязательным элементом маркировки кисломолочной продукции является содержание в готовом кисломолочном продукте или сквашенном продукте: ...

Правильный ответ: количества микроорганизмов

Вариант задания 12

Чем являются нормативные документы по стандартизации, продукция и процессы в рамках проведения государственного контроля и надзора: ...

Правильный ответ: объектами

Вариант задания 13

Какой документ, нацеленный на устранение несоответствий в ходе государственного контроля и надзора, выдается государственным инспектором организации при установлении факта нарушений обязательных нормативных требований: ...

Правильный ответ: предписание

Вариант задания 14

В какой срок (дней) продавец, получивший информацию о несоответствии выпущенной в обращение продукции требованиям технических регламентов, обязан сообщить об этом в орган по госконтролю и надзору:

Правильный ответ: 10 дней

Вариант задания 15

Какому типу экспертизы подлежит пищевая продукция с явными признаками недоброкачества: ...

Правильный ответ: утилизации без экспертизы

Тип заданий: открытого типа (свободного изложения)

Вариант задания 16

В каком порядке входящие в состав пищевой продукции компоненты указываются в маркировке: ...

Правильный ответ: в порядке убывания их массовой доли согласно рецептуре продукции

Вариант задания 17

Маркировка пищевой продукции – это: ...

Правильный ответ: информация о пищевой продукции, нанесенная в виде надписей, рисунков, знаков, символов, иных обозначений и их комбинаций на потребительскую и транспортную упаковку

Вариант задания 18

Листок-вкладыш — это: ...

Правильный ответ: носитель информации, на который наносится маркировка и который помещается в потребительскую упаковку и транспортную упаковку либо прилагается к потребительской упаковке и к транспортной упаковке:

Вариант задания 19

Что обязан сделать изготовитель, получивший информацию о несоответствии выпущенной в обращение продукции требованиям технических регламентов, в течение 10 дней с момента получения информации:

Правильный ответ: провести проверку предприятия Роспотребнадзором

Вариант задания 20

Какую мясную продукцию нельзя маркировать, используя названия, которые ассоциативно воспринимаются как мясная продукция для детского питания: ...

Правильный ответ: мясные продукты общего назначения

СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 7 (ВЛАДЕЕТ НАВЫКАМИ ОФОРМЛЕНИЯ ДЕКЛАРАЦИИ О СООТВЕТСТВИИ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ И ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ)

Тип заданий: закрытого типа (выбор одного правильного ответа из предложенных вариантов)

Вариант задания 1

В декларации о соответствии документом, в соответствии с которыми изготовлена продукция, является:

1. технологическая инструкция

2. паспорт товара
3. стандарт
4. товаросопроводительная документация

Правильный ответ: 3

Вариант задания 2

В декларации о соответствии должность, фамилия, имя и отчество руководителя организации не указывают, если заявитель:

1. физическое лицо, зарегистрированное в качестве индивидуального предпринимателя
2. юридическое лицо
3. группа компаний
4. должность, фамилия, имя, отчество в декларации указываются всегда

Правильный ответ: 1

Вариант задания 3

Выберете верную аббревиатуру единого знака обращения продукции на рынке, размещаемую на декларации о соответствии в РФ: ...

1. ГОСТ
2. РСТ
3. ЕАС
4. НОРМ

Правильный ответ: 3

Тип заданий: закрытого типа (выбор нескольких правильных ответов из предложенных вариантов)

Вариант задания 4

В декларации о соответствии в протоколах исследований (испытаний) указывается:

1. наименование лаборатории
2. сведения об аттестате аккредитации
3. номер протокола испытаний
4. дата протокола испытаний

Правильный ответ: 1,2,3,4

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 5

Раздел декларации о соответствии	Содержание декларации о соответствии
1. заявитель	1. перечень технических регламентов
2. дополнительная информация	2. должность и ФИО руководителя организации
3. в лице	3. сведения об условиях и сроках годности продукции
4. соответствует требованиям	4. наименование, местонахождение и адрес организации

Правильный ответ: 1-4, 2-3, 3-2, 4-1

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 6

Соответствие требованиям какой категории документов прописывают в декларации о соответствии в отношении декларируемой продукции:

Правильный ответ: техническим регламентам

Вариант задания 7

Укажите аббревиатуру, предшествующую регистрационному номеру декларации о соответствии продукции: ...

Правильный ответ: ЕАЭС

Вариант задания 8

Коды какой номенклатуры используют для размещения в декларации о соответствии: ...

Правильный ответ: товарная номенклатура ВЭД

Вариант задания 9

Сведения о каком документе, размещаемом в соответствующем поле декларации о соответствии, приводят в случае использования схемы декларирования 6Д: ...

Правильный ответ: сертификате системы менеджмента

Вариант задания 10

На каком бумаге оформляется декларация о соответствии требованиям технического регламента Евразийского экономического союза: ...

Правильный ответ: листы белой бумаги формата А4

Вариант задания 11

Каким образом осуществляется быстрый переход к электронной записи о документе об оценке соответствия в национальной части единого реестра выданных сертификатов соответствия и зарегистрированных деклараций о соответствии: ...

Правильный ответ: при считывании QR-кода декларации

Вариант задания 12

Где размещается информация полей 5, 7 и 8 декларации о соответствии при ее избыточном объеме: ...

Правильный ответ: в приложении к декларации

Вариант задания 13

Какую информацию, кроме наименования стандартов, указывают в поле «дополнительная информация» декларации о соответствии:

Правильный ответ: сведения об условиях и сроках годности

Вариант задания 14

Укажите название документа, подтверждающего компетентность испытательной лаборатории, удостоверяющей соответствие продукции существующим требованиям: ...

Правильный ответ: аттестат аккредитации

Вариант задания 15

Расшифруйте аббревиатуру, размещаемую на декларации о соответствии, - ЕАЭС: ...

Правильный ответ: Евразийский экономический союз

Тип заданий: открытого типа (свободного изложения)

Вариант задания 16

В каком виде в декларации о соответствии приводят сведения о дате прекращения действия декларации: ...

Правильный ответ: число – двумя арабскими цифрами, месяц – двумя цифрами, год – четырьмя цифрами

Вариант задания 17

Какое наименование (тип выпуска) может иметь объект декларирования в декларации о соответствии продукции: ...

Правильный ответ: партия, серийный выпуск, единичное изделие

Вариант задания 18

Какие данные об индивидуальном предпринимателе, как заявителе, указывают в декларации о соответствии продукции: ...

Правильный ответ: телефон, наименование заявителя, место жительства

Вариант задания 19

Какие данные о юридическом лице в качестве заявителя указывают в декларации о соответствии продукции: ...

Правильный ответ: телефон, фактический адрес, наименование заявителя

Вариант задания 20

Как, согласно требованиям к оформлению деклараций о соответствии продукции, регламентировано использование факсимиле вместо подписи: ...

Правильный ответ: использование факсимиле вместо подписи не допускается

4.2 Оценивание ответа на тесте

Критерии оценивания результатов обучения	Показатели оценивания результатов обучения
Отлично (высокий уровень)	тестируемый дает 75 % и более правильных ответов
Хорошо (продвинутый уровень)	тестируемый дает от 61 % до 74 % правильных ответов
Удовлетворительно (пороговый уровень)	тестируемый дает от 41 % до 60 % правильных ответов
Не удовлетворительно (ниже порогового уровня)	тестируемый дает менее 40 % правильных ответов