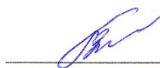


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Плешаков Владимир Александрович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 17.09.2025 08:54:39
Уникальный программный ключ:
cf3461e360a6506473208a5cc93ea97a503bcf72

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

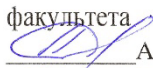
СОГЛАСОВАНО

И.о. заведующего кафедрой


В.В. Горшков
«07» марта 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Декан биолого-технологического
факультета


А.И. Афанасьева
«07» марта 2024 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
по учебной дисциплине

«ОСНОВЫ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ
В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

Направление подготовки

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Направленность (профиль)

Технология продуктов питания животного происхождения

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Программа подготовки бакалавриат

Барнаул 2024

Фонд оценочных средств составлен на основе рабочей программы дисциплины «Основы технического регулирования в пищевой промышленности»

Рассмотрен на заседании кафедры, протокол № 14 от «30» января 2024 г.

И.о. зав. кафедрой
канд. с.-х. наук, доцент

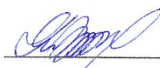
 В.В. Горшков

Одобрено на заседании методической комиссии биолого-технологического факультета, протокол № 7 от «27» февраля 2024 г.

Председатель методической комиссии
канд. биол. наук, доцент

 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 удовлетвори-тельно (ниже порогового уровня)	
		зачтено			не зачтено	
Содержание компетенции (код компетенции) способен учитывать сырье и готовую продукцию на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями и использованием цифровых технологий (ПК-3)						
ИД-1 ПК-3 Учитывает сырье и готовую продукцию на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов животного происхождения в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями	Знает содержание и назначение технических регламентов на продовольственное сырье и пищевую продукцию	Системные знания содержания и назначения технических регламентов на продовольственное сырье и пищевую продукцию	В целом успешные, но несистематические знания содержания и назначения технических регламентов на продовольственное сырье и пищевую продукцию	Фрагментарные знания содержания и назначения технических регламентов на продовольственное сырье и пищевую продукцию	Не знает содержания и назначения технических регламентов на продовольственное сырье и пищевую продукцию	Устный опрос, коллоквиум, домашнее задание / контрольная работа
	Знает порядок и правила разработки стандартов на продовольственное сырье и пищевую продукцию	Системные знания порядка и правил разработки стандартов на продовольственное сырье и пищевую продукцию	В целом успешные, но несистематические знания порядка и правил разработки стандартов на продовольственное сырье и пищевую продукцию	Фрагментарные знания порядка и правил разработки стандартов на продовольственное сырье и пищевую продукцию	Не знает порядка и правил разработки стандартов на продовольственное сырье и пищевую продукцию	
	Умеет выбирать формы оценки соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции	Системные умения выбирать формы оценки соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции	В целом успешные, но несистематические умения выбирать формы оценки соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции	Фрагментарные умения выбирать формы оценки соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции	Не умеет выбирать формы оценки соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции	
ИД-2 ПК-3 Умеет рассчитывать нормативы выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов животного происхождения	Умеет реализовывать нормативные требования по обеспечению качества и безопасности пищевой продукции	Системные умения реализовывать нормативные требования по обеспечению качества и безопасности пищевой продукции	В целом успешные, но несистематические умения реализовывать нормативные требования по обеспечению качества и безопасности пищевой продукции	Фрагментарные умения реализовывать нормативные требования по обеспечению качества и безопасности пищевой продукции	Не умеет реализовывать нормативные требования по обеспечению качества и безопасности пищевой продукции	

	Владеет навыками применения норм технических регламентов на мясную, молочную и рыбную продукцию	Системное владение навыками применения норм технических регламентов на мясную, молочную и рыбную продукцию	В целом успешное, но несистематическое владение навыками применения норм технических регламентов на мясную, молочную и рыбную продукцию	Фрагментарное владение навыками применения норм технических регламентов на мясную, молочную и рыбную продукцию	Не владеет навыками применения норм технических регламентов на мясную, молочную и рыбную продукцию	
	Владеет процедурами подтверждения соответствия мясной, молочной и рыбной продукции	Системное владение процедурами подтверждения соответствия мясной, молочной и рыбной продукции	В целом успешное, но несистематическое владение процедурами подтверждения соответствия мясной, молочной и рыбной продукции	Фрагментарное владение процедурами подтверждения соответствия мясной, молочной и рыбной продукции	Не владеет процедурами подтверждения соответствия мясной, молочной и рыбной 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	Текущий устный опрос	Обеспечение безопасности пищевой продукции. Требования к маркировке пищевой продукции. Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам, технологическим средствам. Обеспечение безопасности мяса и мясной продукции. Обеспечение безопасности молока и молочной продукции. Обеспечение безопасности рыбы и рыбной продукции. Правовые основы стандартизации в России. Стандарты на продукты убоя. Стандарты на мясную продукцию. Стандарты на молочное сырье. Стандарты на молочную продукцию. Стандарты на рыбное сырье. Стандарты на рыбную продукцию. Стандарты на мед натуральный и яйца куриные. Общие принципы и понятия в области оценки соответствия. Правила ветеринарного осмотра животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса. Оформление ветеринарной сопроводительной документации в электронной форме. Оценка соответствия молока и молочной продукции. Оценка соответствия продуктов убоя и мясной продукции. Оценка соответствия рыбы и рыбной продукции. Оформление декларации о соответствии продукции.	ПК-3
2	Домашнее задание	Структурные элементы национального стандарта. Требования к изложению текста, оформлению и обозначению стандарта. Использование методов прогнозирования и оптимизации, унификации и агрегирования при разработке стандартов. Разработка проекта национального стандарта на пищевую продукцию. Структурные элементы стандарта организации. Требования к изложению текста, оформлению и обозначению стандарта. Структурные элементы технических условий. Требования к изложению текста, оформлению и обозначению технических условий. Разработка проекта стандарта организации на пищевую продукцию. Разработка проекта технических условий на пищевую продукцию. Разработка проекта технологической инструкции по производству пищевой продукции. Нормализованный контроль технической документации предприятия пищевой промышленности	ПК-3
3	Коллоквиум	Введение в дисциплину. Развитие стандартизации и подтверждения соответствия в России. Техническое регулирование в РФ. Требования к качеству и безопасности пищевой продукции. Государственный контроль и надзор в пищевой отрасли. Принципы, функции и методы стандартизации. Классификация стандартов в РФ. Основы международной стандартизации. Стандартизация систем пищевой безопасности. Классификация и кодирование информации. Стадии разработки технического регламента и национального стандарта. Стандарты организации, технические условия, технологические инструкции. Стадии и особенности разработки стандарта организации и технических условий. Общие вопросы оценки соответствия продукции. Идентификация – как этап оценки соответствия продукции. Правила и типовые схемы подтверждения соответствия продукции. Порядок подтверждения соответствия продукции.	ПК-3
4	Контрольная работа (заочная форма обучения)	Все разделы курса	ПК-3
5	Зачет	Все разделы курса	ПК-3
6	Экзамен	Все разделы курса	ПК-3

3 Виды оценочных средств

3.1 Оценочные средства для текущей аттестации

3.1.1 Темы текущих устных опросов

Тема 1 «Обеспечение безопасности пищевой продукции»

- 1 Что понимают под следующими терминами: безопасность пищевой продукции, контаминация (загрязнение) пищевой продукции, прослеживаемость пищевой продукции, утилизация 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 Чем должны быть оборудованы производственные помещения, в которых осуществляется изготовление пищевой продукции?
- 8 Какие условия должны быть обеспечены для осуществления процесса убоя продуктивных животных?

Тема 2 «Требования к маркировке пищевой продукции»

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

Тема 3 «Требования к пищевым добавкам, ароматизаторам, технологическим вспомогательным средствам»

- 9 Дать определение следующим понятиям: ароматизатор пищевой, пищевая добавка, технологическое средство.
- 10 Каковы цели использования пищевых добавок при производстве пищевой продукции?
- 11 В каких случаях не допускается применение пищевых добавок и ароматизаторов?
- 12 Какие ограничения в применении консервантов распространяются на продовольственное сырье и продукты питания?
- 13 Каковы особенности применения нитритов при производстве мясной продукции?
- 14 Какие существуют ограничения на применение Аира обыкновенного при производстве пищевой продукции?

- 15 Какие существуют ограничения на применение Квасси горькой и Пикрасма при производстве пищевой продукции?
- 16 Какие существуют ограничения на применение Губки лиственной, Зверобоя продырявленного и Дубровника пурпурного при производстве пищевой продукции?
- 17 Какие пищевые добавки разрешены для розничной продажи?
- 18 Какие слова должны содержаться в наименовании пищевой добавки, ароматизатора, технологического вспомогательного средства?
- 19 Что должно содержаться в маркировке пищевых ферментов?

Тема 4 «Обеспечение безопасности мяса и мясных продуктов»

- 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 «Обеспечение безопасности молока и молочных продуктов»

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

- 9 В каких формах осуществляется оценка (подтверждение) соответствия молока и молочной продукции согласно техническому регламенту «О безопасности молока и молочной продукции»?

Тема 6 «Обеспечение безопасности рыбы и рыбных продуктов»

- 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 Дать определение следующим понятиям: живая рыба; мороженная пищевая рыбная продукция; пищевая рыбная продукция; рыбные консервы.
- 4 Пищевая рыбная продукция с какими признаками не допускается к обращению на территории Евразийского союза?
- 5 Почему двузубовые, рыбы-ежи, луны-рыбы, четырехзубые и скалозубовые рыбы не допускаются к обращению на территории Евразийского союза?
- 6 Определение какого показателя качества переработанной пищевой рыбной продукции проводится в случаях разногласия в оценке органолептических показателей этой продукции? Каковы предельно допустимые концентрации этих веществ в мясе рыб разных видов?
- 7 Каковы нормы нанесения глазури на рыбную продукцию (в том числе ракообразных) при ее производстве в мороженном виде?
- 8 При соблюдении каких температурных условий должно обеспечиваться хранение охлажденной, мороженной, подмороженной рыбной продукции и живой рыбы и водных беспозвоночных?
- 9 Каковы предельно допустимые колебания температуры воздуха в холодильных камерах, а также при реализации процессов хранения, перевозки и реализации пищевой рыбной продукции?
- 10 Какие сведения должна содержать маркировка упакованной рыбной продукции?
- 11 В каких формах проводится оценка соответствия пищевой рыбной продукции?

Тема 7 «Правовые основы стандартизации в России»

- 1 Что понимают под следующими терминами: стандартизация; объект стандартизации; национальный стандарт; стандарт организации; технические условия?
- 2 На достижение каких целей направление деятельность по стандартизации в России?
- 3 На что нацелена деятельность технических комитетов по стандартизации?
- 4 Какие принципы лежат в основе создания и формирования составов технических комитетов по стандартизации?
- 5 Какие документы относятся к документам по стандартизации?
- 6 Каков порядок разработки национальных стандартов в России?
- 7 В каких случаях применение документов национальной системы стандартизации осуществляется на добровольной основе, в каких – в обязательном порядке?

Тема 8 «Стандарты на продукты убоя»

- 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 свинину 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?

Тема 9 «Стандарты на молочное сырье»

- 1 Какие требования предъявляют к органолептическим показателям молока коровьего сырого?
- 2 Какие требования предъявляют к физико-химическим показателям молока коровьего сырого?
- 3 Какое молоко 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?

Тема 10 «Стандарты на рыбное сырье 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 органолептическим показателям охлажденной рыбы?
- 5 При какой температуре следует транспортировать и хранить охлажденную рыбу?
- 6 Какие требования предъявляют к внешнему виду мороженой рыбы?
- 7 Какие требования предъявляют к наружным повреждениям мороженой рыбы?
- 8 Какие требования предъявляют к консистенции, запаху и вкусу мороженой рыбы?
- 9 При какой температуре следует хранить мороженую рыбу?
- 10 Какие требования предъявляются к органолептическим показателям соленой рыбы?
- 11 Сколько и при какой температуре хранят соленую рыбу?

Тема 11 «Стандарты на мед натуральный и яйца куриные»

- 1 Как классифицируются яйца куриные в зависимости от сроков хранения?
- 2 По какому показателю яйца куриные подразделяются на пять категорий? Укажите признаки каждой категории яиц.
- 3 Каким качественным характеристикам должны удовлетворять диетические и столовые куриные яйца?
- 4 Какие сведения должны содержаться в маркировке диетических и столовых куриных яиц?
- 5 Каковы сроки и температурные условия хранения диетических и столовых куриных яиц?

- 6 По каким признакам классифицируют мед натуральный?
- 7 Каким требованиям по физико-химическим и органолептическим показателям должен соответствовать мед натуральный?
- 8 Какие сведения должны содержаться в маркировке потребительской упаковке меда?
- 9 Каков рекомендуемый срок и температура хранения натурального меда?

Тема 12 «Общие принципы и понятия в области оценки соответствия»

- 1 Что называют «оценкой соответствия»?
- 2 Что называют «деятельностью по оценке соответствия первой стороной»?
- 3 Что называют «деятельностью по оценке соответствия второй стороной»?
- 4 Что называют «деятельностью по оценке соответствия третьей стороной»?
- 5 Что называют «заданным требованием»?
- 6 Что называют «испытанием»?
- 7 Что называют «подтверждением соответствия»?
- 8 Что называют «декларацией»?
- 9 Что называют «сертификацией»?
- 10 Какие функции лежат в основе оценки соответствия?
- 11 В чем смысл функции «выбора»?
- 12 В чем смысл функции «определения»?
- 13 В чем смысл функции «итоговая проверка и подтверждение соответствия»?
- 14 В чем смысл функции «необходимость инспекционного контроля»?

Тема 13 «Правила ветеринарного осмотра животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса»

- 1 Какие животные не допускаются к убою на мясо?
- 2 Что такое партия скота? Какой документ выдается на каждую партию скота?
- 3 Каков порядок приемки скота на мясокомбинат (бойню)? Какова продолжительность предубойной выдержки животных?
- 4 С какой целью на мясокомбинате (бойне) туши и внутренние органы животных нумеруют?
- 5 Каков порядок использования туш и органов животных с признаками сибирской язвы, туберкулеза, ящура?
- 6 Каков порядок использования туш и органов животных с признаками бруцеллеза, сальмонеллеза и мяса от животных, больных маститом, эндометритом?
- 7 Каков порядок использования туш и органов от животных с инвазионными болезнями (финноз, трихинеллез)?
- 8 Каков порядок использования туш и органов животных при травмах и переломах костей, кровоизлияниях?
- 9 Каков порядок использования легких, сердца и печени с признаками поражений?
- 10 Каковы особенности использования крови убойных животных?
- 11 В каком виде мясо и внутренние органы животных подлежат ветеринарному осмотру на колхозных рынках?
- 12 Какие документы должен предоставить владелец мяса и субпродуктов при их доставке на колхозные рынки?
- 13 Каково направление использования мяса и субпродуктов, признанных пригодными и не пригодными в пищу после ветсанэкспертизы на рынках?

Тема 14 «Оформление ветеринарной сопроводительной документации в электронной форме»

- 1 Для каких организаций обязательным является оформление ветеринарной сопроводительной документации в электронной форме?

- 2 В каких случаях допустимо оформлять ветеринарную сопроводительную документацию на товар на бумажном носителе?
- 3 Какая продукция является поднадзорной с оформлением электронной ветеринарной сопроводительной документации?
- 4 Какие действия в системе Меркурий совершают хозяйствующие субъекты при поступлении поднадзорной продукции с электронной ветеринарной сопроводительной документацией, а также при производстве на предприятии такой продукции?
- 5 Как в системе Меркурий следует оформлять транспортный электронный ветеринарный сопроводительный документ?
- 6 Как построена иерархическая структура справочника продукции системы Меркурий?
- 7 Что означает действие по гашению электронного входящего ветеринарного сопроводительного документа? В какие сроки необходимо погасить электронный ветеринарный сопроводительный документ на партию товара?
- 8 В каком случае на партию (часть партии) товара оформляется возвратный электронный ветеринарный сопроводительный документ?
- 9 Как следует поступить в случае получения одного ветеринарного сопроводительного документа на продукцию в ассортименте?
- 10 Допустимо ли преждевременное гашение электронного ветеринарного сертификата до момента получения товара?
- 11 В каком случае отправитель продукта должен аннулировать оформленный электронный ветеринарный сопроводительный документ?

Тема 15 «Оценка соответствия молока и молочной продукции»

- 1 В каких формах осуществляется оценка соответствия молока и молочной продукции?
- 2 Какие формы оценки соответствия предусмотрены для процессов хранения, производства, переработки, реализации молока и молочной продукции?
- 3 Какие процедуры включены в схемы декларирования соответствия молочной продукции 1д и 2д, в чем их отличия?
- 4 Какие процедуры включены в схемы декларирования соответствия молочной продукции 3д и 4д, в чем их отличия?
- 5 Какие процедуры включены в схему декларирования соответствия молочной продукции 6д, в чем ее особенность?
- 6 Кто может являться заявителем при декларировании соответствия по схемам 1д, 2д, 3д, 4д, 6д?

Тема 16 «Оценка соответствия продуктов убоя и мясной продукции»

- 1 В каких формах осуществляется оценка соответствия продуктов убоя и мясной продукции?
- 2 Какие формы оценки соответствия предусмотрены для процессов хранения, производства, переработки, реализации и утилизации продуктов убоя и мясной продукции?
- 3 Какие процедуры включены в схему декларирования соответствия мясной продукции 3д?
- 4 Какие процедуры включены в схему декларирования соответствия мясной продукции 4д, в чем ее особенность?
- 5 Какие процедуры включены в схему декларирования соответствия мясной продукции 6д, в чем ее особенность?
- 6 Кто может являться заявителем при декларировании соответствия мясной продукции по схемам 3д, 4д, 6д?

Тема 17 «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 Вопросы к коллоквиумам

Вопросы к коллоквиумам по материалам 6 семестра

- 1 История развития стандартизации в СССР в первой половине XX века.
- 2 История развития стандартизации в СССР и России во второй половине 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 Особенности оборота пищевых продуктов
- 12 Полномочия РФ в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции
- 13 Требования к обеспечению качества и безопасности продукции при их разработке и изготовлении
- 14 Требования к обеспечению качества и безопасности продукции при их хранении и перевозке
- 15 Проведение экспертизы, утилизации или уничтожения некачественных и опасных пищевых продуктов
- 16 Требования к работникам, занятым на пищевых производствах.
- 17 Государственный контроль и надзор за соблюдением стандартов.
- 18 Порядок действий государственного инспектора по контролю и надзору за соблюдением стандартов на проверяемом предприятии.
- 19 Критерии некачественной и опасной пищевой продукции.

- 20 Права и обязанности органов по государственному контролю и надзору за соблюдением требований стандартов и технических регламентов.
- 21 Ответственность за нарушение требований технических регламентов.
- 22 Цели стандартизации.
- 23 Принципы стандартизации.
- 24 Функции стандартизации.
- 25 Методы стандартизации.
- 26 Уровни стандартизации.
- 27 Классификация стандартов на категории и виды.
- 28 Межгосударственные стандарты.
- 29 Национальные стандарты Российской Федерации.
- 30 Стандарты организаций.
- 31 Технические условия.
- 32 основополагающие стандарты.
- 33 Стандарты на продукцию и услуги.
- 34 Стандарты на термины и методы контроля.
- 35 Деятельность Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации (МГС).
- 36 Деятельность Европейского комитета по стандартизации (СЕН).
- 37 Деятельность Межскандинавской организации по стандартизации (ИНСТА).
- 38 Деятельность Международной организации по стандартизации (ИСО).
- 39 Деятельность Комиссии Кодекс Алиментариус.
- 40 Виды классификаторов технико-экономической и социальной информации, объекты классификаторов.
- 41 Общероссийский классификатор стандартов (ОКС)
- 42 Общероссийский классификатор продукции по видам экономической деятельности (ОКПД2)
- 43 Общероссийский классификатор предприятий и организаций (ОКПО).

Вопросы к коллоквиумам по материалам 7 семестра

- 1 Стадии и сроки разработки технических регламентов Таможенного союза.
- 2 Основные приоритеты и подходы при разработке проектов технических регламентов Евразийского (Таможенного) союза.
- 3 Методы стандартизации (прогнозирование, оптимизация, унификация, агрегирование).
- 4 Контроль за внедрением, пересмотром, обновлением и отменой стандартов в РФ.
- 5 Стадии и порядок разработки проектов национальных стандартов в РФ (организация разработки).
- 6 Стадии и порядок разработки проектов национальных стандартов в РФ (разработка первой редакции проекта).
- 7 Стадии и порядок разработки проектов национальных стандартов в РФ (подготовка окончательной редакции проекта).
- 8 Стадии и порядок разработки проектов национальных стандартов в РФ (утверждение, регистрация и опубликование стандарта).
- 9 Сетевой график внедрения стандартов.
- 10 Классификация технических локальных документов предприятия пищевой отрасли.
- 11 Основные структурные элементы стандарта организации.
- 12 Содержание, основные требования к оформлению, изложению стандартов организации.
- 13 Основные структурные элементы технических условий на пищевую продукцию.
- 14 Содержание, основные требования к оформлению, изложению стандартов на пищевую продукцию.
- 15 Стадии и особенности разработки, согласования и утверждения стандартов организации и технических условий.

- 16 Требования к содержанию и построению технологической инструкции по производству пищевой продукции.
- 17 Понятие оценки и подтверждения соответствия продукции.
- 18 Формы обязательного и добровольного подтверждения соответствия.
- 19 Добровольная сертификация: функции, стороны сертификации.
- 20 Функции и полномочия органа по сертификации.
- 21 Обязательная сертификация продукции.
- 22 Декларирование соответствия продукции.
- 23 Государственная регистрация продукции.
- 24 Система аккредитации в России.
- 25 Участники работ по подтверждению соответствия продукции, их функционал.
- 26 Требования к организации, претендующей на аккредитацию в качестве органа по сертификации продукции.
- 27 Функции и полномочия органа по сертификации продукции.
- 28 Средства подтверждения соответствия.
- 29 Схема выбора форм и схемы обязательного подтверждения соответствия.
- 30 Типовые схемы сертификации соответствия продукции.
- 31 Типовые схемы декларирования соответствия продукции.
- 32 Формы оценки соответствия молочной и мясной продукции.
- 33 Алгоритм выбора схем подтверждения соответствия молочной продукции.
- 34 Алгоритм выбора схем подтверждения соответствия мясной продукции.
- 35 Алгоритм выбора схем подтверждения соответствия рыбной продукции.
- 36 Процедуры по схемам декларирования соответствия мясной, молочной и рыбной продукции.
- 37 Процедура формирования и анализа доказательственных материалов в рамках декларирования соответствия продукции.
- 38 Процедура проведения испытаний в рамках декларирования соответствия продукции.
- 39 Структура декларации о соответствии продукции.
- 40 Причины отказа в регистрации декларации о соответствии продукции.
- 41 Процедура маркирования продукции знаком обращения на рынке в рамках декларирования соответствия продукции.

3.2.2 Оценивание ответа на коллоквиуме

Критерии оценивания результатов обучения	Показатели оценивания результатов обучения
Отлично (высокий уровень)	- обучающийся уверенно отвечает на все поставленные вопросы, не допуская ошибок; - аргументированно доказывает свою точку зрения, в т. ч. опирается на материал дополнительной литературы.
Хорошо (продвинутый уровень)	- обучающийся отвечает на все поставленные вопросы, ошибки носят незначительный характер; - аргументируя ответ, студент опирается на материал лекций и лабораторных занятий.
Удовлетворительно (пороговый уровень)	- обучающийся в целом справляется с поставленными вопросами, но допускает определенные ошибки; - слабо аргументирует собственную точку зрения, используя основные понятия.
Не удовлетворительно (ниже порогового уровня)	- обучающийся не способен ответить на поставленные вопросы; - студент не владеет основными понятиями.

3.3.1 Перечень домашних заданий (проектов документов)

Тема 1 «Разработка проекта технических условий на пищевую продукцию»

- Задание 1 Технические условия на изделия вареные колбасные.
- Задание 2 Технические условия на колбасы копченые.
- Задание 3 Технические условия на колбасы ливерные.
- Задание 4 Технические условия на колбасы кровяные.
- Задание 5 Технические условия на колбасы жареные.
- Задание 6 Технические условия на субпродукты мясные.
- Задание 7 Технические условия на жиры животные топленые.
- Задание 8 Технические условия на консервы мясные.
- Задание 9 Технические условия на консервы мясосодержащие.
- Задание 10 Технические условия на полуфабрикаты мясные.
- Задание 11 Технические условия на полуфабрикаты мясосодержащие.
- Задание 12 Технические условия на продукты из свинины.
- Задание 13 Технические условия на продукты из говядины.
- Задание 14 Технические условия на молоко питьевое.
- Задание 15 Технические условия на сливки.
- Задание 16 Технические условия на сметану.
- Задание 17 Технические условия на кисломолочные напитки.
- Задание 18 Технические условия на масло.
- Задание 19 Технические условия на спред.
- Задание 20 Технические условия на творог.
- Задание 21 Технические условия на сыры.
- Задание 22 Технические условия на рыбные продукты.

Тема 2 «Разработка проекта технологической инструкции на пищевую продукцию»

- Задание 1 Технологическая инструкция на изделия вареные колбасные.
- Задание 2 Технологическая инструкция на колбасы копченые.
- Задание 3 Технологическая инструкция на колбасы ливерные.
- Задание 4 Технологическая инструкция на колбасы кровяные.
- Задание 5 Технологическая инструкция на колбасы жареные.
- Задание 6 Технологическая инструкция на субпродукты мясные.
- Задание 7 Технологическая инструкция на жиры животные топленые.
- Задание 8 Технологическая инструкция на консервы мясные.
- Задание 9 Технологическая инструкция на консервы мясосодержащие.
- Задание 10 Технологическая инструкция на полуфабрикаты мясные.
- Задание 11 Технологическая инструкция на полуфабрикаты мясосодержащие.
- Задание 12 Технологическая инструкция на продукты из свинины.
- Задание 13 Технологическая инструкция на продукты из говядины.
- Задание 14 Технологическая инструкция на молоко питьевое.
- Задание 15 Технологическая инструкция на сливки.
- Задание 16 Технологическая инструкция на сметану.
- Задание 17 Технологическая инструкция на кисломолочные напитки.
- Задание 18 Технологическая инструкция на масло.
- Задание 19 Технологическая инструкция на спред.
- Задание 20 Технологическая инструкция на творог.
- Задание 21 Технологическая инструкция на сыры.
- Задание 22 Технологическая инструкция на рыбные продукты.

3.3.2 Оценивание выполнения домашнего задания (проекта документов)

Критерии оценивания результатов обучения	Показатели оценивания результатов обучения
Зачтено (достаточный уровень)	- проект документа выполнен в электронной и бумажной версии; - соблюдены сроки разработки документа; - полностью выдержана структура документа; - успешно пройден нормоконтроль документа; - соблюдена логика и последовательность изложения информации в документе; - имеется достаточное смысловое наполнение документа; - в процессе защиты проекта документа студент отвечает на поставленные вопросы.
Не зачтено (не достаточный уровень)	- проект документа не представлен в электронной и бумажной версии; - не соблюдены сроки разработки проекта документа; - имеются существенные ошибки в структуре документа; - нормоконтроль документа не пройден; - нарушена логика и последовательность изложения информации в документе; - в процессе защиты проекта студент не способен ответить на поставленные вопросы; - проект документа не подготовлен.

3.4.1 Вопросы для контрольной работы (заочная форма обучения)

Вопросы для контрольной работы к материалам первой сессии

Вариант 1

- 1 История развития пищевого законодательства.
- 2 Документы национальной системы стандартизации.
- 3 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции (GMP).

Вариант 2

- 1 История развития стандартизации в СССР.
- 2 Порядок разработки национального стандарта РФ.
- 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 Комиссия 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 Основные положения ФЗ «Об обеспечении единства измерений».
- 3 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

Вариант 8

- 1 Основные положения ФЗ «О ветеринарии».
- 2 Требования торговых сетей (BRC, IFS).
- 3 Единые правила и принципы технического регулирования в Таможенном союзе.

Вариант 9

- 1 Основные положения ФЗ «О техническом регулировании».
- 2 Принципы технического регулирования.
- 3 Пищевой кодекс Таможенного союза.

Вариант 10

- 1 Уровни стандартизации, категории стандартов.
- 2 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции (НАССР)
- 3 Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов.

Вариант 11

- 1 Виды стандартов.
- 2 Общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации.
- 3 Структура маркировки пищевой продукции и требования к ней по ТР ТС 022.

Вариант заданий контрольной работы (первая сессия)

(в соответствие 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	1	2	3	4	5
1 или 6	6	7	8	9	10
2 или 7	11	1	2	3	4
3 или 8	5	6	7	8	9
4 или 9	10	11	1	2	3

Вопросы для контрольной работы к материалам второй сессии

Вариант 1

- 1 Порядок проведения декларирования соответствия мясной и молочной продукции.
- 2 Разработать проект технических условий и технологической инструкции на изделия вареные колбасные.

Вариант 2

- 1 Ветеринарное свидетельство и свидетельство о государственной регистрации продукции.
- 2 Разработать проект технических условий и технологической инструкции на колбасы варено-копченые.

Вариант 3

- 1 Добровольная сертификация продукции.
- 2 Разработать проект технических условий и технологической инструкции на колбасы ливерные.

Вариант 4

- 1 Государственная регистрация как форма оценки соответствия.
- 2 Разработать проект технических условий и технологической инструкции на колбасы жареные.

Вариант 5

- 1 Ветеринарно-санитарная экспертиза как форма оценки соответствия.
- 2 Разработать проект технических условий и технологической инструкции на консервы мясные.

Вариант 6

1 Декларирование соответствия продукции.

2 Разработать проект технических условий и технологической инструкции на консервы мясо-содержащие.

Вариант 7

1 Обязательная сертификация продукции.

2 Разработать проект технических условий и технологической инструкции на полуфабрикаты мясные.

Вариант 8

1 Система аккредитации в России.

2 Разработать проект технических условий и технологической инструкции на полуфабрикаты мясосодержащие.

Вариант 9

1 Принципы и стороны подтверждения соответствия.

2 Разработать проект технических условий и технологической инструкции на продукты из свинины.

Вариант 10

1 Идентификация товаров и ее основные функции.

2 Разработать проект технических условий и технологической инструкции на продукты из говядины.

Вариант 11

1 Формы подтверждения соответствия продукции.

2 Разработать проект технических условий и технологической инструкции на молоко питьевое.

Вариант 12

1 Общая характеристика схем сертификации продукции.

2 Разработать проект технических условий и технологической инструкции на сливки.

Вариант 13

1 Формы оценки соответствия продукции.

2 Разработать проект технических условий и технологической инструкции на сметану.

Вариант 14

1 Порядок разработки технических условий на пищевые продукты.

2 Разработать проект технических условий и технологической инструкции на кисломолочные напитки.

Вариант 15

1 Назначение и структура технологической инструкции по производству продукции.

Разработать проект технических условий и технологической инструкции на сливочное масло.

Вариант 16

1 Оформление, согласование, утверждения технических условий.

2 Разработать проект технических условий и технологической инструкции на спред.

Вариант 17

1 Разработка, согласование, утверждение технологических инструкций.

2 Разработать проект технических условий и технологической инструкции на творог.

Вариант 18

1 Основные принципы разработки технических регламентов.

2 Разработать проект технических условий и технологической инструкции на твердые сыры.

Вариант 19

1 Содержание и структура технического регламента.

2 Разработать проект технических условий и технологической инструкции на мягкие сыры.

Вариант 20

1 Общая характеристике схем декларирования соответствия продукции.

2 Разработать проект технических условий и технологической инструкции на плавленые сыры.

Вариант заданий контрольной работы (вторая сессия)
(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	1	2	3	4	5
1 или 6	6	7	8	9	10
2 или 7	11	12	13	14	15
3 или 8	16	17	18	19	20
4 или 9	1	2	3	4	5

3.4.2 Оценивание контрольной работы

Оценивание контрольной работы к материалам первой сессии

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.

Оценивание контрольной работы к материалам второй сессии

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; - в работе представлены проекты технических условий на пищевую продукцию и технологической инструкции; - структура и оформление проектов документов соответствуют требованиям; - содержательная часть документов 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; - в работе отсутствует проект технических условий либо проект технологической инструкции;

	- структура и оформление проектов документов содержат ошибки и не соответствуют требованиям; - содержательная часть документов избыточна либо недостаточно полно изложена; - в работе использован устаревший ссылочный материал либо ссылки на неразрешенные источники.
--	---

3.5 Оценочные средства для промежуточной аттестации

3.5.1 Вопросы для зачета

- 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 Требования к работникам, осуществляющим деятельность по изготовлению и обороту пищевых продуктов.
- 38 Методы идентификации пищевой продукции.

- 39 Требования к оснащению производственных помещений для изготовления пищевой продукции.
- 40 Технический регламент «О безопасности молока и молочной продукции»: цели принятия, область распространения.
- 41 Технический регламент «О безопасности молока и молочной продукции»: физико-химические требования и требования к безопасности сырого молока.
- 42 Технический регламент «О безопасности молока и молочной продукции»: особенности маркировки молочной продукции.
- 43 Формы оценки соответствия молока и молочной продукции.
- 44 Технический регламент «О безопасности мяса и мясной продукции»: цели принятия, область распространения.
- 45 Технический регламент «О безопасности мяса и мясной продукции»: требования к процессам производства продуктов убоя.
- 46 Технический регламент «О безопасности мяса и мясной продукции»: особенности маркировки мясной продукции.

3.5.2 Оценивание ответа на зачете

Критерии оценивания результатов обучения	Показатели оценивания результатов обучения (минимальные требования)
Зачтено (достаточный уровень)	- студент удовлетворительно владеет профессиональной терминологией; - обучающийся дает ответы на все вопросы билета, но может допустить незначительные ошибки; - студент может не структурировано и не в полном объеме ответить на дополнительные вопросы; - при ответах на вопросы используются знания, полученные на лекциях и практических занятиях.
Не зачтено (не достаточный уровень)	- студент не владеет профессиональной терминологией; - обучающийся не способен дать ответы на вопросы билета либо дает ответ только на один из двух вопросов билета; - студент не может дать ответ на дополнительные и уточняющие вопросы; - демонстрируемые знания не структурированы, умения и навыки не сформированы.

3.6.1 Вопросы для экзамена

- 1 Национальная система стандартизации в РФ. Документы национальной системы стандартизации.
- 2 Порядок применения национальных стандартов в СССР и РФ.
- 3 Порядок применения стандартов организаций и технических условий в РФ.
- 4 Порядок применения межгосударственных стандартов в РФ.
- 5 Определение целесообразности проведения работ по стандартизации.
- 6 Порядок планирования работ по стандартизации
- 7 Организация проведения работ по стандартизации
- 8 Организация органов и служб для проведения работ по стандартизации.
- 9 Программа разработки национальных стандартов.
- 10 Руководящие документы, используемые при разработке стандартов в РФ.
- 11 Выбор приоритетов при разработке стандартов и нормативных документов.
- 12 Установление в стандартах количественных значений показателей качества и надежности.
- 13 Использование систем предпочтительных чисел при разработке стандартов.
- 14 Использование методов унификации и агрегатирования при разработке стандартов.

- 15 Методы унификации и агрегатирования, применяемые при разработке нормативных стандартов.
- 16 Методы прогнозирования и оптимизации, применяемые при разработке нормативных документов.
- 17 Виды стандартов в РФ.
- 18 Категории стандартов в РФ.
- 19 Контроль внедрения стандартов.
- 20 Роль стандартизации в обеспечении качества продукции.
- 21 Назначение технических регламентов Таможенного союза.
- 22 Государственный надзор и контроль за соблюдением требований стандартов и технических регламентов Таможенного союза.
- 23 Стадии разработки национального стандарта РФ.
- 24 Структурные элементы национального стандарта РФ.
- 25 Требования к построению, изложению и оформлению национального стандарта РФ.
- 26 Требования к оформлению титульного листа национального стандарта РФ.
- 27 Определение области применения национального стандарта РФ.
- 28 Требования к основному содержанию национального стандарта РФ.
- 29 Разработка изменений к национальным стандартам РФ.
- 30 Обновление стандарта и отмена национального стандарта РФ.
- 31 Пересмотр стандарта и изменения к национальному стандарту РФ.
- 32 Отмена национального стандарта РФ.
- 33 Требования к обозначению и наименованию национального стандарта РФ.
- 34 Порядок разработки стандартов организаций.
- 35 Порядок разработки технических условий на пищевую продукцию.
- 36 Каталожный лист технических условий и правила его заполнения.
- 37 Требования к обозначению и наименованию стандартов организаций и технических условий.
- 38 Требования к оформлению стандартов организаций и технических условий.
- 39 Требования к изложению стандартов организаций и технических условий.
- 40 Правила внесения изменений в стандарты организаций и технические условия.
- 41 Содержание и порядок разработки технологической инструкции по производству пищевой продукции.
- 42 Нормализованный контроль технической документации предприятия.
- 43 Цели подтверждения соответствия товаров и услуг.
- 44 Классификация форм подтверждения (оценки) соответствия.
- 45 Декларирование соответствия.
- 46 Добровольная и обязательная сертификация, три стороны сертификации.
- 47 Государственная регистрация как форма оценки соответствия.
- 48 Ветеринарно-санитарная экспертиза как форма оценки соответствия.
- 49 Система аккредитации в России.
- 50 Орган по сертификации: назначение, требования.
- 51 Испытательная лаборатория: назначение, требования к лаборатории.
- 52 Цели и принципы создания технических комитетов по стандартизации.
- 53 Порядок разработки национальных стандартов.
- 54 Порядок обновления и отмены национальных стандартов.
- 55 Структура (основные разделы) национального стандарта на продукты питания.
- 56 Структура (основные разделы) технических условий на продукты питания.
- 57 Маркировка пищевой продукции. Обязательные сведения в маркировке.
- 58 Требования к способам доведения маркировки до потребителя.
- 59 Формы оценки соответствия мяса и мясной продукции.
- 60 Схемы декларирования соответствия молочной продукции.
- 61 Схемы декларирования соответствия мясной продукции.

62 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

4.1 Фонд тестовых заданий по компетенции ПК-3

ИНДИКАТОР ДОСТИЖЕНИЯ / РЕЗУЛЬТАТ ОСВОЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ:

ИД-3 Использует знания при стандартизации и сертификации испытаний производства продуктов животного происхождения с целью учета сырья и готовой продукции

СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 4

Знает содержание и назначение технических регламентов на продовольственное сырье и пищевую продукцию

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

Вариант задания 1

В молоке сыром допускается:

1. кормовой запах
2. осадок и хлопья
3. посторонний привкус
4. условно-патогенная микрофлоры

Правильный ответ: 1

Вариант задания 2

Допускаются к переработке сливки со слабо выраженным кормовым привкусом после дополнительной технологической операции:

1. сепарирование
2. дозодорация
3. нормализация
4. гомогенизация

Правильный ответ: 2

Вариант задания 3

К какому классу относят туши поросят-молочников массой 3,5 кг: ...

1. А
2. Б
3. С
4. Д

Правильный ответ: 2

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

Вариант задания 4

Производственные помещения, в которых осуществляется производство пищевой продукции должны быть оборудованы:

1. вешалками для рабочей одежды
2. устройствами для сушки рук
3. средствами естественной вентиляции
4. зоной для курения

Правильный ответ: 1,2,3

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 5

Метод идентификации пищевой продукции	Сущность метода идентификации
1. визуальный методов	1. проверка соответствия физико-химических и микробиологических показателей пищевой продукции признакам, изложенным в определении такой пищевой продукции в техническом регламенте
2. по наименованию	2. сравнение внешнего вида пищевой продукции с признаками, изложенными в определении такой пищевой продукции
3. аналитический метод	3. сравнение наименования и назначения пищевой продукции, указанных в маркировке, с наименованием, указанным в определении вида пищевой продукции в техническом регламенте
4. органолептический метод	4. сравнение органолептических показателей пищевой продукции с признаками, изложенными в определении такой пищевой продукции в техническом регламенте

Правильный ответ: 1-2, 2-3, 3-1, 4-4

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 6

Для сметаны с какой массовой долей жира (% , от и до) присуща недостаточно густая, слегка вязкая консистенция продукта: ...

Правильный ответ: от 10% до 20%

Вариант задания 7

Как с повышением жирности сливок-сырья изменяется их титруемая кислотность и плотность: ...

Правильный ответ: уменьшаются

Вариант задания 8

Укажите значения температуры сметаны при выпуске с предприятия: ...

Правильный ответ: от 2 °С до 6 °С

Вариант задания 9

К какой буквенной категории относят пельмени наименования "Телячьи": ...

Правильный ответ: Б

Вариант задания 10

Пельмени хранят в соответствии с правилами хранения при температуре воздуха не выше: ...

Правильный ответ: минус 10 °С

Вариант задания 11

Каким образом нормируется толщина тестовой оболочки пельменя в месте заделки (мм, не более): ...

Правильный ответ: не нормируется

Вариант задания 12

Срок годности для живой рыбы составляет (суток):

Правильный ответ: не нормируется

Вариант задания 13

Для хранения охлажденной рыбы применяется температура в диапазоне (град, от и до): ...

Правильный ответ: от минус 2 °С до 0°С

Вариант задания 14

У рыб какого вида технологической обработки не нормируется сбитость чешуи: ...: ...

Правильный ответ: мороженная и соленая

Вариант задания 15

К какой возрастной группе свиней относят свиной и боровков: ...

Правильный ответ: молодняк

Тип заданий: открытого типа (свободного изложения)

Вариант задания 16

Умывальники для мытья рук в производственных помещениях, в которых осуществляется производство пищевой продукции, должны быть оснащены подводом: ...

Правильный ответ: холодной и горячей воды

Вариант задания 17

Из сливок какого вида изготавливают сметану: ...

Правильный ответ: нормализованные, восстановленные и их смесь

Вариант задания 18

Укажите существующие классификационные виды масла сливочного в зависимости от вида используемых сливок и внесения поваренной соли: ...

Правильный ответ: сладко-сливочное несоленое, кисло-сливочное несоленое, кисло-сливочное соленое

Вариант задания 19

С какими производственными недостатками свинина не допускается для реализации, а используется для промышленной переработки на пищевые цели: ...

Правильный ответ: с неправильным разделением по позвоночному столбу, замороженная более одного раза, четвертой категорией и классов С, Д

Вариант задания 20

Для рыб какого вида холодильной обработки применяются строго отрицательные температуры хранения: ...

Правильный ответ: для замороженной и охлажденной рыбы

СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 5

Знает порядок и правила разработки стандартов на продовольственное сырье и пищевую продукцию

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

Вариант задания 1

Добровольное участие и равное представительство сторон являются:

1. функциями технических комитетов по стандартизации
2. принципами создания технических комитетов по стандартизации
3. целями создания технических комитетов по стандартизации
4. методами работы технических комитетов по стандартизации

Правильный ответ: 2

Вариант задания 2

Документ по стандартизации, утвержденный юридическим лицом, а также индивидуальным предпринимателем для совершенствования производства и обеспечения качества продукции:

1. национальный стандарт
2. стандарт организации
3. общероссийский классификатор
4. правила стандартизации

Правильный ответ: 2

Вариант задания 3

Национальные стандарты разрабатываются на основе:

1. результатов научных исследований
2. положений других стандартов
3. практического опыта применения новых видов продукции
4. все варианты верны

Правильный ответ: 4

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

Вариант задания 4

В процессе разработки первой редакции стандарта его разработчик готовит:

1. проект национального стандарта
2. пояснительную записку
3. сводку отзывов по стандарту
4. экспертное заключение на стандарт

Правильный ответ: 1,2

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 5

Номер этапа разработки стандарта	Название этапа разработки стандарта
1. первый	1. принятие решения об утверждении / отклонении стандарта
2. второй	2. представление проекта стандарта в технический комитет
3. третий	3. обсуждение стандарта, составление замечаний
4. четвертый	4. обеспечение доступности стандарта заинтересованными лицами
5. пятый	5. разработка проекта стандарта

Правильный ответ: 1-5, 2-4, 3-3, 4-2, 5-1

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 6

Какое отношение к документам национальной системы стандартизации имеют санитарные правила и нормы, а также технические регламенты

Правильный ответ: не относятся к такой категории документов

Вариант задания 7

В каком документе при разработке национальных стандартов приводят обоснование целесообразности разработки стандарта и сведения о разработчике стандарта: ...

Правильный ответ: пояснительная записка

Вариант задания 8

На кого возложено проведение экспертизы проекта национального стандарта РФ: ...

Правильный ответ: секретариат технического комитета

Вариант задания 9

Кто принимает решение об утверждении национального стандарта РФ, о его регистрации и опубликовании: ...

Правильный ответ: Росстандарт

Вариант задания 10

Кто принимает основное участие в разработке национальных, межгосударственных и международных стандартов: ...

Правильный ответ: технические комитеты по стандартизации

Вариант задания 11

Укажите сроки публичного обсуждения национального стандарта РФ всеми заинтересованными в нем лицами (суток): ...

Правильный ответ: от 60 до 90 суток

Вариант задания 12

Устранение ошибок или опечаток в действующем национальном стандарте РФ носит название: ...

Правильный ответ: внесение исправлений

Вариант задания 13

Укажите, кто утверждает, изменяет, отменяет документы по стандартизации в РФ, устанавливает дату введения их в действие:

Правильный ответ: Росстандарт

Вариант задания 14

Какие два документа готовит разработчик, заключивший договор на разработку или обновление стандарта с Росстандартом или осуществляющий разработку стандарта за счет собственных средств: ...

Правильный ответ: первая редакция проекта стандарта и пояснительная записка к нему

Вариант задания 15

Как называется вид обновления национального стандарта, когда в него уже внесено три изменения либо объем вносимого изменения может превысить 20% текста стандарта: ...

Правильный ответ: пересмотр стандарта

Тип заданий: открытого типа (свободного изложения)

Вариант задания 16

Кто является участниками работ по стандартизации в России: ...

Правильный ответ: Росстандарт, технические комитеты по стандартизации, юридические лица, физические лица

Вариант задания 17

На каких принципах построено создание технических комитетов по стандартизации и формирование их составов: ...

Правильный ответ: добровольное участие и равное представительство сторон

Вариант задания 18

В каком случае применение национального стандарта является обязательным для изготовителя продукции: ...

Правильный ответ: в случае обозначения стандарта в маркировке продукта

Вариант задания 19

Каковая основная цель разработки изменений в действующий национальный стандарт РФ: ...

Правильный ответ: необходимость замены или исключения отдельных положений стандартов

Вариант задания 20

Добровольный или обязательный характер имеет применение в РФ документов национальной системы стандартизации:

Правильный ответ: документы национальной системы стандартизации применяются в РФ на добровольной основе независимо от страны происхождения продукции, но при этом в обязательном порядке в случае маркировки продукции знаком соответствия ГОСТ

СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 6

Умеет выбирать формы оценки соответствия продовольственного сырья 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)

ИНДИКАТОР ДОСТИЖЕНИЯ / РЕЗУЛЬТАТ ОСВОЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ:

ИД-2 Умеет рассчитывать нормативы выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов животного происхождения

СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 4

Умеет реализовывать нормативные требования по обеспечению качества и безопасности пищевой продукции

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 5

Владеет навыками применения норм технических регламентов на мясную, молочную и рыбную продукцию

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

Вариант задания 1

Вещество, которое используется при производстве пищевой продукции для выполнения определенных технологических целей и после их достижения удаляется 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

СОДЕРЖАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ 6

Владеет процедурами подтверждения соответствия мясной, молочной и рыбной продукции

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

Вариант задания 1

Декларирование соответствия – это:

1. Способ добровольной сертификации
2. Схема подтверждения соответствия

3. Форма обязательного подтверждения соответствия
4. Форма добровольного подтверждения соответствия

Правильный ответ: 3

Вариант задания 2

Добровольная сертификация продукции проводится на соответствие:

1. Техническим условиям
2. Любым документам по стандартизации
3. Национальным стандартам
4. Международным стандартам

Правильный ответ: 2

Вариант задания 3

Доказательством соответствия продукции, предоставляемым в орган по сертификации, является:

1. сертификат системы ХАССП
2. протокол испытаний продукции
3. ветеринарное свидетельство
4. все вышеперечисленное

Правильный ответ: 4

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

Вариант задания 4

Испытание молочной продукции в аккредитованной испытательной лаборатории проводится согласно схеме декларирования соответствия: ...

1. 6д
2. 3д
3. 9д
4. 7д

Правильный ответ: 1,2

Тип заданий: закрытого типа (установить соответствие)

Вариант задания 5

Сторона сертификации	Сторона сертификации
1. первая	1. орган по сертификации
2. вторая	2. поставщик
3. третья	3. потребитель

Правильный ответ: 1-2, 2-3, 3-1

Тип заданий: открытого типа (дополнение)

Вариант задания 6

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

Правильный ответ: сертификат соответствия

Вариант задания 7

Наименование документа, подтверждающего факт государственной регистрации продукции: ...

Правильный ответ: свидетельство

Вариант задания 8

Совокупность действий участников, результаты которых рассматриваются в качестве доказательств соответствия продукции установленным требованиям, называется: ...

Правильный ответ: схема подтверждения соответствия

Вариант задания 9

Испытание молочной продукции в испытательной лаборатории заявителя проводится согласно схемам декларирования соответствия: ...

Правильный ответ: 1Д, 2Д

Вариант задания 10

Испытание мясной продукции в аккредитованной испытательной лаборатории проводится согласно схеме декларирования соответствия: ...

Правильный ответ: 3Д, 4Д, 6Д

Вариант задания 11

Предусмотрено ли испытание мясной продукции в испытательной лаборатории заявителя согласно схемам декларирования соответствия: ...

Правильный ответ: нет

Вариант задания 12

Согласно каким схемам декларирования соответствия мясной и молочной продукции осуществляется подача в качестве доказательственных материалов контракта или иной товаросопроводительной документации: ...

Правильный ответ: 2Д, 4Д

Вариант задания 13

Какие схемы декларирования соответствия применимы согласно ТР ТС 033/2013 для партии молочной продукции: ...

Правильный ответ: 2Д, 4Д

Вариант задания 14

Согласно ТР ТС 033/2013, для партии мясной продукции применима схема декларирования соответствия: ...

Правильный ответ: 4Д

Вариант задания 15

Какие схемы декларирования соответствия применимы согласно ТР ТС 033/2013 для серийно выпускаемой молочной продукции: ...

Правильный ответ: 1Д, 3Д, 6Д

Тип заданий: открытого типа (свободного изложения)

Вариант задания 16

Какие объекты согласно ТР ТС 033/2013 не являются объектами декларирования соответствия молочной продукции: ...

Правильный ответ: молочная продукция нового вида, сырое молоко, детская молочная продукция, молочная продукция непромышленного производства

Вариант задания 17

В чем особенность подачи доказательственных материалов при применении схемы декларирования мясной и молочной продукции 6Д: ...

Правильный ответ: подача в качестве доказательственного материала копии сертификата соответствия системы ХАССП

Вариант задания 18

Укажите все возможные формы оценки соответствия молока и молочной продукции согласно ТР ТС 033/2013: ...

Правильный ответ: ветеринарно-санитарная экспертиза, государственная регистрация продуктов детского питания, декларирование соответствия, государственная регистрация продукции нового вида

Вариант задания 19

Укажите возможную форму оценки соответствия продуктов убоя и мясной продукции согласно ТР ТС 034/2013: ...

Правильный ответ: государственная регистрация продукции нового вида, государственная регистрация продуктов детского питания, декларирование соответствия, ветеринарно-санитарная экспертиза

Вариант задания 20

Что понимают под знаком обращения продукции на рынке: ...

Правильный ответ: обозначение, служащее для информирования потребителей о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза

4.2 Оценивание ответа на тесте

Критерии оценивания результатов обучения		Показатели оценивания результатов обучения
Отлично (высокий уровень)	Зачтено	тестируемый дает 70% и более правильных ответов
Хорошо (продвинутый уровень)		тестируемый дает от 60% до 69% правильных ответов
Удовлетворительно (пороговый уровень)		тестируемый дает от 50% до 59% правильных ответов
Не удовлетворительно (ниже порогового уровня)	Не за- чтено	тестируемый дает менее 50% правильных ответов