



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
Дальневосточный федеральный университет  
(ДВФУ)

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель ОП

(подпись)

Каленик Т.К.  
(Ф.И.О. рук. ОП)

«28» июня 2017 г



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Департамента  
пищевых наук и технологий

(подпись)

Ю.В. Приходько  
(Ф.И.О. )

«28» июня 2017 г

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ**

«Международное правовое обеспечение безопасности и качества агропродовольственного сырья»

Направление подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения  
Магистерская программа «Технология мяса и мясных продуктов»  
Форма подготовки очная

Школа биомедицины  
Департамент пищевых наук и технологий  
Курс   1  , семестр   1    
Лекции –   9   час  
Практические занятия –  18  час  
Лабораторные работы –   -  час  
Самостоятельная работа –  54  час  
Всего часов –  108  час  
Всего часов аудиторной нагрузки –  54  час  
Контрольные работы – не предусмотрены  
Зачет –   1  семестр  
Экзамен –   -  семестр

Учебно-методический комплекс составлен в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 18.02.2016 № 12-13-235.

УМКД обсужден на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ, протокол № 4 от «  27  »    июня    2017 г.

Директор Департамента пищевых наук и технологий Ю.В. Приходько  
Составитель: И.А. Супрунова

## АННОТАЦИЯ

учебно-методического комплекса дисциплины  
«Международное правовое обеспечение безопасности и качества  
агропродовольственного сырья»

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного  
происхождения

Магистерская программа: «Технология мяса и мясных продуктов»

Учебно-методический комплекс дисциплины «Международное правовое обеспечение безопасности и качества агропродовольственного сырья» разработан для обучающихся 1 курса по программе подготовки «Технология мяса и мясных продуктов» направлению 19.04.03 Продукты питания животного происхождения в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора ДВФУ от 18.02.2016 г. №12-13-235 и положением об учебно-методических комплексах дисциплин образовательных программ высшего профессионального образования (утверждено приказом и.о. ректора ДВФУ от 17.04.2012 № 12-13-87).

Дисциплина Б1.В.ДВ.5.2 «Международное правовое обеспечение безопасности и качества агропродовольственного сырья» включена в состав вариативной части дисциплин по выбору образовательной программы магистратуры «Технология мяса и мясных продуктов» направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (9 часов), практические занятия (18 часов), самостоятельная работа студента (54 часов), контроль самостоятельной работы (27 часов). Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 семестре.

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов:

- законодательные и нормативные акты в области международной правовой основы обеспечения безопасности и качества агропродовольственного сырья и пищевых продуктов;

- основные термины и определения международной правовой основы обеспечения безопасности и качества агропродовольственного сырья и пищевых продуктов;
- цели, задачи, принципы, объекты, субъекты международной правовой основы обеспечения безопасности и качества агропродовольственного сырья и пищевых продуктов.

Дисциплина «Международное правовое обеспечение безопасности и качества агропродовольственного сырья» логически и содержательно связана с такими курсами, как «Организация и управление производством пищевых продуктов животного происхождения», «Комплексное использование и рациональная переработка сырья животного происхождения», «Формирование качества пищевых продуктов животного происхождения на основе принципов ХАССП», «Биобезопасность продуктов животного происхождения».

Дисциплина направлена на формирование профессиональных компетенций.

Учебно-методический комплекс включает в себя:

- рабочую программу учебной дисциплины;
- учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся (приложение 1);
- фонд оценочных средств (приложение 2).

Директор Департамента  
пищевых наук и технологий



Ю.В. Приходько



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
Дальневосточный федеральный университет  
(ДВФУ)

**ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ**

«СОГЛАСОВАНО»

Руководитель ОП

(подпись) Каленик Т.К.  
(Ф.И.О. рук. ОП)

«28» июня 2017 г



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Департамента  
пищевых наук и технологий

(подпись) Ю.В. Приходько  
(Ф.И.О.)

«28» июня 2017 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (РПУД)**

**«Международное правовое обеспечение безопасности и качества агропродовольственного сырья»**

Направление подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения  
Образовательная программа «Технология мяса и мясных продуктов»

**Форма подготовки очная**

курс 1 семестр 1

лекции 9 час.

практические занятия 18 час.

лабораторные работы не предусмотрены

КСР 27 час.

в том числе с использованием МАО лек.     - /пр. 8 /лаб.     - час.

в том числе в электронной форме лек.     - /пр.     /лаб.     - час.

всего часов аудиторной нагрузки 54 час.

в том числе с использованием МАО 8 час.

в том числе в электронной форме     - час.

самостоятельная работа 54 час.

в том числе на подготовку к экзамену     - час.

курсовая работа / курсовой проект     - семестр

зачет 1 семестр

экзамен     - семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 18.02.2016 № 12-13-235.

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании Департамента пищевых наук и технологий Школы биомедицины ДВФУ, протокол № 4 от «27»     июня     2017 г.

Директор департамента пищевых наук и технологий: д.б.н., профессор Ю.В. Приходько  
Составитель: старший преподаватель И.А. Супрунова

**Оборотная сторона титульного листа РПУД**

**I. Рабочая учебная программа пересмотрена на заседании департамента:**

Протокол от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_г. № \_\_\_\_\_

Директор департамента \_\_\_\_\_ Приходько Ю.В.

(подпись)

**II. Рабочая учебная программа пересмотрена на заседании департамента:**

Протокол от «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_г. № \_\_\_\_\_

Директор департамента \_\_\_\_\_ Приходько Ю.В.

(подпись)

## **Аннотация к рабочей программе дисциплины**

### **«Международное правовое обеспечение безопасности и качества агропродовольственного сырья»**

Дисциплина Б1.В.ДВ.5.2 «Международное правовое обеспечение безопасности и качества агропродовольственного сырья» включена в состав вариативной части дисциплин по выбору образовательной программы магистратуры «Технология мяса и мясных продуктов» направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (9 часов), практические занятия (семинары) (18 часов), самостоятельная работа студента (54 часа), КСР – 27 часов. Дисциплина реализуется на 1 курсе в 1 семестре.

Освоение дисциплины осуществляется параллельно и тесно связано с изучением дисциплин: «Организация и управление производством пищевых продуктов животного происхождения», «Комплексное использование и рациональная переработка сырья животного происхождения», «Формирование качества пищевых продуктов животного происхождения на основе принципов ХАССП», «Биобезопасность продуктов животного происхождения».

Оценка результатов обучения: зачет.

**Цель** изучения дисциплины - освоение общих принципов, методов и процедур международной правовой основы обеспечения безопасности и качества агропродовольственного сырья и пищевых продуктов, подготовка студента к решению профессиональных задач по достижению качества и эффективности работ на основе использования методов обеспечения единства измерений, стандартизации, а также подтверждения свойств и характеристик путем сертификации на соответствие государственным и международным нормам.

**Задачи дисциплины:**

1. ознакомление с законодательными и нормативными актами в области международной правовой основы обеспечения безопасности и качества агропродовольственного сырья и пищевых продуктов;

2. освоение основных терминов и определений по международной правовой основы обеспечения безопасности и качества агропродовольственного сырья и пищевых продуктов;

3. изучение цели, задач, принципов, объектов, субъектов международной правовой основы обеспечения безопасности и качества агропродовольственного сырья и пищевых продуктов.

Для успешного изучения дисциплины «Международная правовая основа обеспечения безопасности и качества агропродовольственного сырья и пищевых продуктов» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности;

- способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;

В результате изучения данной дисциплины у студентов формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций).

<b>Код и формулировка компетенции</b>	<b>Этапы формирования компетенции</b>	
ПК-6 способность собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по	Знает	<ul style="list-style-type: none"><li>– действующие в отрасли и на предприятии стандарты и технические условия, законодательные и нормативные правовые акты;</li><li>– опыт передовых отечественных и зарубежных предприятий в области прогрессивной технологии производства аналогичной продукции, по достижению высоких показателей качества продукции и организации его контроля;</li></ul>

<p>соответствующим социальным, научным и этическим проблемам</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>– передовой отечественный и зарубежный опыт в области технологии и лабораторного контроля производства, в области технологии производства аналогичной продукции;</li> <li>– перспективы технического развития отрасли и предприятия;</li> <li>– принципы и обеспечение экологической совместимости технологических процессов с окружающей средой, принципы организации безопасных и безвредных условий труда при эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>– профиль, специализацию и особенности организационно-технологической структуры предприятия;</li> <li>– технические характеристики и экономические показатели лучших отечественных и зарубежных технологий, аналогичных проектируемым;</li> <li>– отечественные и зарубежные достижения науки и техники в соответствующей отрасли производства;</li> </ul>
	<p>Умеет</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить анализ технологических процессов на базе использования банка данных тенденций развития этих процессов;</li> <li>– пользоваться статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов животного происхождения;</li> <li>– применять опыт передовых отечественных и зарубежных предприятий в области прогрессивной технологии производства аналогичной продукции, по достижению высоких показателей качества продукции и организации его контроля;</li> </ul>

	Владеет	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основными приемами обработки экспериментальных данных;</li> <li>– научными основами производства пищевых продуктов;</li> <li>– необходимыми данными для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам;</li> </ul>
ПК-11 способность организовать работу коллектива исполнителей, принимать решения в условиях спектра мнений, определять порядок выполнения работ	Знает	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основы управления персоналом;</li> <li>– основы экономики производства;</li> <li>– основы организации, планирования и управления производством, технического нормирования;</li> <li>– требования рациональной организации труда при планировании технологических процессов;</li> <li>– новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения;</li> <li>– достижения глобального пищевого рынка, понятия конкурентоспособности продукции;</li> <li>– основы и принципы стандартизации, подготовка продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия;</li> <li>– действующие в отрасли и на предприятии стандарты и технические условия, законодательные и нормативные правовые акты;</li> <li>– действующую систему государственной аттестации и сертификации продукции;</li> <li>– перспективы технического развития отрасли и предприятия;</li> <li>– порядок и методы планирования технологической подготовки производства;</li> <li>– система государственного надзора, межведомственного и</li> </ul>

		ведомственного контроля качества продукции;
	Умеет	<ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать производство и эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления;</li> <li>– организовать работу коллектива исполнителей, принимать решения в условиях спектра мнений, определять порядок выполнения работ;</li> </ul>
	Владеет	<ul style="list-style-type: none"> <li>– методами рациональной организации труда;</li> <li>– методами принятия решений в области управления персоналом, методиками оценки результатов деятельности персонала организации и оценки эффективности управления персоналом;</li> <li>– способами организации технологической, проектной, научно-исследовательской деятельности;</li> <li>– методами управления действующих технологических процессов производства продуктов животного происхождения, обеспечивающими выпуск продукции, отвечающей требованиям стандартов;</li> </ul>
ПК-14 готовность адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов	Знает	<ul style="list-style-type: none"> <li>– законодательную и нормативную базу пищевой и перерабатывающей промышленности, мясной отрасли;</li> <li>– нормативные, методические, технические документы, обеспечивающие выполнение требований технических регламентов;</li> <li>– государственный контроль и надзор в области стандартизации, метрологии, сертификации</li> <li>– международные стандарты;</li> <li>– базы данных технологического, технического характера, принципы разработки систем управления качеством;</li> <li>– сущность качества, системы качества;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– современные версии систем управления качеством на основе международных стандартов;</li> <li>– международные организации в области стандартизации, метрологии, сертификации;</li> <li>– требования стандартизации и сертификации качественных экологически безвредных мясопродуктов;</li> </ul>
	Умеет	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов;</li> <li>– разрабатывать схемы контроля производства продукции;</li> </ul>
	Владеет	<ul style="list-style-type: none"> <li>– методами и средствами управления качеством готовой продукции с применением математического моделирования и оптимизации химического состава, пищевой и биологической ценности готовых продуктов</li> <li>– методами и средствами организации контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил;</li> <li>– методологической оценки качества и сертификации пищевой продукции;</li> </ul>
ПК-17 способность поддерживать единое информационное пространство планирования и управления предприятием на всех этапах жизненного цикла производимых продуктов питания животного происхождения	Знает	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основы экономики, организации производства, труда и управления;</li> <li>– порядок и методы планирования технологической подготовки производства;</li> <li>– профиль, специализацию и особенности организационно-технологической структуры предприятия;</li> <li>– действующие в отрасли и на предприятии стандарты и технические</li> </ul>

		<p>условия, законодательные и нормативные правовые акты;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– действующую систему государственной аттестации и сертификации продукции;</li> <li>– методические материалы по управлению качеством продукции, методы контроля качества продукции, сырья, материалов;</li> <li>– нормативные и методические материалы по технической и технологической подготовке производства, а также относящиеся к научно-технической деятельности;</li> <li>– нормативы расхода сырья, материалов, топлива, энергии, оптимальные и рациональные режимы работы оборудования;</li> <li>– основы организации и управления производством, технического нормирования, организацию производства и организацию технологической подготовки производства в отрасли и на предприятии а также организацию учета, порядок и сроки составления отчетности о качестве продукции;</li> <li>– постановления, распоряжения, приказы, методические и нормативные материалы по управлению качеством продукции и технологической подготовке производства;</li> <li>– технические характеристики и экономические показатели лучших отечественных и зарубежных технологий, аналогичных проектируемым;</li> <li>– технологию производства продукции предприятия и технологические процессы и режимы производства, типовые технологические процессы и режимы производства;</li> </ul>
--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– требования рациональной организации труда при проектировании технологических процессов;</li> <li>– отечественные и зарубежные достижения науки и техники в соответствующей отрасли производства;</li> </ul>
	Умеет	<ul style="list-style-type: none"> <li>– поддерживать единое информационное пространство планирования и управления предприятием на всех этапах жизненного цикла производимых продуктов питания животного происхождения</li> </ul>
	Владеет	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основами экономики, организации производства, труда и управления;</li> <li>– профилем, специализацией и особенностями организационно-технологической структуры предприятия;</li> <li>– порядком и методами планирования технологической подготовки производства;</li> <li>– основами организации и управления производством, технического нормирования, организацией производства и организацией технологической подготовки производства в отрасли и на предприятии а также организацией учета, порядок и сроки составления отчетности о качестве продукции;</li> </ul>
ПК-19 готовность к управлению качеством продуктов питания животного происхождения с применением методов математического моделирования	Знает	<ul style="list-style-type: none"> <li>– законодательную и нормативную базу пищевой и перерабатывающей промышленности, мясной отрасли;</li> <li>– нормативные, методические, технические документы, обеспечивающие выполнение требований технических регламентов;</li> <li>– санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>– стандарты, технические условия, технологические инструкции и другие нормативные документы, определяющие качество, производство, реализацию, режимы и способы хранения, транспортирования и маркирования продукции;</li> <li>– основные требования нормативной документации, регламентирующей показатели качества сырья и продукции;</li> <li>– международные стандарты;</li> <li>– базы данных технологического, технического характера;</li> <li>– принципы разработки систем управления качеством;</li> <li>– современные версии систем управления качеством на основе международных стандартов;</li> <li>– правовые аспекты работы предприятий в современных условиях;</li> <li>– ответственность за нарушение стандартов;</li> </ul>
	Умеет	<ul style="list-style-type: none"> <li>– разрабатывать системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции;</li> <li>– управлять качеством продуктов питания животного происхождения;</li> </ul>
	Владеет	<ul style="list-style-type: none"> <li>– методами и средствами управления качеством готовой продукции с применением математического моделирования и оптимизации химического состава, пищевой и биологической ценности готовых продуктов.</li> </ul>

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Международное правовое обеспечение безопасности и качества агропродовольственного сырья» применяются следующие методы активного/интерактивного обучения:

- семинары в виде «круглых столов»;

- практические занятия в виде «деловых игр»;
- практические занятия в виде «активных тренингов».

# **I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА (лекционные занятия (9 часов))**

## **Раздел 1. Международная правовая основа обеспечения безопасности и качества агропродовольственного сырья и пищевых продуктов (4 ч).**

В разделе приводятся основные понятия: международная правовая основа, область действия, объекты, субъекты; рассматриваются принципы технического регулирования за рубежом, направленные на обеспечение безопасности и качества товаров, работ и услуг, а также существующие формы подтверждения соответствия, знаки и документы, информирующие потребителя о прохождении продукцией процедуры подтверждения соответствия. Метрология, стандартизация и сертификация представлены как инструменты технического регулирования; показана их взаимосвязь, проявляющаяся в процессе обеспечения качества товаров, работ и услуг.

### **Лекция 1. (2 ч)**

Техническое регулирование в пищевой промышленности за рубежом. Основные понятия технического регулирования. Основные принципы технического регулирования. Правовые основы технического регулирования.

### **Лекция 2 (2 ч)**

Защита прав потребителей. Правовой режим продажи товаров потребителям. Защита прав потребителей при выполнении работ (оказании услуг). Государственная и общественная защита прав потребителей.

Правовое регулирование отношений в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Оборотоспособность пищевых продуктов, материалов и изделий.

## **Раздел 2. Стандартизация – инструмент технического регулирования. Международная система стандартизации в РФ. Системные комплексы стандартов. Система разработки и постановки продукции на производство (5 ч)**

В разделе рассмотрены методы стандартизации: метод систематизации - как разновидность упорядочения объектов, типизации – как основу повышения качества и универсальности продукции, параметрической стандартизации – основы для создания параметрических рядов продукции. Обращено внимание на последовательность проведения работ по унификации. Проанализированы преимущества агрегатирования, комплексной и опережающей стандартизации. В разделе рассмотрены правила организации работ по стандартизации: цели, задачи, принципы, основные результаты работ по стандартизации, основные этапы работ по стандартизации. Проанализированы основные

термины и понятия в области стандартизации: объект и область стандартизации, нормативные документы и их категории, стандарты и их виды, уровни проведения работ по стандартизации за рубежом. Указаны официальные источники информирования о действующих в момент обращения стандартах. Рассмотрены виды поиска нормативных документов. Особое внимание обращено на процедуру государственного контроля (надзора) за соблюдением требований национальных стандартов и технических регламентов, а также указаны санкции, применяемые при нарушении требований регламентов.

#### Лекция 1 (1 ч)

Основные методы стандартизации. Типизация, унификация и агрегатирование – базовые элементы повышения качества продукции. Взаимозаменяемость и совместимость – основа унификации, нормализации, стандартизации. Система предпочтительных чисел и параметрические ряды.

#### Лекция 2. (2 ч)

Межотраслевые системы (комплексы) стандартов. Основные положения системы обеспечения качества. Стандартизация в экологии, требования по безопасности продукции для жизни и здоровья потребителей, а также для окружающей среды.

#### Лекция 3 (2 ч)

Основные положения СРПП. Термины и определения. Основные стадии и этапы. Процесс разработки продукции: техническое задание, научные исследования. Разработка проектной документации, разработка рабочей документации, виды образцов изделия, разработка проектов документации, сопровождающей продукцию, виды испытаний продукции, сдача и приемка разработки заказчику. Процесс производства продукции: постановка продукции. на производств, освоение промышленного производства, установившееся производство, снятие продукции с производства. Цели и задачи разработчика в процессе разработки и постановки продукции на производство.

#### Лекция 5. (1 ч)

Стандартизация в различных зарубежных странах. Национальные организации по стандартизации. Международное сотрудничество в области стандартизации. Работа международных и региональных организаций по стандартизации ИСО, МЭК, ЕС. Международные стандарты серии ИСО 9000, ИСО 14000 и EN 45000.

## **II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА**

**(Практические занятия 18 ч.)**

**Занятие 1. Качество продуктов пищевой промышленности. Качество и безопасность как основные свойства продукции (2ч).**

1. Стандарты ИСО серии 9000.

**Занятие 2. Порядок разработки и внедрения стандартов в пищевой промышленности (2ч).**

**Занятие 3. «Система менеджмента безопасности пищевых продуктов» - ИСО 22000. Система ХАССП (2ч).**

**Занятие 4. Контроль качества, осуществляемый на предприятиях. Контроль качества пищевой продукции (2ч).**

1. Органолептические показатели качества пищевой продукции
2. Физико-химические показатели качества пищевой продукции
3. Микробиологические показатели качества пищевой продукции
4. Показатели безопасности пищевой продукции
5. Программа производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности

**Занятие 5. Общая схема теххимического контроля (2ч.)**

1. Системы обеспечения качества и безопасности пищевой продукции НАССР и GMP.
2. Планирование эксперимента. Выбор метода анализа.
3. Понятие метода, методики.
4. Отбор пробы и ее хранение. Генеральная, лабораторная и анализируемая пробы.
5. Обработка результатов анализа.
6. Современные методы определения показателей качества.
7. Современные методы определения состава и свойств исследуемых образцов.
8. Контрольно-измерительные приборы.

**Занятие 6. Организационные основы производственного контроля (2ч).**

1. Организация заводской лаборатории (отдела производственно-ветеринарного контроля).
2. Основные задачи лаборатории. Ее структура и оснащение.

3. Общие вопросы организации производственного контроля на предприятиях.
4. Виды и способы осуществления контроля. Входной контроль. Контроль готовой продукции.

5. Базовый, единичный и комплексный показатели качества продукции.

**Занятие 7. Работа с нормативными документами по индивидуальному заданию (2 ч).**

1. Поиск и идентификация нормативных документов по актуализируемым признакам.

**Занятие 8. Работа с нормативными документами по индивидуальному заданию (2 ч).**

Правила проведения нормоконтроля технической документации.

**Занятие 9. Разработка системы ХАССП для конкретного агропищевого производства (2 ч)**

### **III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Международная правовая основа обеспечения безопасности и качества агропродовольственного сырья и пищевых продуктов» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;

характеристика заданий для самостоятельной работы студентов и методические рекомендации по их выполнению;

требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;

критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

#### IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые модули/ разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства – наименование		
				текущий контроль	промежуточная аттестация	
1	Техническое регулирование и законодательство	ПК-6 способность собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам	Знает	<ul style="list-style-type: none"> <li>– действующие в отрасли и на предприятии стандарты и технические условия, законодательные и нормативные правовые акты;</li> <li>– опыт передовых отечественных и зарубежных предприятий в области прогрессивной технологии производства аналогичной продукции, по достижению высоких показателей качества продукции и организации его контроля;</li> <li>– передовой отечественный и зарубежный опыт в области технологии и лабораторного контроля производства, в области технологии производства аналогичной продукции;</li> <li>– перспективы технического развития отрасли и предприятия;</li> <li>– принципы и обеспечение экологической совместимости технологических процессов с окружающей средой, принципы организации безопасных и безвредных условий труда при эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>– профиль, специализацию и особенности организационно-технологической структуры предприятия;</li> <li>– технические характеристики и экономические показатели лучших отечественных и зарубежных технологий, аналогичных проектируемым;</li> <li>– отечественные и зарубежные достижения науки и техники в соответствующей отрасли производства;</li> </ul>	УО-2 коллоквиум ПР-7 опорный конспект	Зачет по вопросам 1,2, 3, 4, 5, 6 УО-1 Собеседование
			Умеет			

			<ul style="list-style-type: none"> <li>–пользоваться статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов животного происхождения;</li> <li>–применять опыт передовых отечественных и зарубежных предприятий в области прогрессивной технологии производства аналогичной продукции, по достижению высоких показателей качества продукции и организации его контроля;</li> </ul>		
			<p>Владеет</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–основными приемами обработки экспериментальных данных;</li> <li>–научными основами производства пищевых продуктов;</li> <li>–необходимыми данными для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам;</li> </ul>	<p>ПР-6 практическая работа</p>	<p>Зачет по вопросам 1,2, 3, 4, 5, 6</p>
		<p>ПК-17 способность поддерживать единое информационное пространство планирования и управления предприятием на всех этапах жизненного цикла производимых продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Знает</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–основы экономики, организации производства, труда и управления;</li> <li>–порядок и методы планирования технологической подготовки производства;</li> <li>–профиль, специализацию и особенности организационно-технологической структуры предприятия;</li> <li>–действующие в отрасли и на предприятии стандарты и технические условия, законодательные и нормативные правовые акты;</li> <li>–действующую систему государственной аттестации и сертификации продукции;</li> <li>–методические материалы по управлению качеством продукции, методы контроля качества продукции, сырья, материалов;</li> <li>–нормативные и методические материалы по технической и технологической подготовке производства, а также относящиеся к научно-технической деятельности;</li> </ul>	<p>УО-2 коллоквиум ПР-7 опорный конспект</p>	<p>Зачет по вопросам 1,2, 3, 4, 5, 6 УО-1 Собеседование</p>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>–нормативы расхода сырья, материалов, топлива, энергии, оптимальные и рациональные режимы работы оборудования;</li> <li>–основы организации и управления производством, технического нормирования, организацию производства и организацию технологической подготовки производства в отрасли и на предприятии а также организацию учета, порядок и сроки составления отчетности о качестве продукции;</li> <li>–постановления, распоряжения, приказы, методические и нормативные материалы по управлению качеством продукции и технологической подготовке производства;</li> <li>–технические характеристики и экономические показатели лучших отечественных и зарубежных технологий, аналогичных проектируемым;</li> <li>–технологию производства продукции предприятия и технологические процессы и режимы производства, типовые технологические процессы и режимы производства;</li> <li>–требования рациональной организации труда при проектировании технологических процессов;</li> <li>–отечественные и зарубежные достижения науки и техники в соответствующей отрасли производства;</li> </ul>		
			<p>Умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–поддерживать единое информационное пространство планирования и управления предприятием на всех этапах жизненного цикла производимых продуктов питания животного происхождения</li> </ul>	<p>ПР-11 кейс-задача</p>	<p>Зачет по вопросам 1,2, 3, 4, 5, 6</p>
			<p>Владеет</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–основами экономики, организации производства, труда и управления;</li> <li>–профилем, специализацией и особенностями организационно-технологической структуры предприятия;</li> <li>–порядком и методами планирования технологической подготовки производства;</li> </ul>	<p>ПР-6 практическая работа</p>	<p>Зачет по вопросам 1,2, 3, 4, 5, 6</p>

			–основами организации и управления производством, технического нормирования, организацией производства и организацией технологической подготовки производства в отрасли и на предприятии а также организацией учета, порядок и сроки составления отчетности о качестве продукции;		
Стандартизация и нормативное обеспечение	ПК-6 способность собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам	Знает	–действующие в отрасли и на предприятии стандарты и технические условия, законодательные и нормативные правовые акты; –опыт передовых отечественных и зарубежных предприятий в области прогрессивной технологии производства аналогичной продукции, по достижению высоких показателей качества продукции и организации его контроля; –передовой отечественный и зарубежный опыт в области технологии и лабораторного контроля производства, в области технологии производства аналогичной продукции; –перспективы технического развития отрасли и предприятия; –принципы и обеспечение экологической совместимости технологических процессов с окружающей средой, принципы организации безопасных и безвредных условий труда при эксплуатации технологического оборудования; –профиль, специализацию и особенности организационно-технологической структуры предприятия; –технические характеристики и экономические показатели лучших отечественных и зарубежных технологий, аналогичных проектируемым; –отечественные и зарубежные достижения науки и техники в соответствующей отрасли производства;	УО-2 коллоквиум ПР-7 опорный конспект	Зачет по вопросам 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 УО-1 Собеседование
		Умеет	–проводить анализ технологических процессов на базе использования банка данных тенденций развития этих процессов;	ПР-11 кейс-задача	Зачет по вопросам 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19

			<ul style="list-style-type: none"> <li>–пользоваться статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов животного происхождения;</li> <li>–применять опыт передовых отечественных и зарубежных предприятий в области прогрессивной технологии производства аналогичной продукции, по достижению высоких показателей качества продукции и организации его контроля;</li> </ul>		
			<p>Владеет</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–основными приемами обработки экспериментальных данных;</li> <li>–научными основами производства пищевых продуктов;</li> <li>–необходимыми данными для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам;</li> </ul>	<p>ПР-6 практическая работа</p>	<p>Зачет по вопросам 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19</p>
		<p>ПК-14</p> <p>готовность адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов</p>	<p>Знает</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–законодательную и нормативную базу пищевой и перерабатывающей промышленности, мясной отрасли;</li> <li>–нормативные, методические, технические документы, обеспечивающие выполнение требований технических регламентов;</li> <li>–государственный контроль и надзор в области стандартизации, метрологии, сертификации</li> <li>–международные стандарты;</li> <li>–базы данных технологического, технического характера, принципы разработки систем управления качеством;</li> <li>–сущность качества, системы качества;</li> <li>–современные версии систем управления качеством на основе международных стандартов;</li> <li>–международные организации в области стандартизации, метрологии, сертификации;</li> <li>–требования стандартизации и сертификации качественных</li> </ul>	<p>УО-2 коллоквиум ПР-7 опорный конспект</p>	<p>Зачет по вопросам 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 УО-1 Собеседование</p>
			<p>экологически безвредных мясопродуктов;</p>	<p>ПР-11</p>	

			<p>Умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов;</li> <li>–разрабатывать схемы контроля производства продукции;</li> </ul> <p>Владеет</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–методами и средствами управления качеством готовой продукции с применением математического моделирования и оптимизации химического состава, пищевой и биологической ценности готовых продуктов</li> <li>–методами и средствами организации контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил;</li> <li>–методологической оценки качества и сертификации пищевой продукции;</li> </ul>	кейс-задача	
				<p>ПР-6 практическая работа</p>	<p>Зачет по вопросам 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19</p>
		<p>ПК-19 готовность к управлению качеством продуктов питания животного происхождения с применением методов математического моделирования</p>	<p>Знает</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–законодательную и нормативную базу пищевой и перерабатывающей промышленности, мясной отрасли;</li> <li>–нормативные, методические, технические документы, обеспечивающие выполнение требований технических регламентов;</li> <li>–санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила;</li> <li>–стандарты, технические условия, технологические инструкции и другие нормативные документы, определяющие качество, производство, реализацию, режимы и способы хранения, транспортирования и маркирования продукции;</li> <li>–основные требования нормативной документации, регламентирующей показатели качества сырья и продукции;</li> <li>–международные стандарты;</li> <li>–базы данных технологического, технического характера;</li> <li>–принципы разработки систем управления качеством;</li> <li>–современные версии систем управления качеством на основе международных стандартов;</li> </ul>	<p>УО-2 коллоквиум ПР-7 опорный конспект</p>	<p>Зачет по вопросам 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19УО-1 Собеседование</p>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>–правовые аспекты работы предприятий в современных условиях;</li> <li>–ответственность за нарушение стандартов;</li> </ul>		
			<p>Умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–разрабатывать системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции;</li> <li>–управлять качеством продуктов питания животного происхождения;</li> </ul>	<p>ПР-11 кейс-задача</p>	<p>Зачет по вопросам 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19</p>
			<p>Владеет</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–методами и средствами управления качеством готовой продукции с применением математического моделирования и оптимизации химического состава, пищевой и биологической ценности готовых продуктов.</li> </ul>	<p>ПР-6 практическая работа</p>	<p>Зачет по вопросам 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19</p>
	<p>Основы подтверждения соответствия</p>	<p>ПК-6 способность собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам</p>	<p>Знает</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–действующие в отрасли и на предприятии стандарты и технические условия, законодательные и нормативные правовые акты;</li> <li>–опыт передовых отечественных и зарубежных предприятий в области прогрессивной технологии производства аналогичной продукции, по достижению высоких показателей качества продукции и организации его контроля;</li> <li>–передовой отечественный и зарубежный опыт в области технологии и лабораторного контроля производства, в области технологии производства аналогичной продукции;</li> <li>–перспективы технического развития отрасли и предприятия;</li> <li>–принципы и обеспечение экологической совместимости технологических процессов с окружающей средой, принципы организации безопасных и безвредных условий труда при эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>–профиль, специализацию и особенности организационно-технологической структуры предприятия;</li> </ul>	<p>УО-2 коллоквиум ПР-7 опорный конспект</p>	<p>Зачет по вопросам 20-50 УО-1 Собеседование</p>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>–технические характеристики и экономические показатели лучших отечественных и зарубежных технологий, аналогичных проектируемым;</li> <li>–отечественные и зарубежные достижения науки и техники в соответствующей отрасли производства;</li> </ul>		
			<p>Умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–проводить анализ технологических процессов на базе использования банка данных тенденций развития этих процессов;</li> <li>–пользоваться статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов животного происхождения;</li> <li>–применять опыт передовых отечественных и зарубежных предприятий в области прогрессивной технологии производства аналогичной продукции, по достижению высоких показателей качества продукции и организации его контроля;</li> </ul>	<p>ПР-11 кейс-задача</p>	<p>Зачет по вопросам 20-50</p>
			<p>Владеет</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–основными приемами обработки экспериментальных данных;</li> <li>–научными основами производства пищевых продуктов;</li> <li>–необходимыми данными для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам;</li> </ul>	<p>ПР-6 практическая работа</p>	<p>Зачет по вопросам 20-50</p>
		<p>ПК-11</p> <p>способность организовать работу коллектива исполнителей, принимать решения в условиях спектра мнений, определять порядок выполнения работ</p>	<p>Знает</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–основы управления персоналом;</li> <li>–основы экономики производства;</li> <li>–основы организации, планирования и управления производством, технического нормирования;</li> <li>–требования рациональной организации труда при планировании технологических процессов;</li> <li>–новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения;</li> </ul>	<p>УО-2 коллоквиум ПР-7 опорный конспект</p>	<p>Зачет по вопросам 20-50 УО-1 Собеседование</p>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>–достижения глобального пищевого рынка, понятия конкурентоспособности продукции;</li> <li>–основы и принципы стандартизации, подготовка продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия;</li> <li>–действующие в отрасли и на предприятии стандарты и технические условия, законодательные и нормативные правовые акты;</li> <li>–действующую систему государственной аттестации и сертификации продукции;</li> <li>–перспективы технического развития отрасли и предприятия;</li> <li>–порядок и методы планирования технологической подготовки производства;</li> <li>–система государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля качества продукции;</li> </ul>		
		<p>Умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–организовывать производство и эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления;</li> <li>–организовать работу коллектива исполнителей, принимать решения в условиях спектра мнений, определять порядок выполнения работ;</li> </ul>	<p>ПР-11 кейс-задача</p>	<p>Зачет по вопросам 20-50</p>
		<p>Владеет</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–методами рациональной организации труда;</li> <li>–методами принятия решений в области управления персоналом, методиками оценки результатов деятельности персонала организации и оценки эффективности управления персоналом;</li> <li>–способами организации технологической, проектной, научно-исследовательской деятельности;</li> <li>–методами управления действующих технологических процессов производства продуктов животного происхождения, обеспечивающими выпуск продукции, отвечающей требованиям стандартов;</li> </ul>	<p>ПР-6 практическая работа</p>	<p>Зачет по вопросам 20-50</p>

		<p>ПК-14 готовность адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов</p>	<p>Знает</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–законодательную и нормативную базу пищевой и перерабатывающей промышленности, мясной отрасли;</li> <li>–нормативные, методические, технические документы, обеспечивающие выполнение требований технических регламентов;</li> <li>–государственный контроль и надзор в области стандартизации, метрологии, сертификации</li> <li>–международные стандарты;</li> <li>–базы данных технологического, технического характера, принципы разработки систем управления качеством;</li> <li>–сущность качества, системы качества;</li> <li>–современные версии систем управления качеством на основе международных стандартов;</li> <li>–международные организации в области стандартизации, метрологии, сертификации;</li> <li>–требования стандартизации и сертификации качественных экологически безвредных мясопродуктов;</li> </ul>	<p>УО-2 коллоквиум ПР-7 опорный конспект</p>	<p>Зачет по вопросам 20-50 УО-1 Собеседование</p>
			<p>Умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов;</li> <li>–разрабатывать схемы контроля производства продукции;</li> </ul>	<p>ПР-11 кейс-задача</p>	<p>Зачет по вопросам 20-50</p>
			<p>Владеет</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–методами и средствами управления качеством готовой продукции с применением математического моделирования и оптимизации химического состава, пищевой и биологической ценности готовых продуктов</li> <li>–методами и средствами организации контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил;</li> <li>–методологической оценки качества и сертификации пищевой продукции;</li> </ul>	<p>ПР-6 практическая работа</p>	<p>Зачет по вопросам 20-50</p>

		<p>ПК-17</p> <p>способность поддерживать единое информационное пространство планирования и управления предприятием на всех этапах жизненного цикла производимых продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Знает</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–основы экономики, организации производства, труда и управления;</li> <li>–порядок и методы планирования технологической подготовки производства;</li> <li>–профиль, специализацию и особенности организационно-технологической структуры предприятия;</li> <li>–действующие в отрасли и на предприятии стандарты и технические условия, законодательные и нормативные правовые акты;</li> <li>–действующую систему государственной аттестации и сертификации продукции;</li> <li>–методические материалы по управлению качеством продукции, методы контроля качества продукции, сырья, материалов;</li> <li>–нормативные и методические материалы по технической и технологической подготовке производства, а также относящиеся к научно-технической деятельности;</li> <li>–нормативы расхода сырья, материалов, топлива, энергии, оптимальные и рациональные режимы работы оборудования;</li> <li>–основы организации и управления производством, технического нормирования, организацию производства и организацию технологической подготовки производства в отрасли и на предприятии а также организацию учета, порядок и сроки составления отчетности о качестве продукции;</li> <li>–постановления, распоряжения, приказы, методические и нормативные материалы по управлению качеством продукции и технологической подготовке производства;</li> <li>–технические характеристики и экономические показатели лучших отечественных и зарубежных технологий, аналогичных проектируемым;</li> <li>–технологии производства продукции предприятия и технологические процессы и режимы производства,</li> </ul>	<p>УО-2</p> <p>коллоквиум</p> <p>ПР-7</p> <p>опорный</p> <p>конспект</p>	<p>Зачет по</p> <p>вопросам</p> <p>20-50</p> <p>УО-1</p> <p>Собеседование</p>
--	--	---	---	--	---

			<ul style="list-style-type: none"> <li>– типовые технологические процессы и режимы производства;</li> <li>– требования рациональной организации труда при проектировании технологических процессов;</li> <li>– отечественные и зарубежные достижения науки и техники в соответствующей отрасли производства;</li> </ul>		
			<p>Умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– поддерживать единое информационное пространство планирования и управления предприятием на всех этапах жизненного цикла производимых продуктов питания животного происхождения</li> </ul>	<p>ПР-11 кейс-задача</p>	<p>Зачет по вопросам 20-50</p>
			<p>Владеет</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основами экономики, организации производства, труда и управления;</li> <li>– профилем, специализацией и особенностями организационно-технологической структуры предприятия;</li> <li>– порядком и методами планирования технологической подготовки производства;</li> <li>– основами организации и управления производством, технического нормирования, организацией производства и организацией технологической подготовки производства в отрасли и на предприятии а также организацией учета, порядок и сроки составления отчетности о качестве продукции;</li> </ul>	<p>ПР-6 практическая работа</p>	<p>Зачет по вопросам 20-50</p>
		<p>ПК-19</p> <p>готовность к управлению качеством продуктов питания животного происхождения с применением методов математического моделирования</p>	<p>Знает</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– законодательную и нормативную базу пищевой и перерабатывающей промышленности, мясной отрасли;</li> <li>– нормативные, методические, технические документы, обеспечивающие выполнение требований технических регламентов;</li> <li>– санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила;</li> <li>– стандарты, технические условия, технологические инструкции и другие нормативные документы,</li> </ul>	<p>УО-2 коллоквиум ПР-7 опорный конспект</p>	<p>Зачет по вопросам 20-50 УО-1 Собеседование</p>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>–определяющие качество, производство, реализацию, режимы и способы хранения, транспортирования и маркирования продукции;</li> <li>–основные требования нормативной документации, регламентирующей показатели качества сырья и продукции;</li> <li>–международные стандарты;</li> <li>–базы данных технологического, технического характера;</li> <li>–принципы разработки систем управления качеством;</li> <li>–современные версии систем управления качеством на основе международных стандартов;</li> <li>–правовые аспекты работы предприятий в современных условиях;</li> <li>–ответственность за нарушение стандартов;</li> </ul>		
			<p>Умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–разрабатывать системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции;</li> <li>–управлять качеством продуктов питания животного происхождения;</li> </ul>	<p>ПР-11 кейс-задача</p>	<p>Зачет по вопросам 20-50</p>
			<p>Владеет</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–методами и средствами управления качеством готовой продукции с применением математического моделирования и оптимизации химического состава, пищевой и биологической ценности готовых продуктов</li> </ul>	<p>ПР-6 практическая работа</p>	<p>Зачет по вопросам 20-50</p>

1) устный опрос (УО): собеседование (УО-1), коллоквиум (УО-2);

2) письменные работы (ПР): практические работы (ПР-6), опорный конспект (ПР-7), кейс-задача (ПР-11)

Контрольные и методические материалы, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы представлены в Приложении 2.

## **V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Основная литература**

*(электронные и печатные издания)*

1. Системы, методы и инструменты менеджмента качества : учебник для вузов / М. М. Кане, Б. В. Иванов, В. Н. Корешков [и др.] ; [под ред. М. М. Кане]. Санкт-Петербург: Питер, 2009, 559 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:276431&theme=FEFU>
2. Продовольственная безопасность (в мире и в России) / В. И. Назаренко ; Российская академия наук, Институт Европы. Москва : Памятники исторической мысли, 2011. - 285 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:662344&theme=FEFU>
3. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность : учебное пособие для вузов / [Л. А. Маюрникова, В. М. Позняковский, Б. П. Суханов и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковского. Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. - 421 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:664633&theme=FEFU>

### **Дополнительная литература**

*(печатные и электронные издания)*

1. Шарипов С.В., Толстова Ю.В. Разработка и внедрение системы менеджмента качества : (На основе междунар. стандарта ISO 9001:2000) М. : Диалог-МИФИ , 2002, 168 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:2142&theme=FEFU>
2. Управление качеством продукции. Инструменты и методы менеджмента качества : учебное пособие для вузов / С. В. Пономарев, С. В. Мищенко, В. Я. Болобрагин [и др.]. Москва : Стандарты и качество , 2005, 243 с <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:342747&theme=FEFU>
3. Техническое регулирование : учебник для вузов / [И. З. Аронов, Е. В. Белов, В. Г. Версан и др.] ; под ред. В. Г. Версана, Г. И. Элькина. [Москва] : Экономика, 2008, 678 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:351921&theme=FEFU>
4. Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности, Москва : Дашков и К°, 2008, 211 с. <http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:264834&theme=FEFU>
5. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : метод. указания к выполнению лабораторных работ и практических занятий для студентов спец 260204 "Технология бродильных производств и виноделие" оч. и заоч. форм обучения / [сост. С.В.

Журавлева, Т.А. Шепель, Л.А. Текутьева] Владивосток : Изд-во Тихоокеанского экономического университета , 2009, 32 с.

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=chamo:355860&theme=FEFU>

### **Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. <http://elibrary.ru> Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU
2. Электронно-библиотечная система «Лань» <http://e.lanbook.com/>
3. Электронно-библиотечная система «IPRBOOK» <http://www.iprbookshop.ru>
4. База данных Scopus <http://www.scopus.com/home.url>
5. База данных Web of Science <http://apps.webofknowledge.com/>
6. База данных полнотекстовых академических журналов Китая <http://oversea.cnki.net/>
7. Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки <http://diss.rsl.ru/>
8. Электронные базы данных EBSCO <http://search.ebscohost.com/>

### **Перечень информационных технологий и программного обеспечения**

1. Microsoft Office 2010 профессиональный плюс 14.0.6029.1000; Microsoft Office профессиональный плюс 2013 15.0.4420.1017; Microsoft Visual Studio 2012 Professional 11.0.50727.26; Microsoft Visual Studio 2013 Community 12.0.31101 - Microsoft номер лицензии Standard Enrollment 62820593. Дата окончания 2020-06-30. Родительская программа Campus 3 49231495. Торговый посредник: JSC "Softline Trade" Номер заказа торгового посредника: Tr000270647-18.
2. 7-Zip 9.20.00.0 – свободное программное обеспечение.
3. Adobe Acrobat XI Pro 11.0.00 - Поставщик - ООО "Арт-Лайн Технолоджи". Номер договора ЭА-667-17. Срок действия договора 20.01.2019.
4. Google Chrome 42.0.2311.90 – Свободное программное обеспечение.
5. Eset NOD32 Antivirus 4.2.76.1 Контракт № ЭА-091-18 от 24.04.2018. Поставщик ООО Софтлайн Проекты

## VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Реферирование учебной и научной литературы предполагает углубленное изучение отдельных научных трудов, что должно обеспечить выработку необходимых навыков работы над книгой. Всё это будет способствовать расширению научного кругозора, повышению их теоретической подготовки, формированию научной компетентности.

Для реферирования предлагаются учебные пособия, отдельные монографические исследования и статьи по вопросам, предусмотренным программой учебной дисциплины. При подборе литературы по выбранному вопросу необходимо охватить важнейшие направления развития данной науки на современном этапе. Особое внимание уделять тем литературным источникам, которые (прямо или косвенно) могут оказать помощь специалисту в его практической деятельности. Однако в данный раздел включены также работы и отдельные исследования по вопросам, выходящим за пределы изучаемой дисциплины. Эту литературу рекомендуется использовать при желании расширить свои знания в какой-либо отрасли науки.

Наряду с литературой по общим вопросам для магистрантов предполагается литература с учётом профиля их профессиональной деятельности, добытая самостоятельно. Не вся предлагаемая литература равнозначна по содержанию и объёму, поэтому возможен различный подход к её изучению. В одном случае это может быть общее реферирование нескольких литературных источников различных авторов, посвященных рассмотрению одного и того же вопроса, в другом случае – детальное изучение и реферирование одной из рекомендованных работ или даже отдельных её разделов в зависимости от степени сложности вопроса (проблематики). Для того чтобы решить, как поступить в каждом конкретном случае, следует проконсультироваться с преподавателем.

Выбору конкретной работы для реферирования должно предшествовать детальное ознакомление с перечнем всей литературы, приведенной в учебной программе дисциплины. С выбранной работой рекомендуется вначале ознакомиться путем просмотра подзаголовков, выделенных текстов, схем, таблиц, общих выводов. Затем её необходимо внимательно и вдумчиво (вникая в идеи и методы автора) прочитать, делая попутно заметки на отдельном листе бумаги об основных положениях, узловых вопросах. После прочтения следует продумать содержание статьи или отдельной главы, параграфа (если речь идёт о монографии) и кратко записать. Дословно следует выписывать лишь строгие определения, формулировки законов. Иногда полезно включить в запись один-два примера для иллюстрации. В том случае, если встретятся непонятные места, рекомендуется прочитать последующее изложение, так как оно может помочь понять предыдущий материал, и затем вернуться вновь к осмыслению предыдущего изложения.

Результатом работы над литературными источниками является реферат.

При подготовке реферата необходимо выделить наиболее важные теоретические положения и обосновать их самостоятельно, обращая внимание не только на результат, но и на методику, применяемую при изучении проблемы. Чтение научной литературы должно быть критическим. Поэтому надо стремиться не только усвоить основное содержание, но и способ доказательства, раскрыть особенности различных точек зрения по одному и тому же вопросу, оценить практическое и теоретическое значение результатов реферируемой работы. Весьма желательным элементом реферата является выражение слушателем собственного отношения к идеям и выводам автора, подкрепленного определенными аргументами (личным опытом, высказываниями других исследователей и пр.).

Рефераты монографий, журнальных статей исследовательского характера непременно должны содержать, определение проблемы и конкретных задач исследования, описание методов, применённых автором, а также те выводы, к которым он пришел в результате исследования.

## **VII. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ**

- Microsoft Office Professional Plus 2010;
- офисный пакет, включающий программное обеспечение для работы с различными типами документов (текстами, электронными таблицами, базами данных и др.);
- 7Zip 9.20 – свободный файловый архиватор с высокой степенью сжатия данных;
- ABBYY FineReader 11 – программа для оптического распознавания символов;
- Adobe Acrobat XI Pro – пакет программ для создания и просмотра электронных публикаций в формате PDF;
- ESET Endpoint Security – комплексная защита рабочих станций на базе ОС Windows. Поддержка виртуализации + новые технологии;
- WinDjView 2.0.2 – программа для распознавания и просмотра файлов с одноименным форматом DJV и DjVu;
- Локальные сетевые ресурсы:
  - Справочно-правовая система Гарант операционная система – Microsoft Windows Linux (с WINE@Etersoft) iOS Android и др.;
  - Компьютерная справочная правовая система КонсультантПлюс – операционная система Microsoft Windows, Linux (с WINE), Apple iOS Android, Windows Phone;
  - Профессиональная справочная система Техэксперт – операционная система Microsoft Windows, Linux, FreeBSD

## **VIII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Материально-техническое обеспечение реализации дисциплины включает в себя аудитории для проведения лекционных и практических занятий, оборудованные мультимедийным оборудованием, и соответствующие санитарным и противопожарным нормам.

Лаборатория общей биотехнологии пищевых продуктов. г. Владивосток, о. Русский п. Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М 311. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических и лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации;

Учебная мебель на 25 рабочих мест, Место преподавателя (стол, стул).  
Мультимедийное оборудование: Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK; Экран с электроприводом 236\*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокоммутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron; Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе беспроводного микрофона и приемника; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; Сетевой контроллер управления Extron IPL T S4; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).

Аналитическое и технологическое оборудование (М311): Центрифуга молочная с нагревом ЦЛМ 1-12; Термостат жидкостный LOIP Lt-208a, объем 8л, 120x150/200мм; Анализатор качества молока Лактан 1-4 мод.230; рН-метр-милливольтметр со штативом рН-150МИ; Весы ВСП 1.5-2-3Т; Холодильник "Океан-RFD-325В"; Шкаф сушильный, камера из нерж. стали, 58л; плита

электрическая мечта 111Ч 101-226589; Магнитная мешалка ПЭ-6110 с подогревом; вискозиметр ВНЖ-0,3-ХС3 (d-1.41) капиллярный стеклянный; Штатив ПЭ-2710 лабор. для бюреток.

Для проведения групповых и индивидуальных консультаций могут использоваться следующие аудитории:

Лаборатория общей биотехнологии пищевых продуктов. г. Владивосток, о. Русский п. Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М 311. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических и лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации;

Учебная мебель на 25 рабочих мест, Место преподавателя (стол, стул).  
Мультимедийное оборудование: Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK; Экран с электроприводом 236\*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокоммутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron; Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе беспроводного микрофона и приемника; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; Сетевой контроллер управления Extron IPL T S4; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).

Аналитическое и технологическое оборудование (М311): Центрифуга молочная с нагревом ЦЛМ 1-12; Термостат жидкостный LOIP Lt-208a, объем 8л, 120x150/200мм; Анализатор качества молока Лактан 1-4 мод.230; рН-метр-милливольтметр со штативом рН-150МИ; Весы ВСП 1.5-2-3Т; Холодильник "Океан-RFD-325В"; Шкаф сушильный, камера из нерж. стали, 58л; плита электрическая мечта 111Ч 101-226589; Магнитная мешалка ПЭ-6110 с

подогревом; вискозиметр ВНЖ-0,3-ХСЗ (d-1.41) капиллярный стеклянный; Штатив ПЭ-2710 лабор. для бюреток.

Лаборатория технологии продуктов животного происхождения. г. Владивосток, о. Русский п. Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М 312. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических и лабораторных занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Учебная мебель на 25 рабочих мест, Место преподавателя (стол, стул), Мультимедийная аудитория: Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK с Источником бесперебойного питания Powercom SKP-1000A; Экран с электроприводом 236\*147 см Trim Screen Line; Проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi; Подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex; Подсистема видеокмутации: матричный коммутатор DVI DXP 44 DVI Pro Extron; удлинитель DVI по витой паре DVI 201 Tx/Rx Extron; Подсистема аудиокоммутации и звукоусиления; акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron; Микрофонная петличная радиосистема УВЧ диапазона Sennheiser EW 122 G3 в составе беспроводного микрофона и приемника; цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron; Сетевой контроллер управления Extron IPL T S4; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).

Аналитическое и технологическое оборудование (М312): Рефрактометр ИРФ-454 Б2 М; Планиметр Planix 5; Магнитная мешалка ПЭ-6110 с подогревом; Холодильник "Океан-RFD-325В"; Плита кухонная Gorenje E52102 AW(для приготвл.и термич.обработки пищ.продуктов) 2 шт.; Весы; Дистиллятор из нерж. стали ( 5 л/час, мощ. 4,5кВт); Мясорубка "Unit-ugr-452"; Посудомоечная кухонная машина Hansa ZIM416H; Миксер Moulinex HM 550 (для измельчения продуктов) 101-277950; Блендер BRAUN MX-2050; Штатив ПЭ-2710 лабор. для бюреток.

Помещение для самостоятельной работы.

Компьютерный класс г. Владивосток, о. Русский п. Аякс д.10, Корпус 25.1, ауд. М621. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Учебная мебель на 17 рабочих мест, Место преподавателя (стол, стул), Моноблок Lenovo C360G-i34164G500UDK 19.5" Intel Core i3-4160T 4GB DDR3-1600 SODIMM (1x4GB)500GB Windows Seven Enterprise - 17 штук; Проводная сеть ЛВС – Cisco 800 series; беспроводные ЛВС для обучающихся обеспечены системой на базе точек доступа 802.11a/b/g/n 2x2 MIMO(2SS).

Оборудование читальных залов Научной библиотеки ДВФУ: Моноблок HP ProOne 400 All-in-One 19,5 (1600x900), Core i3-4150T, 4GB DDR3-1600 (1x4GB), 1TB HDD 7200 SATA, DVD+/-RW,GigEth,Wi-Fi,BT,usb kbd/mse,Win7Pro (64-bit)+Win8.1Pro(64-bit),1-1-1 Wty Скорость доступа в Интернет 500 Мбит/сек. Рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованы: портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками.

В целях обеспечения специальных условий обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ДВФУ все здания оборудованы пандусами, лифтами, подъемниками, специализированными местами, оснащенными туалетными комнатами, табличками информационно-навигационной поддержки.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
«Дальневосточный федеральный университет»  
(ДВФУ)

---

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ  
РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

по дисциплине «Международное правовое обеспечение безопасности и качества  
агропродовольственного сырья»

**Направление подготовки – 19.04.03 Продукты питания животного  
происхождения**

магистерская программа «Технология мяса и мясных продуктов»

**Форма подготовки очная**

Владивосток

2017

## План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1 семестр				
1	Четвертая неделя	составление и оформление опорного конспекта	18 часов	ПР-7 представление и защита опорного конспекта
2	Седьмая неделя	решение кейс-задачи	12 часов	ПР-11 защита решенной кейс-задачи
3	Одиннадцатая неделя	подготовка к коллоквиуму	12 часов	УО-2 ответы на вопросы коллоквиума
4	Пятнадцатая неделя	подготовка доклада	12 часов	УО-3 представление доклада, сообщения

### Характеристика заданий для самостоятельной работы студентов и методические рекомендации по их выполнению

Самостоятельная работа студентов должна обладать следующими признаками:

- быть выполненной лично студентом или являться самостоятельно выполненной частью коллективной работы согласно заданию преподавателя;
- представлять собой законченную разработку (законченный этап разработки), в которой раскрываются и анализируются актуальные проблемы по определённой теме и её отдельным аспектам (актуальные проблемы изучаемой дисциплины и соответствующей сферы практической деятельности);
- демонстрировать достаточную компетентность автора в раскрываемых вопросах;
- иметь учебную, научную и/или практическую направленность и значимость (если речь идет об учебно-исследовательской работе);
- содержать определенные элементы новизны (если СРС проведена в рамках научно-исследовательской работы).

**Составление и оформление опорного конспекта по плану:**

1. Опорный конспект ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясных продуктов» с вопросами к каждому разделу [О безопасности мяса и мясной продукции [Электронный ресурс]: Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013: утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2012 г. № 68 // ГАРАНТ: информационно-правовая система. – Режим доступа: <http://www.garant.ru/>]

2. Перечень нормативных, методических, технических документов (в актуальной версии), обеспечивающих выполнение требований каждого пункта:

– раздела 2 «Основные понятия» ТР ТС 034/2013, оформленных в соответствии с библиографическими требованиями;

– раздела 3 «Правила идентификации продуктов убоя и мясной продукции» ТР ТС 034/2013, оформленных в соответствии с библиографическими требованиями;

– раздела 4 «Правила обращения продуктов убоя и мясной продукции на рынке» ТР ТС 034/2013, оформленных в соответствии с библиографическими требованиями;

– раздела 5 «Требования безопасности к продуктам убоя и мясной продукции» ТР ТС 034/2013, оформленных в соответствии с библиографическими требованиями;

– раздела 7 «Требования к продуктам убоя и процессам их производства» ТР ТС 034/2013, оформленных в соответствии с библиографическими требованиями;

– раздела 8 «Требования к мясной продукции и процессам ее производства» ТР ТС 034/2013, оформленных в соответствии с библиографическими требованиями;

– раздела 9 «Требования к процессам хранения, перевозки, реализации и утилизации» ТР ТС 034/2013, оформленных в соответствии с библиографическими требованиями;

– раздела 10 «Требования к упаковке продуктов убоя и мясной продукции» ТР ТС 034/2013, оформленных в соответствии с библиографическими требованиями;

– раздела 11 «Требования к маркировке продуктов убоя и мясной продукции» ТР ТС 034/2013, оформленных в соответствии с библиографическими требованиями;

– раздела 12 «Обеспечение соответствия продуктов убоя и мясной продукции требованиям» ТР ТС 034/2013, оформленных в соответствии с библиографическими требованиями;

– раздела 13 «Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя и мясной продукции» ТР ТС 034/2013, оформленных в соответствии с библиографическими требованиями;

– раздела 14 «Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов» ТР ТС 034/2013, оформленных в соответствии с библиографическими требованиями.

[О безопасности мяса и мясной продукции [Электронный ресурс]: Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013: утв. Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2012 г. № 68 // ГАРАНТ: информационно-правовая система. – Режим доступа: <http://www.garant.ru/>]

**Решение кейс-задачи:**

1. Для подбора информации по первому вопросу «Организация обеспечения качества и безопасности мяса и мясных продуктов в Российской Федерации» необходимо обратиться к информации, изложенной на официальных сайтах организаций:

1) Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) – официальный сайт: <https://www.gost.ru/portal/gost/>

2) Агентство «Стандарты и качество» – официальный сайт: <https://ria-stk.ru/>

3) Всероссийская организация качества – официальный сайт: <http://www.mirq.ru/>

4) Приморский центр сертификации – официальный сайт: <http://www.vladcertificate.ru/>

5) Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Приморском крае» (ФБУ «Приморский ЦСМ») – официальный сайт: <http://primcsm.ru/>

6) Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова Российской Академии Наук – официальный сайт: <http://www.vniimp.ru/>

2. Для раскрытия проблем нормативного обеспечения предприятий мясной отрасли, практика применения ТР ТС, ФЗ «О стандартизации», ФЗ «О ветеринарии», Правила оформления ветеринарных сопроводительных документов, вопросов идентификации и прослеживаемости необходимо рассмотреть соответствующие законы и технические регламенты, представить информацию официальных органов исполнительной власти по решению проблем, связанных с обеспечением выполнения требований данных законодательных документов;

3. Для определения критических точек согласно требованиям раздела 7 «Требования к продуктам убоя и процессам их производства» ТР ТС 034/2013 при организации системы ХАССП нужно рассмотреть:

– ГОСТ Р 51705.1-2001 Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе ХАССП. Общие требования

– ГОСТ 33182-2014 Промышленность мясная. Порядок разработки системы ХАССП

– ГОСТ Р ИСО 22004-2017 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Руководство по применению ИСО 22000

4. Использование ИТС 43-2017 «Убой животных на мясокомбинатах, мясохладобойнях, побочные продукты животноводства. Информационно-технический справочник по наилучшим доступным технологиям» для обеспечения требований раздела 7 «Требования к продуктам убоя и процессам их производства» ТР ТС 034/2013;

5. Использование ИТС 44-2017 «Производство продуктов питания. Информационно-технический справочник по наилучшим доступным технологиям» в части производства мяса и мясных продуктов для обеспечения требований раздела 8 «Требования к мясной продукции и процессам ее производства» ТР ТС 034/2013;

6. Организация деятельности уполномоченных органов Российской Федерации по осуществлению государственного контроля (надзора) за соблюдением требований технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции».

### **Подготовка к коллоквиуму по вопросам каждого раздела теоретического курса. Раздел 1. Техническое регулирование и законодательство**

1. История развития пищевого законодательства.

2. Объекты пищевого законодательства.

3. Документы пищевого законодательства.

4. Правовые основы обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

5. Средства обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

6. Правила оборота пищевых продуктов, материалов, изделий на рынке.

7. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов на разных стадиях.

8. Правовые основы технического регулирования.

9. Элементы технического регулирования.

10. Принципы технического регулирования.

11. Технические регламенты.

12. Основные принципы разработки технических регламентов.

13. Виды технических регламентов.

14. Содержание и структура специального технического регламента.

## **Раздел 2. Стандартизация и нормативное обеспечение**

1. Основные понятия стандартизации.

2. Законодательные и правовые основы стандартизации.

3. Документы национальной системы стандартизации.

4. Национальные стандарты.

5. Стандарты организаций.

6. Виды стандартов.

7. Нормативные документы по стандартизации.

8. Международная стандартизация.

9. Международные организации по стандартизации.

10. Нормативная база технического регулирования в рамках Таможенного Союза Евразийского экономического союза.

11. Пищевой Кодекс Таможенного Союза Евразийского экономического союза.

12. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясных продуктов»

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

## **Раздел 3. Основы подтверждения соответствия**

1. Основы подтверждения соответствия.

2. Формы подтверждения соответствия.

3. Принципы подтверждения соответствия.

4. Формы оценки соответствия продукции.

5. Оценка соответствия процессов требованиям Регламента.

6. Обязательное подтверждение соответствия пищевой продукции.

7. Обязательная сертификация.

8. Декларирование соответствия.

9. Ветеринарно-санитарная экспертиза.

10. Государственная регистрация.

11. Добровольная сертификация пищевой продукции.

12. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов.

13. Структура маркировки и требования к ней.

14. Текст маркировки.

15. Информационные знаки маркировки.

16. Штриховое кодирование.

17. Маркировка пищевых продуктов.

18. Маркировка по ГОСТ Р 51074 «Информация для потребителя».

19. Маркировка в соответствии с регламентом ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки».

20. Маркировка пищевых продуктов в соответствии со стандартом Codex Alimentarius.

21. Продовольственное законодательство Евросоюза.

22. Новые обязательные механизмы обеспечения безопасности пищевой продукции.

Для подготовки ответов на вопросы коллоквиума необходимо проработать рекомендуемую основную и дополнительную литературу.

**Для подготовки доклада к проведению дискуссии по актуальным проблемам отрасли необходимо выбрать тему из представленного перечня:**

1. Актуальные вопросы технического регулирования в отношении мясной продукции.

2. Роль стандартов в техническом регулировании мясной промышленности в рамках Таможенного союза.

3. Внедрение и поддержка принципов ХАССП для выполнения требований ТР ТС 021/2011.

4. Разработка и внедрение систем менеджмента качества и безопасности на пищевых и перерабатывающих предприятиях, проведение внутреннего аудита. Система прослеживаемости пищевой продукции как основа качества и безопасности.

5. Самостоятельная разработка и актуализация ТУ и СТО на мясную продукцию в свете нового законодательства. Оценка тождества и сходства названий мясной продукции. Защита названий товарными знаками.

6. Методические рекомендации МР 2.3.0122-18 «Цветовая индикация на маркировке пищевой продукции в целях информирования потребителей». Комментарии и практика применения.

7. Проблема незаявленных ингредиентов и технологически неустраняемых примесей. Применение ПЦР-диагностики для выявления фальсификации пищевой продукции. Актуализация экспресс-методов исследований для предприятий мясной промышленности.

8. Новейшие методы органолептической оценки пищевой продукции, формирование собственной группы экспертов-дегустаторов. Гистологические методы исследования или что можно увидеть в колбасе через микроскоп.

9. Законодательные основы регистрации в Роспатенте придуманных названий в качестве товарных знаков. Формирование и оценка придуманных названий мясной продукции в соответствии с ГОСТ 34397-2018 "Мясная продукция. Оценка тождества и сходства до степени смешения придуманных названий.

10. Обзор требований ГОСТ Р ИСО 22004-2017 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП); Руководство по применению ИСО 22000. ГОСТ 33182-2014 Промышленность мясная. Порядок разработки системы ХАССП.

**Для рассмотрения темы необходимо** изложить суть проблемы, раскрыть тему, определиться с авторской позицией, в качестве аргумента и для иллюстраций выдвигаемых положений привести фактический материал. Автору необходимо проявить умение последовательного изложения материала при одновременном его анализе. Предпочтение при этом отдается главным фактам, а не мелким деталям.

**Результаты самостоятельной работы** оформляются в соответствии с Процедурой «Требования к оформлению письменных работ» (ВНД ДВФУ), выполняемых студентами и слушателями ДВФУ с целью установления единых подходов к оформлению письменных работ, выполняемых студентами и слушателями в ДВФУ по различным направлениям (специальностям) и уровням подготовки.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
«Дальневосточный федеральный университет»  
(ДВФУ)

---

ШКОЛА БИОМЕДИЦИНЫ

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по дисциплине «Международное правовое обеспечение безопасности и качества  
агропродовольственного сырья»

**Направление подготовки – 19.04.03 Продукты питания животного  
происхождения**

магистерская программа «Технология мяса и мясных продуктов»

**Форма подготовки очная**

Владивосток

2017

## Паспорт

### фонда оценочных средств по дисциплине

#### Техническое регулирование и нормативное обеспечение производства пищевых продуктов животного происхождения

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
<p>ПК-6 способность собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам</p>	Знает	<ul style="list-style-type: none"> <li>–действующие в отрасли и на предприятии стандарты и технические условия, законодательные и нормативные правовые акты;</li> <li>–опыт передовых отечественных и зарубежных предприятий в области прогрессивной технологии производства аналогичной продукции, по достижению высоких показателей качества продукции и организации его контроля;</li> <li>–передовой отечественный и зарубежный опыт в области технологии и лабораторного контроля производства, в области технологии производства аналогичной продукции;</li> <li>–перспективы технического развития отрасли и предприятия;</li> <li>–принципы и обеспечение экологической совместимости технологических процессов с окружающей средой, принципы организации безопасных и безвредных условий труда при эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>–профиль, специализацию и особенности организационно-технологической структуры предприятия;</li> <li>–технические характеристики и экономические показатели лучших отечественных и зарубежных технологий, аналогичных проектируемым;</li> <li>–отечественные и зарубежные достижения науки и техники в соответствующей отрасли производства;</li> </ul>
	Умеет	<ul style="list-style-type: none"> <li>–проводить анализ технологических процессов на базе использования банка данных тенденций развития этих процессов;</li> <li>–пользоваться статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов животного происхождения;</li> <li>–применять опыт передовых отечественных и зарубежных предприятий в области прогрессивной технологии производства аналогичной продукции, по достижению</li> </ul>

		высоких показателей качества продукции и организации его контроля;
	Владеет	<ul style="list-style-type: none"> <li>–основными приемами обработки экспериментальных данных;</li> <li>–научными основами производства пищевых продуктов;</li> <li>–необходимыми данными для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам;</li> </ul>
ПК-11 способность организовать работу коллектива исполнителей, принимать решения в условиях спектра мнений, определять порядок выполнения работ	Знает	<ul style="list-style-type: none"> <li>–основы управления персоналом;</li> <li>–основы экономики производства;</li> <li>–основы организации, планирования и управления производством, технического нормирования;</li> <li>–требования рациональной организации труда при планировании технологических процессов;</li> <li>–новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения;</li> <li>–достижения глобального пищевого рынка, понятия конкурентоспособности продукции;</li> <li>–основы и принципы стандартизации, подготовка продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия;</li> <li>–действующие в отрасли и на предприятии стандарты и технические условия, законодательные и нормативные правовые акты;</li> <li>–действующую систему государственной аттестации и сертификации продукции;</li> <li>–перспективы технического развития отрасли и предприятия;</li> <li>–порядок и методы планирования технологической подготовки производства;</li> <li>–система государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля качества продукции;</li> </ul>
	Умеет	<ul style="list-style-type: none"> <li>–организовывать производство и эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления;</li> <li>–организовать работу коллектива исполнителей, принимать решения в условиях спектра мнений, определять порядок выполнения работ;</li> </ul>
	Владеет	<ul style="list-style-type: none"> <li>–методами рациональной организации труда;</li> <li>–методами принятия решений в области управления персоналом, методиками оценки результатов деятельности персонала организации и оценки эффективности управления персоналом;</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>–способами организации технологической, проектной, научно-исследовательской деятельности;</li> <li>– методами управления действующих технологических процессов производства продуктов животного происхождения, обеспечивающими выпуск продукции, отвечающей требованиям стандартов;</li> </ul>
ПК-14 готовность адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов	Знает	<ul style="list-style-type: none"> <li>–законодательную и нормативную базу пищевой и перерабатывающей промышленности, мясной отрасли;</li> <li>–нормативные, методические, технические документы, обеспечивающие выполнение требований технических регламентов;</li> <li>–государственный контроль и надзор в области стандартизации, метрологии, сертификации</li> <li>–международные стандарты;</li> <li>–базы данных технологического, технического характера, принципы разработки систем управления качеством;</li> <li>–сущность качества, системы качества;</li> <li>–современные версии систем управления качеством на основе международных стандартов;</li> <li>–международные организации в области стандартизации, метрологии, сертификации;</li> <li>–требования стандартизации и сертификации качественных экологически безвредных мясопродуктов;</li> </ul>
	Умеет	<ul style="list-style-type: none"> <li>–адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов;</li> <li>–разрабатывать схемы контроля производства продукции;</li> </ul>
	Владеет	<ul style="list-style-type: none"> <li>–методами и средствами управления качеством готовой продукции с применением математического моделирования и оптимизации химического состава, пищевой и биологической ценности готовых продуктов</li> <li>–методами и средствами организации контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил;</li> <li>–методологической оценки качества и сертификации пищевой продукции;</li> </ul>
ПК-17 способность поддерживать единое информационное пространство	Знает	<ul style="list-style-type: none"> <li>–основы экономики, организации производства, труда и управления;</li> <li>–порядок и методы планирования технологической подготовки производства;</li> </ul>

<p>планирования и управления предприятием на всех этапах жизненного цикла производимых продуктов питания животного происхождения</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>–профиль, специализацию и особенности организационно-технологической структуры предприятия;</li> <li>–действующие в отрасли и на предприятии стандарты и технические условия, законодательные и нормативные правовые акты;</li> <li>–действующую систему государственной аттестации и сертификации продукции;</li> <li>–методические материалы по управлению качеством продукции, методы контроля качества продукции, сырья, материалов;</li> <li>–нормативные и методические материалы по технической и технологической подготовке производства, а также относящиеся к научно-технической деятельности;</li> <li>–нормативы расхода сырья, материалов, топлива, энергии, оптимальные и рациональные режимы работы оборудования;</li> <li>–основы организации и управления производством, технического нормирования, организацию производства и организацию технологической подготовки производства в отрасли и на предприятии а также организацию учета, порядок и сроки составления отчетности о качестве продукции;</li> <li>–постановления, распоряжения, приказы, методические и нормативные материалы по управлению качеством продукции и технологической подготовке производства;</li> <li>–технические характеристики и экономические показатели лучших отечественных и зарубежных технологий, аналогичных проектируемым;</li> <li>–технологии производства продукции предприятия и технологические процессы и режимы производства, типовые технологические процессы и режимы производства;</li> <li>–требования рациональной организации труда при проектировании технологических процессов;</li> <li>–отечественные и зарубежные достижения науки и техники в соответствующей отрасли производства;</li> </ul>
	<p>Умеет</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>–поддерживать единое информационное пространство планирования и управления предприятием на всех этапах жизненного цикла производимых продуктов питания животного происхождения</li> </ul>

	Владеет	<ul style="list-style-type: none"> <li>–основами экономики, организации производства, труда и управления;</li> <li>–профилем, специализацией и особенностями организационно-технологической структуры предприятия;</li> <li>–порядком и методами планирования технологической подготовки производства;</li> <li>–основами организации и управления производством, технического нормирования, организацией производства и организацией технологической подготовки производства в отрасли и на предприятии а также организацией учета, порядок и сроки составления отчетности о качестве продукции;</li> </ul>
ПК-19 готовность к управлению качеством продуктов питания животного происхождения с применением методов математического моделирования	Знает	<ul style="list-style-type: none"> <li>–законодательную и нормативную базу пищевой и перерабатывающей промышленности, мясной отрасли;</li> <li>–нормативные, методические, технические документы, обеспечивающие выполнение требований технических регламентов;</li> <li>–санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила;</li> <li>–стандарты, технические условия, технологические инструкции и другие нормативные документы, определяющие качество, производство, реализацию, режимы и способы хранения, транспортирования и маркирования продукции;</li> <li>–основные требования нормативной документации, регламентирующей показатели качества сырья и продукции;</li> <li>–международные стандарты;</li> <li>–базы данных технологического, технического характера;</li> <li>–принципы разработки систем управления качеством;</li> <li>–современные версии систем управления качеством на основе международных стандартов;</li> <li>–правовые аспекты работы предприятий в современных условиях;</li> <li>–ответственность за нарушение стандартов;</li> </ul>
	Умеет	<ul style="list-style-type: none"> <li>–разрабатывать системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции;</li> <li>–управлять качеством продуктов питания животного происхождения;</li> </ul>
	Владеет	<ul style="list-style-type: none"> <li>–методами и средствами управления качеством готовой продукции с применением математического моделирования и оптимизации химического состава, пищевой и биологической ценности готовых продуктов.</li> </ul>



№ п/п	Контролируемые модули/ разделы / темы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства – наименование	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Техническое регулирование и законодательство	ПК-6 способность собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам	Знает –действующие в отрасли и на предприятии стандарты и технические условия, законодательные и нормативные правовые акты; –опыт передовых отечественных и зарубежных предприятий в области прогрессивной технологии производства аналогичной продукции, по достижению высоких показателей качества продукции и организации его контроля; –передовой отечественный и зарубежный опыт в области технологии и лабораторного контроля производства, в области технологии производства аналогичной продукции; –перспективы технического развития отрасли и предприятия; –принципы и обеспечение экологической совместимости технологических процессов с окружающей средой, принципы организации безопасных и безвредных условий труда при эксплуатации технологического оборудования; –профиль, специализацию и особенности организационно-технологической структуры предприятия; –технические характеристики и экономические показатели лучших отечественных и зарубежных технологий, аналогичных проектируемым; –отечественные и зарубежные достижения науки и техники в соответствующей отрасли производства;	УО-2 коллоквиум ПР-7 опорный конспект	Зачет по вопросам 1,2, 3, 4, 5, 6 УО-1 Собеседование
			Умеет –проводить анализ технологических процессов на		

			<ul style="list-style-type: none"> <li>–базе использования банка данных тенденций развития этих процессов;</li> <li>–пользоваться статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов животного происхождения;</li> <li>–применять опыт передовых отечественных и зарубежных предприятий в области прогрессивной технологии производства аналогичной продукции, по достижению высоких показателей качества продукции и организации его контроля;</li> </ul>		1,2, 3, 4, 5, 6
			<p>Владеет</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–основными приемами обработки экспериментальных данных;</li> <li>–научными основами производства пищевых продуктов;</li> <li>–необходимыми данными для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам;</li> </ul>	<p>ПР-6 практическая работа</p>	<p>Зачет по вопросам 1,2, 3, 4, 5, 6</p>
		<p>ПК-17 способность поддерживать единое информационное пространство планирования и управления предприятием на всех этапах жизненного цикла производимых продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Знает</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–основы экономики, организации производства, труда и управления;</li> <li>–порядок и методы планирования технологической подготовки производства;</li> <li>–профиль, специализацию и особенности организационно-технологической структуры предприятия;</li> <li>–действующие в отрасли и на предприятии стандарты и технические условия, законодательные и нормативные правовые акты;</li> <li>–действующую систему государственной аттестации</li> </ul>	<p>УО-2 коллоквиум ПР-7 опорный конспект</p>	<p>Зачет по вопросам 1,2, 3, 4, 5, 6 УО-1 Собеседование</p>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>–и сертификации продукции;</li> <li>–методические материалы по управлению качеством продукции, методы контроля качества продукции, сырья, материалов;</li> <li>–нормативные и методические материалы по технической и технологической подготовке производства, а также относящиеся к научно-технической деятельности;</li> <li>–нормативы расхода сырья, материалов, топлива, энергии, оптимальные и рациональные режимы работы оборудования;</li> <li>–основы организации и управления производством, технического нормирования, организацию производства и организацию технологической подготовки производства в отрасли и на предприятии а также организацию учета, порядок и сроки составления отчетности о качестве продукции;</li> <li>–постановления, распоряжения, приказы, методические и нормативные материалы по управлению качеством продукции и технологической подготовке производства;</li> <li>–технические характеристики и экономические показатели лучших отечественных и зарубежных технологий, аналогичных проектируемым;</li> <li>–технологии производства продукции предприятия и технологические процессы и режимы производства, типовые технологические процессы и режимы производства;</li> <li>–требования рациональной организации труда при проектировании технологических процессов;</li> <li>–отечественные и зарубежные достижения науки и техники в соответствующей отрасли производства;</li> </ul>		
--	--	--	--	--	--

			<p>Умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– поддерживать единое информационное пространство планирования и управления предприятием на всех этапах жизненного цикла производимых продуктов питания животного происхождения</li> </ul>	<p>ПР-11 кейс-задача</p>	<p>Зачет по вопросам 1,2, 3, 4, 5, 6</p>
			<p>Владеет</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основами экономики, организации производства, труда и управления;</li> <li>– профилем, специализацией и особенностями организационно-технологической структуры предприятия;</li> <li>– порядком и методами планирования технологической подготовки производства;</li> <li>– основами организации и управления производством, технического нормирования, организацией производства и организацией технологической подготовки производства в отрасли и на предприятии а также организацией учета, порядок и сроки составления отчетности о качестве продукции;</li> </ul>	<p>ПР-6 практическая работа</p>	<p>Зачет по вопросам 1,2, 3, 4, 5, 6</p>
	<p>Стандартизация и нормативное обеспечение</p>	<p>ПК-6 способность собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам</p>	<p>Знает</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– действующие в отрасли и на предприятии стандарты и технические условия, законодательные и нормативные правовые акты;</li> <li>– опыт передовых отечественных и зарубежных предприятий в области прогрессивной технологии производства аналогичной продукции, по достижению высоких показателей качества продукции и организации его контроля;</li> <li>– передовой отечественный и зарубежный опыт в области технологии и лабораторного контроля производства, в области технологии производства аналогичной продукции;</li> <li>– перспективы технического развития отрасли и</li> </ul>	<p>УО-2 коллоквиум ПР-7 опорный конспект</p>	<p>Зачет по вопросам 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 УО-1 Собеседование</p>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>– предприятия;</li> <li>– принципы и обеспечение экологической совместимости технологических процессов с окружающей средой, принципы организации безопасных и безвредных условий труда при эксплуатации технологического оборудования;</li> <li>– профиль, специализацию и особенности организационно-технологической структуры предприятия;</li> <li>– технические характеристики и экономические показатели лучших отечественных и зарубежных технологий, аналогичных проектируемым;</li> <li>– отечественные и зарубежные достижения науки и техники в соответствующей отрасли производства;</li> </ul>		
			<p>Умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить анализ технологических процессов на базе использования банка данных тенденций развития этих процессов;</li> <li>– пользоваться статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов животного происхождения;</li> <li>– применять опыт передовых отечественных и зарубежных предприятий в области прогрессивной технологии производства аналогичной продукции, по достижению высоких показателей качества продукции и организации его контроля;</li> </ul>	<p>ПР-11 кейс-задача</p>	<p>Зачет по вопросам 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19</p>
			<p>Владеет</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основными приемами обработки экспериментальных данных;</li> <li>– научными основами производства пищевых продуктов;</li> <li>– необходимыми данными для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам;</li> </ul>	<p>ПР-6 практическая работа</p>	<p>Зачет по вопросам 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19</p>

		<p>ПК-14 готовность адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов</p>	<p>Знает</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–законодательную и нормативную базу пищевой и перерабатывающей промышленности, мясной отрасли;</li> <li>–нормативные, методические, технические документы, обеспечивающие выполнение требований технических регламентов;</li> <li>–государственный контроль и надзор в области стандартизации, метрологии, сертификации</li> <li>–международные стандарты;</li> <li>–базы данных технологического, технического характера, принципы разработки систем управления качеством;</li> <li>–сущность качества, системы качества;</li> <li>–современные версии систем управления качеством на основе международных стандартов;</li> <li>–международные организации в области стандартизации, метрологии, сертификации;</li> <li>–требования стандартизации и сертификации качественных экологически безвредных мясопродуктов;</li> </ul>	<p>УО-2 коллоквиум ПР-7 опорный конспект</p>	<p>Зачет по вопросам 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 УО-1 Собеседование</p>
			<p>Умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов;</li> <li>–разрабатывать схемы контроля производства продукции;</li> </ul>	<p>ПР-11 кейс-задача</p>	
			<p>Владеет</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–методами и средствами управления качеством готовой продукции с применением математического моделирования и оптимизации химического состава, пищевой и биологической ценности готовых продуктов</li> <li>–методами и средствами организации контроля</li> <li>–качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил;</li> </ul>	<p>ПР-6 практическая работа</p>	<p>Зачет по вопросам 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19</p>

			–методологической оценки качества и сертификации пищевой продукции;		
		ПК-19 готовность к управлению качеством продуктов питания животного происхождения с применением методов математического моделирования	<p><b>Знает</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–законодательную и нормативную базу пищевой и перерабатывающей промышленности, мясной отрасли;</li> <li>–нормативные, методические, технические документы, обеспечивающие выполнение требований технических регламентов;</li> <li>–санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила;</li> <li>–стандарты, технические условия, технологические инструкции и другие нормативные документы, определяющие качество, производство, реализацию, режимы и способы хранения, транспортирования и маркирования продукции;</li> <li>–основные требования нормативной документации, регламентирующей показатели качества сырья и продукции;</li> <li>–международные стандарты;</li> <li>–базы данных технологического, технического характера;</li> <li>–принципы разработки систем управления качеством;</li> <li>–современные версии систем управления качеством на основе международных стандартов;</li> <li>–правовые аспекты работы предприятий в современных условиях;</li> <li>–ответственность за нарушение стандартов;</li> </ul> <p><b>Умеет</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–разрабатывать системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции;</li> <li>–управлять качеством продуктов питания животного происхождения;</li> </ul>	УО-2 коллоквиум ПР-7 опорный конспект	Зачет по вопросам 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 УО-1 Собеседование
			Владеет	ПР-11 кейс-задача	Зачет по вопросам 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19
				ПР-6	Зачет по

			–методами и средствами управления качеством готовой продукции с применением математического моделирования и оптимизации химического состава, пищевой и биологической ценности готовых продуктов.	практическая работа	вопросам 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19
	Основы подтверждения соответствия	ПК-6 способность собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам	Знает –действующие в отрасли и на предприятии стандарты и технические условия, законодательные и нормативные правовые акты; –опыт передовых отечественных и зарубежных предприятий в области прогрессивной технологии производства аналогичной продукции, по достижению высоких показателей качества продукции и организации его контроля; –передовой отечественный и зарубежный опыт в области технологии и лабораторного контроля производства, в области технологии производства аналогичной продукции; –перспективы технического развития отрасли и предприятия; –принципы и обеспечение экологической совместимости технологических процессов с окружающей средой, принципы организации безопасных и безвредных условий труда при эксплуатации технологического оборудования; –профиль, специализацию и особенности организационно-технологической структуры предприятия; –технические характеристики и экономические показатели лучших отечественных и зарубежных технологий, аналогичных проектируемым; –отечественные и зарубежные достижения науки и техники в соответствующей отрасли производства;	УО-2 коллоквиум ПР-7 опорный конспект	Зачет по вопросам 20-50 УО-1 Собеседование
			Умеет	ПР-11 кейс-задача	Зачет по вопросам

			<ul style="list-style-type: none"> <li>–проводить анализ технологических процессов на базе использования банка данных тенденций развития этих процессов;</li> <li>–пользоваться статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов животного происхождения;</li> <li>–применять опыт передовых отечественных и зарубежных предприятий в области прогрессивной технологии производства аналогичной продукции, по достижению высоких показателей качества продукции и организации его контроля;</li> </ul>		20-50
			<p>Владеет</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–основными приемами обработки экспериментальных данных;</li> <li>–научными основами производства пищевых продуктов;</li> <li>–необходимыми данными для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам;</li> </ul>	<p>ПР-6 практическая работа</p>	<p>Зачет по вопросам 20-50</p>
		<p>ПК-11 способность организовать работу коллектива исполнителей, принимать решения в условиях спектра мнений, определять порядок выполнения работ</p>	<p>Знает</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–основы управления персоналом;</li> <li>–основы экономики производства;</li> <li>–основы организации, планирования и управления производством, технического нормирования;</li> <li>–требования рациональной организации труда при планировании технологических процессов;</li> <li>–новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения;</li> <li>–достижения глобального пищевого рынка, понятия конкурентоспособности продукции;</li> <li>–основы и принципы стандартизации, подготовка продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия;</li> </ul>	<p>УО-2 коллоквиум ПР-7 опорный конспект</p>	<p>Зачет по вопросам 20-50 УО-1 Собеседование</p>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>– действующие в отрасли и на предприятии стандарты и технические условия, законодательные и нормативные правовые акты;</li> <li>– действующую систему государственной аттестации и сертификации продукции;</li> <li>– перспективы технического развития отрасли и предприятия;</li> <li>– порядок и методы планирования технологической подготовки производства;</li> <li>– система государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля качества продукции;</li> </ul>		
			<p>Умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– организовывать производство и эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления;</li> <li>– организовать работу коллектива исполнителей, принимать решения в условиях спектра мнений, определять порядок выполнения работ;</li> </ul>	<p>ПР-11 кейс-задача</p>	<p>Зачет по вопросам 20-50</p>
			<p>Владеет</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– методами рациональной организации труда;</li> <li>– методами принятия решений в области управления персоналом, методиками оценки результатов деятельности персонала организации и оценки эффективности управления персоналом;</li> <li>– способами организации технологической, проектной, научно-исследовательской деятельности;</li> <li>– методами управления действующих технологических процессов производства продуктов животного происхождения, обеспечивающими выпуск продукции, отвечающей требованиям стандартов;</li> </ul>	<p>ПР-6 практическая работа</p>	<p>Зачет по вопросам 20-50</p>
		<p>ПК-14 готовность адаптировать современные версии систем управления</p>	<p>Знает</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– законодательную и нормативную базу пищевой и перерабатывающей промышленности, мясной отрасли;</li> <li>– нормативные, методические, технические документы,</li> </ul>	<p>УО-2 коллоквиум ПР-7 опорный</p>	<p>Зачет по вопросам 20-50</p>

					УО-1
		качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов	<ul style="list-style-type: none"> <li>–обеспечивающие выполнение требований технических регламентов;</li> <li>–государственный контроль и надзор в области стандартизации, метрологии, сертификации</li> <li>–международные стандарты;</li> <li>–базы данных технологического, технического характера, принципы разработки систем управления качества;</li> <li>–сущность качества, системы качества;</li> <li>–современные версии систем управления качеством на основе международных стандартов;</li> <li>–международные организации в области стандартизации, метрологии, сертификации;</li> <li>–требования стандартизации и сертификации качественных экологически безвредных мясопродуктов;</li> </ul>	конспект	Собеседование
			<p>Умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов;</li> <li>–разрабатывать схемы контроля производства продукции;</li> </ul>	<p>ПР-11 кейс-задача</p>	<p>Зачет по вопросам 20-50</p>
			<p>Владеет</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–методами и средствами управления качеством готовой продукции с применением математического моделирования и оптимизации химического состава, пищевой и биологической ценности готовых продуктов</li> <li>–методами и средствами организации контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил;</li> <li>–методологической оценки качества и сертификации пищевой продукции;</li> </ul>	<p>ПР-6 практическая работа</p>	<p>Зачет по вопросам 20-50</p>
		ПК-17	<p>Знает</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–основы экономики, организации производства, труда и управления;</li> </ul>	УО-2	Зачет по вопросам

		<p>способность поддерживать единое информационное пространство планирования и управления предприятием на всех этапах жизненного цикла производимых продуктов питания животного происхождения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>–порядок и методы планирования технологической подготовки производства;</li> <li>–профиль, специализацию и особенности организационно-технологической структуры предприятия;</li> <li>–действующие в отрасли и на предприятии стандарты и технические условия, законодательные и нормативные правовые акты;</li> <li>–действующую систему государственной аттестации и сертификации продукции;</li> <li>–методические материалы по управлению качеством продукции, методы контроля качества продукции, сырья, материалов;</li> <li>–нормативные и методические материалы по технической и технологической подготовке производства, а также относящиеся к научно-технической деятельности;</li> <li>–нормативы расхода сырья, материалов, топлива, энергии, оптимальные и рациональные режимы работы оборудования;</li> <li>–основы организации и управления производством, технического нормирования, организацию производства и организацию технологической подготовки производства в отрасли и на предприятии а также организацию учета, порядок и сроки составления отчетности о качестве продукции;</li> <li>–постановления, распоряжения, приказы, методические и нормативные материалы по управлению качеством продукции и технологической подготовке производства;</li> <li>–технические характеристики и экономические показатели лучших отечественных и зарубежных технологий, аналогичных проектируемым;</li> <li>–технологии производства продукции предприятия и технологические процессы и режимы производства,</li> </ul>	<p>коллоквиум          ПР-7          опорный          конспект</p>	<p>20-50          УО-1          Собеседование</p>
--	--	--	--	--	---

			<p> типовые технологические процессы и режимы производства;</p> <p>– требования рациональной организации труда при проектировании технологических процессов;</p> <p>– отечественные и зарубежные достижения науки и техники в соответствующей отрасли производства;</p>		
			<p>Умеет</p> <p>– поддерживать единое информационное пространство планирования и управления предприятием на всех этапах жизненного цикла производимых продуктов питания животного происхождения</p>	<p>ПР-11 кейс-задача</p>	<p>Зачет по вопросам 20-50</p>
			<p>Владеет</p> <p>– основами экономики, организации производства, труда и управления;</p> <p>– профилем, специализацией и особенностями организационно-технологической структуры предприятия;</p> <p>– порядком и методами планирования технологической подготовки производства;</p> <p>– основами организации и управления производством, технического нормирования, организацией производства и организацией технологической подготовки производства в отрасли и на предприятии а также организацией учета, порядок и сроки составления отчетности о качестве продукции;</p>	<p>ПР-6 практическая работа</p>	<p>Зачет по вопросам 20-50</p>
		<p>ПК-19</p> <p>готовность к управлению качеством продуктов питания животного происхождения с применением методов</p>	<p>Знает</p> <p>– законодательную и нормативную базу пищевой и перерабатывающей промышленности, мясной отрасли;</p> <p>– нормативные, методические, технические документы, обеспечивающие выполнение требований технических регламентов;</p> <p>– санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила;</p>	<p>УО-2 коллоквиум ПР-7 опорный конспект</p>	<p>Зачет по вопросам 20-50 УО-1 Собеседование</p>

		математического моделирования	<ul style="list-style-type: none"> <li>–стандарты, технические условия, технологические инструкции и другие нормативные документы, определяющие качество, производство, реализацию, режимы и способы хранения, транспортирования и маркирования продукции;</li> <li>–основные требования нормативной документации, регламентирующей показатели качества сырья и продукции;</li> <li>–международные стандарты;</li> <li>–базы данных технологического, технического характера;</li> <li>–принципы разработки систем управления качеством;</li> <li>–современные версии систем управления качеством на основе международных стандартов;</li> <li>–правовые аспекты работы предприятий в современных условиях;</li> <li>–ответственность за нарушение стандартов;</li> </ul>		
			<p>Умеет</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–разрабатывать системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции;</li> <li>–управлять качеством продуктов питания животного происхождения;</li> </ul>	<p>ПР-11 кейс-задача</p>	<p>Зачет по вопросам 20-50</p>
			<p>Владеет</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>–методами и средствами управления качеством готовой продукции с применением математического моделирования и оптимизации химического состава, пищевой и биологической ценности готовых продуктов</li> </ul>	<p>ПР-6 практическая работа</p>	<p>Зачет по вопросам 20-50</p>

## Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели	Баллы
<p>ПК-6 способность собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий и интерпретировать необходимые данные для формирования суждений по соответствующим социальным, научным и этическим проблемам</p>	<p>знает (пороговый уровень)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– действующие в отрасли и на предприятии стандарты и технические условия, законодательные и нормативные правовые акты;</li> <li>– опыт передовых отечественных и зарубежных предприятий в области прогрессивной технологии производства аналогичной продукции, по достижению высоких показателей качества продукции и организации его контроля;</li> <li>– передовой отечественный и зарубежный опыт в области технологии и лабораторного контроля производства, в области технологии производства аналогичной продукции;</li> <li>– перспективы технического развития отрасли и предприятия;</li> <li>– принципы и обеспечение экологической</li> </ul>	<p>знание действующих в отрасли и на предприятии стандартов и технических условий, законодательных и нормативных правовых актов; знание опыта передовых отечественных и зарубежных предприятий в области прогрессивной технологии производства аналогичной продукции, по достижению высоких показателей качества продукции и организации его контроля; передового отечественного и зарубежного опыта в области технологии и лабораторного контроля производства, в области технологии производства аналогичной продукции; знание перспектив технического развития отрасли и предприятия; принципов и обеспечения экологической совместимости технологических процессов с</p>	<p>демонстрирует способность дать определение основных понятий предметной области; способность перечислить и раскрыть суть предметной области; способность перечислить основные области прогрессивной технологии; способность перечислить показатели качества продукции; способность понимать перспективы технического развития отрасли и предприятия; способность собирать, обрабатывать с использованием современных информационных технологий необходимые данные для формирования суждений по соответствующим</p>	<p>61-75</p>

		<p>совместимости технологических процессов с окружающей средой, принципы организации безопасных и безвредных условий труда при эксплуатации технологического оборудования;</p> <p>–профиль, специализацию и особенности организационно-технологической структуры предприятия;</p> <p>–технические характеристики и экономические показатели лучших отечественных и зарубежных технологий, аналогичных проектируемым;</p> <p>–отечественные и зарубежные достижения науки и техники в соответствующей отрасли производства.</p>	<p>окружающей средой, принципов организации безопасных и безвредных условий труда при эксплуатации технологического оборудования; профиля, специализации и особенностей организационно-технологической структуры предприятия;</p> <p>знание технических характеристик и экономические показатели лучших отечественных и зарубежных технологий, аналогичных проектируемым;</p> <p>знание отечественных и зарубежных достижений науки и техники в соответствующей отрасли производства.</p>	<p>социальным, научным и этическим проблемам.</p>	
	<p>умеет (продвинутой)</p>	<p>–проводить анализ технологических процессов на базе использования банка данных тенденций развития этих процессов;</p> <p>–пользоваться статистическими методами обработки экспериментальных данных</p>	<p>умение проводить анализ технологических процессов на базе использования банка данных тенденций развития этих процессов;</p> <p>умение пользоваться статистическими методами</p>	<p>демонстрирует способность проводить анализ технологических процессов на базе использования банка данных тенденций развития этих процессов;</p>	<p>76-85</p>

		<p>для анализа технологических процессов при производстве продуктов животного происхождения;</p> <p>–применять опыт передовых отечественных и зарубежных предприятий в области прогрессивной технологии производства аналогичной продукции, по достижению высоких показателей качества продукции и организации его контроля;</p>	<p>обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов животного происхождения;</p> <p>умение применять опыт передовых отечественных и зарубежных предприятий в области прогрессивной технологии производства аналогичной продукции, по достижению высоких показателей качества продукции и организации его контроля;</p>	<p>способность пользоваться статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов животного происхождения;</p> <p>способность применять опыт передовых отечественных и зарубежных предприятий в области прогрессивной технологии производства аналогичной продукции, по достижению высоких показателей качества продукции и организации его контроля;</p>	
	<p>владеет (высокий)</p>	<p>–основными приемами обработки экспериментальных данных;</p> <p>–научными основами производства пищевых продуктов;</p> <p>–необходимыми данными для формирования суждений по</p>	<p>умение владеть основными приемами обработки экспериментальных данных;</p> <p>научными основами производства пищевых продуктов;</p> <p>умение владеть необходимыми</p>	<p>демонстрирует способность владеть основными приемами обработки экспериментальных данных;</p> <p>научными основами производства пищевых продуктов;</p> <p>способность владеть необходимыми</p>	86-100
		<p>соответствующим социальным, научным и этическим проблемам.</p>	<p>данными для формирования суждений по соответствующим</p>	<p>данными для формирования суждений по соответствующим</p>	

			социальным, научным и этическим проблемам.	социальным, научным и этическим проблемам.	
ПК-11 способность организовать работу коллектива исполнителей, принимать решения в условиях спектра мнений, определять порядок выполнения работ	знает (пороговый уровень)	–основы управления персоналом; –основы экономики производства; –основы организации, планирования и управления производством, технического нормирования; –требования рациональной организации труда при планировании технологических процессов; –новейшие достижения техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения; –достижения глобального пищевого рынка, понятия конкурентоспособности продукции; –основы и принципы стандартизации, подготовка продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия; –действующие в отрасли и на предприятии стандарты и технические условия, законодательные и нормативные правовые акты;	знание основ управления персоналом; основами экономики производства; основами организации, планирования и управления производством, технического нормирования; исполнять требования рациональной организации труда при планировании технологических процессов; знание новейших достижений техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения; достижений глобального пищевого рынка, понятиями конкурентоспособности продукции; основ и принципов стандартизации, знание принципов подготовки продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия; знать действующие в отрасли и на предприятии стандарты и технические условия, законодательные и	демонстрирует способность владеть основами управления персоналом; основами экономики производства; основами организации, планирования и управления производством, технического нормирования; способность владеть новейшими достижениями техники и технологии в области производства продуктов питания животного происхождения; достижениями глобального пищевого рынка, понятиями конкурентоспособности продукции; основами и принципами стандартизации, исполнять подготовку продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия; способность владеть основами и принципами стандартизации, исполнять подготовку продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия; способность владеть действующими в отрасли и на предприятии	61-75

		–действующую систему государственной аттестации	нормативные правовые акты; знать действующую систему	стандарты и техническими условиями,	
		–и сертификации продукции; –перспективы технического развития отрасли и предприятия; –порядок и методы планирования технологической подготовки производства; система государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля качества продукции.	государственной аттестации и сертификации продукции; знать перспективы технического развития отрасли и предприятия; знать порядок и методы планирования технологической подготовки производства.	законодательными и нормативными правовыми актами; способность владеть порядком и методами планирования технологической подготовки производства; способность понимать перспективы технического развития отрасли и предприятия.	
	умеет (продвинутой)	–организовывать производство и эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления; –организовать работу коллектива исполнителей, принимать решения в условиях спектра мнений, определять порядок выполнения работ.	умение организовывать производство и эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления; организовать работу коллектива исполнителей, принимать решения в условиях спектра мнений, определять порядок выполнения работ.	демонстрирует способность организовывать производство и эффективную работу трудового коллектива на основе современных методов управления; организовать работу коллектива исполнителей, принимать решения в условиях спектра мнений, определять порядок выполнения работ.	61-85
	владеет (высокий)	–методами рациональной организации труда; –методами принятия решений в области управления персоналом, методиками оценки результатов деятельности персонала	умение владеть методами рациональной организации труда; методами принятия решений в области управления персоналом, методиками оценки результатов	демонстрирует способность владеть методами рациональной организации труда; методами принятия решений в области управления персоналом, методиками	86-100

		<p>организации и оценки эффективности управления персоналом;</p> <p>–способами организации технологической, проектной, научно-исследовательской деятельности;</p> <p>–методами управления действующих технологических процессов производства продуктов животного происхождения, обеспечивающими выпуск продукции, отвечающей требованиям стандартов.</p>	<p>деятельности персонала организации и оценки эффективности управления персоналом;</p> <p>способами организации технологической, проектной, научно-исследовательской деятельности;</p> <p>методами управления действующих технологических процессов производства продуктов животного происхождения, обеспечивающими выпуск продукции, отвечающей требованиям стандартов.</p>	<p>оценки результатов деятельности персонала организации и оценки эффективности управления персоналом;</p> <p>способами организации технологической, проектной, научно-исследовательской деятельности;</p> <p>методами управления действующих технологических процессов производства продуктов животного происхождения, обеспечивающими выпуск продукции, отвечающей требованиям стандартов.</p>	
<p>ПК-14 готовность адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе</p>	<p>знает (пороговый уровень)</p>	<p>–законодательную и нормативную базу пищевой и перерабатывающей промышленности, мясной отрасли;</p> <p>–нормативные, методические, технические документы, обеспечивающие выполнение требований технических регламентов;</p> <p>–государственный контроль и надзор в области стандартизации, метрологии, сертификации</p>	<p>знание законодательной и нормативной базы пищевой и перерабатывающей промышленности, мясной отрасли;</p> <p>нормативных, методических, технических документов, обеспечивающих выполнение требований технических регламентов;</p> <p>государственного контроля и надзора в области стандартизации, метрологии, сертификации</p>	<p>демонстрирует способность владеть знаниями законодательной и нормативной базы пищевой и перерабатывающей промышленности, мясной отрасли;</p> <p>нормативных, методических, технических документов, обеспечивающих выполнение требований технических регламентов;</p>	61-75

международных стандартов		<ul style="list-style-type: none"> <li>–международные стандарты;</li> <li>–базы данных технологического, технического характера, принципы разработки систем управления качеством;</li> <li>–сущность качества, системы качества;</li> <li>–современные версии систем управления качеством на основе международных стандартов;</li> <li>–международные организации в области стандартизации, метрологии, сертификации;</li> <li>–требования стандартизации и сертификации качественных экологически безвредных мясопродуктов.</li> </ul>	<p>международных стандартов; баз данных технологического, технического характера, принципов разработки систем управления качеством; сущности качества, систем качества; современных версий систем управления качеством на основе международных стандартов; требования стандартизации и сертификации качественных экологически безвредных мясопродуктов.</p>	<p>способность владеть знаниями принципов государственного контроля и надзора в области стандартизации, метрологии, сертификации международных стандартов; баз данных технологического, технического характера, принципов разработки систем управления качеством; способность владеть знаниями сущности качества, систем качества; современных версий систем управления качеством на основе международных стандартов; способность владеть знаниями требований стандартизации и сертификации качественных экологически безвредных мясопродуктов.</p>	
	умеет (продвинутой)	<ul style="list-style-type: none"> <li>–адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов;</li> <li>–разрабатывать схемы контроля производства продукции;</li> </ul>	<p>умение адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов; разрабатывать схемы контроля производства продукции.</p>	<p>демонстрирует способность адаптировать современные версии систем управления качеством к конкретным условиям производства на основе международных стандартов; разрабатывать схемы контроля производства продукции.</p>	61-85

	владеет (высокий)	<ul style="list-style-type: none"> <li>–методами и средствами управления качеством готовой продукции с применением математического моделирования и оптимизации химического состава, пищевой и биологической ценности готовых продуктов</li> <li>–методами и средствами организации контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил;</li> <li>–методологической оценки качества и сертификации пищевой продукции;</li> </ul>	<p>владение методами и средствами управления качеством готовой продукции с применением математического моделирования и оптимизации химического состава, пищевой и биологической ценности готовых продуктов; методами и средствами организации контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил;</p> <p>методологической оценки качества и сертификации пищевой продукции.</p>	<p>демонстрирует способность владеть методами и средствами управления качеством готовой продукции с применением математического моделирования и оптимизации химического состава, пищевой и биологической ценности готовых продуктов; методами и средствами организации контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил;</p> <p>методологической оценки качества и сертификации пищевой продукции.</p>	86-100
ПК-17 способность поддерживать единое информационное пространство планирования и управления предприятием на всех этапах	знает (пороговый уровень)	<ul style="list-style-type: none"> <li>–основы экономики, организации производства, труда и управления;</li> <li>–порядок и методы планирования технологической подготовки производства;</li> <li>–профиль, специализацию и особенности организационно-технологической структуры предприятия;</li> </ul>	<p>знание основ экономики, организации производства, труда и управления; порядка и методов планирования технологической подготовки производства;</p> <p>знание профиля, специализации и особенностей организационно-технологической структуры предприятия;</p>	<p>демонстрирует знание основ экономики, организации производства, труда и управления; порядка и методов планирования технологической подготовки производства;</p> <p>демонстрирует знание профиля, специализации и особенностей организационно-</p>	61-75

<p>жизненного цикла производимых продуктов питания животного происхождения</p>		<p>–действующие в отрасли и на предприятии стандарты и технические условия, законодательные и нормативные правовые акты;  –действующую систему государственной аттестации и сертификации продукции;  –методические материалы по управлению качеством продукции, методы контроля качества продукции, сырья, материалов;  –нормативные и методические материалы по технической и технологической подготовке производства, а также относящиеся к научно-технической деятельности;  –нормативы расхода сырья, материалов, топлива, энергии, оптимальные и рациональные режимы работы оборудования;  –основы организации и управления производством, технического нормирования, организацию производства и организацию технологической подготовки производства в отрасли и на предприятии а также организацию учета, порядок</p>	<p>знание действующих в отрасли и на предприятии стандартов и технических условий, законодательных и нормативных правовых актов; знание действующей системы государственной аттестации и сертификации продукции; знание методических материалов по управлению качеством продукции, методов контроля качества продукции, сырья, материалов; нормативных и методических материалов по технической и технологической подготовке производства, а также относящихся к научно-технической деятельности; знание нормативов расхода сырья, материалов, топлива, энергии, оптимальных и рациональных режимов работы оборудования; знание основ организации и управления производством, знание технического нормирования, организации производства и организации технологической подготовки производства в отрасли и на предприятии, а также знание организации учета, порядка и</p>	<p>технологической структуры предприятия; демонстрирует знание действующих в отрасли и на предприятии стандартов и технических условий, законодательных и нормативных правовых актов; демонстрирует знание действующей системы государственной аттестации и сертификации продукции; демонстрирует знание методических материалов по управлению качеством продукции, методов контроля качества продукции, сырья, материалов; нормативных и методических материалов по технической и технологической подготовке производства, а также относящихся к научно-технической деятельности; демонстрирует знание нормативов расхода сырья, материалов, топлива, энергии, оптимальных и рациональных режимов работы оборудования; демонстрирует знание основ организации и управления производством, знание</p>	
--	--	---	--	---	--

		<p>и сроки составления отчетности о качестве продукции;</p> <p>– постановления, распоряжения, приказы, методические и нормативные материалы по управлению качеством продукции и технологической подготовке производства;</p> <p>– технические характеристики и экономические показатели лучших отечественных и зарубежных технологий, аналогичных проектируемым;</p> <p>– технологию производства продукции предприятия и технологические процессы и режимы производства, типовые технологические процессы и режимы производства;</p> <p>– требования рациональной организации труда при проектировании технологических процессов;</p> <p>– отечественные и зарубежные достижения науки и техники в соответствующей отрасли производства.</p>	<p>сроков составления отчетности о качестве продукции;</p> <p>знание постановлений, распоряжений, приказов, методических и нормативных материалов по управлению качеством продукции и технологической подготовке производства;</p> <p>знание технических характеристик и экономических показателей лучших отечественных и зарубежных технологий;</p> <p>знание технологии производства продукции предприятия и технологических процессов и режимов производства, типовых технологических процессов и режимов производства;</p> <p>знание требований рациональной организации труда при проектировании технологических процессов;</p> <p>знание отечественных и зарубежных достижений науки и техники в соответствующей отрасли производств.</p>	<p>технического нормирования, организации производства и организации технологической подготовки производства в отрасли и на предприятии, а также знание организации учета, порядка и сроков составления отчетности о качестве продукции;</p> <p>демонстрирует знание постановлений, распоряжений, приказов, методических и нормативных материалов по управлению качеством продукции и технологической подготовке производства;</p> <p>знание технических характеристик и экономических показателей лучших отечественных и зарубежных технологий;</p> <p>демонстрирует знание технологии производства продукции предприятия и технологических процессов и режимов производства, типовых технологических процессов и режимов производства;</p> <p>демонстрирует знание требований рациональной организации труда при</p>	
--	--	---	---	--	--

				проектировании технологических процессов; демонстрирует знание отечественных и зарубежных достижений науки и техники в соответствующей отрасли производств.	
умеет (продвинутой)	поддерживать единое информационное пространство планирования и управления предприятием на всех этапах жизненного цикла производимых продуктов питания животного происхождения	умение поддерживать единое информационное пространство планирования и управления предприятием на всех этапах жизненного цикла производимых продуктов питания животного происхождения	демонстрирует умение поддерживать единое информационное пространство планирования и управления предприятием на всех этапах жизненного цикла производимых продуктов питания животного происхождения	61-85	
владеет (высокий)	–основами экономики, организации производства, труда и управления; –профилем, специализацией и особенностями организационно-технологической структуры предприятия; –порядком и методами планирования технологической подготовки производства; –основами организации и управления производством,	владение основами экономики, организации производства, труда и управления; владение профилем, специализацией и особенностями организационно-технологической структуры предприятия; владение порядком и методами планирования технологической подготовки производства;	демонстрирует владение основами экономики, организации производства, труда и управления; профилем, специализацией и особенностями организационно-технологической структуры предприятия; демонстрирует владение порядком и методами планирования технологической подготовки производства;	86-100	

		<p>технического нормирования, организацией производства и организацией технологической подготовки производства в отрасли и на предприятии а также организацией учета, порядок и сроки составления отчетности о качестве продукции.</p>	<p>владение основами организации и управления производством, технического нормирования, организацией производства и организацией технологической подготовки производства в отрасли и на предприятии а также организацией учета, порядок и сроки составления отчетности о качестве продукции.</p>	<p>демонстрирует владение основами организации и управления производством, технического нормирования, организацией производства и организацией технологической подготовки производства в отрасли и на предприятии а также организацией учета, порядок и сроки составления отчетности о качестве продукции.</p>	
<p>ПК-19 готовность к управлению качеством продуктов питания животного происхождения с применением методов математического моделирования</p>	<p>знает (пороговый уровень)</p>	<p>–законодательную и нормативную базу пищевой и перерабатывающей промышленности, мясной отрасли; –нормативные, методические, технические документы, обеспечивающие выполнение требований технических регламентов; –санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила; –стандарты, технические условия, технологические инструкции и другие нормативные документы, определяющие качество, производство, реализацию,</p>	<p>знание законодательной и нормативной базы пищевой и перерабатывающей промышленности, мясной отрасли; знание нормативных, методических, технических документов, обеспечивающих выполнение требований технических регламентов; знание санитарных, ветеринарных и строительных норм и правил; стандартов, технических условий, технологических инструкций и других нормативных документов, определяющих качество, производство, реализацию,</p>	<p>демонстрирует знание законодательной и нормативной базы пищевой и перерабатывающей промышленности, мясной отрасли; знание нормативных, методических, технических документов, обеспечивающих выполнение требований технических регламентов; демонстрирует знание санитарных, ветеринарных и строительных норм и правил; стандартов, технических условий, технологических инструкций и других нормативных документов, определяющих качество,</p>	<p>61-75</p>

		<p>режимы и способы хранения, транспортирования и маркирования продукции;</p> <p>–основные требования нормативной документации, регламентирующей показатели качества сырья и продукции;</p> <p>–международные стандарты;</p> <p>–базы данных технологического, технического характера;</p> <p>–принципы разработки систем управления качеством;</p> <p>–современные версии систем управления качеством на основе международных стандартов;</p> <p>–правовые аспекты работы предприятий в современных условиях; ответственность за нарушение стандартов;</p>	<p>режимы и способы хранения, транспортирования и маркирования продукции;</p> <p>знание основных требований нормативной документации, регламентирующей показатели качества сырья и продукции;</p> <p>знание международных стандартов;</p> <p>баз данных технологического, технического характера;</p> <p>принципов разработки систем управления качеством;</p> <p>знание современных версий систем управления качеством на основе международных стандартов; правовых аспектов работы предприятий в современных условиях;</p> <p>знание уровня ответственности за нарушение стандартов.</p>	<p>производство, реализацию, режимы и способы хранения, транспортирования и маркирования продукции;</p> <p>демонстрирует знание основных требований нормативной документации, регламентирующей показатели качества сырья и продукции;</p> <p>демонстрирует знание международных стандартов;</p> <p>баз данных технологического, технического характера;</p> <p>принципов разработки систем управления качеством;</p> <p>знание современных версий систем управления качеством на основе международных стандартов; правовых аспектов работы предприятий в современных условиях;</p> <p>демонстрирует знание уровня ответственности за нарушение стандартов.</p>	
	умеет (продвинутой)	<p>–разрабатывать системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции;</p> <p>–управлять качеством продуктов питания животного происхождения.</p>	<p>умение разрабатывать системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции;</p> <p>умение управлять качеством продуктов питания животного происхождения.</p>	<p>демонстрирует умение разрабатывать системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции;</p> <p>демонстрирует умение управлять качеством</p>	61-85

				продуктов питания животного происхождения.	
	владеет (высокий)	–методами и средствами управления качеством готовой продукции с применением математического моделирования и оптимизации химического состава, пищевой и биологической ценности готовых продуктов.	владение методами и средствами управления качеством готовой продукции с применением математического моделирования и оптимизации химического состава, пищевой и биологической ценности готовых продуктов.	демонстрирует владение методами и средствами управления качеством готовой продукции с применением математического моделирования и оптимизации химического состава, пищевой и биологической ценности готовых продуктов.	86-100

## Оценочные средства для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация включает ответ студента на вопросы к экзамену и прохождение итогового теста.

### Критерии выставления оценки студенту на экзамене

Баллы, необходимые для оценки итогового теста	Оценка зачета	Требования к оформленным компетенциям в устном ответе студента
85-100	отлично	Отлично выставляется студенту, у которого сформированы прочные знания по системам менеджмента качества и безопасности биопродуктов. Владеет методиками обработки текущей производственной информации, выполнения анализа полученных данных для использования в управлении качеством продукции
75-85	хорошо	Оценка хорошо выставляется студенту, который знает значительную часть программного материала, не допускает существенных ошибок, но неуверенно выполняет практические работы
61-75	удовлетворительно	Оценка удовлетворительно выставляется студенту, который знает значительную часть программного материала, но допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет практические работы
60-0	«не зачтено»	Оценка неудовлетворительно выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно с большими затруднениями выполняет практические работы и не может продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

### Вопросы к зачету

1. Федеральный закон РФ «О техническом регулировании».
2. Закон РФ «О защите прав потребителя».
3. Федеральный закон РФ «О безопасности и качестве пищевых продуктов».
4. Законодательство в области, обеспечения качества и безопасности продукции.
5. Законодательство в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.
6. Законодательство в области технического регулирования.
7. Национальные нормативные документы в области производства и оборота пищевых продуктов.

8. Международные нормативные документы в области производства и оборота пищевых продуктов.
9. Стандарты Кодекс Алиментариус.
10. Директивы ЕС.
11. Единый пищевой стандарт.
12. ИСО 22000 – «Стандарты менеджмента безопасности пищевой продукции»
13. Система ХАССП
14. Законы отраслевого характера, применение, контроль.
15. Контроль и надзор за соблюдением законодательства в пищевой промышленности.
16. Основные понятия в области стандартизации.
17. Цели и задачи стандартизации.
18. Виды нормативных документов установленные ФЗ «О техническом регулировании».
19. Краткая характеристика истории развития стандартизации.
20. Развитие стандартизации в Российской Федерации.
21. История развития международной организации по стандартизации.
22. Основные принципы стандартизации. Функции стандартизации. Методы стандартизации.
23. В чем заключается метод упорядочения объектов стандартизации.
24. Оптимизация параметров стандартизации
25. Общий порядок разработки нормативных документов
26. Применение стандартов. Применение международных стандартов
27. Сферы распространения ФЗ «О техническом регулировании».
28. Перечислить принципы технического регулирования.
29. Какие минимально необходимые требования, с учетом степени риска причинения вреда, устанавливают технические регламенты.
30. Перечислить цели и принципы стандартизации, установленные в Законе «О техническом регулировании».
31. Какие нормативные документы, определены Законом как действующие на территории Российской Федерации.
32. Кто и каким образом осуществляет государственный контроль и надзор за требованиями технических регламентов.
33. Существующие системы стандартизации в РФ.
34. Система стандартов технической подготовки производства.
35. Стандарты обеспечивающие качество продукции на стадии эксплуатации.
36. Общероссийские классификаторы технико-экономической информации.

37. Перечислить основные организации по стандартизации.

38. Сферы деятельности ИСО и основные объекты стандартизации.

## **II. Оценочные средства для текущей аттестации**

### **Критерии оценки реферата**

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно

- 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы

- 75-61 балл - студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы

- 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

### **Вопросы для коллоквиумов, собеседования**

**по дисциплине** Международная правовая основа обеспечения безопасности и качества агропродовольственного сырья и пищевых продуктов

1. Международные, региональные и другие организации по стандартизации.
2. Межгосударственное сотрудничество в области стандартизации.
3. Россия и требование ВТО в области стандартизации (Соглашение по техническим барьерам в торговле).

4. Задачи международного сотрудничества в области стандартизации.
5. Применение международных стандартов.
6. Применение межгосударственных стандартов.
7. История становления стандартизации.
8. Деятельность Европейского союза в области стандартизации.
9. Деятельность РОССТАНДАРТА в области стандартизации.
10. Деятельность Таможенного союза в области стандартизации.
11. Что такое техническое законодательство?
12. Назовите объекты технического регулирования.
13. Каковы принципы технического регулирования.
14. Назовите виды технических регламентов.
15. Что такое стандартизация как вид деятельности?
16. Назовите цели стандартизации.
17. Что является результатом деятельности по стандартизации?
18. Назовите международные организации по стандартизации.
19. Назовите правовые основы деятельности по стандартизации.

## ТЕСТЫ

### Вариант № 1

**Задание 1.** Система производственного контроля, управление качеством и нормативно-техническая документация пищевой продукции осуществляют:

- а) заведующий производством;
- б) работники заводских лабораторий;
- в) сотрудники цеха;
- г) заведующий складом.

**Задание 2.** Комплекс нормативной документации на каждый вид вырабатываемой продукции включает:

- а) ГОСТ;
- б) рецептуру;
- в) технические условия и технологические инструкции;
- г) ГОСТ (ГОСТ Р, ОСТ или ТУ), рецептуру, технологическую инструкцию.

**Задание 3.** Стандарты предприятий утверждаются:

- а) органами сертификации;
- б) Госстандартом;
- в) самим предприятием;
- г) экспертами.

**Задание 4.** Дифференциальный метод оценки качества продукции это:

- а) метод оценки качества продукции основанный на использовании единичных показателей качества;
- б) метод оценки качества продукции основанный на использовании комплексных показателей качества;
- в) метод предполагает одновременное использование единичных и комплексных показателей качества;
- г) метод, при котором значения показателей качества продукции определяют с использованием правил математической статистики.

**Задание 5.** Измерительные методы определения показателей качества это:

- а) методы определения показателей качества продукции, осуществляемые на основе наблюдения и подсчета числа определенных событий, предметов или затрат;
- б) методы отражают использование теоретических или эмпирических зависимостей показателей качества продукции от ее параметров;
- в) метод, основанный на сборе и анализе фактических и возможных потребителей;

г) метод базируется на информации, получаемой с использованием средств измерений и контроля.

**Задание 6.** Физические методы определения показателей качества применяют:

- а) для определения состава и количества входящих в продукцию веществ;
- б) для определения физических свойств продукции;
- в) для определения пищевой и биологической ценности продукции;
- г) для определения степени пораженности продуктов различными микроорганизмами.

**Задание 7.** Единичный показатель качества это:

- а) показатель качества продукции, характеризующий одно из ее свойств;
- б) показатель качества продукции, характеризующий несколько свойств продукции или одно сложное свойство;
- в) показатель, оцениваемый по пятибалльной системе;
- г) показатель определяется как отношение суммарного полезного эффекта от потребления к суммарным затратам на ее создание, эксплуатацию или потребление.

**Задание 8.** Оценкой качества сырья и полуфабрикатов, поступающих на предприятие, занимается служба:

- а) выходного контроля;
- б) входного контроля;
- в) операционного контроля;
- г) приемочного контроля.

**Задание 9.** В группу измерительных методов определения показателей качества не входит:

- а) химический метод;
- б) физиологический метод;
- в) биологический метод;
- г) расчетный метод.

**Задание 10.** Для определения энергетической ценности продукта используется:

- а) регистрационный метод;
- б) расчетный метод;
- в) измерительный метод;
- г) органолептический метод.

## Вариант № 2

**Задание 1.** Система производственного контроля, управление качеством и нормативно-техническая документация пищевой продукции это:

- а) контроль теххимических процессов производства продукции;

- б) контроль соответствия выпуска продукции сертификатам соответствия;
- в) постоянный и правильно организованный контроль сырья, производства и готовой продукции;
- г) контроль качества сырья.

**Задание 2.** Анализируемая проба это:

- а) небольшое количество продукта, отобранного из одного места за один прием в определенный момент или промежуток времени;
- б) совокупность всех проб отобранных из партии;
- в) проба, выделенная из объединенной пробы и используемая для определения показателей качества всей партии;
- г) проба, выделяется из средней и используется для дальнейших арбитражных анализов.

**Задание 3.** К службам технохимического контроля не относится:

- а) служба входного контроля;
- б) служба выходного контроля;
- в) служба операционного контроля;
- г) служба приемочного контроля.

**Задание 4.** Совокупность органолептических свойств продукции относится к:

- а) комплексным показателям качества;
- б) определяющим показателям качества;
- в) интегральным показателям качества;-
- г) единичным показателям качества.

**Задание 5.** Для оценки качества пищевых продуктов используется:

- а) желание потребителей;
- б) указание руководителя;
- в) показатели качества;
- г) указания экспертов.

**Задание 6.** Регистрационные методы это:

- а) методы, базирующиеся на информации, получаемой с использованием средств измерений и контроля;
- б) методы определения показателей качества продукции, осуществляемые на основе наблюдения и подсчета числа определенных событий, предметов и затрат;
- в) методы отражающие использование теоретических и имперических зависимостей показателей качества продукции от ее параметров;

г) методы определения качества продукции, осуществляемые на основе решения, принятого экспертами.

**Задание 7.** Органолептические методы это:

а) методы, базирующиеся на информации, получаемой с использованием средств измерений и контроля;

б) методы определения показателей качества продукции, осуществляемые на основе наблюдения и подсчета числа определенных событий, предметов и затрат;

в) методы, осуществляемые на основе анализа органов чувств;

г) методы определения качества продукции, осуществляемые на основе решения, принятого экспертами.

**Задание 8.** Внешний вид изделия это:

а) ощущение, возникающее при возбуждении обонятельных рецепторов;

б) характеристика агрегатного состояния, которое и механических свойств;

в) ощущение, возникающее при возбуждении вкусовых рецепторов;

г) общее зрительное впечатление, которое изделие производит.

**Задание 9.** Показатель надежности характеризует:

Ответы:

а) свойство объекта сохранять во времени в установленных пределах значений всех параметров, характеризующих способность выполнять требуемые функции;

б) свойство продукции, определяющие основные функции для выполнения которых она предназначена и обуславливает область ее применения;

в) свойство состава и структуры продукции, определяющие ее приспособленность к достижению минимальных затрат при производстве;

г) взаимодействие системы «человек-изделие».

**Задание 10.** Вкус это:

а) ощущение, возникающее при возбуждении обонятельных рецепторов;

б) характеристика агрегатного состояния, которое и механических свойств;

в) ощущение, возникающее при возбуждении вкусовых рецепторов;

г) общее зрительное впечатление, которое изделие производит.

### **Вариант № 3**

**Задание 1.** Оценкой качества технологического процесса занимается служба:

а) выходного контроля;

б) входного контроля;

в) операционного контроля;

г) приемочного контроля.

**Задание 2.** Изделия, приготовленные в строгом соответствии с рецептурой и технологией, не имеющие по органолептическим показателям отклонений от установленных требований оцениваются:

- а) удовлетворительно;
- б) неудовлетворительно;
- в) хорошо;
- г) отлично.

**Задание 3.** Биохимический метод исследования относится к:

- а) регистрационным методам;
- б) измерительным методам;
- в) расчетным методам;
- г) органолептическим методам.

**Задание 4.** Комплексный показатель качества это:

- а) показатель качества продукции, характеризующий одно из ее свойств;
- б) показатель качества продукции, характеризующий несколько свойств продукции или одно сложное свойство;
- в) показатель, оцениваемый по пятибалльной системе;
- г) показатель определяется как отношение суммарного полезного эффекта от потребления к суммарным затратам на ее создание, эксплуатацию или потребление.

**Задание 5.** Расчетные методы определения показателей качества это:

- а) методы определения показателей качества продукции, осуществляемые на основе наблюдения и подсчета числа определенных событий, предметов или затрат;
- б) методы отражают использование теоретических или эмпирических зависимостей показателей качества продукции от ее параметров;
- в) метод, основанный на сборе и анализе фактических и возможных потребителей;
- г) метод базируется на информации, получаемой с использованием средств измерений и контроля.

**Задание 6.** Выборку для анализа крупнокусковых, порционных и мелкокусковых полуфабрикатов из мяса составляю вскрывая:

- а) 20% общего количества транспортных упаковок;
- б) 40% общего количества транспортных упаковок;
- в) 70% общего количества транспортных упаковок;
- г) 10% общего количества транспортных упаковок.

**Задание 7.** Запах мясного бульона определяется в процессе нагревания до (°C):

- а) 80...85;
- б) 50...60;
- в) 90...95;
- г) 100...120

**Задание 8.** Влажность мясного полуфабриката определяют на разрезе путем:

- а) ощупывания;
- б) приложив к поверхности фильтровальную бумагу;
- в) надавливания пальцем до образования ямки и ее последующим восстановлением;
- г) по количеству мясного сока, выделившегося за определенный промежуток времени.

**Задание 9.** В говяжьем фарше допустимое содержание жира составляет

- а) 33;
- б) 17;
- в) 50;
- г) 80.

**Задание 10.** Температура в толще охлажденного мясного фарша составляет (°С);

- а) не выше 4;
- б) не выше 0;
- в) не выше 10;
- г) не выше -8.

#### **Вариант №4**

**Задание 1.** Оценкой качества готовой продукции занимается служба:

- а) выходного контроля;
- б) входного контроля;
- в) операционного контроля;
- г) приемочного контроля.

**Задание 2.** Запах это:

- а) ощущение, возникающее при возбуждении обонятельных рецепторов;
- б) характеристика агрегатного состояния, которое и механических свойств;
- в) ощущение, возникающее при возбуждении вкусовых рецепторов;
- г) общее зрительное впечатление, которое изделие производит.

**Задание 3.** Экспертные методы это:

- а) методы, базирующиеся на информации, получаемой с использованием средств измерений и контроля;
- б) методы определения показателей качества продукции, осуществляемые на основе наблюдения и подсчета числа определенных событий, предметов и затрат;

в) методы отражающие использование теоретических и имперических зависимостей показателей качества продукции от ее параметров;

г) методы определения качества продукции, осуществляемые на основе решения, принятого экспертами.

**Задание 4.** Изделия, приготовленные с соблюдением рецептуры, но имеющие незначительные или легко устранимые отклонения от установленных требований оценивается:

- а) удовлетворительно;
- б) неудовлетворительно;
- в) хорошо;
- г) отлично.

**Задание 5.** Химические методы определения показателей качества применяют:

- а) для определения состава и количества входящих в продукцию веществ;
- б) для определения физических свойств продукции;
- в) для определения пищевой и биологической ценности продукции;
- г) для определения степени пораженности продуктов различными микроорганизмами.

**Задание 6.** Определяющий показатель качества это:

- а) показатель качества продукции, характеризующий одно из ее свойств;
- б) показатель качества продукции, характеризующий несколько свойств продукции или одно сложное свойство;
- в) показатель, оцениваемый по пятибалльной системе;
- г) показатель определяется как отношение суммарного полезного эффекта от потребления к суммарным затратам на ее создание, эксплуатацию или потребление.

**Задание 7.** Сырье, используемое для приготовления продукции должно соответствовать:

- а) требованиям утвержденных рецептур;
- б) требованиям нормативной документации, сертификатам соответствия, ветеринарным сертификатам;
- в) требованиям к химическому составу;
- г) требованиям сертификата безопасности.

**Задание 8.** Показатель технологичности характеризует:

- а) свойство объекта сохранять во времени в установленных пределах значений всех параметров, характеризующих способность выполнять требуемые функции;
- б) свойство продукции, определяющие основные функции для выполнения которых она предназначена и обуславливает область ее применения;

в) свойство состава и структуры продукции, определяющие ее приспособленность к достижению минимальных затрат при производстве;

г) взаимодействие системы «человек-изделие».

**Задание 9.** Липкость мясного полуфабриката определяют на разрезе путем:

а) ощупывания;

б) приложив к поверхности фильтровальную бумагу;

в) надавливания пальцем до образования ямки и ее последующим восстановлением;

г) по количеству мясного сока, выделившегося за определенный промежуток времени.

**Задание 10.** Температура в толще замороженного мясного фарша составляет (°С);

а) не выше 4;

б) не выше 0;

в) не выше 10;

г) не выше -8.

### Вариант №5

**Задание 1.** Консистенцию мясного полуфабриката определяют:

а) ощупывания;

б) приложив к поверхности фильтровальную бумагу;

в) надавливания пальцем до образования ямки и ее последующим восстановлением;

г) по количеству мясного сока, выделившегося за определенный промежуток времени.

**Задание 2.** рН свежего мяса находится в пределах:

а) 4-4,5;

б) 5-5,8;

в) 6-6,5;

г) 7-7,5.

**Задание 3.** Интегральный показатель качества это:

а) показатель качества продукции, характеризующий одно из ее свойств;

б) показатель качества продукции, характеризующий несколько свойств продукции или одно сложное свойство;

в) показатель, оцениваемый по пятибальной системе;

г) показатель определяется как отношение суммарного полезного эффекта от потребления к суммарным затратам на ее создание, эксплуатацию или потребление.

**Задание 4.** Консистенция это:

а) ощущение, возникающее при возбуждении обонятельных рецепторов;

б) характеристика агрегатного состояния, которое и механических свойств;

в) ощущение, возникающее при возбуждении вкусовых рецепторов;

г) общее зрительное впечатление, которое изделие производит.

**Задание 5.** Блюда, имеющие значительные отклонения от требований технологии, но годные к реализации без переработки или после доработки, оцениваются:

Ответы:

- а) удовлетворительно;
- б) неудовлетворительно;
- в) хорошо;
- г) отлично.

**Задание 6.** Социологические методы это:

а) методы, базирующиеся на информации, получаемой с использованием средств измерений и контроля;

б) методы определения показателей качества продукции, осуществляемые на основе наблюдения и подсчета числа определенных событий, предметов и затрат;

в) методы отражающие использование теоретических и имперических зависимостей показателей качества продукции от ее параметров;

г) метод определения качества продукции, основанный на сборе и анализе фактических и возможных потребителей.

**Задание 7.** Генеральная проба это:

а) небольшое количество продукции, отобранной из одного места за один прием в определенный момент или промежуток времени;

б) совокупность всех проб отобранных из партии;

в) проба, выделенная из объединенной пробы и используемая для определения показателей качества всей партии;

г) проба, выделяется из средней и используемая для дальнейших арбитражных анализов.

**Задание 8.** При органолептическом анализе пищевых продуктов первыми исследуются показатели:

- а) внешний вид, цвет;
- б) запах, консистенция;
- в) вкус;
- г) запах и вкус.

**Задание 9.** Эргономический показатель характеризует:

а) свойство объекта сохранять во времени в установленных пределах значений всех параметров, характеризующих способность выполнять требуемые функции;

б) свойство продукции, определяющие основные функции для выполнения которых она предназначена и обуславливает область ее применения;

в) свойство состава и структуры продукции, определяющие ее приспособленность к достижению минимальных затрат при производстве;

г) взаимодействие системы «человек-изделие».

**Задание 10.** Физико-химические показатели качества влажных полуфабрикатов и кулинарных изделий хранят в холодильнике не более суток при температуре (°С):

а) 0...2;

б)-8...3;

в) 4...8;

г) 10... 15.

### Вариант №6

**Задание 1.** Государственные стандарты утверждаются:

а) органами сертификации;

б) Госстандартом;

в) самим предприятием;

г) экспертами.

**Задание 2.** Отраслевые стандарты разрабатываются:

а) на продукцию, работы и услуги, потребности в которых носят межотраслевой характер;

б) с целью содействия взаимопониманию, техническому единству и взаимосвязи различных областей науки, техники и производства;

в) применительно к продукции определенной отрасли;

г) предприятием или другими субъектами хозяйственной деятельности в том случае, когда стандарт создавать нецелесообразно.

**Задание 3.** Качество продуктов питания это:

а) совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять физиологические потребности человека в пищевых веществах и энергии с учетом принципов рационального питания;

б) объективная особенность продукции, которая может проявляться при ее создании, эксплуатации или потреблении;

в) количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, составляющих ее качество;

г) параметр продукции, который характеризует ее количество.

**Задание 4.** Экономический показатель характеризует:

а) свойство объекта сохранять во времени в установленных пределах значений всех параметров, характеризующих способность выполнять требуемые функции;

б) свойство продукции, определяющие основные функции для выполнения которых она предназначена и обуславливает область ее применения;

в) свойство состава и структуры продукции, определяющие ее приспособленность к достижению минимальных затрат при производстве;

г) затраты на разработку, изготовление, хранение и реализацию продукции.

**Задание 5.** Консистенцию мясного полуфабриката определяют на разрезе путем:

а) ощупывания;

б) приложив к поверхности фильтровальную бумагу;

в) надавливания пальцем до образования ямки и ее последующим восстановлением;

г) по количеству мясного сока, выделившегося за определенный промежуток времени.

**Задание 6.** В состав службы входного контроля качества на предприятиях с собственным складским хозяйством входят:

а) заведующий складом, заместитель директора по снабжению и товаровед; мастер-бригадир;

в) начальник цеха, заведующий производством, инженер-технолог, бригадир, мастер высшего разряда;

г) зав. складом, бригадир.

**Задание 7.** В состав бракеражной комиссии входят:

а) от 13 до 15 человек;

б) от 5 до 11 человек;

в) от 1 до 3 человек;

г) от 3 до 5 человек.

**Задание 8.** При органолептическом анализе пищевых продуктов первыми исследуется показатели:

а) внешний вид, цвет;

б) запах, консистенция;

в) вкус;

г) запах и вкус.

**Задание 9.** При органолептическом анализе пищевых продуктов последними исследуется показатели:

а) внешний вид, цвет;

б) запах, консистенция;

в) вкус и некоторые особенности консистенции;

г) запах и вкус.

**Задание 10.** Масса готового мясного или рыбного полуфабриката измеряется в:

а) г;

б) градусах;

в) мл

г) м.

### Вариант № 7

**Задание 1.** Изделия со значительными дефектами, но не исключающими возможность их переработки оцениваются:

а) удовлетворительно;

б) неудовлетворительно;

в) хорошо;

г) отлично.

**Задание 2.** В состав службы операционного контроля качества на предприятиях входят:

а) заведующий складом, заместитель директора по снабжению и товаровед;

б) начальник цеха, заведующий производством, инженер-технолог, мастер-бригадир;

в) начальник цеха, заведующий производством, инженер-технолог, повар-бригадир, мастер высшего разряда;

г) зав. складом, мастер-бригадир.

**Задание 3.** При органолептическом анализе пищевых продуктов первыми исследуются показатели:

а) внешний вид, цвет;

б) запах, консистенция;

в) вкус;

г) запах и вкус.

**Задание 4.** Под свойством пищевой продукции понимается:

а) совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять физиологические потребности человека в пищевых веществах и энергии с учетом принципов рационального питания;

б) объективная особенность продукции, которая может проявляться при ее создании, эксплуатации или потреблении;

в) количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, составляющих ее качество;

г) параметры продукции, характеризующие ее количество.

**Задание 5.** Патентно-правовой показатель характеризует:

а) возможность беспрепятственной реализации продукции не только внутри страны, но за рубежом;

б) свойство продукции, определяющие основные функции для выполнения которых она предназначена и обуславливает область ее применения;

в) свойство состава и структуры продукции, определяющие ее приспособленность к достижению минимальных затрат при производстве;

г) затраты на разработку, изготовление, хранение и реализацию продукции.

**Задание 6.** Основополагающие стандарты разрабатываются:

а) на продукцию, работы и услуги, потребности в которых носят межотраслевой характер;

б) с целью содействия взаимопониманию, техническому единству и взаимосвязи различных областей науки, техники и производства;

в) применительно к продукции определенной отрасли;

г) предприятием или другими субъектами хозяйственной деятельности в том случае, когда стандарт создавать нецелесообразно.

**Задание 7.** При определении консистенции температура размороженного филе рыбы должна быть (°С):

Ответы:

а) -2...0;

б) 0...5;

в) 5...10;

г) 10...15.

**Задание 8.** Биологические методы определения показателей качества применяют:

а) для определения состава и количества входящих в продукцию веществ;

б) для определения физических свойств продукции;

в) для определения пищевой и биологической ценности продукции;

г) для определения степени пораженности продуктов различными микроорганизмами.

**Задание 9.** Для физико-химических анализов, хрупкие и крошливые полуфабрикаты измельчают путем:

а) растирания в ступке или на лабораторной мельнице;

б) пропусканием через мясорубку;

- в) гомогенизации в размельчителе тканей;
- г) двукратного пропускания через мясорубку.

**Задание 10.** Оценкой качества технологического процесса занимается служба:

- а) выходного контроля;
- б) входного контроля;
- в) операционного контроля;
- г) приемочного контроля.

### **Вариант № 8**

**Задание 1.** Государственные стандарты разрабатываются:

- а) на продукцию, работы и услуги, потребности в которых носят межотраслевой характер;
- б) с целью содействия взаимопониманию, техническому единству и взаимосвязи различных областей науки, техники и производства;
- в) применительно к продукции определенной отрасли;
- г) предприятием или другими субъектами хозяйственной деятельности в том случае, когда стандарт создавать нецелесообразно.

**Задание 2.** В состав службы входного контроля качества на предприятиях без собственного складского хозяйства входят:

- а) заведующий складом, заместитель директора по снабжению и товаровед;
- б) начальник цеха, заведующий производством, инженер технолог, мастер-бригадир;
- в) начальник цеха, заведующий производством, инженер технолог, повар-бригадир, мастер высшего разряда;
- г) зав. складом, повар-бригадир.

**Задание 3.** Запах это:

- а) ощущение, возникающее при возбуждении обонятельных рецепторов;
- б) характеристика агрегатного состояния, которое и механических свойств;
- в) ощущение, возникающее при возбуждении вкусовых рецепторов;
- г) общее зрительное впечатление, которое изделие производит.

**Задание 4.** Правильность полноты вложения сырья по рецептуре проверяют по:

- а) микробиологическим показателям;
- б) органолептическим показателям;
- в) пищевой ценности;
- г) физико-химическим показателям.

**Задание 5.** Масло сливочное в ультрафиолете дает:

- а) беловато-розовое свечение;

- б) ярко желтое свечение;
- в) интенсивно голубое свечение;
- г) интенсивно фиолетовое свечение.

**Задание 6.** Дифференциальный метод оценки качества продукции это:

- а) метод оценки качества продукции основанный на использовании единичных показателей качества;
- б) метод оценки качества продукции основанный на использовании комплексных показателей качества;
- в) метод предполагает одновременное использование единичных и комплексных показателей качества;
- г) метод, при котором значения показателей качества продукции определяют с использованием правил математической статистики.

**Задание 7.** Измельченные мышцы мяса в ультрафиолете светятся:

- а) серым цветом;
- б) белым цветом;
- в) желтым цветом;
- г) голубым цветом.

**Задание 8.** Фальсифицированные пищевые продукты это:

- а) пищевые продукты, имеющие плохие органолептические показатели качества;
- б) продукты, имеющие плохие микробиологические показатели качества;
- в) продукты, содержащие вредные вещества в пределах превышающих ПДК;
- г) продукты, умышленно измененные или имеющие скрытые свойства и качества, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной.

**Задание 9.** Физико-химический метод исследования относится к:

- а) регистрационным методам;
- б) измерительным методам;
- в) расчетным методам;
- г) органолептическим методам.

**Задание 10.** Люминесцентный метод определения субпродуктов в кулинарных изделиях основан на:

- а) на взаимодействии раствора Люголя с крахмалом наполнителя субпродуктов;
- б) различном ультрафиолетовом свечении субпродуктов;
- в) изменении цвета индикаторной бумаги в присутствии субпродуктов;
- г) изменении рН системы.

**Вариант № 9**

**Задание 1.** Технически условия разрабатываются:

- а) на продукцию, работы и услуги, потребности в которых носят межотраслевой характер;
- б) с целью содействия взаимопониманию, техническому единству и взаимосвязи различных областей науки, техники и производства;
- в) применительно к продукции определенной отрасли;
- г) предприятием или другими субъектами хозяйственной деятельности в том случае, когда стандарт создавать нецелесообразно.

**Задание 2.** Внешний вид изделия это:

- а) ощущение, возникающее при возбуждении обонятельных рецепторов;
- б) характеристика агрегатного состояния, которое и механических свойств;
- в) ощущение, возникающее при возбуждении вкусовых рецепторов;
- г) общее зрительное впечатление, которое изделие производит.

**Задание 3.** Под показателем качества продукции общественного питания понимается:

- а) совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять физиологические потребности человека в пищевых веществах и энергии с учетом принципов рационального питания;
- б) объективная особенность продукции, которая может проявляться при ее создании, эксплуатации или потреблении;
- в) количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, составляющих ее качество;
- г) параметр продукции, который характеризует ее количество.

**Задание 4.** В процессе бракеража при определении массы штучные изделия взвешиваются одновременно по:

- а) 5 штук;
- б) 10 штук;
- в) 20 штук;
- г) 50 штук.

**Задание 5.** Изделия, с посторонним несвойственным им привкусом, пересоленные, резко кислые, т.е. с явными признаками порчи оцениваются:

- а) хорошо;
- б) удовлетворительно;
- в) неудовлетворительно;
- г) в 1 балл.

**Задание 6.** Эргономический показатель характеризует:

а) свойство объекта сохранять во времени в установленных пределах значений всех параметров, характеризующих способность выполнять требуемые функции;

б) свойство продукции, определяющие основные функции для выполнения которых она предназначена и обуславливает область ее применения;

в) свойство состава и структуры продукции, определяющие ее приспособленность к достижению минимальных затрат при производстве;

г) взаимодействие системы «человек-изделие».

**Задание 7.** Оценкой качества готовой продукции занимается служба:

а) выходного контроля;

б) входного контроля;

в) операционного контроля;

г) приемочного контроля.

**Задание 8.** При органолептическом анализе у пищевых продуктов последними исследуется показатели:

а) внешний вид, цвет;

б) запах, консистенция;

в) вкус и некоторые особенности консистенции;

г) запах и вкус.

**Задание 9.** В состав службы приемочного контроля качества на предприятиях входят:

а) заведующий складом, заместитель директора по снабжению и товаровед;

б) заведующий производством, инженер-технолог, мастер-бригадир;

в) начальник цеха, заведующий производством, инженер-технолог, повар-бригадир, мастер высшего разряда;

г) зав. складом, мастер-бригадир.

**Задание 10.** Сухожилия или хрящи в ультрафиолете светятся:

а) серым цветом;

б) белым цветом;

в) желтым цветом;

г) голубым цветом.

### Вариант № 10

**Задание 1.** Под количественным признаком пищевой продукции понимается:

а) совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять физиологические потребности человека в пищевых веществах и энергии с учетом принципов рационального питания;

б) объективная особенность продукции, которая может проявляться при ее создании, эксплуатации или потреблении;

в) количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, составляющих ее качество;

г) параметр продукции, который характеризует ее количество.

**Задание 2.** Маргарин в ультрафиолете дает:

а) беловато-розовое свечение;

б) ярко желтое свечение;

в) интенсивно голубое свечение;

г) интенсивно фиолетовое свечение.

**Задание 3.** Оценкой качества поступающего на предприятие сырья занимается служба:

а) выходного контроля;

б) входного контроля;

в) операционного контроля;

г) приемочного контроля.

**Задание 4.** В процессе бракеража при определении массы штучные изделия взвешиваются одновременно по:

а) 5 штук;

б) 10 штук;

в) 20 штук;

г) 50 штук.

**Задание 5.** Для физико-химических анализов, пастообразные и легко разминающиеся продукты измельчают путем:

а) растирания в ступке или на лабораторной мельнице;

б) растирания в ступке или пропусканием через мясорубку;

в) гомогенизации в размельчителе тканей;

г) двукратного пропускания через мясорубку.

**Задание 6.** Консистенцию мясного полуфабриката определяют:

а) ощупывания;

б) приложив к поверхности фильтровальную бумагу;

в) надавливания пальцем до образования ямки и ее последующим восстановлением;

г) по количеству мясного сока, выделившегося за определенный промежуток времени.

**Задание 7.** Единичный показатель качества это:

а) показатель качества продукции, характеризующий одно из ее свойств;

б) показатель качества продукции, характеризующий несколько свойств продукции или одно сложное свойство;

в) показатель, оцениваемый по пятибалльной системе;

г) показатель определяется как отношение суммарного полезного эффекта от потребления к суммарным затратам на ее создание, эксплуатацию или потребление.

**Задание 8.** Микробиологические методы определения показателей качества применяют:

а) для определения состава и количества входящих в продукцию веществ;

б) для определения физических свойств продукции;

в) для определения пищевой и биологической ценности продукции;

г) для определения степени пораженности продуктов различными микроорганизмами.

**Задание 9.** Содержание жира для свиного фарша составляет (%):

а) 17;

б) 33;

в) 50;

г) 70.

**Задание 10.** Определение содержания экстрактивных веществ в напитках проводят с помощью прибора:

а) рефрактометра;

б) спектрофотометра;

в) Журавлева;

г) рН-метра.

### Ключи к тестовым заданиям по проверке остаточных знаний

№ задания	Номер варианта									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Б	В	В	Г	В	Б	Б	А	Г	Г
2	Г	В	Г	А	В	В	В	Б	Г	А
3	В	А	Б	Г	Г	А	Г	А	В	Б
4	А	В	Б	В	Б	Г	Б	Г	Б	В
5	Г	В	Б	А	А	В	А	Б	Г	Б
6	Б	Б	Г	В	Г	А	Б	В	Г	В
7	В	В	А	Б	Б	Б	В	А	Г	А

8	Г	Г	Б	В	А	В	В	Г	В	Г
9	А	А	Б	А	Г	В	В	Б	Б	В
10	В	В	А	Г	В	А	В	Б	Г	А

**Вопросы тестов контроля знаний:**

1. Цели стандартизации:

- А) установление обязательных норм и требований;
- Б) установление рекомендательных норм и требований;
- В) устранение технических барьеров в международной торговле;
- Г) установление технического регламента;
- Д) установление руководства с международной стандартизацией.

2. Обязательный для выполнения нормативный документ—это:

- А) национальный (государственный) стандарт;
- Б) технический регламент;
- В) стандарт предприятия;
- Г) отраслевой стандарт;
- Д) стандарты научно–технических объединений.

3. Международные стандарты могут применяться в РФ:

- А) после введения требований международного стандарта ГОСТ Р;
- Б) до принятия в качестве ГОСТ Р;
- В) если есть ссылки на другие стандарты;
- Г) если государственный стандарт не принят;
- Д) если требования международного стандарта соответствуют государственным стандартам;

4. Организация и принципы стандартизации в РФ определены:

- А) законом «О защите прав потребителей»;
- Б) законом «О стандартизации»;
- В) постановлением Правительства РФ;
- Г) приказами ФАТРИМ РФ;
- Д) подзаконными актами Правительства РФ.

5. Госнадзор контролирует на предприятии:

- А) соблюдения требований государственных стандартов;
- Б) соблюдение обязательных требований государственных стандартов;
- В) соблюдение знаков соответствия систем сертификации для стран;
- Г) соблюдение требований сертификации
- Д) соблюдение требований лицензии.

6. Национальный информационный центр И СОНЕТ в России:
- А) стандарт РФ;
  - Б) ВНИИКИ;
  - В) издательство стандартов;
  - Г) бюллетень «Госстандарт предупреждает»;
  - Д) классификатор изделий ЕСКД.
7. К приоритетным задачам, связанным с совершенствованием стандартов в РФ отнесены: (назовите неправильный ответ)
- А) развитие экспорта товаров;
  - Б) утилизация отходов;
  - В) охрана труда;
  - Г) контроль качества продукции;
  - Д) безопасность оборонной продукции.
8. Международные стандарты ИСО серии 9000 в России носят характер:
- А) обязательный;
  - Б) добровольный;
  - В) избирательный;
  - Г) консультативный;
  - Д) предусмотрительный.
9. Посредством принятия ГОСТ Р в России введены стандарты ИСО серии 9000:
- А) ИСО 9001;
  - Б) ИСО 9002;
  - В) ИСО 9003;
  - Г) ИСО 9004.
10. «Семейство» стандартов ИСО серии 9000–растет за счет:
- А) расширения объектов стандартизации и увеличения областей применения;
  - Б) роста числа пользователей;
  - В) требования к системам качества;
  - Г) управления технологическими процессами;
  - Д) оценки эксплуатационных характеристик изделий.
11. Объектами стандартизации услуг в РФ признаны:
- А) показатели качества (характеристики услуг);
  - Б) ассортимент услуг;
  - В) терминология;
  - Г) системы обеспечения качества услуг;

Д) эффективность качества услуг.

12. Стандартизация в области экологии осуществляется на уровне:

- А) национальном;
- Б) международном;
- В) национальном с учетом требований международных стандартов;
- Г) мирового сообщества ЕС;
- Д) местного управления.

13. Обязательная сертификация в РФ введена законом:

- А) «О сертификации»;
- Б) «О защите прав потребителей»;
- В) «О санитарно–эпидемиологическом благополучии населения»;
- Г) «О сертификации продукции и услуг»
- Д) «О стандартизации».

14. Для товаров, подлежащих обязательной сертификации, ответственность за наличие сертификата и знака соответствия несет:

- А) торговая организация;
- Б) изготовитель товара;
- В) испытательный центр;
- Г) ФАТРМ РФ;
- Д) производственный контроль.

15. Сертификация системы обеспечения качества в РФ:

- А) обязательная;
- Б) добровольная;
- В) целевая;
- Г) ограниченная;
- Д) выборочная.

16. Система единиц физических величин–это:

- А) совокупность единиц, используемых на практике;
- Б) совокупность основных и производственных единиц;
- В) совокупность основных единиц;
- Г) совокупность производственных единиц;
- Д) метрическая система.

17. Стандартный образец–это:

- А) однозначная мера;
- Б) многозначная мера;

- В) магазин мер;
  - Г) переменная мера;
  - Д) набор мер.
18. Общее руководство Государственной метрологической службой осуществляет:
- А) Торгово–промышленная палата;
  - Б) Министерство торговли РФ;
  - В) ФАТРИМРФ;
  - Г) Госэнергонадзор;
  - Д) Правительство РФ.
19. Стандартизация в области защиты окружающей среды проводится на основе:
- А) национального законодательства по экологии;
  - Б) требований движения «зеленых»;
  - В) по инициативе обществ защиты прав потребителей;
  - Г) анализа рисков по экологическому управлению;
  - Д) выявление критических точек в экологии, учитывая безопасность потребителя.
20. Идентичные стандарты полностью совпадают по:
- А) форме;
  - Б) содержанию;
  - В) форме и содержанию;
  - Г) применению;
  - Д) все перечисленное.
21. Большинство российских испытательных лабораторий аккредитованы на:
- А) техническую компетентность;
  - Б) независимость;
  - В) техническую компетентность и независимость;
  - Г) методы осмотра, опроса;
  - Д) системы качества.
22. Условия применения знака соответствия в системах сертификации определяется:
- А) ФАТРИМ РФ;
  - Б) заявителем;
  - В) договором между держателем сертификата и лицензиаром;
  - Г) Министерством РФ по налогам и сборам;
  - Д) Министерством внутренних дел РФ.
23. Номенклатуру товаров, подлежащих обязательной сертификации в РФ определяет:
- А) организация–потребитель;

Б) заявитель;

В) национальный орган по сертификации;

Г) эксперты;

Д) аудиторы.

24. Номенклатура товаров, подлежащих обязательной сертификации, распределяются на импортные товары:

А) да;

Б) нет;

В) зависит от качества товаров;

Г) зависит от количества товаров;

Д) зависит от перечня товарных групп.

25. Знаки соответствия имеют системы:

А) обязательной сертификации;

Б) добровольной сертификации;

В) обязательной и добровольной сертификации;

Г) испытательные лаборатории;

Д) все причисленное.

26. Партия импортируемого товара сопровождается сертификатом соответствия, выданным зарубежным органом. Сертификат будет признан в России если:

А) не истек срок его действия;

Б) орган, выдавший сертификат, аккредитован ФАТРИМ РФ;

В) орган, выдавший сертификат, аккредитован в системе МЭК/СЭ;

Г) орган, выдавший сертификат, аккредитован в системе ЕЭК/ООН;

Д) орган, выдавший сертификат, аккредитован в системе РОСА.

27. Правом признания сертификатов соответствия на импортируемые товары обладает:

А) получатель;

Б) орган любой казахстанской системы обязательной сертификации;

В) система сертификации ГОСТ Р;

Г) ФАТРИМ РФ;

Д) Госсанэпиднадзор.

28. Сертификация изделий электронной техники в РФ осуществляется по правилам:

А) система ГОСТ Р;

Б) система сертификации ИЭТ МЭК;

В) системы МЭКСЭ;

Г) системы правила ЕЭК ООН;

Д) системы ССЭСБ.

29. Право выбора способа подтверждения соответствия товара по новым директивам ЕС предоставлено:

- А) изготовителю;
- Б) испытательной лаборатории;
- В) инспекционному органу;
- Г) экспертной комиссии;
- Д) все перечисленное.

30. Основным способом доказательства соответствия товара в ЕС является:

- А) обязательная сертификация;
- Б) международная сертификация;
- В) декларация изготовителя;
- Г) договорная сертификация;
- Д) все перечисленное.

31. Европейский знак СЕ подтверждает соответствие товара:

- А) европейским стандартам испытаний;
- Б) требованиям директив по безопасности;
- В) международным стандартом ИСО;
- Г) концепции TQM;
- Д) европейским стандартом качества.

32. Совместная сертификация качества выгодна для:

- А) экспортера продукции в Россию;
- Б) российских экспортеров;
- В) обеих сторон;
- Г) усиления связи с потребителями;
- Д) стабильности производства.

33. Главная цель EQNT:

- А) содействие взаимному признанию сертификатов соответствия;
- Б) инспектирование национальных систем сертификации;
- В) разработка правил оценки систем качества;
- Г) развитие многостороннего сотрудничества между странами для взаимного доверия;
- Д) все перечисленное.

34. Сертификации в России подлежат услуги:

- А) материальные;
- Б) нематериальные;

В) психологическое качество;

Г) время обслуживания;

Д) все перечисленное.

35. Для подтверждения пригодности средств измерения осуществляется:

А) калибровка;

Б) ведомственная проверка;

В) метрологическая аттестация;

Г) надзор за состоянием измерений;

Д) аттестованными методиками выполнения измерений.

36. Аудит системы—это:

А) проведение внутренних проверок качества работ;

Б) проведение внешних проверок качества работ;

В) проведение корректирующих мероприятий;

Г) документирование и сохранение архивов всех процессов;

Д) анализ системы сертификации.

37. Подтверждение поставщика в соответствии товара имеет форму:

А) стандарта предприятия;

Б) сертификата качества;

В) сертификата соответствия;

Г) заявления декларации о соответствии и сертификата соответствия;

Д) все перечисленное.

38. Назначение внутреннего аудита качества:

А) получение информации о состоянии дел с обеспечением качества;

Б) составление методики испытаний;

В) порядок проведения испытаний;

Г) проверка методики контроля;

Д) все перечисленное.

40. Назовите оценки соответствия объекта сертификации в органах по сертификации и испытательных лабораториях:

А) нормы на процессы измерений;

Б) нормы на процессы испытаний;

В) нормы контроля;

Г) нормы аудита.

Д) все перечисленное.

41. Знак соответствия—это:

- А) подтверждает качество продукции;
- Б) подтверждает количество продукции;
- В) подтверждает соответствие маркированной продукции;
- Г) подтверждает соответствие государственному стандарту;
- Д) все перечисленное.

42. Сертификат соответствия—это:

- А) документ на процессе соответствующий стандарту;
- Б) документ на услугу соответствующий стандарту;
- В) документ на качество продукции;
- Г) документ сравнения информации с результатами испытаний;
- Д) все перечисленное.

43. Знак соответствия в системе сертификации ЕС—это:

- А) знак должен соответствовать существующим директивам;
- Б) знак должен означать, что продукция соответствует требованиям по оценке соответствия;
- В) знак должен проставляться на продукцию;
- Г) знак должен указывать на стандарты которым соответствует продукция;
- Д) знак «СЕ» указывает на соответствие продукции законодательству Европейского сообщества.

44. Назначение регламента

- А) это документ с правовыми норма;
- Б) это методический документ;
- В) это указания по методам контроля;
- Г) это указания по надзору;
- Д) все перечисленное.

45. Назначение международного стандарта (ИСО)

- А) создаются национальные стандарты;
- Б) используются для международных связей;
- В) обеспечивает взаимное сотрудничество;
- Г) облегчает международный обмен товарами;
- Д) все перечисленное.

46. Назначение унификации—это

- А) проведение объектов одинакового назначения к единообразию;
- Б) установление минимального числа типов изделий;
- В) выделяет образцы, прототипы соответствующих размеров;

Г) сокращает число объектов по их применяемости;

Д) все перечисленное.

47. Типизация—это

А) разработка и установление типовых конструкций;

Б) разработка новых изделий;

В) разработка и установление технологических процессов для производства изделий;

Г) установление соответствующих рядов изделий;

Д) все перечисленное.

48. Единство и требуемой точности измерений посредством:

А) градуировки метрологической аттестации и проверки СИ;

Б) метрологической аттестации методик измерений;

В) контроля показателей точности измерений;

Г) измерения Ф.В. методом сравнения;

Д) все перечисленное.

49. Функции ФАТРИМ РФ—это

А) разрабатывает планы государственной стандартизации;

Б) осуществляет методическое руководство;

В) утверждает стандарты;

Г) устанавливает единицы физических величин;

Д) все перечисленное.

50. Назовите методы определения качества

А) инструментальные методы;

Б) экспертные методы;

В) социологический метод;

Г) органолептический метод;

Д) все перечисленное.