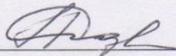


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Алтайский государственный аграрный университет»

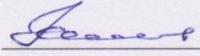
СОГЛАСОВАНО

Декан биолого-технологического факультета

  
А. И. Афанасьева  
«14» 06 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

  
И. А. Косачев  
«14» 06 2016 г.

**Кафедра технологии производства  
и переработки продукции животноводства**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
«Основы технического регулирования в пищевой промышленности»**

Направление подготовки (специальность)

**19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»**

Уровень высшего образования

**Бакалавриат**

Программа подготовки

**Прикладной бакалавриат**

Барнаул 2016

Рабочая программа учебной дисциплины «Основы технического регулирования в пищевой промышленности» составлена на основе требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки (специальности) 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» в соответствии с учебным планом, утвержденным ученым советом университета в:

- в 2016 г. для очной формы обучения;
- в 2016 г. для заочной формы обучения.

Рассмотрена на заседании кафедры, протокол № 32 от 8 июня 2016 г.

Зав. кафедрой:

профессор, д-р с.-х. наук



Н. И. Владимиров

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

Председатель методической комиссии:

доцент, канд. биол. наук



Л. А. Бондырева

Составитель:

доцент, канд. с.-х. наук



А. И. Яшкин

**Лист внесения дополнений и изменений  
в рабочую программу учебной дисциплины**

*Дисциплина: Технические средства радиосвязи в цифровой радиотехнике*

<p align="center"><b>на 2017-2018 учебный год</b></p> <p>Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № <u>7</u> от <u>5 сентября</u> 2017 г. В рабочую программу вносятся следующие изменения:</p> <p>1. <u>приложение № 1</u></p> <p>2. _____</p> <p>3. _____</p> <p>4. _____</p> <p>5. _____</p> <p>Составители изменений и дополнений:</p> <p><u>д.с.-х.н. Доронин</u> _____ <u>И.И. Яковлев</u> _____ ученая степень, должность      подпись      И.О.Фамилия</p> <p><u>д.с.-х.н. проф. В.В. Власов</u> _____ <u>Н.В. Владимиров</u> _____ ученая степень, должность      подпись      И.О.Фамилия</p> <p>Зав. кафедрой _____ ученая степень, ученое звание      подпись      И.О.Фамилия</p>	<p align="center"><b>на 201_ -201_ учебный год</b></p> <p>Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № _____ от _____ 201_ г. В рабочую программу вносятся следующие изменения:</p> <p>1. _____</p> <p>2. _____</p> <p>3. _____</p> <p>4. _____</p> <p>5. _____</p> <p>Составители изменений и дополнений:</p> <p>_____ _____ _____ ученая степень, должность      подпись      И.О.Фамилия</p> <p>_____ _____ _____ ученая степень, должность      подпись      И.О.Фамилия</p> <p>Зав. кафедрой _____ ученая степень, ученое звание      подпись      И.О.Фамилия</p>
<p align="center"><b>на 201_ -201_ учебный год</b></p> <p>Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № _____ от _____ 201_ г. В рабочую программу вносятся следующие изменения:</p> <p>1. _____</p> <p>2. _____</p> <p>3. _____</p> <p>4. _____</p> <p>5. _____</p> <p>Составители изменений и дополнений:</p> <p>_____ _____ _____ ученая степень, должность      подпись      И.О.Фамилия</p> <p>_____ _____ _____ ученая степень, должность      подпись      И.О.Фамилия</p> <p>Зав. кафедрой _____ ученая степень, ученое звание      подпись      И.О.Фамилия</p>	<p align="center"><b>на 201_ -201_ учебный год</b></p> <p>Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № _____ от _____ 201_ г. В рабочую программу вносятся следующие изменения:</p> <p>1. _____</p> <p>2. _____</p> <p>3. _____</p> <p>4. _____</p> <p>5. _____</p> <p>Составители изменений и дополнений:</p> <p>_____ _____ _____ ученая степень, должность      подпись      И.О.Фамилия</p> <p>_____ _____ _____ ученая степень, должность      подпись      И.О.Фамилия</p> <p>Зав. кафедрой _____ ученая степень, ученое звание      подпись      И.О.Фамилия</p>

## Содержание

1	Цель и задачи освоения дисциплины	5
2	Место дисциплины в структуре ОПОП ВО	6
3	Требования к результатам освоения содержания дисциплины	7
4	Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий	7
5	Тематический план освоения дисциплины	9
6	Образовательные технологии	17
7	Характеристика фондов оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	18
8	Учебно-методическое обеспечение дисциплины	41
9	Материально-техническое обеспечение дисциплины	42
	Приложение А. Аннотация дисциплины	43
	Приложение Б. Список имеющейся в библиотеке университета основной и дополнительной учебной литературы по дисциплине	44

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

*Цель дисциплины* – дать студентам теоретические знания и практические навыки в сфере пищевого законодательства, технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия сельскохозяйственного сырья и продуктов питания.

*Задачи дисциплины:*

- развить навыки работы с нормативно-правовой и технической документацией, регламентирующей показатели качества и безопасности продовольственного сырья и продуктов питания;
- сформировать системные представления о теоретических основах стандартизации и подтверждения соответствия продовольственного сырья и продуктов питания;
- ознакомить с базовыми положениями технических регламентов и стандартов на основные группы сельскохозяйственного сырья и продуктов питания;
- дать знания в сфере подтверждения соответствия продовольственного сырья и продуктов питания.

## 2 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Основы технического регулирования в пищевой промышленности» относится к базовой части гуманитарного, социального и экономического цикла.

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

Наименование дисциплин, других элементов учебного плана	Перечень разделов
Информатика	Текстовые и табличные редакторы. Справочно-правовые программы. Сеть Internet и ее технологии
Общая технология отрасли	Молочное сырье для молочной промышленности. Проблемы качества и безопасности молочной продукции. Сырьевые ресурсы, сырьевая зона мясокомбината, доставка и приемка скота
Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков по общей технологии отрасли	Ознакомление с работой производственно-технологической лаборатории и порядком контроля качества сырья и готовой продукции

### 3 Требования к результатам освоения содержания дисциплины

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

Содержание компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплиной	Коды компетенций в соответствии с ФГОС ВО	Перечень результатов обучения, формируемых дисциплиной по завершении изучения данной дисциплины выпускник должен:		
		знать	уметь	владеть
		Способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	ПК-8	нормативную базу, регламентирующую правила разработки нормативных документов, разрабатываемых предприятием самостоятельно

### 4 Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий

Таблица 4.1 – Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий, реализуемой по учебному плану по направлению «Продукты питания животного происхождения» для очной формы обучения

Вид занятий	Всего	в т. ч. по семестрам
		VI
1 Аудиторные занятия, часов, всего	50	50
в том числе:		
1.1 Лекции	18	18
1.2 Лабораторные занятия	-	-
1.3 Практические (семинарские) занятия	32	32
2 Самостоятельная работа, часов, всего	58	58
в том числе:		
2.1 Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР)	-	-
2.2 Расчетно-графическое задание	-	-
2.3 Самостоятельное изучение разделов	2	2
2.4 Текущая самоподготовка	46	46
2.5 Подготовка к сдаче зачета	10	10
2.6 Контрольная работа	-	-
Итого часов	108	108
Форма промежуточной аттестации		3
Общая трудоемкость, зачетных единиц	3	х

формы промежуточной аттестации: зачет (З), экзамен (Э), дифференцированный зачет (ДЗ)

Таблица 4.2 – Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий, реализуемой по учебному плану по направлению «Продукты питания животного происхождения» для *заочной* формы обучения

Вид занятий	Всего	курс
		IV
1 Аудиторные занятия, часов, всего	14	14
в том числе:		
1.1 Лекции	6	6
1.2 Лабораторные занятия	-	-
1.3 Практические (семинарские) занятия	8	8
2 Самостоятельная работа, часов, всего	94	94
в том числе:		
2.1 Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР)	-	-
2.2 Расчетно-графическое задание	-	-
2.3 Самостоятельное изучение разделов	68	68
2.4 Текущая самоподготовка	-	-
2.5 Подготовка к сдаче зачета	4	4
2.6 Контрольная работа	22	22
Итого часов	108	108
Форма промежуточной аттестации		3
Общая трудоемкость, зачетных единиц	3	х

формы промежуточной аттестации: зачет (З), экзамен (Э), дифференцированный зачет (ДЗ)

## 5 Тематический план освоения дисциплины

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

Таблица 5.1.1 – Тематический план изучения дисциплины по учебному плану по направлению «Продукты питания животного происхождения» для *очной* формы обучения

№ п/п	Наименование темы	Изучаемые вопросы	Объем часов			Форма текущего контроля
			лекционные занятия	практические занятия	самостоятельная работа (СИР/ТС)	
1	<b>Введение в дисциплину. Развитие стандартизации и подтверждения соответствия в России</b>	<b>Цель, задачи и трудоемкость дисциплины. Ретроспектива вопроса</b>	2	-	-/2	Т
2	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	Основные термины и определения. Пищевые продукты, запрещенные к обороту в РФ. Требованиям к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их изготовлении, хранении и перевозке. Требования к работникам. Требования к проведению экспертизы, к утилизации или уничтожению некачественных и опасных пищевых продуктов	-	2	-/2	КЛ1
3	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011	Объекты технического регулирования. Термины и определения. Идентификаций пищевой продукции. Требования безопасности пищевой продукции. Оснащение производственных помещений. Требования к переработанной пищевой продукции животного происхождения	-	2	-/2	КЛ1
4	<b>Основы технического регулирования</b>	<b>Цели и задачи ФЗ о техническом регулировании. Техническое регулирование. Технические регламенты как нормативные документы. Содержание технического регламента</b>	2	-	-/2	Т
5	Федеральный закон «О стандартизации в РФ»	Термины и определения. Цель, принципы стандартизации. Технические комитеты. Документы по стандартизации. Программа национальной стандартизации. Экспертиза проектов стандартов.	-	2	-/2	КЛ1
6	<b>Принципы, функции и методы стандартизации</b>	<b>Правовые основы стандартизации. Цели и принципы стандартизации. Функции стандартизации.</b>	2	-	-/2	Т
		<b>Методы стандартизации</b>	-	-	2/-	Т

7	Решение ситуационных задач по модулю «Законодательная база пищевой промышленности»	Задачи на закрепление положений ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Задачи на закрепление положений ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Задачи на закрепление положений ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации».	-	2	-/2	3Т
8	Коллоквиум 1	Темы: Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011. Федеральный закон «О стандартизации в РФ»	-	0,5	-	-
	Национальные стандарты. Порядок разработки, обновления и отмены.	Организация разработки стандарта. Разработка первой и окончательной редакции стандарта. Утверждение и опубликование стандарта.	-	1,5	-/2	КЛ2
		Обновление и отмена стандарта	-	-	2/-	КЛ2
9	<b>Классификация стандартов в Российской Федерации</b>	<b>Уровни стандартизации. Категории стандартов в России. Виды стандартов</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-/2</b>	<b>Т</b>
10	Национальные стандарты. Правила построения, изложения и оформления.	Сведения на титульном листе, в предисловии стандарта. Ссылочные документы. Сокращения, термины и определения. Библиографические данные. Обозначение стандартов	-	2	-/2	КЛ2
11	Технические условия на пищевые продукты. Требования к содержанию	Структурные элементы технических условия на пищевые продукты: титульный лист, область применения, требования к качеству и безопасности, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, правила транспортирования и хранения, библиография	-	2	-/2	КЛ2
12	<b>Наднациональные и зарубежные стандарты</b>	<b>Международный совет по стандартизации. Региональные стандарты. Международные стандарты. Стандарты комиссии Кодекс Алиментариус</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>-/2</b>	<b>Т</b>
13	Решение ситуационных задач по модулю «Документы по стандартизации»	Задачи на закрепление положений ГОСТ Р 1.2-2014. Задачи на закрепление положений ГОСТ Р 1.5-2012. Задачи на закрепление положений ГОСТ Р 51740-2001	-	2	-/2	3Т

14	Коллоквиум №2	Темы: Национальные стандарты. Порядок разработки, обновления и отмены. Национальные стандарты. Правила построения, изложения и оформления. Технические условия на пищевые продукты. Требования к содержанию	-	0,5	-	-
	Требования к маркировке пищевой продукции	Область применения. Определения. Основные сведения в маркировке. Требования к языку маркировки, составу, пищевой ценности продукта. Способы доведения маркировки	-	1,5	-/2	Т
15	<b>Государственный контроль и надзор за соблюдением требований нормативной документации</b>	<b>Контроль и надзор за соблюдением стандартов. Контроль и надзор за соблюдением Технических регламентов. Ответственность за нарушение требований Технических регламентов</b>	2	-	-/2	Т
16	Требования нормативных документов к пищевым добавкам, ароматизаторам, технологическим средствам	Требования и цели применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических средств. Определения и классификация. Ограничения и особенности использования пищевых добавок, ароматизаторов. Требования к маркировке. Оценка (подтверждения) соответствия.	-	2	-/2	Т
17	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013	Область применения. Основные понятия. Требования к сырому молоку, обезжиренному молоку, сливкам. Требования к маркировке молочной продукции. Оценка соответствия молочной продукции	-	2	-/2	УО
18	<b>Оценка соответствия продукции и услуг</b>	<b>Основные понятия. Добровольное подтверждения соответствия. Обязательное подтверждения соответствия. Государственная регистрация. Система аккредитации в России</b>	2	-	-/2	Т
19	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 034/2013	Объекты технического регулирования. Основные понятия. Процессы производства продуктов убоя. Температурные требования к продуктам и процессам. Особенности маркировки. Формы подтверждения соответствия.	-	2	-/2	УО
20	Устный опрос	Темы: ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013	-	0,5	-	-
	Оценка (подтверждение) соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения	Формы оценки соответствия сырья и продуктов питания животного происхождения. Схемы декларирования соответствия молочной и мясной продукции	-	1,5	-/2	КЛЗ

21	Правила и схемы оценки соответствия	Участники работ по подтверждению соответствия. Средства подтверждения соответствия. Схемы сертификации и декларирования соответствия	2	-	-/2	Т
22	Оценка соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения	Решение ситуационных задач по применению форм и схем подтверждения соответствия в ТР ТС 033/2013 и ТР ТС 034/2013	-	2	-/2	ЗТ
23	Коллоквиум №3	Темы: ТР ТС 033/2013, ТР ТС 034/2013	-	2	-	-
24	Стандартизация в области управления качеством продукции	Понятие системы ХАССП. Предпосылки к созданию системы ХАССП. История создания системы ХАССП. Принципы ХАССП	2	-	-	-
25	Итоговое тестирование	Материалы всех лекционных занятий	-	2	-	-
Подготовка к зачету			-	-	10	х
Всего по дисциплине			<b>18</b>	<b>32</b>	<b>58 (4/44/10)</b>	<b>х</b>

Формы самостоятельной работы: самостоятельное изучение разделов (СИР), текущая самоподготовка (ТС)

Формы текущего контроля: коллоквиум (КЛ), тестирование (Т), проверка записей в тетрадях (ЗТ), устный опрос (УО)

Таблица 5.1.1 – Тематический план изучения дисциплины по учебному плану по направлению «Продукты питания животного происхождения» для *заочной* формы обучения

№ п/п	Наименование темы	Изучаемые вопросы	Объем часов			Форма текущего контроля
			лекционные занятия	практические занятия	самостоятельная работа (СИР/ТС)	
1	<b>Введение в дисциплину. Развитие стандартизации и подтверждения соответствия в России</b>	<b>Цель, задачи и трудоемкость дисциплины. Ретроспектива вопроса</b>	2	-	-	Т
2	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	Основные термины и определения. Пищевые продукты, запрещенные к обороту в РФ. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их изготовлении, хранении и перевозке. Требования к работникам. Требования к проведению экспертизы, к утилизации или уничтожению некачественных и опасных пищевых продуктов	-	-	-/4	ЗТ/УО
3	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011	Объекты технического регулирования. Термины и определения. Идентификация пищевой продукции. Требования безопасности пищевой продукции. Оснащение производственных помещений. Требования к переработанной пищевой продукции животного происхождения	-	-	-/4	ЗТ/УО
4	<b>Основы технического регулирования</b>	<b>Цели и задачи ФЗ о техническом регулировании. Техническое регулирование. Технические регламенты как нормативные документы. Содержание технического регламента</b>	-	-	-/2	Т
5	Федеральный закон «О стандартизации в РФ»	Термины и определения. Цель, принципы стандартизации. Технические комитеты. Документы по стандартизации. Программа национальной стандартизации. Экспертиза проектов стандартов.	-	-	-/4	ЗТ/УО
6	<b>Принципы, функции и методы стандартизации</b>	<b>Правовые основы стандартизации. Цели и принципы стандартизации. Функции стандартизации. Методы стандартизации</b>	-	-	-/2	Т
7	Решение ситуационных задач по модулю «Законодательная база пищевой промышленности»	Задачи на закрепление положений ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Задачи на закрепление положений ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Задачи на закрепление положений ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации».	-	2	-/4	ЗТ/УО

8	Национальные стандарты. Порядок разработки, обновления и отмены.	Организация разработки стандарта. Разработка первой и окончательной редакции стандарта. Утверждение и опубликование стандарта. Обновление и отмена стандарта	-	-	-/4	ЗТ/УО
9	<b>Классификация стандартов в Российской Федерации</b>	<b>Уровни стандартизации. Категории стандартов в России. Виды стандартов</b>	2	-	-	Т
10	Национальные стандарты. Правила построения, изложения и оформления.	Сведения на титульном листе, в предисловии стандарта. Ссылочные документы. Сокращения, термины и определения. Библиографические данные. Обозначение стандартов	-	-	-/4	ЗТ/УО
11	Технические условия на пищевые продукты. Требования к содержанию	Структурные элементы технических условия на пищевые продукты: титульный лист, область применения, требования к качеству и безопасности, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, правила транспортирования и хранения, библиография	-	-	-/4	ЗТ/УО
12	<b>Наднациональные и зарубежные стандарты</b>	<b>Международный совет по стандартизации. Региональные стандарты. Международные стандарты. Стандарты комиссии Кодекс Алиментариус</b>	-	-	-/2	Т
13	Решение ситуационных задач по модулю «Документы по стандартизации»	Задачи на закрепление положений ГОСТ Р 1.2-2014. Задачи на закрепление положений ГОСТ Р 1.5-2012. Задачи на закрепление положений ГОСТ Р 51740-2001	-	2	-/4	ЗТ/УО
14	Требования к маркировке пищевой продукции	Область применения. Определения. Основные сведения в маркировке. Требования к языку маркировки, составу, пищевой ценности продукта. Способы доведения маркировки	-	-	-/4	Т
15	<b>Государственный контроль и надзор за соблюдением требований нормативной документации</b>	<b>Контроль и надзор за соблюдением стандартов. Контроль и надзор за соблюдением Технических регламентов. Ответственность за нарушение требований Технических регламентов</b>	-	-	-/2	Т
16	Требования нормативных документов к пищевым добавкам, ароматизаторам, технологическим средствам	Требования и цели применения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических средств. Определения и классификация. Ограничения и особенности использования пищевых добавок, ароматизаторов. Требования к маркировке. Оценка (подтверждения) соответствия.	-	-	-/4	Т
17	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013	Область применения. Основные понятия. Требования к сырому молоку, обезжиренному молоку, сливкам. Требования к маркировке молочной продукции. Оценка соответствия молочной продукции	-	-	-/4	Т

18	Оценка соответствия продукции и услуг	Основные понятия. Добровольное подтверждения соответствия. Обязательное подтверждения соответствия. Государственная регистрация. Система аккредитации в России	2	-	-	Т
19	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» ТР ТС 034/2013	Объекты технического регулирования. Основные понятия. Процессы производства продуктов убоя. Температурные требования к продуктам и процессам. Особенности маркировки. Формы подтверждения соответствия.	-	-	-/4	Т
20	Оценка (подтверждение) соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения	Формы оценки соответствия сырья и продуктов питания животного происхождения. Схемы декларирования соответствия молочной и мясной продукции	-	-	-/4	ЗТ/УО
21	Правила и схемы оценки соответствия	Участники работ по подтверждению соответствия. Средства подтверждения соответствия. Схемы сертификации и декларирования соответствия	-	-	-/2	Т
22	Оценка соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения	Решение ситуационных задач по применению форм и схем подтверждения соответствия в ТР ТС 033/2013 и ТР ТС 034/2013	-	2	-/4	ЗТ/УО
24	Стандартизация в области управления качеством продукции	Понятие системы ХАССП. Предпосылки к созданию системы ХАССП. История создания системы ХАССП. Принципы ХАССП	-	-	-/2	Т
25	Итоговое тестирование	Материал лекционных, практических занятий, материал, вынесенный на самостоятельное освоение	-	2	-	-
Подготовка контрольной работы			-	-	22	
Подготовка к зачету			-	-	4	х
Всего по дисциплине			6	8	94 (22/4/70)	х

Формы самостоятельной работы: самостоятельное изучение разделов (СИР), текущая самоподготовка (ТС).

Формы текущего контроля: контрольная работа (КР), тестирование (Т), проверка записей в тетрадях (ЗТ), устный опрос (УО).

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

Результаты самостоятельной работы студентов оцениваются в ходе текущего контроля и учитываются при рубежном контроле знаний, промежуточной аттестации студентов.

Таблица 5.2.1 – Вид, контроль выполнения и методическое обеспечение СРС для очной формы обучения

Вид самостоятельной работы студентов	Количество часов	Контроль выполнения	Методическое обеспечение
Подготовка к устному опросу	4	Опрос в устной форме	1-7
Подготовка к коллоквиумам №№1-3	16	Коллоквиум в письменной форме	1-7
Решение ситуационных задач	6	Проверка записей в тетрадях	1-7
Подготовка к тестированию	22	Тестирование с использованием персонального компьютера	1-7
Подготовка к сдаче зачета	10	Зачет в устной форме	1-7
ИТОГО	58		

согласно перечня рекомендуемой основной и дополнительной литературы прил. Б.

Таблица 5.2.1 – Вид, контроль выполнения и методическое обеспечение СРС для заочной формы обучения

Вид самостоятельной работы студентов	Количество часов	Контроль выполнения	Методическое обеспечение
Подготовка контрольной работы	22	Проверка контрольной работы	1-7
Решение ситуационных задач	40	Проверка записей в тетрадях и устный опрос материала	1-7
Подготовка к тестированию	28	Тестирование с использованием персонального компьютера	1-7
Подготовка к сдаче зачета	4	Зачет в устной форме	1-7
ИТОГО	94		

## 6 Образовательные технологии

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, по дисциплине «Основы технического регулирования в пищевой промышленности» в соответствии с данной программой составляет для очной формы обучения 12 %, для заочной формы обучения – 42 %.

Таблица 6.1 – Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые на аудиторных занятиях по учебному плану для очной формы обучения

Семестр	Вид занятия	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Количество часов
VI	Практическое занятие	Работа в малых группах по решению ситуационных задач:	
		Тема: «Законодательная база пищевой промышленности»	2
		Тема «Документы по стандартизации»	2
		Тема «Применение форм и схем подтверждения соответствия в ТР ТС 033/2013 и ТР ТС 034/2013»	2
Итого			6

Таблица 6.2 – Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые на аудиторных занятиях по учебному плану для заочной формы обучения

Курс	Вид занятия	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Количество часов
IV	Практическое занятие	Работа в малых группах по решению ситуационных задач:	
		Тема: «Законодательная база пищевой промышленности»	2
		Тема «Документы по стандартизации»	2
		Тема «Применение форм и схем подтверждения соответствия в ТР ТС 033/2013 и ТР ТС 034/2013»	2
Итого			6

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

### **7.1 Характеристика оценочных средств для текущего контроля успеваемости**

#### **7.1.1 Перечень вопросов для подготовки к коллоквиуму №1 по модулю «Законодательная база пищевой промышленности»**

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

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

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

- 1 Что понимают под следующими терминами: компонент пищевой продукции; контаминация (загрязнение) пищевой продукции; переработанная

пищевая продукция животного происхождения; нутриенты (пищевые вещества); переработка (обработка); пребиотики; прослеживаемость пищевой продукции?

- 2 Какие объекты технического регулирования перечислены в техническом регламенте «О безопасности пищевой продукции»?
- 3 На какую пищевую продукцию не распространяется действие технического регламента «О безопасности пищевой продукции»?
- 4 Как проводится идентификация пищевой продукции визуальным методом и по наименованию?
- 5 Как проводится идентификация пищевой продукции органолептическим и аналитическим методами?
- 6 Какие требования предъявляют к пищевой продукции, изготовленной из ГМО растительного, животного и микробного происхождения?
- 7 Что необходимо определить изготовителю пищевой продукции для обеспечения ее безопасности?
- 8 Чем должны быть оборудованы производственные помещения, в которых осуществляется изготовление пищевой продукции?
- 9 Какие условия должны быть обеспечены для осуществления процесса убоя продуктивных животных?
- 10 Какие требования предъявляют к экспертизе переработанной пищевой продукции животного происхождения?

Тема «Федеральный закон о стандартизации в Российской Федерации»

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

- 8 В каких случаях применение документов национальной системы стандартизации осуществляется на добровольной основе, в каких – в обязательном порядке?

### **7.1.2 Перечень вопросов для подготовки к коллоквиуму №1 по модулю «Документы по стандартизации»**

Тема «Порядок разработки, обновления и отмены стандартов»

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

Тема «Правила построения, изложения и оформления стандарта»

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

- 9 Какое порядок присвоения регистрационных номеров вновь разработанным стандартам?

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

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

### **7.1.3 Перечень вопросов для подготовки к коллоквиуму №3 по модулю «Оценка соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения»**

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

1. В каких формах осуществляется оценка соответствия молока и молочной продукции?
2. Какие формы оценки соответствия предусмотрены для процессов хранения, производства, переработки, реализации молока и молочной продукции?

3. Какие процедуры включены в схемы декларирования соответствия молочной продукции 1д и 2д, в чем их отличия?
4. Какие процедуры включены в схемы декларирования соответствия молочной продукции 3д и 4д, в чем их отличия?
5. Какие процедуры включены в схему декларирования соответствия молочной продукции бд, в чем ее особенность?
6. В каких формах осуществляется оценка соответствия продуктов убоя и мясной продукции?
7. Какие процедуры включены в схемы декларирования соответствия мясной продукции 3д и 4д, в чем их отличия?
8. Какие процедуры включены в схему декларирования соответствия мясной продукции бд, в чем ее особенность?

#### **7.1.4 Перечень ситуационных задач по теме «Законодательная база пищевой промышленности»**

*Задание 1 Задачи на закрепление положений ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».*

Задача 1 Группа компаний «Лайфхак» (г. Одесса), производящая широкий перечень пищевой продукции и реализующая ее в Донецкой Народной Республике, использует питьевую воды для изготовления бутилированной воды «Куяльник» и для производства клюквенного, свекольного и чечевичного морсов. Обосновать, ссылаясь на ФЗ, в каком случае используемая питьевая вода будет считаться продовольственным сырьем, а в каком – продуктом питания.

Задача 2 На белорусской таможне был досмотрен груз, предназначенный для реализации на сельскохозяйственных рынках Воронежской области РФ. При досмотре груза эксперт надзорного органа Курочкин Ю. Ю. установил, что товар – жареные семечки подсолнечника «Зеленый попугай» – имеют маркировку с указанием сроков годности, однако у эксперта возникли подозрения о фальсификации товара. Указать дальнейшую судьбу данного груза со ссылкой на ФЗ.

Задача 3 Транспортной компанией «Ласточка» (с. Шелаболиха) в с. Ачхой-Мартан был доставлен санкционный груз: 8 т сыра «Пармезан» и 4 т сыровяленого «Хамона». В процессе транспортировки из-за поломки холодильной установки фургона груз дважды подвергался воздействию высоких температур (16...20) °С. Указать, подлежит ли реализации на рынке с. Ачхой-Мартан данный товар? Дать ссылку на статью ФЗ.

Задача 4 В колбасный цех совхоза «им. 40-летия Рамзана Кадырова» на должность стерилизаторщика был принят Плюшкин Арнольд Львович. При

плановой проверке предприятия органом Роспотребнадзора было обнаружено, что в документах на Плюшкина имеются результаты предварительного медосмотра и допуск для работы с промышленными автоклавами. Дать ответ со ссылкой на ФЗ, почему совхоз был оштрафован за нарушение ст. 23 ФЗ в отношении работника.

*Задание 2 Задачи на закрепление положений ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»*

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

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

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

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

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

*Задание 3 Задачи на закрепление положений ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации».*

Задача 1 Сравнить определения терминов «Национальный стандарт» и «Технические условия» и указать, кем утверждаются данные документы по стандартизации?

Задача 2 В принятом в 2016 году межгосударственном стандарте (ГОСТ) на вареные колбасные изделия установлены повышенные требования к показателям безопасности колбасных изделий. Указать, на достижение каких целей направлен новый стандарт на вареные колбасы согласно с. 3 Федерального закона?

Задача 3 Проанализировать п. 4 ст. 11 ФЗ и раскрыть ваше понимание принципов №1 «добровольное участие» и №2 «равное представительство сторон», с учетом которых осуществляется создание и формирование составов технических комитетов по стандартизации?

Задача 4 Мясоперерабатывающим предприятием г. Барнаула разработан пакет документации на колбаски варено-копченые «Пивчики»: в том числе технические условия, рецептура и технологическая инструкция. Указать, все ли перечисленные документы относятся к документам по стандартизации согласно ФЗ?

Задача 5 Выскажите ваше понимание коллизии, зафиксированной в ст. 26 ФЗ и регулирующей отношения, возникающие при применении документов национальной системы стандартизации: когда стандарты применяются на добровольной основе (п. 1) и в тоже время в обязательном порядке (п. 3).

### **7.1.5 Перечень ситуационных задач по теме «Документы по стандартизации»**

*Задание 1 Задачи на закрепление положений ГОСТ Р 1.2-2014*

Задача 1 Разработчиком национального стандарта на пельмени выступил Всероссийский научно-исследовательский институт мясной промышленности (г. Москва), а национального стандарта на шаурму – житель г. Махачкала Загул Старлеев с братьями. Определить, могут ли данные лица быть разработчиками национальных стандартов?

Задача 2 В соответствии с планом на 2016 г. ООО «Пивной рай» (г. Калининград) разработало проект национального стандарта на пивной напиток «Dark Elf» и обеспечило его доступность всем заинтересованным лицам посредством сети Интернет. Поясните, все ли документы были разработаны предприятием и верно ли проведено информирование заинтересованных лиц?

**Задача 3** На первую редакцию проекта национального стандарта «Кенгурятина. Технические условия» спустя два месяца после его рассылки поступило 16 отзывов от заинтересованных лиц – предприятий мясной промышленности. Укажите, все ли требования к публичному обсуждению проекта стандарта соблюдены?

**Задача 4** Разработчик национального стандарта на лимонад «Буратино» компания «Куетинский пивзавод» подготовила доработанную редакцию стандарта и по запросу жителя г. Магадан Мышкиной Аллы Петровны направила ей указанный документ. Получив документы, госпожа Мышкина сообщила о неполном комплекте предоставленных разработчиком документов. Права ли Алла Петровна?

**Задача 5** Росстандарт после получения документов из технического комитета принял решение об утверждении национального стандарта на консервы мясные «Страусятина тушеная» и установил дату введения стандарта в действие – 1 января 2018 г. Имеют ли предприятия мясной промышленности право применения данного стандарта с 1 сентября 2017 г (досрочно)?

### Задание 2 Задачи на закрепление положений ГОСТ Р 1.5-2012

**Задача 1** Проанализировать предложенный вариант титульного листа национального стандарта (рис. 1). Установить наличие всех данных.

**Задача 2** Изучить общие сведения о стандарте по предложенному варианту (рис. 2). Установить наличие и содержание всех формулировок.

**Задача 3** Дать оценку правильности оформления элемента «Нормативные ссылки» стандарта (рис. 3).

**Задача 4** Оценить правильность оформления библиографических данных стандарта (рис. 4).



Рисунок 1 – Титульный лист стандарта

Сведения о стандарте	
1	РАЗРАБОТАН Государственным научным учреждением «Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия Россельхозакадемии (ГНУ «ВНИИМС») Россельхозакадемии)
2	ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 4 «Молоко и продукты переработки молока»
3	УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 30 октября 2001 г. N 490-ст

Рисунок 2 – Сведения о стандарте

Библиография	УДК 637.352:006.354	МКС 67.100.30	Н17
[1] ОК 005-93 Общероссийский классификатор продукции	Ключевые слова: сыры мягкие, область применения, технические требования, характеристики, требования к сырью, маркировка, упаковка, правила приемки, методы контроля, транспортирование и хранение		
[2] ГОСТ 31785-2012 Колбасы полукопченые. Технические условия			
[3] ГОСТ Р 55456-2013 Колбасы сырокопченые. Технические условия			
[4] ГОСТ Р 54670-2011 Колбасы кровяные. Технические условия			
[5] ГОСТ Р 54646-2011 Колбасы ливерные. Технические условия			

Рисунок 3 – Нормативные ссылки стандарта

Рисунок 4 – Библиографические данные стандарта

### Задание 3 Задачи на закрепление положений ГОСТ Р 51740-2001

**Задача 1** Сравнить данные, приводимые на титульном листе технических условий, с данными титульного листа национального стандарта. Выявить отличия.

**Задача 2** Проанализировать пример оформления раздела «Маркировка» технических условий (рис. 5), установить наличие всех необходимых элементов.

**Задача 3** Проанализировать пример оформления раздела «Транспортирование и хранение» технических условий (рис. 6), установить наличие всех необходимых элементов.

<p><b>Маркировка</b></p> <p>Каждая единица упакованной продукции должна иметь маркировку, характеризующую продукцию и отвечающую требованиям [1], [4] или нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, содержать следующую информацию:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-наименование продукта с указанием «мясной» или «мясосодержащий»;</li> <li>-пищевую ценность в соответствии с приложением А;</li> <li>-состав в соответствии с приложением Б;</li> <li>-категорию;</li> <li>-наименование, местонахождение изготовителя (юридический адрес, включая страну, и, при несовпадении с юридическим адресом, адрес производства);</li> <li>-информацию о наличии ГМО;</li> <li>-массу нетто;</li> <li>-дату изготовления;</li> <li>-срок годности;</li> <li>-условия хранения;</li> <li>-обозначение настоящего стандарта;</li> <li>-информацию о подтверждении соответствия;</li> <li>-знак обращения на рынке.</li> </ul> <p>Способ и место нанесения даты изготовления на каждую единицу продукции выбирает изготовитель.</p>	<p><b>7 Транспортирование и хранение</b></p> <p>Холодцы и студни выпускают в реализацию и транспортируют с температурой в любой точке измерения от 0 °С и до 6 °С включительно.</p> <p>Холодцы и студни транспортируют в охлаждаемых авторефрижераторах или других изотермических транспортных средствах, поддерживающих температуру от 0 °С до 6 °С, обеспечивающих сохранность качества, в соответствии с правилами перевозок скоропортящихся грузов, действующими на данном виде транспорта.</p> <p>Сроки годности холодцов и студней устанавливает изготовитель.</p> <p>Рекомендуемые сроки годности холодцов (цельными батонами) при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С включительно в непроницаемых оболочках.</p> <p>Рекомендуемые сроки годности холодцов, упакованных с применением вакуума или модифицированной атмосферы, при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С.</p> <p>Рекомендуемые сроки годности студней при температуре воздуха от 0 °С до 6 °С.</p>
---	---

Рисунок 5 – Пример оформления раздела «Маркировка» в технических условиях

Рисунок 6 – Пример оформления раздела «Транспортирование и хранение» в технических условиях

**Задание 4** Описать органолептические и физико-химические показатели выбранного вами пищевого продукта в соответствии с требованиями к их оформлению в ГОСТ Р 51740.

### **7.1.6 Перечень ситуационных задач по теме «Оценка соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения»**

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

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

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

Задача №3 К эксперту органа по сертификации обратился директор ОАО «Чеченмяспром» Загул Старлеев с просьбой проконсультировать его в вопросе выбора формы и схемы подтверждения соответствия. Данное предприятие выпускает холодец «Утро в ауле» в соответствии с действующими техническими условиями. Объем выпуска составляет 100 кг в смену, число работающих 5 человек. На предприятии имеется следующий пакет документов: документы, содержащие результаты проверки предприятия службами государственного надзора; гигиеническое заключение на производство; программа организации и проведения производственного контроля; протоколы испытаний выпускаемой продукции, полученные в неаккредитованной лаборатории предприятия.

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

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

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

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

### **7.1.7 Перечень вопросов для подготовки к устному опросу**

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

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

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

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

1. На какие объекты технического регулирования распространяется действие технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции»?
2. На какую продукцию и связанные с ней процессы не распространяется действие технического регламента «О безопасности мяса и мясной продукции»?
3. Дать определение следующим понятиям: жилованное мясо; колбасное изделие; консервы; мясной продукт; мясосодержащий продукт; обваленное мясо; рецептура мясной продукции.
4. Какие операции включает процесс производства продуктов убоя?
5. Каков порядок сбора крови на пищевые цели предусмотрен в техническом регламенте «О безопасности мяса и мясной продукции»?
6. С учетом каких требований осуществляют нутровку туш убойных животных?
7. Какие требования к температуре помещения для 1) разделки, обвалки и жиловки; 2) измельчения мяса, приготовления фарша и наполнения оболочек, а также 3) к температуре мяса, направляемого на измельчение и посол, предусмотрены в техническом регламенте «О безопасности мяса и мясной продукции»?
8. В каком виде может применяться нитрит натрия (нитрит калия), в т. ч. для продуктов убоя и переработанной мясной продукции?
9. Какие требования к маркировке мясной продукции нацелены на предупреждение действий, вводящих в заблуждение потребителей?
10. Каким формам подтверждения (оценки) соответствия подлежат: 1) продукты убоя, 2) мясная продукция, 3) мясная продукция для детского питания?

### **7.1.8 Перечень вопросов для самоподготовки**

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

- 1 Дать определение следующим понятиям: ароматизатор пищевой, загуститель, консервант, краситель, комплексная пищевая добавка, пищевая добавка, регулятор кислотности, технологическое средство.

- 2 Каковы цели использования пищевых добавок при производстве пищевой продукции?
- 3 Какие требования предъявляются к пищевым добавкам, ароматизаторам, технологическим средствам при производстве пищевой продукции и для предупреждения действий, вводящих в заблуждения приобретателей?
- 4 Каковы особенности применения красителей при клеймении продовольственного сырья и продуктов питания?
- 5 Какие ограничения в применении консервантов распространяются на продовольственное сырье и продукты питания?
- 6 Каковы особенности применения нитритов при производстве мясной продукции?
- 7 Какие существуют ограничения на применение Аира обыкновенного при производстве пищевой продукции?
- 8 Какие существуют ограничения на применение Кваси горькой и Пикрасма при производстве пищевой продукции?
- 9 Какие существуют ограничения на применение Губки листовенной, Зверобоя продырявленного и Дубровника пурпурного при производстве пищевой продукции?
- 10 Какие слова должны содержаться в наименовании пищевой добавки?
- 11 Какие слова должны содержаться в наименовании технологических вспомогательных средств?
- 12 Что должно содержаться в маркировке пищевых ферментов?
- 13 Какие сведения, свидетельствующие о безопасности для здоровья человека пищевых добавок, ароматизаторов и технологических средств нового вида, должны предоставляться при их государственной регистрации?

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

- 1 На какую пищевую продукцию не распространяется действие ТР ТС 022-2011?
- 2 Дать определение понятиям: информация об отличительных свойствах пищевой продукции; этикетка; маркировка пищевой продукции.
- 3 Какие сведения должна содержать маркировка упакованной пищевой продукции?
- 4 На каком языке (языках) должна быть нанесена маркировка упакованной пищевой продукции?
- 5 Какие требования предъявляют к указанию в маркировке состава пищевого продукта?
- 6 Для каких продуктов не требуется указания компонентов состава в маркировке?

- 7 Какие показатели должна включать маркировка пищевой ценности пищевой продукции?
- 8 Каким образом в маркировке пищевой продукции указывают ее энергетическую ценность?
- 9 Какие требования предъявляют к способам доведения маркировки до потребителей (приобретателей)?

### **7.1.9 Перечень вопросов для самостоятельной работы при подготовке к итоговому тестированию**

В задачи изучаемой дисциплины входит:

- 1 Сформировать представления о теоретических основах стандартизации и подтверждения соответствия сырья и продуктов питания;
- 2 Рассмотреть порядок разработки и обновления стандартов различных уровней;
- 3 Развить навыки работы с нормативно-правовой и технической документацией по качеству и безопасности сырья и продуктов питания;
- 4 Все вышеперечисленное

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

- 1 Техническое регулирование
- 2 Стандартизация
- 3 Подтверждение соответствия
- 4 Государственный контроль и надзор

Обозначение общесоюзных стандартов:

- 1 ГОСТ
- 2 ГОСТ Р
- 3 ОСТ
- 3 СТО

Обозначение межгосударственных стандартов стран бывшего СССР:

- 1 ГОСТ
- 2 ГОСТ Р
- 3 ГОСТ ИСО
- 3 МГС

В рамках Европейского комитета по стандартизации (СЕН) разрабатываются:

- 1 Предварительные стандарты
- 2 Евростандарты
- 3 Документы по гармонизации
- 4 Все вышеперечисленное

Согласованные и гармонизированные стандарты разрабатывает региональная организация:

- 1 СЕН
- 2 МГС
- 3 ИНСТА
- 4 КОПАНТ

Технический комитет ИСО «Косметика» создан по инициативе:

- 1 Франции
- 2 Италии
- 3 Ирана
- 4 Ирака

Стандарты Международной организации по стандартизации ИСО к применению в России:

- 1 Обязательны
- 2 Добровольны
- 3 Запрещены
- 4 Нет верно ответа

Объектами стандартизации Комиссии Кодекс Алиментариус являются:

- 1 Военная техника
- 2 Продукты питания
- 3 Лекарственные средства
- 4 Все вышеперечисленное

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

- 1 Стандартизация
- 2 Декларирование соответствия
- 3 Контроль и надзор
- 4 Аккредитация

Объекты государственного контроля и надзора:

- 1 Нормативные документы по стандартизации
- 2 Продукция
- 3 Процессы
- 4 Все вышеперечисленное

Продукция с явными признаками недоброкачества подлежит:

- 1 Экспертизе
- 2 Утилизации без экспертизы
- 3 Употреблению в пищу после тепловой обработки
- 4 Все вышеперечисленное

Надзор, в отличие от контроля, осуществляется в отношении объектов:

- 1 Находящихся в ведомственном подчинении органа, который его осуществляет
- 2 Не находящихся в ведомственном подчинении органа, который его осуществляет
- 3 Нет верно ответа

Расходы по проверке и экспертизе продукции ложатся на:

- 1 Испытательную лабораторию
- 2 Производителя продукта
- 3 Владельца продукции
- 4 Роспотребнадзор

Статус федерального закона имеет:

- 1 Стандарт организации
- 2 Государственный стандарт России
- 3 Межгосударственный стандарт
- 4 Технический регламент

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

- 1 Роспотребнадзор
- 2 Росстандарт
- 3 Россельхознадзор
- 4 Все вышеперечисленное

Объекты государственного контроля и надзора за соблюдением технических регламентов:

- 1 Юридические и физические лица, производящие пищевую продукцию
- 2 Органы сертификации
- 3 Испытательные лаборатории
- 4 Все вышеперечисленное

Продавец, получивший информацию о несоответствии выпущенной в обращение продукции требованиям технических регламентов, обязан сообщить об этом в орган по госконтролю и надзору:

- 1 В 3-дневный срок
- 2 В 10-дневный срок
- 3 В 30-дневный срок
- 4 Только в случае причинения потребителю вреда здоровью

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

- 1 Утилизировать продукцию
- 2 Возместить причиненный ущерб и вред здоровью
- 3 Провести проверку предприятия Роспотребнадзором
- 4 Провести проверку достоверности информации

При установлении факта нарушений обязательных требований государственных стандартов госинспектор применяет следующие меры:

- 1 Накладывает штраф на должностное лицо
- 2 Накладывает штраф на юридические лица
- 3 Выдает предписание об устранении несоответствий
- 4 Любое из вышеперечисленного

Неправомерные выдача или использование официального документа, удостоверяющего соответствие указанных товаров, работ или услуг требованиям безопасности, совершенные группой лиц по предварительному сговору наказываются:

- 1 Штраф: граждане – 2-4 тыс. руб., юридические лица – 300-600 тыс. руб.
- 2 Штраф: 100-500 тыс. руб. либо принудительные работы до 5 лет
- 3 Штраф: должностные лица 30-50 тыс. руб. либо дисквалификация от 1 до 3 лет
- 4 Лишение свободы на срок от 8 до 10 лет

Нарушение изготовителем, продавцом требований технических регламентов к продукции и процессам, повлекшие причинение вреда жизни или здоровью граждан наказываются в рамках:

- 1 Административной ответственности
- 2 Уголовной ответственности
- 3 Дисциплинарной ответственности
- 4 Общественного порицания

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

- 1 Штраф
- 2 Обязательные работы
- 3 Лишение свободы
- 4 Расстрел

Документальное подтверждение соответствия объекта технического регулирования установленным требованиям:

- 1 Сертификация
- 2 Стандартизация
- 3 Спецификация
- 4 Проверка качества

Три стороны сертификации:

- 1 Орган по сертификации, покупатель, производитель
- 2 Покупатель, продавец, аккредитованная лаборатория
- 3 Орган по сертификации, аккредитованная лаборатория, покупатель
- 4 Покупатель, приобретатель, производитель

Форма подтверждения соответствия:

- 1 Декларирование соответствия

- 2 Обязательная сертификация
- 3 Добровольная сертификация
- 4 Все вышеперечисленное

Совокупность конкретных действий участников, результаты которых рассматриваются в качестве доказательств соответствия продукции и иных объектов установленным требованиям:

- 1 Форма подтверждения соответствия
- 2 Схема подтверждения соответствия
- 3 Знак соответствия
- 4 Оценка соответствия

Подтверждение соответствия является одно из форм:

- 1 Оценки соответствия
- 2 Аккредитации
- 3 Государственной регистрации
- 4 Государственного контроля и надзора

Государственная регистрация товаров и услуг осуществляется в форме:

- 1 Обязательной сертификации
- 2 Декларирования соответствия
- 3 Добровольной сертификации
- 4 Нет верного ответа

Декларирование соответствия – это:

- 1 Форма обязательного подтверждения соответствия
- 2 Форма добровольного подтверждения соответствия
- 3 Схема подтверждения соответствия
- 4 Способ добровольной сертификации

Форма подтверждения соответствия, при которой декларация принимается на основе собственных доказательств поставщика продукции:

- 1 Добровольная сертификация
- 2 Обязательная сертификация
- 3 Государственная регистрация
- 4 Декларирование соответствия

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

- 1 Добровольная сертификация
- 2 Обязательная сертификация
- 3 Государственная регистрация
- 4 Декларирование соответствия

Основанием для маркирования изготовителем продукции знаком обращения на рынке ЕАС является:

- 1 Протокол испытания продукции
- 2 Зарегистрированная декларация
- 3 Сертификат системы менеджмента качества
- 4 Все вышеперечисленное

Заявителем при добровольной сертификации товаров и услуг является:

- 1 Изготовитель
- 2 Поставщик
- 3 Продавец
- 4 Любой из перечисленного

В полномочия органа по сертификации входит:

- 1 Право осуществлять подтверждение соответствия объектов;
- 2 Право выдавать сертификаты соответствия на объекты, прошедшие добровольную сертификацию;
- 3 Право приостанавливать или прекращать действие выданных им сертификатов соответствия.
- 4 Любое указанное действие

Добровольная сертификация продукции проводится на соответствие:

- 1 Национальным стандартам
- 2 Любым нормативным документам
- 3 Международным стандартам
- 4 Техническим условиям

Формы обязательного подтверждения соответствия нацелены на подтверждение:

- 1 Требований качества
- 2 Требований безопасности
- 3 Всего вышеперечисленного

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

- 1 Ветеринарное свидетельство
- 2 Декларация о соответствии
- 3 Сертификат соответствия
- 4 Все вышеперечисленное

Впервые ввозимые или впервые изготавливаемые товары (продукты) подлежат:

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

Официальное (документальное) признание права испытательной лаборатории или органа по сертификации выполнять работы в определенной области оценки соответствия:

- 1 Аккредитация

- 2 Сертификация
- 3 Стандартизация
- 4 Регистрация

Юридическое лицо, аккредитованное в установленном порядке для выполнения работ по аккредитации:

- 1 Орган по аккредитации
- 2 Орган по сертификации
- 3 Орган по стандартизации
- 4 Орган по государственному контролю и надзору

Выданные сертификаты соответствия вступают в силу в даты:

- 1 Выдачи сертификата
- 2 Регистрации сертификата
- 3 Начала реализации продукции
- 4 Нет верного ответа

#### **7.1.10 Перечень вопросов для подготовки контрольной работы студентами заочной формы обучения**

- 1. Стандартизация как научная дисциплина
- 2. История развития стандартизации в пищевой промышленности и сельском хозяйстве
- 3. Основные положения законов «О стандартизации РФ» и «О техническом регулировании»
- 4. Правовые основы стандартизации
- 5. Основные положения концепции развития национальной системы стандартизации
- 6. Функции стандартизации
- 7. Цели и принципы стандартизации
- 8. Структура государственной системы стандартизации РФ
- 9. Органы по стандартизации
- 10. Нормативные и технические документы в пищевой промышленности
- 11. Стандарты на продукцию: классификация, основные разделы
- 12. Технические условия: назначение, основные разделы, порядок утверждения
- 13. Технологические инструкции и рецептуры: назначение, виды, разделы
- 14. Порядок применения стандартов разных уровней в РФ
- 15. Государственный надзор за применением стандартов в РФ
- 16. Информационное обеспечение стандартизации
- 17. Единая система классификации и кодирования технико-экономической и социальной информации
- 18. Общероссийские классификаторы: понятие, объекты
- 19. Общероссийские классификаторы технико-экономической информации
- 20. Общероссийские классификаторы продукции: принципы построения
- 21. Международный совет по стандартизации стран СНГ: цели, задачи, структура
- 22. Региональные стандарты: EASC, СЕН, ИНСТА, КОПАНТ
- 23. Международная организация по стандартизации (ISO): задачи, структура
- 24. Стандарты ИСО: особенности, порядок разработки, применения

25. Стандарты комиссии Кодекс Алиментариус
26. Стандартизация как система управления качеством
27. Система менеджмента качества ХАССП: история, задачи, порядок применения
28. Концепция TQM (Total quality management)
29. Концепция QS 9000 (Quality system 9000)
30. История сертификации товаров и услуг
31. Основные термины и определения в системе сертификации товаров и услуг
32. Сертификация: обязательное подтверждение соответствия
33. Сертификация: добровольное подтверждение соответствия
34. Правила сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья
35. Схемы сертификации товаров и услуг
36. Классификация стандартов в РФ
37. Порядок разработки и обновления стандартов в РФ
38. Маркировка пищевой продукции по требованиям стандартов
39. Роль метрологии в стандартизации пищевой промышленности
40. Стандартизация и маркетинг пищевой продукции

## **7.2. Характеристика фондов оценочных знаний для промежуточной аттестации**

### *Вопросы для зачета*

- 1 История развития стандартизации в СССР в довоенный период XX века
- 2 История развития стандартизации в СССР в послевоенное время XX века
- 3 Понятие, цели и задачи технического регулирования
- 4 Средства технического регулирования
- 5 Области распространения технического регулирования
- 6 Принципы технического регулирования
- 7 Понятие безопасности продукции и процессов. Безопасность и риск
- 8 Понятие и цели принятия технических регламентов
- 9 Действия, вводящие в заблуждение потребителя пищевой продукции
- 10 Структура (основные разделы) технического регламента
- 11 Концепция развития национальной системы стандартизации в России
- 12 Цели стандартизации
- 13 Принципы стандартизации
- 14 Функции стандартизации
- 15 Методы стандартизации
- 16 Уровни стандартизации
- 17 Классификация стандартов на категории и виды
- 18 Межгосударственные стандарты

- 19 Национальные стандарты Российской Федерации
- 20 Стандарты организаций
- 21 Технические условия
- 22 основополагающие стандарты
- 23 Стандарты на продукцию и услуги
- 24 Стандарты на термины и методы контроля
- 25 Европейский комитет по стандартизации (СЕН)
- 26 Межскандинавская организация по стандартизации (ИНСТА)
- 27 Международная организация по стандартизации (ИСО)
- 28 Стандарты ИСО: порядок разработки и применения
- 29 Стандарты Комиссии Кодекс Алиментариус
- 30 Государственный контроль и надзор за соблюдением стандартов
- 31 Порядок действий государственного инспектора по контролю и надзору за соблюдением стандартов на проверяемом предприятии
- 32 Права государственного инспектора по контролю и надзору за соблюдением стандартов
- 33 Критерии некачественной и опасной пищевой продукции
- 34 Государственный контроль и надзор за соблюдением требований технических регламентов
- 35 Права и обязанности органов по государственному контролю и надзору за соблюдением требований технических регламентов
- 36 Ответственность за нарушение требований технических регламентов
- 37 Цели подтверждения соответствия товаров и услуг
- 38 Классификация форм подтверждения (оценки) соответствия
- 39 Декларирование соответствия
- 40 Добровольная и обязательная сертификация, три стороны сертификации
- 41 Государственная регистрация как форма оценки соответствия
- 42 Ветеринарно-санитарная экспертиза как форма оценки соответствия
- 43 Система аккредитации в России
- 44 Орган по сертификации: назначение, требования
- 45 Испытательная лаборатория: назначение, требования к лаборатории
- 46 Требования к работникам, осуществляющим деятельность по изготовлению и обороту пищевых продуктов
- 47 Методы идентификации пищевой продукции

- 48 Требования к оснащению производственных помещений для изготовления пищевой продукции
- 49 Цели и принципы создания технических комитетов по стандартизации
- 50 Порядок разработки национальных стандартов
- 51 Порядок обновления и отмены национальных стандартов
- 52 Структура (основные разделы) национального стандарта на продукты питания
- 53 Структура (основные разделы) технических условий на продукты питания
- 54 Маркировка пищевой продукции. Обязательные сведения в маркировке
- 55 Требования к способам доведения маркировки до потребителя
- 56 Технический регламент «О безопасности молока и молочной продукции»: цели принятия, область распространения
- 57 Технический регламент «О безопасности молока и молочной продукции»: физико-химические требования и требования к безопасности сырого молока
- 58 Технический регламент «О безопасности молока и молочной продукции»: особенности маркировки молочной продукции
- 59 Формы оценки соответствия молока и молочной продукции
- 60 Технический регламент «О безопасности мяса и мясной продукции»: цели принятия, область распространения
- 61 Технический регламент «О безопасности мяса и мясной продукции»: требования к процессам производства продуктов убоя
- 62 Технический регламент «О безопасности мяса и мясной продукции»: особенности маркировки мясной продукции
- 63 Формы оценки соответствия мяса и мясной продукции
- 64 Схемы декларирования соответствия молочной продукции
- 65 Схемы декларирования соответствия мясной продукции
- 66 Декларация о соответствии продукции: требования к форме и содержанию

## 8 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### *Список основной учебной литературы*

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

### *Список дополнительной учебной литературы*

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

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

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

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

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

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

Приложение А к программе дисциплины  
«Основы технического регулирования в  
пищевой промышленности»

Аннотация дисциплины  
«Основы технического регулирования в пищевой промышленности»

**Цель дисциплины:** дать студентам теоретические знания и практические навыки в сфере пищевого законодательства, технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия сельскохозяйственного сырья и продуктов питания.

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

Содержание компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплиной
Способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты и прочее (ПК-8)

Таблица А.2 – Трудоемкость дисциплины, реализуемой по учебному плану направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Вид занятий	Форма обучения		
	очная	заочная	
	программа подготовки		
	полная	полная	сокращенная
1 Аудиторные занятия, всего, часов	50	14	-
в том числе:			
1.1 Лекции	18	6	-
1.2 Практические (семинарские) занятия	32	8	-
1.3 Лабораторные работы	-	-	-
2 Самостоятельная работа, часов	58	94	-
Всего часов	108	108	-
<b>Общая трудоемкость, зачетных единиц</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>-</b>

**Форма промежуточной аттестации:** зачет.

**Перечень изучаемых тем:**

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

Приложение Б к программе дисциплины  
«Основы технического регулирования в  
пищевой промышленности»

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

№ п/п	Библиографическое описание издания	Количество экземпляров
1	Димов, Ю. В. Метрология, стандартизация и сертификация : учебник для вузов [Текст] / Ю. В. Димов . – 3 -е изд. – Санкт-Петербург : ПИТЕР, 2010. – 464 с.	100
2	Кошева, И. П. Метрология, стандартизация, сертификация : учебник для среднего проф. образования [Текст] / И. П. Кошева, А. А. Канке . - М. : Форум : Инфра-М, 2010. - 416 с	35
3	Герасимова, Е. Б. Метрология, стандартизация и сертификация : учебное пособие для среднего проф. образования [Текст] / Е. Б. Герасимова, Б. И. Герасимов . - М. : Форум, 2010. - 224 с.	20

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

№ п/п	Библиографическое описание издания	Количество экземпляров
4	Борисенко, Н. Е. Стандартизация, сертификация и управлением качеством продукции : учебно-методическое пособие [Текст] / Н. Е. Борисенко, О. В. Кроневальд ; АГАУ. - Барнаул : АГАУ, 2013. - 71 с.	33

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

№ п/п	Библиографическое описание издания	Ссылка на ЭБС
5	Дунченко, Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. И. Дунченко. - 4-е изд. - Электрон. текстовые дан. (1 файл). - Москва : Дашков и К', 2014. - 212 с. <a href="http://e.lanbook.com/view/book/5653/">http://e.lanbook.com/view/book/5653/</a>	ЭБС «Лань»
6	Борисенко, Н. Е. Стандартизация, сертификация и управлением качеством продукции [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Н. Е. Борисенко, О. В. Кроневальд ; АГАУ. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 627 КБ). - Барнаул : АГАУ, 2013. - 1 эл. жестк. диск. - Режим доступа : локальная сеть библиотеки АГАУ. - Загл. с титул. экрана. - Имеется печ. аналог. - Б. ц.	Сайт Алтайского ГАУ, эл. библиотеки

Составитель:

доцент, канд. с.-х. наук

А. И. Яшкин

Алтайский аграрный университет  
Список верен:  
И.О. Яшкин  
Должность работника библиотеки

  
подпись

  
И.О. Фамилия