

**Кафедра Технологии производства, переработки и экспертизы
продукции АПК**

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

приложение к рабочей программе

по учебной дисциплине:

**ОТРАСЛЕВАЯ СТАНДАРТИЗАЦИЯ И
СЕРТИФИКАЦИЯ**

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (академический бакалавриат)

Профиль подготовки: Технология молока и молочных продуктов

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная, заочная

Содержание

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Коды компетенции	Наименование компетенции	Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ОПОП	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства сформированности компетенции
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	Знать: основные законодательные акты в пищевой промышленности, правовые нормы о защите прав потребителей	4 семестр	Лекционные и практические занятия	Собеседование, тестирование, экзамен
		Уметь: использовать нормативные правовые документы в своей деятельности;	4 семестр	Лекционные и практические занятия	Собеседование, тестирование, комплект задач, круглый стол, , экзамен
		Владеть: навыками аргументации, ведения дискуссии по вопросам положений законодательства на основе информации из различных источников	4 семестр	Лекционные и практические занятия	Собеседование, тестирование, комплект задач, , экзамен
ПК-17	готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры	Знать: особенности санитарного контроля на пищевых предприятиях	4 семестр	Лекционные и практические занятия	Собеседование, тестирование, , экзамен
		Уметь: - критически	4 семестр	Лекционные и практические	Собеседование, тестирование,

	подтверждения соответствия	оценивать принимаемые решения и выбирать наиболее оптимальные;		занятия	комплект задач, круглый стол, экзамен
		Владеть: самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой	4 семестр	Лекционные и практические занятия	Собеседование, тестирование, комплект задач, экзамен
ПК-28	способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия	Знать: структуру федеральных органов исполнительной власти в области технического регулирования	4 семестр	Лекционные и практические занятия	Собеседование, тестирование, экзамен
		Уметь: использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила, комментировать положения законодательных актов	4 семестр	Лекционные и практические занятия	Собеседование, тестирование, комплект задач, круглый стол, экзамен
		Владеть: - делать обобщающие выводы	4 семестр	Лекционные и практические занятия	Собеседование, тестирование, комплект задач, экзамен

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.1 Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Входной контроль	Средство контроля	Вопросы по темам
2	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа педагогического работника с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Задания для практических занятий. Вопросы для самостоятельного изучения. Вопросы по темам/разделам дисциплины.
3	Тестирование	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
4	Индивидуальное задание (задача)	Средство контроля, регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения.	Комплект задач
5	Круглый стол	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола

2.2 Программа оценивания контролируемой компетенции

по дисциплине:

№	Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины*	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства**
1	Продовольственная безопасность: понятие, сущность и пути	ПК-1, ПК-9	Устно, письменно

	достижения		
2	Классификация потенциально опасных веществ пищи и основные пути ее загрязнения Социальные токсиканты.	ПК-1, ПК-9	Устно, письменно
3	Характеристика и методы определения контаминантов химического и биологического происхождения в пищевых продуктах	ПК-9	Устно, письменно
4	Основы радиационной безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	ПК-9	Устно, письменно
5	Оценка безопасности пищевых добавок и контроль за их применением	ПК-9	Устно, письменно
6	Полимерные и другие материалы как возможный источник загрязнения пищевой продукции	ПК-1; ПК-9	Устно, письменно
7	Гигиенический контроль за применением БАДов к пище	ПК-1; ПК-9	Устно, письменно

2.3 Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Критерии оценивания результатов обучения			
		Ниже порогового уровня	Пороговый уровень	Продвинутый уровень	Высокий уровень
4 семестр	зачет	Неудовлетворительно	удовлетворительно	Хорошо	Отлично
ОК-4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	Знает: основные законодательные акты в пищевой промышленности, правовые нормы о защите прав потребителей;	Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в терминологии, допускает существенные ошибки.	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Обучающийся знает научную терминологию, методы и приемы анализа проблем, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении
ПК-17 готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	особенности санитарного контроля на пищевых предприятиях				

ПК-28 способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия	-принципы работы в команде;				заданий.
ОК-4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	Умеет использовать нормативные правовые документы в своей деятельности;	Не умеет использовать методы и приемы анализа экспериментальных данных, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено.	В целом успешное, но не системное умение оценивать результаты расчетов, экспериментальных данных и сферы их применимости	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение оценивать результаты расчетов, экспериментальных данных и сферы их применимости	Сформированное умение оценивать результаты расчетов, экспериментальных данных и сферы их применимости
ПК-17 готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	критически оценивать принимаемые решения и выбирать наиболее оптимальные;				
ПК-28 способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной	- работать с информацией из различных источников, в т.ч. из иностранной				

собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия	литературы;				
ОК-4 способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	Владеет навыками аргументации, ведения дискуссии по вопросам положений законодательства на основе информации из различных источников - - самостоятельно	Обучающийся не владеет знаниями: - приемами и методами безопасной работы в химической лаборатории; - самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; - делать обобщающие выводы.	В целом успешное, но не системное владение знаниями: - приемами и методами безопасной работы в химической лаборатории; - самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; - делать обобщающие выводы.	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками владение знаниями: - приемами и методами безопасной работы в химической лаборатории; - самостоятельно работать с учебной, научной и справочной	Успешное и системное владение знаниями: приемами и методами безопасной работы - самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; - делать обобщающие выводы.
ПК-17 готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	работать с учебной, научной и справочной литературой; - делать обобщающие выводы.	-большинство предусмотренных программой обучения заданий не выполнено			

ПК-28 способностью организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия	навыками аргументации, ведения дискуссии по вопросам положений законодательства на основе информации из различных источников			литературой; - делать обобщающие выводы.	
--	--	--	--	---	--

**3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ
МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ,
УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ,
ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ
КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ПРОГРАММЫ**

Форма оформления экзаменационного билета

Министерство сельского хозяйства РФ

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА

Кафедра технологии производства, переработки и экспертизы продукции АПК

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1 по дисциплине Отраслевая стандартизация и сертификация Направление 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения Факультет инженерно-технологический Курс 3, сем. 6(оч.); сем. 7 (о/з) Кафедра ТППЭП АПК
--	---

1. История развития стандартизации
2. Принципы стандартизации
3. Структура закона РФ «О техническом регулировании»

Доцент _____ Н.Х. Курьянова

Утверждаю

«11» января 2016 г. Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов
(подпись)

Министерство сельского хозяйства РФ

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА

Кафедра технологии производства, переработки и экспертизы продукции АПК

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2 по дисциплине Отраслевая стандартизация и сертификация Направление 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения Факультет инженерно-технологический Курс 3, сем. 6(оч.); сем. 7 (о/з) Кафедра ТППЭП АПК
--	---

1. Техническое регулирование
2. Методы стандартизации
3. Задачи, цели и принципы технического регулирования рынка.

Доцент _____ Н.Х. Курьянова

Утверждаю

«11» января 2016 г. Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов
(подпись)

Министерство сельского хозяйства РФ

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА

Кафедра технологии производства, переработки и экспертизы продукции АПК

**Технологический
институт – филиал
ФГБОУ ВО
Ульяновская ГСХА**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №3

по дисциплине

Отраслевая стандартизация и сертификация

Направление 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения

Факультет инженерно-технологический

Курс 3, сем. 6(оч.); сем. 7 (о/з)

Кафедра ТППЭП АПК

1. Объекты стандартизации
2. Основные этапы разработки и утверждения национальных стандартов.
3. Основные принципы аккредитации

Доцент _____ Н.Х. Курьянова

Утверждаю

«11» января 2016 г. Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов

(подпись)

Министерство сельского хозяйства РФ

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА

Кафедра технологии производства, переработки и экспертизы продукции АПК

**Технологический
институт – филиал
ФГБОУ ВО
Ульяновская ГСХА**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №4

по дисциплине

Отраслевая стандартизация и сертификация

Направление 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения

Факультет инженерно-технологический

Курс 3, сем. 6(оч.); сем. 7 (о/з)

Кафедра ТППЭП АПК

1. Закон РФ «О защите прав потребителя».
2. Характеристика видов стандартов на услуги и процессы.
3. Порядок проведения государственного контроля (надзора).

Доцент _____ Н.Х. Курьянова

Утверждаю

«11» января 2016 г. Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов

(подпись)

Министерство сельского хозяйства РФ

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА

Кафедра технологии производства, переработки и экспертизы продукции АПК

**Технологический
институт – филиал**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №5

по дисциплине

ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА	Отраслевая стандартизация и сертификация Направление 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения Факультет инженерно-технологический Курс 3, сем. 6(оч.); сем. 7 (о/з) Кафедра ТППЭП АПК
--------------------------------------	---

1. Законодательство в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения
2. Нормативные документы стандартизации.
3. Документы по техническому регулированию

Доцент _____ Н.Х. Курьянова

Утверждаю

«11» января 2016 г. Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов
(подпись)

**Министерство сельского хозяйства РФ
Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА
Кафедра технологии производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №6 по дисциплине
	Отраслевая стандартизация и сертификация Направление 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения Факультет инженерно-технологический Курс 3, сем. 6(оч.); сем. 7 (о/з) Кафедра ТППЭП АПК

1. Федеральный закон РФ «О безопасности и качестве пищевых продуктов».
2. Технический регламент. Цели ТР
3. Общая характеристика стандартов организаций.

Доцент _____ Н.Х. Курьянова

Утверждаю

«11» января 2016 г. Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов
(подпись)

**Министерство сельского хозяйства РФ
Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА
Кафедра технологии производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №7 по дисциплине
	Отраслевая стандартизация и сертификация Направление 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения Факультет инженерно-технологический

Курс 3, сем. 6(оч.); сем. 7 (о/з)
Кафедра ТППЭП АПК

- 1.Субъекты технического регулирования рынка.
- 2.Содержание технического регламента.
3. Характеристика систем (комплексов) стандартов

Доцент _____ Н.Х. Курьянова

Утверждаю

«11» января 2016 г.Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов
(подпись)

**Министерство сельского хозяйства РФ
Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА
Кафедра технологии производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

**Технологический
институт – филиал
ФГБОУ ВО
Ульяновская ГСХА**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №8

по дисциплине

Отраслевая стандартизация и сертификация

Направление 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения

Факультет инженерно-технологический

Курс 3, сем. 6(оч.); сем. 7 (о/з)

Кафедра ТППЭП АПК

- 1.Понятие и значение стандартизации
2. Цели и методы стандартизации
3. 033/2013 Технический регламент ТС «О безопасности молока и молочной продукции»

Доцент _____ Н.Х. Курьянова

Утверждаю

«11» января 2016 г.Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов
(подпись)

**Министерство сельского хозяйства РФ
Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА
Кафедра технологии производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

**Технологический
институт – филиал
ФГБОУ ВО
Ульяновская ГСХА**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №9

по дисциплине

Отраслевая стандартизация и сертификация

Направление 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения

Факультет инженерно-технологический

Курс 3, сем. 6(оч.); сем. 7 (о/з)

Кафедра ТППЭП АПК

1. Функции стандартизации
2. Структурные элементы стандартизации
3. 034/2013 Технический регламент ТС «О безопасности мяса и мясной продукции»

Доцент _____ Н.Х. Курьянова

Утверждаю

«11» января 2016 г. Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов
(подпись)

Министерство сельского хозяйства РФ
Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА
Кафедра технологии производства, переработки и экспертизы продукции АПК

<p>Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА</p>	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №10 по дисциплине Отраслевая стандартизация и сертификация Направление 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения Факультет инженерно-технологический Курс 3, сем. 6(оч.); сем. 7 (о/з) Кафедра ТППЭП АПК</p>
---	---

1. Национальные стандарты и ее виды.
2. Общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации (ОКТЭСИ);
3. ТР ТС 05/2011 Технический регламент ТС «О безопасности упаковки»

Доцент _____ Н.Х. Курьянова

Утверждаю

«11» января 2016 г. Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов
(подпись)

Министерство сельского хозяйства РФ
Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА
Кафедра технологии производства, переработки и экспертизы продукции АПК

<p>Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА</p>	<p>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №11 по дисциплине Отраслевая стандартизация и сертификация Направление 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения Факультет инженерно-технологический Курс 3, сем. 6(оч.); сем. 7 (о/з) Кафедра ТППЭП АПК</p>
---	---

1. Категории и виды стандартов
2. Межотраслевые системы стандартов

3. Охарактеризуйте Соглашение по техническим барьерам в торговле ВТО.

Доцент _____ Н.Х. Курьянова

Утверждаю

«11» января 2016 г. Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов

(подпись)

Министерство сельского хозяйства РФ
Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА
Кафедра технологии производства, переработки и экспертизы продукции АПК

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №12
	по дисциплине
	Отраслевая стандартизация и сертификация
	Направление 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения
	Факультет инженерно-технологический
	Курс 3, сем. 6(оч.); сем. 7 (о/з)
	Кафедра ТППЭП АПК

1. Национальная система стандартизации

2. Органы и службы стандартизации

3. Международная стандартизация

Доцент _____ Н.Х. Курьянова

Утверждаю

«11» января 2016 г. Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов

(подпись)

Министерство сельского хозяйства РФ
Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА
Кафедра технологии производства, переработки и экспертизы продукции АПК

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №13
	по дисциплине
	Отраслевая стандартизация и сертификация
	Направление 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения
	Факультет инженерно-технологический
	Курс 3, сем. 6(оч.); сем. 7 (о/з)
	Кафедра ТППЭП АПК

1. Ростехрегулирование

2. Технические условия на продукцию

3. ИСО и МЭК

Доцент _____ Н.Х. Курьянова

Утверждаю

«11» января 2016 г. Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов
(подпись)

**Министерство сельского хозяйства РФ
Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА
Кафедра технологии производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №14 по дисциплине Отраслевая стандартизация и сертификация Направление 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения Факультет инженерно-технологический Курс 3, сем. 6(оч.); сем. 7 (о/з) Кафедра ТППЭП АПК
--	---

1. Понятие международной и региональной стандартизации
2. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор
3. Организационная структура ИСО. Генеральная ассамблея.

Доцент _____ Н.Х. Курьянова

Утверждаю

«11» января 2016 г. Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов
(подпись)

**Министерство сельского хозяйства РФ
Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА
Кафедра технологии производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №15 по дисциплине Отраслевая стандартизация и сертификация Направление 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения Факультет инженерно-технологический Курс 3, сем. 6(оч.); сем. 7 (о/з) Кафедра ТППЭП АПК
--	---

1. Международные организации - МАГАТЭ, ЮНЕСКО, ВОЗ
2. Официальные языки ИСО
3. Контроль и надзор за соблюдением законодательства в пищевой промышленности.

Доцент _____ Н.Х. Курьянова

Утверждаю

«11» января 2016 г. Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов
(подпись)

**Министерство сельского хозяйства РФ
Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА
Кафедра технологии производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №16 по дисциплине Отраслевая стандартизация и сертификация Направление 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения Факультет инженерно-технологический Курс 3, сем. 6(оч.); сем. 7 (о/з) Кафедра ТППЭП АПК
--	--

1. Региональные организации - СЭН, СЕНЭЛЕК
2. ФЗ- N52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
3. Роль ВТО в области стандартизации и внешнеэкономической деятельности

Доцент _____ Н.Х. Курьянова

Утверждаю

«11» января 2016 г. Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов
(подпись)

**Министерство сельского хозяйства РФ
Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА
Кафедра технологии производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА	ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №17 по дисциплине Отраслевая стандартизация и сертификация Направление 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения Факультет инженерно-технологический Курс 3, сем. 6(оч.); сем. 7 (о/з) Кафедра ТППЭП АПК
--	--

1. ФЗ-№ 29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
2. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
3. Система менеджмент качества. Стандарты серии ИСО 9000.

Доцент _____ Н.Х. Курьянова

Утверждаю

«11» января 2016 г. Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов
(подпись)

**Министерство сельского хозяйства РФ
Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА
Кафедра технологии производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

**Технологический
институт – филиал
ФГБОУ ВО
Ульяновская ГСХА**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №18

по дисциплине

Отраслевая стандартизация и сертификация

Направление 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения

Факультет инженерно-технологический

Курс 3, сем. 6(оч.); сем. 7 (о/з)

Кафедра ТППЭП АПК

1. Текущий и предупредительный санитарный надзор.
2. Пищевая безопасность и система ХАССП (НАССР) на перерабатывающих предприятиях
3. ИСО 22000 – «Стандарты менеджмента безопасности пищевой продукции»

Доцент _____ Н.Х. Курьянова

Утверждаю

«11» января 2016 г. Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов

(подпись)

**Министерство сельского хозяйства РФ
Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА
Кафедра технологии производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

**Технологический
институт – филиал
ФГБОУ ВО
Ульяновская ГСХА**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №19

по дисциплине

Отраслевая стандартизация и сертификация

Направление 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения

Факультет инженерно-технологический

Курс 3, сем. 6(оч.); сем. 7 (о/з)

Кафедра ТППЭП АПК

1. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
2. Принципы стандартизации
3. ISO 22000:2005 (ГОСТ Р ИСО 22000-2007) - «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организации, участвующей в пищевой цепочке»

Доцент _____ Н.Х. Курьянова

Утверждаю

«11» января 2016 г. Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов

(подпись)

Министерство сельского хозяйства РФ
Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА
Кафедра технологии производства, переработки и экспертизы продукции АПК

**Технологический
институт – филиал
ФГБОУ ВО
Ульяновская ГСХА**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №19

по дисциплине

Отраслевая стандартизация и сертификация

Направление 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения

Факультет инженерно-технологический

Курс 3, сем. 6(оч.); сем. 7 (о/з)

Кафедра ТППЭП АПК

1. Принципы НАССР
2. Методы стандартизации
3. Стандартизация продукции и услуг.

Доцент _____ Н.Х. Курьянова

Утверждаю

«11» января 2016 г. Зав. кафедрой _____ И.И. Шигапов

(подпись)

**Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и
промежуточной аттестации**

Вопросы экзамена

1. Структура закона РФ «О техническом регулировании».
2. Задачи, цели и принципы технического регулирования рынка.
3. Принципы технического регулирования рынка и.
4. Цели, задачи, объекты принципы и методы стандартизации
5. Объекты стандартизации
6. Субъекты технического регулирования рынка.
7. Объекты технического регулирования.
8. Межгосударственная, международная и региональная стандартизация
9. Виды технических регламентов.
10. Содержание технического регламента.
11. Основополагающие стандарты
12. Характеристика видов стандартов на продукцию
13. Характеристика стандартов видов ОТУ и ТУ

14. Характеристика стандартов видов ОТТ и ТТ
15. Характеристика видов стандартов на услуги и процессы.
16. Характеристика систем (комплексов) стандартов
17. Документы по техническому регулированию
18. Методы стандартизации.
19. Основные этапы разработки и утверждения национальных стандартов.
20. Общая характеристика стандартов отраслей.
21. Общая характеристика стандартов организаций.
22. Технические условия (ТУ) в системе технического регулирования.
23. Законодательная основа, органы и объекты государственного контроля (надзора)
24. Порядок проведения государственного контроля (надзора)
25. Международное сотрудничество в области технического регулирования
26. Охарактеризуйте Соглашение по техническим барьерам в торговле ВТО.
27. Информационное обеспечение технического регулирования.
28. Основные принципы аккредитации
29. Виды испытаний, предусмотренные ФЗ «О техническом регулировании».
30. Федеральный закон РФ «О техническом регулировании».
31. Закон РФ «О защите прав потребителя».
32. Федеральный закон РФ «О безопасности и качестве пищевых продуктов».
33. Законодательство в области, обеспечения качества и безопасности продукции.
34. Законодательство в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения.
35. Законодательство в области технического регулирования.
36. Национальные нормативные документы в области производства и оборота пищевых продуктов.
37. Международные нормативные документы в области производства и оборота пищевых продуктов.
38. Принципы ХАССП.
39. Директивы ЕС.
40. Единый пищевой стандарт.
41. ИСО 22000 – «Стандарты менеджмента безопасности пищевой продукции»
42. Система ХАССП
43. Законы отраслевого характера, применение, контроль.
44. Контроль и надзор за соблюдением законодательства в пищевой промышленности.

Контрольные вопросы для самопроверки

Раздел 1 Основы законодательства в пищевой промышленности

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.

Раздел 2 Основы стандартизации в пищевой промышленности

1. Основные понятия в области стандартизации.
2. Цели и задачи стандартизации.
3. Виды нормативных документов установленные ФЗ «О техническом регулировании».
4. Краткая характеристика истории развития стандартизации.
5. Развитие стандартизации в Российской Федерации.
6. История развития международной организации по стандартизации.
7. Основные принципы стандартизации. Функции стандартизации. Методы стандартизации.
8. В чем заключается метод упорядочения объектов стандартизации.
9. Оптимизация параметров стандартизации
10. Общий порядок разработки нормативных документов
11. Применение стандартов. Применение международных стандартов
12. Сферы распространения ФЗ «О техническом регулировании».

13. Перечислить принципы технического регулирования.
14. Какие минимально необходимые требования, с учетом степени риска причинения вреда, устанавливают технические регламенты.
15. Перечислить цели и принципы стандартизации, установленные в Законе «О техническом регулировании».
16. Какие нормативные документы, определены Законом как действующие на территории Российской Федерации.
17. Кто и каким образом осуществляет государственный контроль и надзор за требованиями технических регламентов.
18. Существующие системы стандартизации в РФ.
19. Система стандартов технической подготовки производства.
20. Стандарты обеспечивающие качество продукции на стадии эксплуатации.
21. Общероссийские классификаторы технико-экономической информации.
22. Перечислить основные организации по стандартизации.
23. Сферы деятельности ИСО и основные объекты стандартизации.
24. Технические регламенты Таможенного союза.

Примерные тесты для 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) ФАТРиМ 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) ФАТРиМ РФ;
 - 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. Внешний аудит—это:

- А) необходимость привлечения внешних специалистов второй стороны;
- Б) необходимость привлечения третьей стороны;
- В) необходимость привлечения второй и третьей стороны;
- Г) корректировка планов по стандартизации;
- Д) подготовка мероприятий по обеспечению качества на предприятии.

39. 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.

Оформление комплекта заданий для контрольной работы

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА

Технологический институт филиал ФГБОУ ВПО
Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия

ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Кафедра Технологии производства, переработки и экспертизы продукции
АПК

Комплект заданий для контрольной работы

по дисциплине

Отраслевая стандартизация и сертификация

(наименование дисциплины)

Цели контрольной работы: иметь представление о степени подготовленности студента, об его умении работать со специальной литературой и излагать материал в письменном виде и позволяет судить о его общей эрудированности и грамотности (после самостоятельного изучения теоретического материала дисциплины).

Примеры комплекта заданий для контрольной работы:

Вариант № 1

1. Национальные и международные нормативные документы в области производства и оборота пищевых продуктов – директивы ЕС.
2. Технические регламенты ТС и их цели.
3. Технология разработки и утверждения нормативных документов.

Вариант № 2

1. Законодательство в области обеспечения качества и безопасности продукции.
2. Виды стандартизации: опережающая, перспективная, комплексная, параметрическая.
3. Органы и службы по стандартизации в РФ.

Вариант № 3

1. Национальные и международные нормативные документы в области производства и оборота пищевых продуктов – Единый пищевой стандарт.
2. Региональные организации по стандартизации.
3. Стандарты серии 9000.

Вопросы контрольных работ по дисциплине

ОТРАСЛЕВАЯ СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ

1. Законодательство в области обеспечения качества и безопасности продукции, санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, защиты производителей при выполнении государственного надзора и контроля.
2. Национальные и международные нормативные документы в области производства и оборота пищевых продуктов – стандарты Кодекс Алиментариус.
3. Национальные и международные нормативные документы в области производства и оборота пищевых продуктов – директивы ЕС.
4. Национальные и международные нормативные документы в области производства и оборота пищевых продуктов – Единый пищевой стандарт.
5. Технология разработки отраслевых нормативных документов
6. Международные нормы стандартизации.
7. Виды стандартизации: опережающая, перспективная, комплексная, параметрическая.
8. Применение рядов предпочтительных чисел.
9. Расчет коэффициента унификации.
10. Выбор оптимальных значений параметров стандартизируемых изделий.

11. Структура международной системы стандартизации.
12. Функции участников системы.
13. Региональные организации по стандартизации.
14. Органы и службы по стандартизации в РФ.
15. Структура Национальной системы стандартизации.
16. Функции участников НСС.
17. Государственный контроль и надзор за требованиями технических регламентов.
18. Стандартизация продукции и услуг.

Критерии оценки:

- Оценка «**отлично**» выставляется студенту, если:

1. Представлено логичное содержание.
2. Отражена актуальность рассматриваемой темы, верно определены основные категории.
3. Дан анализ литературы по теме, выявлены методологические основы изучаемой проблемы, освещены вопросы истории ее изучения в науке. Анализ литературы отличается глубиной, самостоятельностью, умением показать собственную позицию по отношению к изучаемому вопросу.
4. В заключении сформулированы развернутые, самостоятельные выводы по работе.
5. Работа оформлена в соответствии с разработанными в ТИ (ф) УГСХА требованиями, написана с соблюдением норм литературного языка.
6. Работа выполнена в срок.

Оценка «**хорошо**» выставляется студенту если:

Представлено логичное содержание.

2. Раскрыта актуальность темы, верно определены цель и задачи.
3. Представлен круг основной литературы по теме, выделены основные понятия, используемые в работе. Обобщен педагогический опыт, выявлены его сильные и слабые стороны. В отдельных случаях студент не может дать критической оценки взглядов исследователей, недостаточно аргументирует отдельные положения.
4. В заключении сформулированы общие выводы.
5. Работа оформлена в соответствии с разработанными в институте требованиями, написана с соблюдением норм литературного языка. В ней отсутствуют орфографические и пунктуационные ошибки. Допустимы отдельные погрешности стиля.
6. Работа выполнена в срок.

Оценкой «**удовлетворительно**» оценивается контрольная работа, в которой;

1. Представлено логичное содержание.
2. Актуальность темы раскрыта правильно, но список литературы ограничен.
3. Теоретический анализ дан описательно, студент не сумел отразить собственной позиции по отношению к рассматриваемым материалам, ряд суждений отличается поверхностностью.
4. В заключении сформулированы общие выводы.
5. Работа оформлена в соответствии с разработанными в колледже требованиями, в ней имеются орфографические и пунктуационные ошибки, погрешности стиля.
6. Работа выполнена в срок.

Оценкой «неудовлетворительно» оценивается контрольная работа, в которой большая часть требований, предъявляемых подобного рода работам не выполнена.

Преподаватель _____ И.О. Фамилия
(подпись)

ОФОРМЛЕНИЕ ТЕМ ДЛЯ КРУГЛОГО СТОЛА

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА

Технологический институт филиал ФГБОУ ВПО
Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия

ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Кафедра Технологии производства, переработки и экспертизы
продукции АПК

Перечень дискуссионных тем для круглого стола
(дискуссии, полемики, диспута, дебатов)

по дисциплине

Отраслевая стандартизация и сертификация

Цель занятия - сформировать у студентов понятие о техническом регламенте, как о части обязательной безопасности продукции и услуг. Закрепить знание основных терминов и определений по стандартизации. Сформировать общее представление о техническом регулировании в свете Таможенного пространства.

План круглого стола по теме 1: «Технические регламенты Таможенного союза»

1. Вступительное слово руководителя

2. Заслушивание докладов на темы:

1. Анализ федеральных ТР и ТР Таможенного союза.
2. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
3. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»

3. Обсуждение докладов

4. Избрание счётной комиссии и голосование (выбор лучшего доклада)

5. Подведение итогов круглого стола

6. Подготовка резюме по результатам проведения круглого стола

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если подготовленный, по подобранной руководителем литературе, правильно по плану раскрыто содержание выступления;
- оценка «хорошо», если выступление хорошее, но не раскрыто все темы круглого стола;
- оценка «удовлетворительно», если студент хорошо владеет информацией, но не подготовлен по подобранной литературе;
- оценка «неудовлетворительно», если студент не подготовлен, доклад отсутствует.

Преподаватель _____ И.О. Фамилия

(подпись)

План круглого стола по теме 2: Подтверждение соответствия

Цель занятия – выделить основные изменения в формах подтверждения соответствия. Знать основные формы декларирования соответствия и произвести анализ изменений в межгосударственных стандартах ТС.

1. Вступительное слово руководителя

2. Заслушивание докладов на темы:

3. Подтверждение соответствия и его формы.
4. Схемы декларирования соответствия в свете Таможенного технического регулирования.
5. Межгосударственные стандарты на территории Таможенного союза.

3. Обсуждение докладов

4. Избрание счѐтной комиссии и голосование (выбор лучшего доклада)

5. Подведение итогов круглого стола

6. Подготовка резюме по результатам проведения круглого стола

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если подготовленный, по подобранной руководителем литературе, правильно по плану раскрыто содержание выступления;
- оценка «хорошо», если выступление хорошее, но не раскрыто все темы круглого стола;
- оценка «удовлетворительно», если студент хорошо владеет информацией, но не подготовлен по подобранной литературе;
- оценка «неудовлетворительно», если студент не подготовлен, доклад отсутствует.

Преподаватель _____ И.О. Фамилия
(подпись)

ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРАКТИВНЫХ ЛЕКЦИИ-ПРЕЗЕНТАЦИЙ

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА

Технологический институт филиал ФГБОУ ВО
Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия

ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

Кафедра Технологии производства, переработки и экспертизы продукции
АПК

Перечень лекций-презентаций

по дисциплине

Отраслевая стандартизация и сертификация

План интерактивных лекций-презентаций по темам:

1. Пищевой кодекс ТС.



2. Подтверждение соответствия по ФЗ-184 «О техническом регулировании»



Интерактивные лекции по дисциплине «Отраслевая стандартизация и сертификация» позволяют в данном формате быстро и легко усваивать информацию, представленную визуально. В процессе лекций демонстрируются презентации по темам, где последовательно излагаются основные вопросы, схематично изображены отдельные особенности, а также представлен информационный материал по логическим схемам декларации и подтверждения соответствия. Последние моменты обучающимися могут конспектироваться. Презентационный материал находится у ведущего преподавателя.

1. Вступительное слово руководителя
2. Просмотр и доклады лекций-презентаций обучающихся:
3. Обсуждение презентаций
4. Избрание счётной комиссии и голосование (выбор лучшей презентации)
5. Подведение итогов лекций-презентаций
6. Резюме по результатам проведения лекций-презентаций

Преподаватель _____ И.О. Фамилия
(подпись)

Практические занятия для очно-заочной формы обучения

№ ПР	№ модуля	Наименование лабораторных работ	Кол-во часов	
			Очно-заочная	
1	2	Изучение федерального закона РФ «О техническом регулировании»	2	
2	4	Изучение закона РФ «О защите прав потребителя»	2	
3	3	Технические регламенты ТС.	4	
4	2	Технология разработки нормативных документов. Национальные стандарты.	2	
5	2	Порядок разработки и внедрения стандартов в пищевой промышленности.	2	
6	2	«Система менеджмента безопасности пищевых продуктов» - ИСО 22000.	4	
7	2	Система ХАССП.	2	
ВСЕГО			18	