

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 05.09.2024 08:28:51

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207chee4149f2098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Факультет зоотехнии, товароведения и стандартизации

ОПОП по направлению подготовки
27.03.01 Стандартизация и метрология

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
программы дисциплины**

**Б1.В.03 Стандартизация и сертификация сырья и пищевой
продукции**

**Направленность (профиль) «Техническое регулирование и стандартизация в пищевой
промышленности»**

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	товароведения, стандартизации и управления качеством
Разработчик, канд. техн. наук, доцент	Н.А. Юрк

ВВЕДЕНИЕ

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе учебной дисциплины.

2. Фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины.

3. При помощи ФОС осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения учебной дисциплины.

4. Фонд оценочных средств по дисциплине включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС; оценочные средства, применяемые для текущего контроля; оценочные средства, применяемые для рубежного контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.

5. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры товароведения, стандартизации и управления качеством, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа учебной дисциплины.

1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ
учебной дисциплины, персональный уровень достижения которых проверяется
с использованием представленных в п. 3 оценочных средств

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
Профессиональные компетенции					
ПК-1	Способен участвовать в разработке проектов стандартов, методических и нормативных материалов, технической документации и в практической реализации разработанных проектов и программ, осуществлять контроль за соблюдением установленных требований, действующих норм, правил и стандартов	ИД-1 _{ПК-1} знает виды нормативных документов, правовые основы их применения, порядок разработки и утверждения	нормативные документы по стандартизации и	разрабатывать нормативные документы по стандартизации	применения нормативных документов по стандартизации
		ИД-3 _{ПК-1} излагает основные методы и принципы стандартизации и; знает формы государственного контроля качества; дает характеристику форм подтверждения соответствия продукции	формы государственного контроля качества	характеризовать формы подтверждения соответствия продукции	работы с нормативными документами при подтверждении соответствия продукции
ПК-2	Способен участвовать в проведении сертификации продукции, технологических процессов, услуг, систем качества	ИД-1 _{ПК-2} знает правовые основы сертификации продукции и услуг в Российской Федерации	правовые основы сертификации продукции	применять правовые основы сертификации продукции в профессиональной деятельности	работы с правовыми документами при сертификации продукции
		ИД-2 _{ПК-2} имеет представление об организации и участниках процесса сертификации, правилах и порядке сертификации	правила, порядок и участники процесса сертификации	организовать процесс сертификации	проведения сертификации в соответствии с правилами и порядком
ПК-8	Способен проводить изучение и анализ необходимой информации, технических	ИД-1 _{ПК-8} знает специализированные печатные и электронные ресурсы,	специализированные печатные и электронные ресурсы, размещающие актуальную	использовать специализированные печатные и электронные ресурсы в своей деятельности	интерпретирования полученной информации

	данных, показателей и результатов работы, их обобщение и систематизацию, проводить необходимые расчеты с использованием современных технических средств	размещающие актуальную информацию по техническому регулированию и стандартизации, метрологии	информацию по техническому регулированию и стандартизации		
ПК-9	Способен составлять графики работ, заказы, заявки, инструкции, пояснительные записки, схемы и другую техническую документацию, а также установленную отчетность по утвержденным формам в заданные сроки	ИД-1 _{ПК-9} знает требования к оформлению текстовых документов, чертежей, рисунков, схем, таблиц и применяет их на практике	требования к оформлению текстовых документов, рисунков, таблиц	оформлять текстовые документы, рисунки, таблицы	применения на практике текстовых документов, рисунков, таблиц
		ИД-2 _{ПК-9} имеет опыт оформления текстовых и графических документов	правила оформления текстовых и графических документов	создавать текстовые и графические документы	оформления текстовых и графических документов
		ИД-3 _{ПК-9} имеет опыт оформления документов, используемых при сертификации продукции	документы, используемые при сертификации продукции	применять документы, используемые при сертификации продукции	оформления документов, используемых при сертификации продукции

ЧАСТЬ 2. ОБЩАЯ СХЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ХОДА И РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения учебной дисциплины в рамках педагогического контроля

Категория контроля и оценки		Режим контрольно-оценочных мероприятий				
		само- оценка	взаимо- оценка	Оценка со стороны		Комис- сионная оценка
				препода- вателя	представителя производства	
		1	2	3	4	5
Входной контроль	1			Тестирование		
Индивидуализация выполнения*, контроль фиксированных видов ВАРС:	2					
- курсовой проект	2.1					Защита курсового проекта
- электронная презентация/доклад	2.2			Проверка		
Текущий контроль:	3					
- в рамках семинарских занятий и подготовки к ним	3.1	Вопросы для самоконтроля				
- в рамках обще-университетской системы контроля успеваемости	3.2			Тестирование		
Рубежный контроль:	4					
- по итогам изучения 1-2 разделов	4.1			Тестирование		
Промежуточная аттестация* обучающихся по итогам изучения дисциплины	5	Вопросы для подготовки к экзамену		Экзамен		Прием комиссией экзамена у задолженников
* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы						

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

1. Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам изучения дисциплины:	
1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины обучающимся выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации	1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций
2. Группы неформальных критериев качественной оценки работы обучающегося в рамках изучения дисциплины:	
2.1 Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости)	2.2. Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС
2.3 Критерии оценки качественного уровня итоговых результатов изучения дисциплины	2.4. Критерии аттестационной оценки качественного уровня результатов изучения дисциплины

2.3 РЕЕСТР элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1	2
1. Средства для входного контроля	Тестовые вопросы для проведения входного контроля
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы входного контроля
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Примерная тематика курсового проекта
	Критерии оценки индивидуальных результатов выполнения курсового проекта
	Перечень тем для написания электронной презентации
	Критерии оценки индивидуальных результатов электронной презентации
3. Средства для текущего контроля	Вопросы для самоподготовки к лабораторным занятиям
	Критерии оценки самоподготовки по темам занятий
4. Средства для рубежного контроля	Тестовые вопросы для проведения рубежного контроля по разделам 1-4
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы рубежного контроля
5. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Вопросы для проведения итогового контроля (зачета/экзамена)
	Экзаменационная программа по учебной дисциплине
	Пример экзаменационного билета
	Плановая процедура проведения экзамена
	Критерии оценки ответов на вопросы итогового контроля

2.4 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

2.4. Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины									
Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций			Формы и средства контроля формирования компетенций		
				компетенция не сформирована	минимальный	средний		высокий	
				Оценки сформированности компетенций					
				Не зачтено		Зачтено			
				Характеристика сформированности компетенции					
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.				
Критерии оценивания									
ПК-1	ИД-1 _{ПК-1}	Полнота знаний	нормативные документы стандартизации	по	Не знает нормативные документы по стандартизации	В недостаточной степени знает нормативные документы по стандартизации Знает нормативные документы по стандартизации Уверенно знает нормативные документы по стандартизации			Опрос, тестирование, презентация, курсовой проект, экзамен
		Наличие умений	разрабатывать нормативные документы стандартизации	по	Не умеет разрабатывать нормативные документы по стандартизации	В недостаточной степени умеет разрабатывать нормативные документы по стандартизации Умеет разрабатывать нормативные документы по стандартизации В совершенстве умеет разрабатывать нормативные документы по стандартизации			
		Наличие навыков (владение опытом)	применения нормативных документов стандартизации	по	Не владеет навыками применения нормативных документов по стандартизации	Поверхностно владеет навыками применения нормативных документов по стандартизации Владеет навыками применения нормативных документов по стандартизации Уверено владеет навыками применения нормативных документов по стандартизации			
	ИД-3 _{ПК-1}	Полнота знаний	формы государственного контроля качества		Не знает формы государственного контроля качества	В недостаточной степени знает формы государственного контроля качества Знает формы государственного контроля качества Уверенно знает формы государственного контроля качества			
		Наличие умений	характеризовать формы подтверждения соответствия продукции		Не умеет характеризовать формы подтверждения соответствия продукции	В недостаточной степени умеет характеризовать формы подтверждения соответствия продукции Умеет характеризовать формы подтверждения соответствия продукции В совершенстве умеет характеризовать формы подтверждения соответствия продукции			
		Наличие навыков (владение опытом)	работы с нормативными документами при подтверждении соответствия продукции	с	Не владеет навыками работы с нормативными документами при подтверждении	Поверхностно владеет навыками работы с нормативными документами при подтверждении соответствия продукции Владеет навыками работы с нормативными документами при подтверждении соответствия продукции Уверено владеет навыками работы с нормативными документами при подтверждении соответствия продукции			

		Наличие навыков (владение опытом)	интерпретирования полученной информации	Не владеет навыками интерпретирования полученной информации	Поверхностно владеет навыками интерпретирования полученной информации Владеет навыками интерпретирования полученной информации Уверено владеет навыками интерпретирования полученной информации	
ПК-9	ИД-1 _{ПК-9}	Полнота знаний	требования к оформлению текстовых документов, рисунков, таблиц	Не знает требования к оформлению текстовых документов, рисунков, таблиц	В недостаточной степени знает требования к оформлению текстовых документов, рисунков, таблиц Знает требования к оформлению текстовых документов, рисунков, таблиц Уверенно знает требования к оформлению текстовых документов, рисунков, таблиц	Опрос, тестирование, презентация, курсовой проект, экзамен
		Наличие умений	оформлять текстовые документы, рисунки, таблицы	Не умеет оформлять текстовые документы, рисунки, таблицы	В недостаточной степени умеет оформлять текстовые документы, рисунки, таблицы Умеет оформлять текстовые документы, рисунки, таблицы В совершенстве умеет оформлять текстовые документы, рисунки, таблицы	
		Наличие навыков (владение опытом)	применения на практике текстовых документов, рисунков, таблиц	Не владеет навыками применения на практике текстовых документов, рисунков, таблиц	Поверхностно владеет навыками применения на практике текстовых документов, рисунков, таблиц Владеет навыками применения на практике текстовых документов, рисунков, таблиц Уверено владеет навыками применения на практике текстовых документов, рисунков, таблиц	
	ИД-2 _{ПК-9}	Полнота знаний	правила оформления текстовых и графических документов	Не знает правила оформления текстовых и графических документов	В недостаточной степени знает правила оформления текстовых и графических документов Знает правила оформления текстовых и графических документов Уверенно знает правила оформления текстовых и графических документов	Опрос, тестирование, презентация, курсовой проект, экзамен
		Наличие умений	создавать текстовые и графические документы	Не умеет создавать текстовые и графические документы	В недостаточной степени умеет создавать текстовые и графические документы Умеет создавать текстовые и графические документы В совершенстве умеет создавать текстовые и графические документы	
		Наличие навыков (владение опытом)	оформления текстовых и графических документов	Не владеет навыками оформления текстовых и графических документов	Поверхностно владеет навыками оформления текстовых и графических документов Владеет навыками оформления текстовых и графических документов Уверено владеет навыками оформления текстовых и графических документов	
	ИД-3 _{ПК-9}	Полнота знаний	документы, используемые при сертификации продукции	Не знает документы, используемые при сертификации продукции	В недостаточной степени знает документы, используемые при сертификации продукции Знает документы, используемые при сертификации продукции Уверенно знает документы, используемые при сертификации продукции	Опрос, тестирование, презентация, курсовой проект, экзамен
		Наличие умений	применять документы, используемые при сертификации продукции	Не умеет применять документы, используемые при сертификации продукции	В недостаточной степени умеет применять документы, используемые при сертификации продукции Умеет применять документы, используемые при сертификации продукции В совершенстве умеет применять документы, используемые при сертификации продукции	

		Наличие навыков (владение опытом)	оформления документов, используемых при сертификации продукции	Не владеет навыками оформления документов, используемых при сертификации продукции	Поверхностно владеет навыками оформления документов, используемых при сертификации продукции Владеет навыками оформления документов, используемых при сертификации продукции Уверено владеет навыками оформления документов, используемых при сертификации продукции	
--	--	-----------------------------------	--	--	--	--

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
			Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач		
Критерии оценивания								
ПК-1	ИД-1 _{ПК-1}	Полнота знаний	нормативные документы по стандартизации	Не знает нормативные документы по стандартизации	Поверхностно знает нормативные документы по стандартизации	Достаточно хорошо знает нормативные документы по стандартизации	Знает нормативные документы по стандартизации	Опрос, тестирование, презентация, курсовой проект, экзамен
		Наличие умений	разрабатывать нормативные документы по стандартизации	Не умеет разрабатывать нормативные документы по стандартизации	С трудом умеет разрабатывать нормативные документы по стандартизации	Умеет решать нормативные документы по стандартизации	Демонстрирует устойчивое умение разрабатывать нормативные документы по стандартизации	
		Наличие навыков (владение опытом)	применения нормативных документов по стандартизации	Не владеет навыками применения нормативных документов по стандартизации	Посредственно владеет навыками применения нормативных документов по стандартизации	Владеет навыками применения нормативных документов по стандартизации	Уверенно владеет навыками применения нормативных документов по стандартизации	
	ИД-3 _{ПК-1}	Полнота знаний	формы государственного контроля качества	Не знает формы государственного контроля качества	Поверхностно знает формы государственного контроля качества	В достаточной мере знает формы государственного контроля качества	В полной мере знает формы государственного контроля качества	Опрос, тестирование, презентация, курсовой проект, экзамен
		Наличие умений	характеризовать формы подтверждения соответствия продукции	Не умеет характеризовать формы подтверждения соответствия продукции	С трудом умеет характеризовать формы подтверждения соответствия продукции	Умеет характеризовать формы подтверждения соответствия продукции	Демонстрирует устойчивое умение характеризовать формы подтверждения соответствия продукции	
		Наличие навыков (владение опытом)	работы с нормативными документами при подтверждении соответствия	Не владеет навыками работы с нормативными документами при подтверждении соответствия продукции	Посредственно владеет навыками работы с нормативными документами при подтверждении соответствия продукции	Владеет навыками работы с нормативными документами при подтверждении соответствия продукции	Уверенно владеет навыками работы с нормативными документами при подтверждении соответствия продукции	

			продукции		подтверждении соответствия продукции		соответствия продукции	
ПК-2	ИД-1 _{ПК-2}	Полнота знаний	правовые основы сертификации продукции	Не знает правовые основы сертификации продукции	Поверхностно знает правовые основы сертификации продукции	В достаточной мере знает правовые основы сертификации продукции	В полной мере знает правовые основы сертификации продукции	Реферат, рубежное тестирование, курсовой проект, экзамен
		Наличие умений	применять правовые основы сертификации в профессиональной деятельности	Не умеет применять правовые основы сертификации продукции в профессиональной деятельности	С трудом умеет применять правовые основы сертификации продукции в профессиональной деятельности	Умеет применять правовые основы сертификации продукции в профессиональной деятельности	Демонстрирует устойчивое умение применять правовые основы сертификации продукции в профессиональной деятельности	
		Наличие навыков (владение опытом)	проведения сертификации в соответствии с правилами и порядком	Не владеет навыками проведения сертификации в соответствии с правилами и порядком	Посредственно владеет навыками проведения сертификации в соответствии с правилами и порядком	Владеет навыками проведения сертификации в соответствии с правилами и порядком	Уверенно владеет навыками проведения сертификации в соответствии с правилами и порядком	
ПК-8	ИД-1 _{ПК-8}	Полнота знаний	специализированные печатные и электронные ресурсы, размещающие актуальную информацию по техническому регулированию и стандартизации	Не знает специализированные печатные и электронные ресурсы, размещающие актуальную информацию по техническому регулированию и стандартизации	Поверхностно знает специализированные печатные и электронные ресурсы, размещающие актуальную информацию по техническому регулированию и стандартизации	В достаточной мере знает специализированные печатные и электронные ресурсы, размещающие актуальную информацию по техническому регулированию и стандартизации	В полной мере знает специализированные печатные и электронные ресурсы, размещающие актуальную информацию по техническому регулированию и стандартизации	Реферат, рубежное тестирование, курсовой проект, экзамен
		Наличие умений	использовать специализированные печатные и электронные ресурсы в своей деятельности	Не умеет использовать специализированные печатные и электронные ресурсы в своей деятельности	С трудом умеет использовать специализированные печатные и электронные ресурсы в своей деятельности	Умеет использовать специализированные печатные и электронные ресурсы в своей деятельности	Демонстрирует устойчивое умение использовать специализированные печатные и электронные ресурсы в своей деятельности	
		Наличие навыков (владение опытом)	интерпретирования полученной информации	Не владеет навыками интерпретирования полученной информации	Посредственно владеет навыками интерпретирования полученной информации	Владеет навыками интерпретирования полученной информации	Уверенно владеет навыками интерпретирования полученной информации	
ПК-9	ИД-1 _{ПК-9}	Полнота знаний	требования к оформлению текстовых документов, рисунков, таблиц	Не знает требования к оформлению текстовых документов, рисунков, таблиц	Поверхностно знает требования к оформлению текстовых документов, рисунков, таблиц	В достаточной мере знает требования к оформлению текстовых документов, рисунков, таблиц	В полной мере знает требования к оформлению текстовых документов, рисунков, таблиц	Реферат, рубежное тестирование, курсовой проект, экзамен
		Наличие умений	оформлять текстовые документы, рисунки, таблицы	Не умеет оформлять текстовые документы, рисунки, таблицы	С трудом умеет оформлять текстовые документы, рисунки, таблицы	Умеет оформлять текстовые документы, рисунки, таблицы	Демонстрирует устойчивое умение оформлять текстовые документы, рисунки, таблицы	

							таблицы	
		Наличие навыков (владение опытом)	применения на практике текстовых документов, рисунков, таблиц	Не владеет навыками применения на практике текстовых документов, рисунков, таблиц	Посредственно владеет навыками применения на практике текстовых документов, рисунков, таблиц	Владеет навыками применения на практике текстовых документов, рисунков, таблиц	Уверенно владеет навыками применения на практике текстовых документов, рисунков, таблиц	
	ИД-2 _{ПК-9}	Полнота знаний	правила оформления текстовых и графических документов	Не знает правила оформления текстовых и графических документов	Поверхностно знает правила оформления текстовых и графических документов	В достаточной мере знает правила оформления текстовых и графических документов	В полной мере знает правила оформления текстовых и графических документов	Опрос, тестирование, презентация, курсовой проект, экзамен
		Наличие умений	создавать текстовые и графические документы	Не умеет создавать текстовые и графические документы	С трудом умеет создавать текстовые и графические документы	Умеет создавать текстовые и графические документы	Демонстрирует устойчивое умение создавать текстовые и графические документы	
		Наличие навыков (владение опытом)	оформления текстовых и графических документов	Не владеет навыками оформления текстовых и графических документов	Посредственно владеет навыками оформления текстовых и графических документов	Владеет навыками оформления текстовых и графических документов	Уверенно владеет навыками оформления текстовых и графических документов	
	ИД-3 _{ПК-9}	Полнота знаний	документы, используемые при сертификации продукции	Не знает документы, используемые при сертификации продукции	Поверхностно знает документы, используемые при сертификации продукции	В достаточной мере знает документы, используемые при сертификации продукции	В полной мере знает документы, используемые при сертификации продукции	Опрос, тестирование, презентация, курсовой проект, экзамен
		Наличие умений	применять документы, используемые при сертификации продукции	Не умеет применять документы, используемые при сертификации продукции	С трудом умеет применять документы, используемые при сертификации продукции	Умеет применять документы, используемые при сертификации продукции	Демонстрирует устойчивое умение применять документы, используемые при сертификации продукции	
		Наличие навыков (владение опытом)	оформления документов, используемых при сертификации продукции	Не владеет навыками оформления документов, используемых при сертификации продукции	Посредственно владеет навыками оформления документов, используемых при сертификации продукции	Владеет навыками оформления документов, используемых при сертификации продукции	Уверенно владеет навыками оформления документов, используемых при сертификации продукции	

ЧАСТЬ 3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Часть 3.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков

3.1.1. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА курсового проекта

Для выполнения курсового проекта предложена обобщенная тема – «Декларирование соответствия продукции (группа или вид продукции) на предприятии (наименование)».

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ курсового проекта

Оценка курсового проекта осуществляется по традиционной пятибалльной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно».

При оценке курсового проекта учитывается как качество написания проекта (полнота содержания и правильность выполнения задания, качество оформления), так и результаты его защиты.

Оценку *«отлично»* заслуживают курсовые проекты, если работа выполнена самостоятельно в соответствии с заданием и в полном объеме, полученные результаты интерпретированы применительно к исследуемому объекту, основные положения работы освещены в докладе, ответы на вопросы удовлетворяют членов комиссии, качество оформления курсового проекта отвечает предъявляемым требованиям.

Хорошо. Основанием для снижения оценки может служить нечеткое представление сущности и результатов исследований на защите, или затруднения при ответах на вопросы, или недостаточный уровень качества оформления текстовой части и иллюстративных материалов, или отсутствие последних.

Удовлетворительно. Дополнительное снижение оценки может быть вызвано выполнением работы не в полном объеме, или неспособностью студента правильно интерпретировать полученные результаты, или неверными ответами на вопросы по существу проделанной работы.

Неудовлетворительно. Выставление этой оценки осуществляется при самостоятельном выполнении работы, при неспособностях студента пояснить ее основные положения, в случае фальсификации результатов, или установленного плагиата.

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА электронных презентаций

- Особенности стандартизации и подтверждения соответствия зерна в рамках Таможенного союза
- Особенности стандартизации и подтверждения соответствия соковой продукции из фруктов и овощей в рамках Таможенного союза
- Особенности стандартизации и подтверждения соответствия масложировой продукции в рамках Таможенного союза
- Особенности стандартизации и подтверждения соответствия молока и молочной продукции в рамках Таможенного союза
- Особенности стандартизации и подтверждения соответствия мяса и мясной продукции в рамках Таможенного союза
- Особенности стандартизации и подтверждения соответствия рыбы и рыбной продукции в рамках Таможенного союза

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ электронной презентации

При аттестации обучающихся по итогам самостоятельной работы руководителем используются критерии оценки качества **процесса подготовки работы**, критерии оценки **содержания**, критерии оценки **оформления**, критерии оценки **участия студента в контрольно-оценочном мероприятии**.

1. Критерии оценки содержания:

- степень раскрытия темы;
- самостоятельность и качество анализа теоретических положений;
- глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования;

- качество анализа объекта и предмета исследования;
- проработка литературы.

2. Критерии оценки оформления:

- логика и стиль изложения;
- качество выполнения презентации;
- общий уровень грамотности изложения.

3. Критерии оценки качества подготовки:

- способность работать самостоятельно;
- способность творчески и инициативно решать задачи;

и анализировать причины появления проблем при выполнении, находить оптимальные способы их решения;

- дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки.

4. Критерии оценки участия обучающегося в контрольно-оценочном мероприятии:

- способность грамотно отвечать на вопросы преподавателя.

Критерии оценки:

– оценка «отлично» присваивается, если уровень работы, степень освещенности изложенных в ней вопросов соответствуют поставленным цели и задачам. Студент полностью раскрыл содержание работы с учетом требований методических рекомендаций. Материал представлен в виде электронной презентации, в соответствии с поставленными задачами.

– оценка «хорошо» присваивается, если уровень работы, степень освещенности изложенных в ней вопросов соответствуют поставленным цели и задачам. Студент полностью раскрыл содержание работы с учетом требований методических рекомендаций. Материал представлен в виде электронной презентации, в соответствии с поставленными задачами. Однако автором допущены несущественные ошибки, в том числе при оформлении презентации, не повлиявшие на раскрытие поставленных задач;

– оценка «удовлетворительно» присваивается, если содержание поставленных задач раскрыто не в полном объеме, но показано общее понимание задания по выполнению работы. Материал представлен в виде электронной презентации, в соответствии с поставленными задачами. Автором допущены ошибки; не соблюдены требования к оформлению презентации;

– оценка «неудовлетворительно» присваивается, если содержание поставленных задач не раскрыто. Автором допущены существенные ошибки, неверно указана последовательность подтверждения соответствия; не соблюдены требования к оформлению презентации.

3.1.2. ЗАДАНИЕ для проведения входного контроля

1. Результатом измерения служит:

- количественная характеристика
- качественная характеристика
- вещественная характеристика.

2. Результатом контроля служит:

- количественная характеристика
- качественная характеристика
- вещественная характеристика.

3. Объектом испытания **не является:**

- продукция;
- процессы производства продукции и ее функционирования;
- процесс утилизации продукции.

4. Элементарными средствами измерения являются:

- измерительные системы
- измерительно-вычислительные комплексы
- устройства сравнения

5. Работа рефрактометрического детектора в жидкостной хроматографии основана на:

- излучении света
- люминесценции
- поглощении света
- преломлении света

6. Окраска фенолфталеина в области перехода при титровании молока:

- отсутствует
- розовая
- желтая
- красная

7. Явление, на котором основан поляриметрический метод анализа:

- вращение плоскости поляризации поляризованного луча света
- поляризация луча света при прохождении через раствор оптически активного вещества
- поглощение светового потока окрашенными растворами
- преломление луча света при прохождении из одной среды в другую

8. Мгновенное свечение, возникающее в момент возбуждения светящегося объекта называют

- флуоресценция
- фосфоресценция
- триболюминисценция
- катодолюминисценция

9. Вода в пищевых продуктах находится в двух состояниях:

- свободная и механическая
- свободная и связанная
- свободная и адсорбционная
- свободная и капиллярная
- осадении белка

10. Число жира, характеризующее глубину окислительной порчи

- кислотное
- Рейхерта-Мейсля
- Поленске
- Омыления

11. Определение сахара поляриметрическим методом основано:

- на реакции окисления-восстановления
- на реакции расщепления
- на оптических свойствах сахаридов
- на экстракции сахаров органическими растворителями

12. Приборам контактной сушки относят

- прибор Чижовой
- влагомер ИК-сушки ЭВЛАС-1
- сушильный шкаф
- муфельная печь
- электронагревательный прибор

13. При определении жира в молоке кислотным методом используется спирт:

- этиловый
- изобутиловый
- изоамиловый
- метиловый

14. Объектами технического регулирования являются:

- продукция
- работы и услуги
- разработчики технических регламентов и стандартов
- потребители

15. Требования, содержащиеся в технических регламентах, являются:

- добровольными
- характер требований устанавливается непосредственно субъектом технического регулирования
- в зависимости от конкретных условий производства
- обязательными

16. Основная задача ВТО заключается в...

- содействие беспрепятственной торговле
- создание барьеров в международной торговле
- установление повышенных требований к безопасности продукции

17. Обязательной сертификации подлежат...

- система качества
- персонал
- услуги
- продукция

18. Сертификация импортной продукции проводится ...

- по одним и тем же правилам, что и отечественной продукции;
- по правилам страны-изготовителя;
- по правилам, разработанными ИСО/МЭК

19. Приостановку или прекращение действия сертификата соответствия осуществляет...

- орган по сертификации
- испытательная лаборатория, проводившая испытания
- потребитель
- Росстандарт

20. Испытательная лаборатория может участвовать в сертификации, если она ...

- аккредитована и соответствует системе сертификации
- входит в состав союза потребителей
- имеет большой опыт испытаний и находится на территории Российской Федерации
- подала заявку в Росстандарт

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ответов на вопросы входного контроля

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 61% правильных ответов.

3.1.3 Средства для текущего контроля

ВОПРОСЫ для самоподготовки к лабораторным занятиям

В процессе подготовки к занятию обучающийся изучает представленные ниже вопросы по темам. На занятии обучающийся демонстрирует свои знания по изученным вопросам в форме устного ответа.

Тема 1. Анализ структуры стандартов разных категорий и видов

1. Категории стандартов
2. Виды стандартов
3. Структурные элементы стандартов

Тема 2. Требования к оформлению технических условий в соответствии с ГОСТ Р 51740

Требования к построению ТУ
Требования к изложению ТУ
Требования к оформлению ТУ

Тема 3. Схемы сертификации и их применение при сертификации пищевой продукции Формы основных документов при сертификации и правила их заполнения

Схемы сертификации
Применение схем сертификации при сертификации пищевой продукции
Схемы декларирования
Применение схем декларирования при сертификации пищевой продукции
Формы основных документов при сертификации
Правила заполнения основных документов при сертификации

Общий алгоритм самоподготовки

1. Изучение учебной литературы, нормативных документов, Интернет-ресурсов по теме занятия
2. Подготовка ответов на контрольные вопросы.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ самоподготовки по темам занятий

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы. Владеет методиками при решении задач.
- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал в виде конспекта, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы. Затрудняется решать задачи.

1.1.4. Средства для рубежного контроля

ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ

для проведения рубежного контроля

Раздел 1. Особенности стандартизации продовольственного сырья и пищевой продукции

1 Документ, регулирующий отношения, возникающие при разработке, принятии, применении и исполнении обязательных и на добровольной основе требований к продукции, процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации, утилизации, выполнению работ и оказанию услуг - это:

Закон РФ «О защите прав потребителей»
+Федеральный закон «О техническом регулировании»
Технический регламент

2 Объектами технического регулирования являются:
+продукция
+ работы и услуги
разработчики технических регламентов и стандартов

3 Техническое регулирование (в соответствии с ФЗ «О техническом регулировании») представляет собой...

+правовое регулирование отношений в области установления, применения и исполнения обязательных требований к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также в области установления и применения на добровольной основе требований к продукции, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнению работ или оказанию услуг и правовое регулирование отношений в области оценки соответствия;

деятельность по установлению правил и характеристик в целях их добровольного многократного использования, направленная на достижение упорядоченности в сферах производства и обращения продукции и повышение конкурентоспособности продукции, работ или услуг;

определенный порядок документального удостоверения соответствия продукции или иных объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров;
форму подтверждения соответствия продукции требованиям технических регламентов.

4 Соответствующим определением для каждого понятия будет:

1 аккредитация	1 официальное признание органом по аккредитации компетентности физического или юридического лица выполнять работы в определенной области оценки соответствия
2 контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов	2 проверка выполнения юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем требований технических регламентов к продукции или к продукции и связанным с требованиями к продукции процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации,

	хранения, перевозки, реализации и утилизации и принятие мер по результатам проверки;
3 техническое регулирование	3 правовое регулирование отношений в области установления, применения и исполнения обязательных требований к продукции или к продукции и связанным с требованиями к продукции процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также в области установления и применения на добровольной основе требований к продукции, процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, выполнению работ или оказанию услуг и правовое регулирование отношений в области оценки соответствия;
4 технический регламент	4 документ, который принят международным договором Российской Федерации, подлежащим ратификации в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, или в соответствии с международным договором Российской Федерации, ратифицированным в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, или федеральным законом, или указом Президента Российской Федерации, или постановлением Правительства Российской Федерации, или нормативным правовым актом федерального органа исполнительной власти по техническому регулированию и устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования (продукции или к продукции и связанным с требованиями к продукции процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации)
	установление тождественности характеристик ее существенным признакам
	прямое или косвенное определение соблюдению требований, предъявляемых к продукции

5 Технические регламенты в РФ (в соответствии с ФЗ «О техническом регулировании») принимаются в целях...

+ защиты жизни или здоровья граждан, имущества физических или юридических лиц, государственного или муниципального имущества;

установления технико-экономического уровня объектов регламентирования лучшим

+охраны окружающей среды, жизни или здоровья животных и растений;

+ предупреждения действий, вводящих в заблуждение приобретателей.

Укажите несколько вариантов ответа

6 Принципом технического регулирования является:

+ независимость органов по аккредитации, органов по сертификации от изготовителей, продавцов, исполнителей и приобретателей, в том числе потребителей

уменьшение сроков осуществления обязательного подтверждения соответствия и затрат заявителя;

недопустимость принуждения к осуществлению добровольного подтверждения соответствия, в том числе в определенной системе добровольной сертификации

7 Согласно с ФЗ «О техническом регулировании» в технических регламентах с учетом степени риска причинения вреда должны устанавливаться требования...

максимально необходимые;

+ минимально необходимые;

оптимальные;

рациональные.

8 Согласно с ФЗ «О техническом регулировании» в качестве основы при разработке проектов технических регламентов могут использоваться...

- + международные стандарты (полностью или частично);
- + национальные стандарты (полностью или частично);
- стандарты организаций.

Укажите несколько вариантов ответов

9 Принципом стандартизации является:

взаимозаменяемость продукции

+применение международного стандарта как основы разработки национального стандарта

обеспечение научно-технического прогресса

10 Результатом работы по систематизации являются:

+классификаторы технико-экономической и социальной информации

стандарты общих технических условий

национальные стандарты

11 Функции национального органа РФ по стандартизации осуществляет:

Правительство РФ

+Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии

Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований национальных стандартов

12 Согласно ФЗ «О техническом регулировании» стандарт, утвержденный национальным органом Российской Федерации по стандартизации, называется...

международным стандартом;

+ национальным стандартом;

техническим регламентом;

межгосударственным стандартом.

13 Комплексная стандартизация – это ...

+ установление и применение системы взаимоувязанных требований к объекту стандартизации

установление повышенных норм требований к объектам стандартизации

научно – обоснованное предсказание показателей качества, которые могут быть достигнуты к определенному времени

степень насыщенности изделия унифицированными узлами и деталями

14 Национальный стандарт применяется:

+на добровольной основе

на обязательной основе

характер применения определяется степенью риска причинения вреда

Раздел 2. Особенности подтверждения соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции

1 Рассмотрение декларации о соответствии с прилагаемыми документами предусматривается схемами сертификации продукции...

4, 4а

+ 9, 9а, 10, 10а

3, 3а

1, 1а, 2, 2а

2 Информирование приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту осуществляется _____ соответствия (-и)

сертификатом

+ знаком

декларацией

свидетельством

- 3 Продукция, на которую выдан сертификат, маркируется...
поверительным клеймом
+ знаком соответствия
тавром
кодом
- 4 Исследования и измерения продукции в пределах своей области аккредитации, оформление протоколов при сертификации выполняет...
Ростехнадзор
орган по сертификации
+ испытательная лаборатория
Госконтроль
- 5 Испытательная лаборатория может участвовать в сертификации, если она ...
+ аккредитована и соответствует системе сертификации
входит в состав союза потребителей
имеет большой опыт испытаний и находится на территории Российской Федерации
подала заявку в Росстандарт
- 6 Номенклатуру товаров, подлежащих обязательной сертификации в РФ определяет...
+ национальный орган по сертификации
потребитель
заявитель
продавец
- 7 Документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров – это...
знак соответствия
+ сертификат соответствия
аттестат
свидетельство о соответствии
- 8 Функции национального органа по сертификации в Российской Федерации выполняет ...
+ Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии;
Всероссийский научно-исследовательский институт метрологии им. Д.И. Менделеева (ВНИИМ);
Всероссийский научно-исследовательский институт метрологической службы (ВНИИМС).
- 9 Согласно ФЗ «О техническом регулировании» определенный порядок документального удостоверения соответствия продукции или иных объектов и процессов, выполнения работ или оказания услуг требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров называют...
формой аттестации;
методической формой;
инструкцией;
+ формой подтверждения соответствия.
- 9 Участниками обязательной процедуры сертификации являются ...
органы государственного управления
объединения потребителей
общества охраны природы
+ аккредитованные испытательные лаборатории
- 10 Схемы сертификации продукции предусматривают следующие способы доказательства соответствия:
+ испытание каждого образца продукции
+ рассмотрение заявления-декларации о соответствии
рассмотрение характеристики предприятия-изготовителя, выданной региональным органом хозяйствования
анализ годового отчета изготовителя о хозяйственной деятельности предприятия (организации)
+ испытание типа продукции

11 Знак обращения на рынке — это...

товарный знак;

+ обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов;

торговая марка;

документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям потребителей;

обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту.

12 Знак соответствия — это...

+ обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту;

товарный знак;

торговая марка;

документ, удостоверяющий соответствие выпускаемой в обращение продукции требованиям потребителей;

обозначение, служащее для информирования приобретателей о соответствии выпускаемой в обращение продукции требованиям технических регламентов.

13 Согласно ФЗ «О техническом регулировании» физическое или юридическое лицо, осуществляющее обязательное подтверждение соответствия, — это...

(Ответ необходимо привести в именительном падеже, с прописной буквы, остальные строчные)

Ответ: Заявитель;

14 Система сертификации (в соответствии с ФЗ «О техническом регулировании») — это...

форма осуществляемого органом по сертификации подтверждения соответствия объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров;

документальное удостоверение соответствия объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров;

+ совокупность правил выполнения работ по сертификации, ее участников и правил функционирования системы сертификации в целом;

определенный порядок документального удостоверения соответствия продукции или иных объектов требованиям технических регламентов, положениям стандартов или условиям договоров.

15 Законодательные основы подтверждения соответствия в Российской Федерации определены Федеральным законом...

+ «О техническом регулировании»

«О защите прав потребителя»

«О стандартизации»

«Об обеспечении единства измерений»

Раздел 3. Стандартизация и сертификация продукции животного происхождения

1 Технический регламент устанавливающий обязательные для применения и исполнения на таможенной территории Таможенного союза требования безопасности к продуктам убоя и мясной продукции и связанные с ними требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также требования к маркировке и упаковке продуктов убоя и мясной продукции для обеспечения свободного перемещения продукции, выпускаемой в обращение на таможенной территории Таможенного союза

+ТР ТС 034/2013

ТР ТС 015/2011

ТР ТС 021/2011

ТР ТС 033/2013

2 В соответствии с ТР ТС 034/2013 мясным полуфабрикатом, изготовленным в виде куска или кусков мяса массой более 10 г является полуфабрикат

+кусовой

бескостный

костный

мелкокусовой

3 Технический регламент устанавливает обязательные для применения и исполнения на таможенной территории Таможенного союза требования к маркировке и упаковке продуктов убоя и мясной продукции

+ТР ТС 034/2013
ТР ТС 015/2011
ТР ТС 021/2011
ТР ТС 033/2013

4 Срок действия декларации о соответствии мясной продукции, выпускаемой серийно, составляет не более

+3 лет
3 месяцев
1 года
1 месяца

5 Продукты убоя и мясная продукция выпускаются в обращение на рынке государств - членов Таможенного союза и Единого экономического пространства (далее - государства-члены) при их соответствии _____, а также иным техническим регламентам Таможенного союза, действие которых на них распространяется.

ТР ТС 015/2011
ТР ТС 021/2011
+ТР ТС 034/2013
ТР ТС 033/2013

6 Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя и мясной продукции и процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, должна соответствовать требованиям

+ТР ТС 034/2013
ТР ТС 015/2011
ТР ТС 021/2011
ТР ТС 033/2013

7 Молоко и молочная продукция выпускаются в обращение на рынке государств - членов Таможенного союза и Единого экономического пространства (далее - государства-члены) при их соответствии требованиям

ТР ТС 034/2013
ТР ТС 015/2011
ТР ТС 021/2011
+ТР ТС 033/2013

8 В соответствии с ТР ТС 033/2013 молочная продукция, находящаяся в обращении на таможенной территории Таможенного союза в течение установленного срока годности, при использовании по назначению должна быть

+безопасна
опасна
безвредна
гигиенична

9 ТУ на пищевую продукцию являются документом по стандартизации, в котором держатель подлинника устанавливает требования к....

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

+ качеству одного или нескольких видов пищевого продукта
+ безопасности одного или нескольких видов пищевого продукта
пищевой ценности одного или нескольких видов пищевого продукта
цене одного или нескольких видов пищевого продукта

10 ТУ на пищевую продукцию разрабатывают в следующих случаях

ВЫБЕРИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

+ при отсутствии национального стандарта Российской Федерации
при установлении группы показателей безопасности пищевого продукта
+ при наличии стандартов вида общих технических условий, когда держатель подлинника считает нужным дополнить требования к конкретному пищевому продукту
при возникновении противоречий с требованиями технических регламентов

11 ГОСТ 33629-2015 Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия регламентирует требования к:

- + качеству
- безопасности
- пищевой ценности
- биологической ценности

12 Приемка молока сырого НЕ подразумевает контроль:

- титруемой кислотности
- массовой доли жира
- термоустойчивости
- + пищевой ценности

13 Посол рыбы предусматривает контроль:

- + температуры воздуха в помещении
- пищевой ценности рыбного сырья
- освещенности помещения
- морфометрических характеристик рыбы

14 Допустимые уровни содержания потенциально опасных веществ (токсичные элементы, микотоксины, антибиотики, пестициды, радионуклиды), патогенных микроорганизмов установлены в:

- + Технических регламентах Таможенного союза
- технических условиях на пищевой продукт
- национальных стандартах
- правилах по стандартизации

15 Периодичность контроля содержания микробиологических и химических загрязнителей в пищевом сырье устанавливают в:

- + программе производственного контроля
- карте метрологического обеспечения
- Технических регламентах Таможенного союза
- технических условиях на пищевой продукт

Раздел 4. Стандартизация и сертификация продукции растительного происхождения

1 Показатель белизны - один из главных показателей качества:

- молока
- + муки
- зефира
- яиц куриных

2 Оформление акта отбора проб хлеба подразумевает указание информации:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ПРАВИЛЬНЫХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- + наименование изделия
- + наименование предприятия-изготовителя
- + время выемки изделий из печи
- биологической ценности изделия

3 Определения пористости хлеба согласно ГОСТ 5669-96 проводят с использованием:

- прибора Чижовой
- рефрактометра
- люминоскопа
- + прибора Журавлевой

4 Входной контроль сырья, предназначенного для производства кондитерских изделий - контроль поступившего продовольственного сырья, предназначенного для:

- реализации
- + переработки
- утилизации
- транспортирования

5 Образцы пива, доставленные на исследование, имеют излишне спиртовой, жесткий вкус и аромат. Назовите возможные причины возникновения данного дефекта:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- + слишком высокая температура брожения
- + неудовлетворительное качество дрожжей
- избыточное количество спирта в рецептуре
- соприкосновение пива с металлическими поверхностями

6 Пороки твердых сыров, ОГРАНИЧИВАЮЩИЕ их использование в технологии производства плавленных сыров:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- механические повреждения корки
- + кормовой привкус
- нарушенная форма
- вспучивание

7 Детские и специализированные продукты растительного происхождения подлежат:

- сертификации
- декларированию
- ветеринарно-санитарной экспертизе
- + государственной регистрации

8 Группа показателей, НЕ относящихся к показателям качества хлеба из пшеничной муки

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВЕРНЫХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- внешний вид
- состояние мякиша
- +консистенция
- +массовая доля жира
- +кислотность

9 Группа показателей, НЕ относящихся к показателям качества муки

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ВЕРНЫХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ

- вкус
- запах
- +консистенция
- +массовая доля жира
- +кислотность

10 В продуктах, содержащих относительно высокие количества крахмала (крахмал, пшеница, рис, кукуруза, рожь, овес), для определения его количества наиболее широко применяют метод:

- +Линтнера
- Лоури
- Кьельдаля

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

ответов на тестовые вопросы рубежного контроля

- Оценка «отлично», если количество правильных ответов от 81-100%.
- Оценка «хорошо», если количество правильных ответов от 71-80%.
- Оценка «удовлетворительно», если количество правильных ответов от 61-70%.
- Оценка «неудовлетворительно», если количество правильных ответов менее 60%.

3.1.5. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

ВОПРОСЫ

для подготовки к итоговому контролю

Зачет

Блок 1

1. Закон РФ «О техническом регулировании». Структура закона.
2. Технический регламент. Цели принятия, содержание, применение.
3. Структура технического регламента.
4. Национальные стандарты. Программа разработки стандартов. Применение национальных стандартов.
5. Системы стандартов, используемые на предприятии пищевой промышленности.

6. Особенности стандартизации продовольственного сырья и пищевых продуктов.
7. Общероссийские классификаторы. Структура. Применение.
8. Санитарные правила и нормы, применяемые в пищевой промышленности.
9. Технические условия на пищевые продукты. Особенности разработки и применения.
10. Структура и содержание технических условий на пищевые продукты.
11. Требования к изложению технических условий.
12. Кодекс Алиментариус и его роль в получении безопасных продуктов.
13. Стандартизация и кодирование информации о товаре.
14. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Основные положения.
15. Оборотоспособность пищевых продуктов, материалов и изделий.
16. Идентификация продовольственного сырья и пищевых продуктов. Основные положения.
17. Место и роль идентификации при оценке соответствия.
18. Ассортиментная фальсификация.
19. Качественная фальсификация.

Блок 2

- 1) Генетически-модифицированные объекты.
- 2) Регистрация генетически-модифицированных объектов.
- 3) Количественная, стоимостная, комплексная фальсификации.
- 4) Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к пищевым продуктам.
- 5) Подтверждение соответствия. Основные понятия.
- 6) Формы подтверждения соответствия, их характеристика.
- 7) Законодательная база подтверждения соответствия.
- 8) Нормативная база подтверждения соответствия.
- 9) Европейский опыт подтверждения соответствия. Учет его в российской системе подтверждения соответствия.
- 10) Принципы подтверждения соответствия.
- 11) Особенности обязательной сертификации в соответствии с законом РФ «О техническом регулировании».
- 12) Схемы, используемые при обязательной сертификации.
- 13) Особенности декларирования соответствия в соответствии с законом РФ «О техническом регулировании».
- 14) Схемы, используемые при декларировании соответствия.
- 15) Особенности пищевых продуктов, положенные в основу системы сертификации ПС и ПП.
- 16) Инфраструктура системы сертификации ПС и ПП. Функции участников системы.
- 17) Объекты обязательной и добровольной сертификации ПП.
- 18) Схемы сертификации, используемые для подтверждения соответствия продовольственных товаров.
- 19) Правила сертификации мяса и мясных продуктов.
- 20) Правила сертификации молока и молочных продуктов.
- 21) Правила сертификации рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов из них.
- 22) Требования, предъявляемые к органу по сертификации.
- 23) Требования, предъявляемые к испытательной лаборатории пищевой продукции и продовольственного сырья. Порядок проведения испытаний.

Экзамен

Блок 1

1. Молоко и сливки питьевые. Классификация. Нормируемые показатели качества и безопасности
2. Жидкие кисломолочные продукты. Виды. Особенности технологии и формирования качества. Требования к качеству и безопасности.
3. Сметана. Классификация. Требования к качеству и безопасности.
4. Творог. Классификация. Требования к качеству и безопасности.

5. Мороженое. Виды. Основы технологии и формирования качества. Контроль производства. Требования к качеству и безопасности.
6. Молочные консервы. Формирование технологии и качества. Контроль производства. Нормируемые показатели качества и безопасности.
7. Мед. Классификация. Химический состав и свойства.
8. Молочные консервы. Формирование качества сухих молочных продуктов. Контроль производства. Нормируемые показатели качества и безопасности.
9. Масло сливочное. Классификация. Особенности технологии и контроля производства масла методом сбивания и методом преобразования высокожирных сливок. Нормируемые показатели качества и безопасности.
10. Сыры сычужные. Особенности формирования качества сыров с высокой температурой второго нагревания. Нормируемые показатели качества и безопасности.
11. Колбасные изделия. Классификация. Общие процессы и факторы, формирующие качество вареных колбас. Требования к качеству и безопасности.
12. Полукопченые и варено-копченые колбасы. Особенности формирования качества. Требования к качеству и безопасности.
13. Сырокопченые колбасы. Классификация. Нормируемые показатели качества и безопасности. Пороки, причины, меры предупреждения.
14. Ливерные и кровяные колбасы. Особенности технологии и формирования качества. Требования к качеству и безопасности. Пороки, причины, меры предупреждения.
15. Изделия из мяса свинины. Виды. Особенности производства. Требования к качеству и безопасности.
16. Замороженные полуфабрикаты и быстрозамороженные готовые изделия. Виды. Особенности технологии, контроля. Требования к качеству и безопасности.
17. Субпродукты. Особенности обработки. Идентификация и экспертиза. Требования к качеству и безопасности.
18. Пищевые животные жиры. Технология производства и контроль. Требования к качеству и безопасности готовой продукции.
19. Рыба как технологическое сырье. Особенности морфологического, химического состава. Пищевая и биологическая ценность.
20. Соленая рыба. Способы посола. Изменение качества рыбы в зависимости от способа посола и хранения. Требования к качеству и безопасности готовой продукции.
21. Икра. Классификация. Требования к качеству и безопасности.
22. Рыбные консервы. Классификация. Технологические основы производства стерилизованных рыбных консервов. Требования к качеству и безопасности.
23. Рыбные пресервы. Особенности технологии производства и хранения. Требования к качеству и безопасности.
24. Сушеная и вяленая рыба. Способы производства. Требования к качеству и безопасности готовой продукции. Пороки, причины, меры предупреждения.
25. Рыба холодного копчения. Виды. Особенности производства. Контроль. Требования к качеству и безопасности. Пороки, причины, меры предупреждения.
26. Рыба горячего копчения. Виды. Особенности производства. Контроль. Требования к качеству и безопасности.

Блок 2

1. Регламентация состава и свойств молока сырого. Пороки молока. Фальсификация. Методы контроля.
2. Пороки жидких кисломолочных продуктов, причины, меры предупреждения.
3. Пороки молока и сливок питьевых, причины, меры предупреждения.
4. Пороки сметаны, причины, меры предупреждения.
5. Пороки творога, причины, меры предупреждения.
6. Пороки мороженого, причины, меры предупреждения.
7. Пороки сгущенного молока с сахаром, причины, меры предупреждения.
8. Фальсификация меда и методы ее выявления.

9. Пороки сухих молочных продуктов, причины, меры предупреждения.
10. Пороки сливочного масла, причины, меры предупреждения.
11. Пороки сыров сычужных, причины, меры предупреждения.
12. Состав, свойства, пищевая и биологическая ценность мяса. Требования к качеству. Фальсификация мяса.
13. Изделия из мяса птицы. Требования к качеству и безопасности.
14. Дефекты вареных колбас, причины, меры предупреждения.
15. Пороки соленой рыбы, причины, меры предупреждения.
16. Пороки икры, причины, меры предупреждения.
17. Пороки рыбы холодного и горячего копчения, причины, меры предупреждения.
18. Посмертные изменения в рыбе.
19. Качество и безопасность меда. Дефекты меда и способы устранения.
20. Дефекты полукопченых и варено-копченых колбас. Причины, меры предупреждения.
21. Живая и мороженая рыба. Болезни живой рыбы. Требования к качеству и безопасности. Пороки мороженой рыбы, причины, меры предупреждения.
22. Классификация мяса птицы. Требования к качеству и безопасности мяса птицы. Дефекты мяса птицы.
23. Рассольные сыры. Классификация. Требования к качеству и безопасности.
24. Консервы мясные. Классификация. Нормируемые показатели качества и безопасности. Дефекты.
25. Виды мясного сырья. Классификация мяса и мясопродуктов.
26. Основные семейства промысловых рыб. Классификация товарной рыбы и рыбных продуктов.

Блок 3

1. Оформить декларацию о соответствии ЕАЭС N RU Д-RU.НА32.В.00344 на сливки питьевые 20 % жирности (ГОСТ 31451-2013) серийного производства
Заявитель: Общество с ограниченной ответственностью Агрохолдинг «Емельяновский»
ФИО руководителя: Чехова Юлия Анатольевна
Адрес: 663020, РОССИЯ, Красноярский край, Емельяновский район, поселок городского типа Емельяново, улица 2-х Борцов, дом 23Ж
Испытания продукции: Испытательный центр Краевого государственного казенного учреждения «Краевая ветеринарная лаборатория», аттестат аккредитации № RA.RU.21ПУ01. Протоколы испытаний № 4786 от 30.07.2018, № 4787 от 01.08.2018, № 4679 от 26.07.2018, № 4788 от 27.07.2018
2. Оформить декларацию о соответствии ЕАЭС N RU Д-RU.НА32.В.00344 на кефир для детского питания 2,5% жирности (ГОСТ 32925-2014) серийного производства
Заявитель: Общество с ограниченной ответственностью Агрохолдинг «Емельяновский»
ФИО руководителя: Чехова Юлия Анатольевна
Адрес: 663020, РОССИЯ, Красноярский край, Емельяновский район, поселок городского типа Емельяново, улица 2-х Борцов, дом 23Ж
Испытания продукции: Испытательный центр Краевого государственного казенного учреждения «Краевая ветеринарная лаборатория», аттестат аккредитации № RA.RU.21ПУ01. Протоколы испытаний № 5520 от 30.08.2019, № 5621 от 01.09.2019, № 6679 от 26.08.2019, № 6688 от 27.08.2019
3. Оформить декларацию о соответствии ЕАЭС N RU Д-RU.НА32.В.00344 на творог для детского питания 10% жирности (ГОСТ 32927-2014) серийного производства
Заявитель: Общество с ограниченной ответственностью Агрохолдинг «МЛАДА»
ФИО руководителя: Меньщикова Альбина Ильясовна
Адрес: 660064, РОССИЯ, Красноярский край, город Красноярск, улица Академика Вавилова, дом 1, помещение 7, офис 312
Испытания продукции: Испытательный центр Краевого государственного казенного учреждения «Краевая ветеринарная лаборатория», аттестат аккредитации № RA.RU.21ПУ01. Протоколы испытаний № 4784 от 10.06.2018, № 4785 от 01.07.2018, № 4670 от 20.07.2018, № 4680 от 27.08.2018
4. Оформить декларацию о соответствии ЕАЭС N RU Д-RU.НА32.В.00344 на сырки творожные глазированные (ГОСТ 33927-2016) серийного производства

Заявитель: Общество с ограниченной ответственностью Агрохолдинг «МЛАДА»

ФИО руководителя: Меньщикова Альбина Ильясовна

Адрес: 660064, РОССИЯ, Красноярский край, город Красноярск, улица Академика Вавилова, дом 1, помещение 7, офис 312

Испытания продукции: Испытательный центр Краевого государственного казенного учреждения «Краевая ветеринарная лаборатория», аттестат аккредитации № RA.RU.21ПУ01. Протоколы испытаний № 2574 от 10.04.2018, № 2585 от 11.05.2018, № 3670 от 19.06.2018, № 3680 от 17.10.2018

5. Оформить декларацию о соответствии ЕАЭС N RU Д-RU.НА32.В.00344 на простокваша мечниковскую 4,0 % жирности (ГОСТ 31661-2012) серийного производства

Заявитель: Открытое акционерное общество «Молоко»

ФИО руководителя: Касьянов Алексей Эдуардович

Адрес: 662603, РОССИЯ, Красноярский край, город Минусинск, Февральская улица, 20

Испытания продукции: Испытательный центр Краевого государственного казенного учреждения «Краевая ветеринарная лаборатория», аттестат аккредитации № RA.RU.21ПУ01. Протоколы испытаний № 4790 от 26.07.2018, № 4799 от 20.08.2018, № 4660 от 10.07.2018, № 4755 от 17.07.2018

6. Оформить декларацию о соответствии ЕАЭС N RU Д-RU.НА32.В.00344 на ряженку 2,5 % жирности (ГОСТ 31455-2012) серийного производства

Заявитель: Открытое акционерное общество «Молоко»

ФИО руководителя: Касьянов Алексей Эдуардович

Адрес: 662603, РОССИЯ, Красноярский край, город Минусинск, Февральская улица, 20

Испытания продукции: Испытательный центр Краевого государственного казенного учреждения «Краевая ветеринарная лаборатория», аттестат аккредитации № RA.RU.21ПУ01. Протоколы испытаний № 3790 от 26.04.2018, № 3799 от 20.5.2018, № 4610 от 10.06.2018, № 4625 от 27.07.2018

7. Оформить декларацию о соответствии ЕАЭС N RU Д-RU.НА32.В.00344 на коржик «Молочный» (ТУ 9133-090-36530682-2005) серийного производства

Заявитель: Общество с ограниченной ответственностью «Сибирский пряник»

ФИО руководителя: Иванов Илья Павлович

Адрес: 646905, РОССИЯ, Омская область, Калачинский район, город Калачинск, улица Больничная, дом 20

Испытания продукции: Испытательный центр государственного учреждения Омской области «Омская областная ветеринарная лаборатория», аттестат аккредитации № RA.RU.21ПХ92. Протоколы испытаний № 1286 от 18.07.2018, № 1297 от 11.08.2018, № 6079 от 16.08.2018, № 6760 от 27.10.2018

8. Оформить декларацию о соответствии ЕАЭС N RU Д-RU.НА32.В.00344 на сливки сухие 42 % жирности (ГОСТ 33922-2016) серийного производства

Заявитель: Общество с ограниченной ответственностью «Светлый путь»

ФИО руководителя: Долбня Надежда Владимировна

Адрес: 660030, РОССИЯ, Красноярский край, город Красноярск, Ботанический бульвар, дом 21

Испытания продукции: Испытательный центр Краевого государственного казенного учреждения «Краевая ветеринарная лаборатория», аттестат аккредитации № RA.RU.21ПУ01. Протоколы испытаний № 1290 от 26.04.2018, № 1299 от 20.05.2018, № 5010 от 10.06.2018, № 5125 от 27.07.2018

9. Оформить декларацию о соответствии ЕАЭС N RU Д-RU.НА32.В.00344 на сметана 10 % жирности (ГОСТ 31452-2012) серийного производства

Заявитель: Общество с ограниченной ответственностью «Светлый путь»

ФИО руководителя: Долбня Надежда Владимировна

Адрес: 660030, РОССИЯ, Красноярский край, город Красноярск, Ботанический бульвар, дом 21

Испытания продукции: Испытательный центр Краевого государственного казенного учреждения «Краевая ветеринарная лаборатория», аттестат аккредитации № RA.RU.21ПУ01. Протоколы испытаний № 1310 от 20.05.2018, № 1319 от 26.06.2018, № 5210 от 11.07.2018, № 5235 от 27.08.2018

10. Оформить декларацию о соответствии ЕАЭС N RU Д-RU.НА32.В.00344 на

кумыс 1,0 % жирности (ГОСТ Р 52974-2008) серийного производства

Заявитель: Общество с ограниченной ответственностью «Светлый путь»

ФИО руководителя: Долбня Надежда Владимировна

Адрес: 660030, РОССИЯ, Красноярский край, город Красноярск, Ботанический бульвар, дом 21

Испытания продукции: Испытательный центр Краевого государственного казенного учреждения «Краевая ветеринарная лаборатория», аттестат аккредитации № RA.RU.21ПУ01. Протоколы испытаний № 1010 от 20.04.2019, № 1019 от 26.05.2019, № 2210 от 19.08.2019, № 2325 от 20.11.2019

ПРИМЕР ЭКЗАМЕНАЦИОННОГО БИЛЕТА

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»
ОПОП по направлению подготовки 27.03.01 Стандартизация и метрология

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

по дисциплине

«Стандартизация и сертификация сырья и пищевой продукции»

1. Сыры сычужные. Особенности формирования качества сыров с высокой температурой второго нагревания. Нормируемые показатели качества и безопасности.
2. Рыба горячего копчения. Виды. Особенности производства. Контроль. Требования к качеству и безопасности.
3. Оформить декларацию о соответствии ЕАЭС N RU Д-RU.НА32.В.00344 на изделия кондитерские пряничные (ГОСТ 15810-96) серийного производства.

Заявитель: Общество с ограниченной ответственностью «Сибирский пряник».

ФИО руководителя: Иванов Илья Павлович. Адрес: 646905, РОССИЯ, Омская область, Калачинский район, город Калачинск, улица Больничная, дом 20.

Испытания продукции: Испытательный центр государственного учреждения Омской области «Омская областная ветеринарная лаборатория», аттестат аккредитации № RA.RU.21ПХ92. Протоколы испытаний № 4586 от 30.07.2019, № 4587 от 01.08.2019, № 4679 от 26.07.2019, № 4780 от 27.07.2019

ПЛАНОВАЯ ПРОЦЕДУРА
промежуточной аттестации дисциплины

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине
Форма промежуточной аттестации -	Экзамен (7 семестр)
Место экзамена в графике учебного процесса:	1) подготовка к экзамену и сдача экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на экзаменационную сессию для обучающихся, сроки которой устанавливаются приказом по университету
	2) дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом выпускающего факультета
Форма экзамена -	устный
Процедура проведения экзамена -	представлена в фонде оценочных средств по дисциплине
Экзаменационная программа по учебной дисциплине:	1) представлена в фонде оценочных средств по дисциплине 2) охватывает разделы
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	представлены в фонде оценочных средств по дисциплине
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине
Форма промежуточной аттестации -	Зачёт (6 семестр)
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Результаты экзамена определяют оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляют в день экзамена.

Оценку «отлично» выставляют обучающемуся, глубоко и прочно освоившему теоретический и практический материал дисциплины. Ответ должен быть логичным, грамотным. Обучающемуся необходимо показать знание не только основного, но и дополнительного материала, быстро ориентироваться, отвечая на дополнительные вопросы. Обучающийся должен свободно справляться с поставленными задачами, правильно обосновывать принятые решения.

Оценку «хорошо» заслуживает обучающийся, твердо знающий программный материал дисциплины, грамотно и по существу излагающий его. Не следует допускать существенных

неточностей при ответах на вопросы, необходимо правильно применять теоретические положения при решении практических задач, владеть определенными навыками и приемами их выполнения.

Оценку *«удовлетворительно»* получает обучающийся, который имеет знания только основного материала, но не усвоил его детали, испытывает затруднения при решении практических задач. В ответах на поставленные вопросы обучающимся допущены неточности, даны недостаточно правильные формулировки, нарушена последовательность в изложении программного материала.

Оценка *«неудовлетворительно»* говорит о том, что обучающийся не знает значительной части материала по дисциплине, допускает существенные ошибки в ответах, не может решить практические задачи или решает их с затруднениями.

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
фонда оценочных средств
учебной дисциплины Б1.В.03 Стандартизация и сертификация сырья и пищевой продукции
в составе ОПОП 27.03.01 Стандартизация и метрология

1. Рассмотрен и одобрен в качестве базового варианта:	
а) На заседании обеспечивающей кафедры разведения и генетики сельскохозяйственных животных; протокол № 11 от 15.05.2023.	
и.о. зав. кафедрой, канд. с.-х. наук, доцент	 Иванова И.П.
б) На заседании методической комиссии по направлению 27.03.01 Стандартизация и метрология; протокол №10 от 23.05.2023.	
Председатель МКН – 27.03.01, канд.техн.наук, доцент	 Юрк Н.А.
2. Рассмотрен и одобрен внешним экспертом	
ООО «Сертификат»	  директор Драгун Н.А.

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств
учебной дисциплины Б1.В.03 Стандартизация и сертификация сырья и пищевой продукции
в составе ОПОП 27.03.01 Стандартизация и метрология

Ведомость изменений

Срок, с которого вводится изменение	Номер и основное содержание изменения и/или дополнения	Отметка об утверждении/ согласовании изменений	
		инициатор изменения	руководитель ОПОП или председатель МКН