

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ТОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ (НИ ТГУ)

Научно-образовательный центр Передовая инженерная школа «Агробиотек»

Оценочные материалы по дисциплине

Правовые основы управления качеством

по направлению подготовки

36.03.02 Зоотехния

Направленность (профиль) подготовки:

Технология животноводства

Форма обучения

Очная

Квалификация

Бакалавр

Год приема

2025

1. Компетенции и индикаторы их достижения, проверяемые данными оценочными материалами

Целью освоения дисциплины является формирование следующих компетенций:

ПК-16 Способен к реализации технологий животноводства, обеспечивающих качество и безопасность продукции животноводства.

Результатами освоения дисциплины являются следующие индикаторы достижения компетенций:

ИПК-16.1 Обосновывает принятие решений по реализации технологий животноводства, обеспечивающих качество и безопасность продукции животноводства

2. Оценочные материалы текущего контроля и критерии оценивания

Элементы текущего контроля:

Вопросы для собеседования (ИПК-16.1)

Раздел 1. Управление качеством

1. Цели и задачи управления качеством.
2. Аспекты качества.
3. Объекты качества.
4. Профили качества.
5. Функции качества.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он активно участвовал в работе на практическом занятии, подготовил и своевременно предъявил задание в письменном виде;

- оценка «хорошо» - недостаточное участие в работе, задание было сдано своевременно;

- оценка «удовлетворительно» - если задание сдается несвоевременно.

Темы докладов

1. Аспекты качества.
2. Конкурентоспособность и качество.
3. Функции качества.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если доклад отражает современное состояние рассматриваемого вопроса, при написании использовались современные источники информации;

- оценка «хорошо» - если доклад не в полной мере отражает современное состояние рассматриваемого вопроса;

- оценка «удовлетворительно» - тема в докладе не раскрыта полностью.

Круглый стол (ИПК-16.1)

Концепция организации круглого стола: приобрести знания и навыки по определению значимости технического регулирования в рамках Таможенного союза в области обеспечения безопасности продукции.

Тема для обсуждения: «Роль технических регламентов Таможенного союза в обеспечении качества продукции в РФ»

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он активно участвовал в работе круглого стола, внес действенный вклад в решение проблем;

- оценка «хорошо» - участие в работе группы, недостаточное понимание проблем;

- оценка «удовлетворительно» - недостаточное участвовал в работе группы, недостаточное понимание методов и проблем;

- оценка «неудовлетворительно» - не участвовал в работе.

Письменные задания (ИПК-16.1)

Задания по ФЗ РФ «О техническом регулировании»:

1. Изучить ст. 6 и 7 ФЗ «О техническом регулировании». Указать объекты технического регулирования и цели принятия технических регламентов.

Перечислить виды опасностей для объектов технического регулирования.

2. Указать требования, которые могут быть включены в технический регламент, и требования, которые не могут быть включены в технический регламент.

3. В соответствии со ст. 9 ФЗ «О техническом регулировании» составить схему разработки, принятия, внесения изменений и отмены технического регламента, где указать сроки каждого этапа и состав комиссий по экспертизе проекта технического регламента.

Задания по ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»:

1. Указать цели ТР ТС 021/2011, объекты и сферу его применения.

2. Ознакомиться с основными определениями и понятиями, используемыми в 1 главе ТР. Дать определение понятиям пищевая продукция, безопасность пищевой продукции и вредное воздействие на человека пищевой продукции.

3. Ознакомиться со ст. 6 ТР ТС и ответить на вопрос «Как проводится идентификация пищевой продукции (процессов) для целей ее отнесения к объектам технического регулирования технического регламента.

4. Ознакомиться со 2 главой ТР ТС и перечислить требования и показатели безопасности пищевой продукции (например, для молока и молочной продукции).

5. Изучить 3 главу ТР ТС. Указать какие требования и процедуры необходимы для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства.

6. Изучить 4 главу ТР ТС и указать:

- формы оценки соответствия пищевой продукции и процессов производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации.

- как проводится декларирование соответствия и государственная регистрация пищевой продукции.

7. Дать сравнительную характеристику государственной регистрации специализированной пищевой продукции и пищевой продукции нового вида.

Задания по ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»:

1. Указать объекты и цели ТР ТС 015/2011.

2. Ознакомиться с основными определениями и понятиями, используемыми в статье 2 ТР. Дать определение понятию зерна и экспертизы зерна.

3. В каком случае при выпуске в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза зерна допускается сопровождение товаросопроводительными документами без информации о декларации соответствия?

4. Ознакомиться со статьей 4 ТР ТС и указать требования безопасности зерна.

5. Каким методом перевозится зерно? Какая информация должна содержаться в товаросопроводительных документах при перевозке зерна?

6. Изучить статьи 6 и 7 ТР и указать формы оценки соответствия зерна требованиям ТР ТС

7. Как проводится декларирование соответствия зерна согласно ТР ТС?

8. В каких случаях декларация о соответствии подлежит переоформлению?

9. Какая схема декларирования предусмотрена для зерна, выпускаемого партией и каков срок действия декларации о соответствии на партию зерна?

10. Какие схемы декларирования зерна, выпускаемого серийно предусмотрены в ТР ТС и каков определен срок действия декларации о соответствии согласно данным схемам?

11. Какой срок должна храниться техническая документация, включая документы, подтверждающие соответствие на территории государства – члена Таможенного союза?

Задания по ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»:

1. Указать объекты и цели ТР ТС 033/2013. Указать на какие объекты действие Технического регламента не распространяется.
2. Указать возрастные категории для продукции детского питания на молочной основе для детей раннего возраста, дошкольного и школьного возраста.
3. Ознакомиться с основными определениями и понятиями, используемыми в главе 2 ТР.
4. Дать определения следующим понятиям: молочная продукция, молочный продукт, молокосодержащий продукт, молочный составной продукт и питьевое молоко.
5. Указать как классифицируется молоко в соответствии с данным ТР и правила идентификации молока и молочной продукции.
6. Наличие какого документа является обязательным для реализации партии молока и молочной продукции, подконтрольной вет. контролю (надзору).
7. Указать общие требования безопасности для сырого молока, сырого обезжиренного молока и сливок, а также при производстве, хранении, перевозке, реализации и утилизации сырого молока, сырого обезжиренного молока и сырых сливок (п. 14-27 ТР).
8. Указать требования при производстве продуктов диетического питания, кисломолочной продукции (кроме молочных составных продуктов), а также творожной массы и зерненного творога (п. 34 ТР).
9. Кратко сформулировать и указать требования безопасности к функциональным компонентам, необходимым для производства продуктов переработки молока, а также к обеспечению безопасности молока и мол. прод. в процессе ее производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.
10. Как должны быть расфасованы и упакованы продукты питания на молочной основе для питания детей раннего возраста (п. 61-62 ТР).
11. Указать требования к транспортной маркировке молока и мол. продукции (п. 67 ТР), к товаросопроводительной документации (п. 85 ТР), а также к информации наносимую на потребительскую упаковку продуктов переработки молока (п. 86 ТР).
12. Ознакомиться с главой 14 ТР и ответить на вопросы:
13. В каких формах осуществляется оценка (подтверждения) соответствия молока и молочной продукции, а также процессов ее производства, хранения, реализации, перевозки, утилизации согласно ТР ТС?
14. Какая продукция подлежит и не подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе согласно данному ТР?
15. Указать, как проводится декларирование соответствия молочной продукции согласно ТР ТС, а также схемы и срок действия декларации соответствия в согласно используемым схемам.
16. Какая схема декларирования применяется для серийно выпускаемой молочной продукции при наличии у изготовителя сертифицированной системы качества и безопасности, основанной на принципах ХАССП, какие процедуры и доказательные материалы в ней предусмотрены, а также срок действия декларации соответствия.
17. Ответить на вопросы: Какие документы должны включать в себя доказательственные материалы при декларировании соответствия?
18. Какой срок должна храниться документация, послужившая основанием для принятия декларации о соответствия?

Задания по ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»:

1. Указать объекты и цели ТР ТС 034/2013. Указать на какие объекты действие Технического регламента не распространяется.
2. Ознакомиться с основными определениями и понятиями, используемыми в главе 2 ТР.

3. Дать определения следующим понятиям: мясная продукция, мясной ингредиент, мясной продукт, мясорастительный продукт, мясосодержащий продукт, растительномясной продукт.

4. Указать правила идентификации продуктов убоя и мясной продукции.

5. Наличие какого документа является обязательным для реализации партии продуктов убоя и мясной продукции, подконтрольной вет. контролю (надзору).

6. Производственные объекты, на которых осуществляются процессы убоя продуктивных животных, переработка (обработка) продуктов убоя и производство мясной продукции подлежат.....

7. Какие операции включает в себя процесс производства продуктов убоя?

8. Кратко сформулировать и указать требования к продуктам убоя и процессам их производства.

9. Каким операциям подвергаются продуктивные животные, поступившие на производственный объект в соответствии с требованиями, установленными нормативными правовыми актами государств-членов ТС.

10. Указать какие операции должны обеспечиваться при убое животных и кратко охарактеризовать каждый этап (п. 36-58 ТР)

11. Ознакомиться с главой 8 ТР ТС, кратко сформулировать требования к мясной продукции и процессам ее производства и ответить на вопросы:

12. Какую температуру должны иметь продукты убоя, направляемые на измельчение и (или) посол?

13. При какой температуре воздуха осуществляется измельчение мяса и субпродуктов, приготовление фарша и наполнение оболочек (форм)?

14. В каком виде и количестве должен применяться нитрит натрия? Какие ограничения предъявляются к нитритно-посолочным (посолочно-нитритным) смесям?

15. Указать какие требования необходимо соблюдать при производстве мясных и мясо содержащих колбасных изделий и продуктов из мяса, мясных и мясосодержащих полуфабрикатов, мясных консервов (п.73-75 ТР).

16. Какие компоненты не допускается использовать при производстве мясной продукции для детского питания для детей всех возрастных групп согласно п. 78-87 ТР?

17. Кратко сформулировать и указать требования к процессам хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя и мясной продукции согласно требований данного ТР ТС.

18. Указать какая информация не должна быть указана во избежание действий, вводящих в заблуждение потребителей (приобретателей) согласно п. 107-108 ТР.

19. Указать какая информация указывается или помещается в непосредственной близости от наименования мясной продукции (п. 109 ТР).

20. Какая продукция подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе согласно данному ТР?

21. Какая информация указывается в товаросопроводительной документации на упакованные продукты убоя?

22. Изучить 13 главу ТР и указать в каких формах осуществляется оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя и мясной продукции и процессов их производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.

23. Указать, как проводится декларирование соответствия мясной продукции согласно ТР ТС, а также схемы и срок действия декларации соответствия в согласно используемым схемам.

24. Указать в состав, какой схемы декларирования включается формирование и анализ технической документации, в состав которой включается сертификат на систему менеджмента качества и безопасности (его копия), выданный органом по сертификации систем менеджмента.

25. После завершения процедур подтверждения соответствия заявитель формирует

комплект документов на мясную продукцию, который включает в себя: (указать согласно п.141 13 главы ТР ТС).

26. Какие документы должны включать в себя доказательственные материалы при декларировании соответствия (согласно п.138 ТР ТС)?

27. Какой срок должна храниться документация, послужившая основанием для принятия декларации о соответствии?

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если работа выполнена в срок и в соответствии с методическими указаниями на 100%, выражена логика и последовательность материала;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если работа выполнена в срок и в соответствии с методическими указаниями на 90%, выражена логика и последовательность материала;

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если работа выполнена в срок и в соответствии с методическими указаниями на 80%, имеются проблемы изложения материала;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если работа выполнена в соответствии с методическими указаниями менее, чем на 80%, имеются проблемы изложения материала или если работа выполнена не в срок, указанный преподавателем.

Вопросы для собеседования

1. Основные положения закона РФ «О техническом регулировании».
2. Принципы технического регулирования в РФ.
3. Технический регламент: определение, назначение, принятие, структура.
4. Цели принятия технических регламентов.
5. Содержание и применение технических регламентов.
6. Требования и нормы, включаемые в технический регламент.
7. Основные этапы разработки технических регламентов.
8. Структура технического регламента.
9. Форма изложения технического регламента.
10. Требования, включаемые в технический регламент.
11. Документы ЕврАзЭС.
12. Цели и задачи принятия технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он активно участвовал в работе на практическом занятии, подготовил и своевременно предъявил задание в письменном виде;

- оценка «хорошо» - недостаточное участие в работе, задание было сдано своевременно;

- оценка «удовлетворительно» - если задание сдается несвоевременно.

Темы докладов (ИПК-16.1)

1. Виды технических регламентов.
2. Объекты технических регламентов.
3. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов.
4. Таможенный союз: цель, задачи, участники.
5. Перечень принятых технических регламентов Таможенного союза в области безопасности пищевой продукции.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если доклад отражает современное состояние рассматриваемого вопроса, при написании использовались современные источники информации;
- оценка «хорошо» - если доклад не в полной мере отражает современное состояние рассматриваемого вопроса;
- оценка «удовлетворительно» - тема в докладе не раскрыта полностью.

Раздел 3. Нормативно-правовые основы управления качеством

Деловая игра (ИПК-16.1)

Концепция игры: приобрести знания и навыки по решению возможных проблем потребителей, пользуясь правами, изложенными в ФЗ «О защите прав потребителей». Суть игры заключается в том, что студенты выбирают по две ситуационные задачи из предложенных, либо из собственного опыта.

В ходе деловой игры студентам необходимо решить рассматриваемую проблему, пользуясь статьями ФЗ «О защите прав потребителей».

Роли: специалисты в области защиты прав потребителей.

Ожидаемый (е) результат (ы): студент обосновал решение проблемы в соответствии с законом

Задание для деловой игры: Ситуационные задачи по закону «О защите прав потребителей»

1. Что такое гарантийный срок? Обязан ли продавец устанавливать гарантийный срок?
2. К кому обратиться при обнаружении в товаре недостатков? Какие права потребитель вправе предъявить?
3. При возврате денег за некачественный товар магазин намерен вернуть потребителю Сидорову В.И. деньги не в полном объеме, мотивируя это тем, что он уже длительное время пользовался товаром. Прав ли продавец?
4. Сломался сотовый телефон. В магазине потребовал возврата денег. Потребителя Симошенко А.А. направляют в сервисный центр. Правомерны ли действия продавца?
5. Миронов А.Д. сдал в сервисный центр сотовый телефон. Срок ремонта указан 45 дней. После указанного срока прошло еще 30 дней, но аппарат не отремонтирован. Какие права у Миронова А.Д.?
6. Имеет ли право Авантин В.В. потребовать от продавца предоставление аналогичного сотового телефона на период ремонта.
7. Заичный К.Д. приобрел столовый гарнитур. Продавец установил на него срок гарантии - 6 месяцев. Но через три месяца на разных предметах, входящих в гарнитур, он обнаружил множество недостатков. Может ли он требовать возврата денег за весь гарнитур или только за те предметы, в которых обнаружен брак?
8. Дмитриев Ф.Т. заказал кухню по индивидуальному проекту. Срок исполнения заказа был установлен в договоре, но нарушен на 1 месяц. Этой фирме он не доверяет и хочет расторгнуть с ними договор, но боится, что ему вернут не все деньги, которые он заплатил по договору.
9. Величко П.Н. купил автомобиль. Через неделю при ярком солнце он обнаружил, что краска капота незначительно отличается по цвету от остальных частей машины. Мастер сказал, что до продажи машина побывала в ремонте. При покупке ему об этом не сообщили. Какие права у него есть, если со дня покупки не прошло и двух недель?
10. Автомобиль в течение гарантийного срока неоднократно ремонтируется сервисным центром (безвозмездно). Недостаток выявляется один и тот же. В настоящее время он вновь обнаружился. Может ли Вилюев К.Н. вернуть автомобиль в магазин?
11. Акимова А.В. купила товар в интернет-магазине, однако, получив его, она поняла, что он ее не устраивает. Может ли она его вернуть?

12. В связи с расторжением договора купли-продажи, заключенного с интернетмагазином, с Жидникова С.И. удерживают сумму в виде расходов на доставку.

Правомерно ли это?

13. Купил в аптеке тонометр. Однако пользоваться Тимохину А.Л. им неудобно.

Может ли он его вернуть?

14. Юлкина В.П. купила туфли. При носке в первый же день обнаружила, что они ей не подходят по размеру. Может ли она их обменять?

15. Имеет ли право турагентство заменять указанный в договоре отель на другой, даже если его категория выше?

16. Кадырова Алсу купила проточный водонагреватель, перед тем как купить уточнила про установку. Ее заверили, что устанавливают, дали буклет, где это написано. Когда она обратилась в сервисную службу, сказали, что установкой проточных водонагревателей не занимаются. Алсу не может найти фирму которая могла бы его установить. Какие права у Алсу.

17. Юлия для сына купила вертолет с радиоуправлением, продавец не произвел должной настройки стабилизации изделия и сказал что она сможет сделать это дома. После нескольких неудачных попыток обнаружилось полная дестабилизация изделия и неуправляемость полетом, что является основанием для возврата товара, однако, данный брак привел к поломке нескольких деталей изделия, что снимает гарантию со стороны продавца. При обращении к продавцу Юлии предложили вернуть товар но с условием саморемонта до изначального вида товара. Заказ нужных деталей, а они доставляются в случае предварительного заказа, что естественно потребовала времени на их поиск, заказ и доставку срок был превышен - 15 дней. Причем продавец, который намерено знал о том что Юлия просто не сможет найти нужную деталь или просто не успеет ее получить согласился в устной форме принять товар обратно. После ремонта и приезда в торговую точку Юлии было высказано то, что товар у нее не примут, так как, по мнению продавца, аппарат вполне пригоден к использованию (что на самом деле не было правдой, продавец доказывал, что этот дефект является неотъемлемой характеристикой изделия) хотя по телефонному разговору за 30 мин до приезда продавец был согласен. Как можно вернуть деньги в этом случае?

18. Возможно, ли в течение двух недель вернуть купленное в салоне-магазине свадебное без объяснения причин?

19. Во время ремонта оказалось, что Акимовой Д.Ю. не хватило одного рулона обоев. Она пошла в самый ближайший магазин и приобрела один недостающий. Когда Акимова вернулась домой и сравнила купленный рулон с остальными, оказалось, что фон на порядок темнее. Она вернулась в магазин, где купила недостающий рулон и попыталась его вернуть, т.е. предъявила паспорт, чек, но ей отказали за нарушение правил упаковки, т.е. верхняя пленка была почти содрана, потому что было необходимо убедиться, что цвет фона действительно темнее. Администратор сообщила о том, что упаковка нарушена и что они не имеют прав сделать возврат. На витринах показан товар без упаковки, некоторый не имел товарного вида, потому что либо порван, либо испачкан, однако они считают возможным предлагать и продавать этот товар, а Акимовой отказали в возврате даже со скидкой. Может ли Акимова подать в суд и вернуть деньги и потребовать компенсацию за моральный ущерб?

20. Терехов В. В. купил грунтовку и лак для паркета. Лак пригодился, а вот про грунтовку рабочие, которые делали ремонт, сказали, что он не нужен и используется в основном в промышленных целях. Какие права у Терехова В.В.

21. Андреев К.М. 11 месяцев назад приобрёл DVD-плеер (гарантия 12 месяцев), сейчас он работает, но перестал читать диски с фото и аудио файлами. Могу ли Андреев К.М. вернуть или обменять его на другой?

22. Возможно ли вернуть мобильный телефон в магазин и получить деньги если он в товарном виде, абсолютно новый.

Критерии оценки:

-оценка «отлично» выставляется студенту, если он активно участвовал в работе на практическом занятии, правильно обосновал решение проблемы;

-оценка «хорошо» - недостаточное участие в работе группы, задание выполнено своевременно, но недостаточно точно обосновал решение проблемы;

-оценка «удовлетворительно» - если задание сдается несвоевременно, недостаточное

понимание решаемой проблемы.

-оценка «неудовлетворительно» - не участвовал в работе.

3. Оценочные материалы итогового контроля (промежуточной аттестации) и критерии оценивания

Вопросы к зачету (ИПК-16.1)

1. Цели и задачи управления качеством.
2. Аспекты качества.
3. Объекты качества.
4. Конкурентоспособность и качество.
5. Профили качества.
6. Функции качества.
7. Основные положения закона РФ «О техническом регулировании».
8. Принципы технического регулирования в РФ.
9. Технический регламент: определение, назначение, принятие, структура.
10. Цели принятия технических регламентов.
11. Содержание и применение технических регламентов.
12. Виды технических регламентов.
13. Объекты технических регламентов.
14. Требования и нормы, включаемые в технический регламент.
15. Основные этапы разработки технических регламентов.
16. Структура технического регламента.
17. Форма изложения технического регламента.
18. Требования, включаемые в технический регламент.
19. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов.
20. Таможенный союз: цель, задачи, участники.
21. Документы ЕврАзЭС.
22. Перечень принятых технических регламентов Таможенного союза в области безопасности пищевой продукции.
23. Цели и задачи принятия технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».
24. Основные положения закона РФ «О стандартизации».
25. Цели, задачи и принципы стандартизации в РФ.
26. Участники работ по стандартизации.
27. Виды документов по стандартизации.
28. Порядок разработки и утверждения национального стандарта.
29. Цели принятия предварительных национальных стандартов.
30. Знак национальной системы стандартизации.
31. Международное и региональное сотрудничество в области стандартизации.
32. Финансирование и ответственность в сфере стандартизации.
33. Основные положения закона РФ «О защите прав потребителей».
34. Основные права потребителей. Характеристика данных прав в соответствии с законом.

35. Государственные и общественные организации по защите прав потребителей.
36. Основные положения закона РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
37. Государственная регистрация пищевых продуктов, материалов и изделий.
38. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов
39. Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов.
40. Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов.
41. Срок годности; срок хранения; срок реализации пищевого продукта.
42. Требования к работникам, осуществляющим деятельность по изготовлению и обороту пищевых продуктов.
43. Требования к изъятию из оборота некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий.
44. Требования к проведению экспертизы, к утилизации или уничтожению некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, изъятых из оборота.
45. Ответственность за нарушение закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
46. Законодательство РФ об обеспечении единства измерений.
47. Основные положения Закона РФ «Об обеспечении единства измерений».
48. Государственное регулирование в области обеспечения единства измерений: формы государственного регулирования в области обеспечения единства измерений.
49. Метрологическая экспертиза.
50. Государственный метрологический надзор.
51. Требования к измерениям, единицам величин, эталонам единиц величин, стандартным образцам, средствам измерений.
52. Утверждение типа стандартных образцов или типа средств измерений.
53. Поверка средств измерений.
54. Калибровка средств измерений.
55. Организационные основы обеспечения единства измерений;
56. Ответственность за нарушение законодательства РФ об обеспечении единства измерений.
57. Аккредитация в области обеспечения единства измерений.
58. Фальсификация пищевых продуктов.
59. «Фальсифицированные товары», «подделки-заменители» (суррогаты, имитаторы), «дефектные товары».
60. Виды фальсификации пищевых продуктов.
61. Комплексная фальсификация пищевых продуктов.
62. Добавки и компоненты, применяемые при качественной фальсификации пищевых продуктов.
63. Пищевые заменители, применяемые при ассортиментной фальсификации пищевых продуктов.
64. Идентификация пищевых продуктов.
65. Маркировка. Функции и структура товарной маркировки.
66. Требования технического регламента ТС 022/2011 в части маркировки пищевой продукция.
67. Требования к информации о пищевых продуктах в соответствии с ГОСТ Р 51074-2003.
68. Штрих код пищевых продуктов и его расшифровка.
69. Носители производственной маркировки.
70. Носители торговой маркировки.
71. Требования к маркировке упакованной пищевой продукции.
72. Обеспечение соответствия требований к пищевой продукции в части ее маркировки.
73. Контроль качества товаров. Градации качества.

74. Правовая и нормативная база управления качеством.
75. Структура системы сертификации в РФ.
76. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий (центров).
77. Сертификация и знак соответствия (знак обращения на рынке).
78. Формы обязательного и добровольного подтверждения соответствия.
79. Добровольная сертификация.
80. Декларирование соответствия.
81. Правила и этапы проведения инспекционного контроля.
82. Цели и задачи подтверждения соответствия.
83. Перечень показателей, подлежащих подтверждению при оценке соответствия.
84. Сертификация систем качества.
85. Применение принципов ХАССП при производстве продукции.
86. Нормативная база в области обеспечения качества продукции.
87. Роль стандартов ГОСТ Р 51705.1-2001 и ГОСТ Р ИСО 22000-2007 в обеспечении безопасности пищевой продукции.
88. Международные стандарты в области управления качеством продукции.
89. Значение международных стандартов ИСО серии 9000.
90. Значение международного стандарта на системы экологического менеджмента ГОСТ Р ИСО 14001.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если он владеет знаниями дисциплины (могут иметься пробелы только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно или отчасти при наводящих вопросах даёт полноценные ответы на вопросы; не всегда может выделить наиболее существенное, не допускает вместе с тем серьезных ошибок в ответах; изучил обязательную литературу, владеет методологией дисциплины; практические навыки достаточные;
- оценка «незачтено» выставляется студенту, если он не освоил обязательного минимума знаний предмета, не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя; нет практических навыков использования материала.

4. Оценочные материалы для проверки остаточных знаний (сформированности компетенций)

Оценочные задания (ИПК-16.1)

Задания закрытого типа

1. Молоко, какого сорта идет на выработку продуктов детского питания

- а) высшего и первого сортов
- б) третьего
- в) четвертого
- г) несортного

Ответ: а) высшего и первого сортов

2. Что характеризует сыропригодность молока:

- а) сорт
- б) нормализация
- в) свертываемость
- г) гомогенизация

Ответ: в) свертываемость

3. Качество мяса определяется:

- а) соотношением тканей
- б) нормами выхода субпродуктов
- в) выбраковкой пораженных тканей

г) истощением животных

Ответ: а) соотношением тканей

4. Стандарты на продукцию, услуги устанавливают требования :

а) к конкретной продукции

б) к пищевой продукции

в) к кожевенному сырью

г) к правилам приемки продукции

Ответ: а) к конкретной продукции

Задания открытого типа

1. Правила и этапы проведения инспекционного контроля.

2. Что такое товарная маркировка, ее значение.

3. Основные требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов

4. Что понимается под фальсификацией пищевых продуктов.

Критерии оценивания:

Результаты определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется, если даны правильные ответы на все вопросы теста, на теоретический вопрос дан развернутый ответ и все задачи решены без ошибок.

Оценка «хорошо» выставляется, если даны правильные ответы с небольшими неточностями и ошибками.

Оценка «удовлетворительно» выставляется если ответы неуверенные и со значительными ошибками.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется если учащийся не смог дать ответ на вопрос.

Информация о разработчиках

Кускова Ирина Сергеевна, кандидат химических наук, директор биоинжинирингового центра НОЦ ПИШ "Агробиотек" НИ ТГУ.

Бойко Екатерина Владимировна старший преподаватель кафедры физиологии растений, биотехнологии и биоинформатики, Биологически институт НИ ТГУ.