

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 01.07.2026 09:46:41
Уникальный программный ключ:
ca953a0120d891083f939675078ef18996ae10a

Приложение к рабочей программе
дисциплины (практики)

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования «Российский университет дружбы народов имени
Патриса Лумумбы» (РУДН)**

Аграрно-технологический институт

(наименование основного учебного подразделения (ОУП)-разработчика ОП ВО)

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА
ОЦЕНИВАНИЯ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО
ДИСЦИПЛИНЕ (ПРАКТИКЕ)**

«Стандартизация, метрология и сертификация в пищевой промышленности»

(наименование дисциплины/практики)

**Оценочные материалы рекомендованы МССН для направления подготовки/
специальности:**

27.04.02 Управление качеством

(код и наименование направления подготовки/специальности)

**Освоение дисциплины/практики ведется в рамках реализации основной
профессиональной образовательной программы (ОП ВО, профиль/
специализация):**

«Управление качеством в пищевых системах»

(направленность и реквизиты открытия ОП ВО)

Москва, 2027

1. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ.

Примерный перечень вопросов для проведения текущего контроля успеваемости:

1. Дайте определение понятию «стандартизация». Какова ее основная цель в пищевой промышленности?
2. Что такое технический регламент Таможенного союза (ТР ТС)? Приведите пример ТР ТС, регулирующего пищевую продукцию.
3. Объясните разницу между «обязательной» и «добровольной» сертификацией продукции.
4. Что такое «Халяль» и «Кошер»? Являются ли эти знаки соответствия обязательными?
5. Дайте определение понятию «метрология». Назовите три основных раздела метрологии.
6. Что такое поверка и калибровка средств измерений? В чем их различие?
7. Какие виды погрешностей измерений вы знаете? Приведите примеры для пищевой промышленности.
8. Что такое «Единый знак обращения на рынке» (ЕАС) и в каких случаях он наносится на продукцию?
9. Опишите структуру обозначения национального стандарта (ГОСТ Р) и стандарта организации (СТО).
10. Каковы основные требования к информации для потребителя, наносимой на этикетку пищевой продукции согласно ТР ТС 022/2011?
11. Что такое декларация о соответствии и сертификат соответствия? В каких случаях оформляется каждый из этих документов?
12. Назовите основные виды стандартов, применяемых в пищевой промышленности (ГОСТ, ТУ, СТО).
13. Какую роль играют эталоны в обеспечении единства измерений?
14. Что такое «прослеживаемость» пищевой продукции и как она связана с требованиями стандартов?
15. Объясните назначение и структуру штрихового кода EAN-13, используемого на потребительской упаковке.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (ПРАКТИКЕ)

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме аттестационного испытания по итогам изучения дисциплины (по окончании каждого учебного семестра). Виды аттестационного испытания – ЗАЧЕТ С ОЦЕНКОЙ / ЭКЗАМЕН (в соответствии с утвержденным учебным планом).

Аттестационное испытание проводится по билетам, содержащим три вопроса по курсу дисциплины, либо в форме письменного тестирования по решению преподавателя. По результатам аттестационного испытания обучающийся может получить от 1 до 20 баллов (таблица 1).

Вопросы для подготовки к аттестационному испытанию по дисциплине:

1. Система технического регулирования в Евразийском экономическом союзе (ЕАЭС): цели, принципы, структура.
2. Классификация нормативных документов в области стандартизации: ГОСТ Р, ГОСТ, СТО, ТУ. Порядок их разработки и применения.
3. Анализ структуры и ключевых требований основных технических регламентов Таможенного союза на пищевую продукцию (ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 029/2012 и др.).
4. Формы оценки соответствия пищевой продукции: декларирование соответствия и обязательная сертификация. Схемы декларирования и сертификации.
5. Добровольные системы сертификации: органическая продукция, продукция для детского питания, знаки «Сделано в России», «Халяль», «Кошер».
6. Основные понятия метрологии: измерение, физическая величина, единица величины, единство измерений.
7. Виды и методы измерений. Классификация погрешностей измерений (систематические, случайные, грубые) и способы их уменьшения.
8. Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ). Поверка, калибровка и метрологическая аттестация средств измерений.
9. Метрологические требования к средствам измерений, применяемым в сфере государственного регулирования (в т.ч. при фасовке товаров).
10. Средства измерений в пищевой промышленности: анализаторы влажности, рН-метры, рефрактометры, термометры. Их поверка.
11. Роль стандартизации в обеспечении качества и безопасности пищевых продуктов.
12. Международная стандартизация: роль ISO, Codex Alimentarius. Гармонизация национальных стандартов с международными.
13. Информационное обеспечение стандартизации и сертификации: официальные сайты Росстандарта, Евразийской экономической комиссии.
14. Ответственность за нарушение требований технических регламентов и выпуск в обращение продукции, не соответствующей требованиям безопасности.

15. Порядок проведения государственного контроля (надзора) за соблюдением требований ТР ТС.
16. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий. Требования к компетентности.
17. Применение статистических методов в метрологической практике и контроле качества.
18. Стандартизация управленческих процессов на пищевых предприятиях на основе стандартов серии ISO 9000.
19. Маркировка пищевой продукции: общие требования (ТР ТС 022/2011) и специфические требования для отдельных видов продукции.
20. Перспективы развития технического регулирования и стандартизации в агропромышленном комплексе РФ.

Тесты для подготовки к аттестационному испытанию по дисциплине:

Тест 1 Вопрос: Какой документ подтверждает соответствие пищевой продукции обязательным требованиям технических регламентов и выдается аккредитованным органом по сертификации? А) Технические условия (ТУ) Б) Декларация о соответствии В) Сертификат соответствия Г) Паспорт качества **Ответ:** В

Тест 2 Вопрос: Как называется процедура, выполняемая с целью подтверждения того, что средство измерений соответствует установленным метрологическим требованиям? А) Калибровка Б) Поверка В) Тестирование Г) Аттестация **Ответ:** Б

Тест 3 Вопрос: Какой вид погрешности является постоянной или закономерно изменяющейся при повторных измерениях одной и той же величины? А) Случайная Б) Грубая В) Систематическая Г) Абсолютная **Ответ:** В

Тест 4 Вопрос: Какой из перечисленных знаков является знаком обращения на рынке государств-членов Таможенного союза? А) *EAC* Б) *CE* В) *USDA Organic* Г) *ISO* **Ответ:** А

Тест 5 Вопрос: Что из перечисленного является основным нормативным документом, устанавливающим обязательные требования безопасности к пищевой продукции в РФ и ЕАЭС? А) ГОСТ Р Б) Технический регламент Таможенного союза (*ТР ТС*) В) Технические условия (ТУ) Г) Стандарты организаций (СТО) **Ответ:** Б

Тест 6 Вопрос: Какая форма подтверждения соответствия является основной для серийно выпускаемой пищевой продукции? А) Только сертификация Б) Только декларирование В) Как сертификация, так и декларирование (в зависимости от вида продукции и схемы) Г) Инспекционный контроль **Ответ:** В

Тест 7 Вопрос: Что такое «Кодекс Алиментариус» (*Codex Alimentarius*)? А) Российский стандарт на консервы Б) Международный свод пищевых стандартов и правил, разработанный ФАО/ВОЗ В) Европейская система сертификации органической продукции Г) Название технического регламента **Ответ:** Б

Тест 8 Вопрос: Какое из приведенных определений верно описывает калибровку средства измерений? А) Установление *officially sanctioned* значений величины Б) Совокупность операций, выполняемых для определения и подтверждения действительных значений метрологических характеристик В) Процедура, обязательная для всех средств измерений в РФ Г) Проверка точности по эталону более высокого разряда **Ответ:** Б

Тест 9 Вопрос: В чем заключается основное отличие технических условий (ТУ) от национального стандарта (ГОСТ)? А) ТУ всегда дороже в разработке Б) ТУ разрабатываются самим изготовителем для конкретного продукта, если на него нет ГОСТа или если нужно установить более строгие требования В) ТУ носят рекомендательный характер, а ГОСТ — обязательный Г) ТУ применяются только за рубежом **Ответ:** Б

Тест 10 Вопрос: Какая информация НЕ является обязательной для нанесения на маркировку пищевой продукции согласно *ТР ТС 022/2011*? А) Состав продукта Б) Срок годности В) Условия хранения Г) Рецепт приготовления в домашних условиях **Ответ:** Г

Тест 11 Вопрос: Как называется процедура проверки того, что продукция, процесс или услуга соответствует заданным требованиям? А) Стандартизация Б) Метрология В) Сертификация Г) Валидация **Ответ:** В

Тест 12 Вопрос: Что является конечной целью обеспечения единства измерений? А) Получение прибыли предприятием Б) Получение результатов измерений с известной погрешностью в установленных единицах, что позволяет сравнивать результаты между собой В) Изготовление эталонов Г) Проведение поверки всех приборов раз в год **Ответ:** Б

Тест 13 Вопрос: Какой документ заявитель принимает самостоятельно, подтверждая соответствие своей продукции требованиям ТР ТС под свою ответственность? А) Протокол испытаний Б) Декларацию о соответствии В) Сертификат соответствия Г) Лицензию на производство **Ответ:** Б

Тест 14 Вопрос: Что такое «схема сертификации»? А) Географическое расположение органов по сертификации Б) Определенная совокупность действий, официально принимаемая в качестве доказательства соответствия продукции установленным требованиям В) План проверки предприятия Роспотребнадзором Г) Схема расположения оборудования в лаборатории **Ответ:** Б

Тест 15 Вопрос: Как называется основной закон Российской Федерации, регулирующий отношения, возникающие при применении и исполнении обязательных требований к продукции? А) ФЗ «О защите прав потребителей» Б) ФЗ «О техническом регулировании» В) ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации» Г) ФЗ «Об обеспечении единства измерений» **Ответ:** Б

Темы рефератов по дисциплине:

1. Эволюция системы технического регулирования безопасности пищевой продукции в Российской Федерации.
2. Анализ структуры и ключевых требований Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
3. Сравнительный анализ форм оценки соответствия: декларирование соответствия vs. обязательная сертификация.
4. Роль стандартов Codex Alimentarius в обеспечении безопасности пищевых продуктов на глобальном уровне.
5. Метрологическое обеспечение контроля качества сырья и готовой продукции на пищевом предприятии (на примере конкретного вида продукции).
6. Проблемы фальсификации пищевых продуктов и роль стандартизации и сертификации в их решении.
7. Добровольная сертификация как инструмент повышения конкурентоспособности продукции (на примере знаков «Органик», «Халяль»,

«Сделано в России»).

8. Информационное обеспечение потребителя: анализ требований к маркировке пищевой продукции согласно ТР ТС 022/2011.
9. Применение штрихового кодирования (EAN-13) для управления товародвижением и прослеживаемостью в логистике пищевых товаров.
10. Государственное регулирование и контроль за соблюдением требований технических регламентов в сфере производства пищевой продукции.
11. Международная стандартизация систем менеджмента безопасности пищевых продуктов (ISO 22000, FSSC 22000, IFS, BRC).
12. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий: требования к компетентности и беспристрастности.
13. Разработка и применение стандартов организаций (СТО) на пищевом предприятии.
14. Метрологические требования к фасовке товаров: обеспечение права потребителя на получение верного количества товара.
15. Перспективы развития национальной системы стандартизации в агропромышленном комплексе России с учетом курса на импортозамещение.

Таблица 1. Шкала и критерии оценивания ответов обучающихся на аттестационном испытании

Критерии оценки ответа	Баллы		
	Ответ не соответствует критерию	Ответ частично соответствует критерию	Ответ полностью соответствует критерию
Обучающийся дает ответ без наводящих вопросов преподавателя	0	1-3	4
Обучающийся практически не пользуется подготовленной рукописью ответа	0	1-3	4
Ответ показывает уверенное владение обучающего терминологическим и методологическим аппаратом дисциплины/модуля	0	1-3	4
Ответ имеет четкую логическую структуру	0	1-3	4
Ответ показывает понимание обучающимся связей между предметом вопроса и другими разделами дисциплины/модуля и/или другими дисциплинами/ модулями ОП	0	1-3	4
ИТОГО, баллов за ответ			20