



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор -
проректор по учебной работе

Е.В. Хохлова

2026 г.



ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

ЭКСПЕРТИЗА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ПРИ ОЦЕНКЕ
СООТВЕТСТВИЯ ТРЕБОВАНИЯМ ТР ЕАЭС В СИСТЕМЕ
ПРОСЛЕЖИВАЕМОСТИ

Москва, 2026

РАЗДЕЛ 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация программы

Программа нацелена на совершенствовании компетенций по проведению экспертизы пищевой продукции и обеспечения её соответствия требованиям технических регламентов ЕАЭС в рамках системы прослеживаемости. В ходе обучения слушатели получают теоретические знания об обязательных требованиях, предъявляемых при обращении пищевой продукции, порядке проведения экспертизы и оценки соответствия пищевой продукции требованиям технических регламентов ЕАЭС, национальных и международных стандартов (ИСО 22000, ХАССП); приобретут практические навыки идентификации, оценки показателей безопасности и качества, а также формирования прослеживаемости продуктов питания в системе Государственной системы цифровой маркировки «Честный знак».

При разработке дополнительной профессиональной программы повышения квалификации по теме «Экспертиза пищевой продукции при оценке соответствия требованиям ТР ЕАЭС в системе прослеживаемости» учитывался:

профессиональный стандарт 22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 сентября 2020 года N 556н,

трудовая функция: С - Оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке:

С/01.6 Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке;

С/02.6 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции;

вид профессиональной деятельности - обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке;

возможные наименования должностей, профессий: Инженеры в промышленности и на производстве, контролер качества, менеджер по качеству;

требование к образованию и обучению – среднее профессиональное образование, высшее образование (бакалавриат, специалитет, магистратура)

виды экономической деятельности: технические испытания, исследования, анализ и сертификация.

1.2. Цель реализации программы

Совершенствование профессиональных компетенций слушателей в области экспертизы пищевых продуктов.

1.3. Совершенствуемые компетенции, планируемые результаты обучения

№	Совершенствуемые компетенции	Трудовая функция	Планируемые результаты обучения: знать/уметь
1.	Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	С/01.6	<p>Знать: Требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции; виды продукции и технологии производства и переработки продукции растениеводства, животноводства и рыбного хозяйства; основы технологии производства и обращения на рынке пищевой продукции.</p> <p>Уметь: Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства и обращения на рынке пищевой продукции</p>
2.	Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественной безопасной прослеживаемой пищевой продукции	С/02.6	<p>Знать: Показатели эффективности технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции.</p> <p>Уметь: Применять способы организации производства и работы трудового коллектива на основе методов управления производством пищевой продукции</p>

1.4. Область применения программы (целевая аудитория, категория слушателей)

Настоящая программа предназначена для подготовки руководителей и специалистов агропромышленного комплекса и пищевой промышленности, студентов направлений подготовки бакалавриата и магистратуры «Продукты питания животного происхождения», «Продукты питания из растительного сырья», «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», «Биотехнология», аспиранты и соискатели, обучающиеся по научной

специальности «Пищевые системы», преподавателей аграрных и технологических вузов.

Категория слушателей: среднее профессиональное образование, высшее образование – бакалавриат, специалитет, магистратура.

1.5. Реализация программы

Форма обучения: заочная с использованием дистанционных образовательных технологий на платформе sdo.timacad.ru.

Срок освоения: 4 недели

Место обучения: ФГБОУ ВО Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А.Тимирязева

Применение ЭО и ДОТ: да

Трудоемкость программы: 36 академических часов.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план программы повышения квалификации

«Экспертиза пищевой продукции при оценке соответствия требованиям ТР ЕАЭС в системе прослеживаемости»

№ п/п	Наименование разделов, тем	Всего ак. часов	В том числе			Формы аттестации, контроля
			сам. работа	лекции	практические	
1	Раздел 1 Нормативно-правовая база технического регулирования пищевой продукции в рамках ЕАЭС	14	-	14	-	Зачет
2	Раздел 2 Оценка соответствия пищевой продукции требованиям ТР ЕАЭС в системе прослеживаемости	8	-	6	2	Зачет
3	Раздел 3 Организация экспертизы пищевой продукции: методы и процедуры	12	-	6	6	Зачет
4	Итоговая аттестация	2	2	-	-	Зачет
5	Итого ак.ч.	36	2	26	8	

2.2. Учебно-тематический план программы повышения квалификации «Экспертиза пищевой продукции при оценке соответствия требованиям ТР ЕАЭС в системе прослеживаемости»

№ п/п	№ раздела	Виды учебных занятий, кол-во ак. ч.	Содержание	Планируемый результат
1	2	3	4	5
1	Раздел 1. Нормативно-правовая база технического регулирования пищевой продукции в рамках ЕАЭС	Лекция № 1 (2 часа)	Требования к пищевой продукции в соответствии ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»	<p>Знать: Требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции; виды продукции и технологии производства и переработки продукции растениеводства, животноводства и рыбного хозяйства; основы технологии производства и обращения на рынке пищевой продукции.</p>
	Лекция № 2 (4 часа)	Требования к пищевой продукции в соответствии ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»	<p>Знать: Требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции; виды продукции и технологии производства и переработки продукции растениеводства, животноводства и рыбного хозяйства; основы технологии производства и обращения на рынке пищевой продукции.</p>	
Лекция № 3 (4 часа)	Изучение объектов ТР ТС 033/2013, ТР ЕАЭС 040/2016, требований к объектам технических регламентов в части хранения, реализации и маркировки	<p>Знать: Требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции; виды продукции и технологии производства и переработки продукции растениеводства, животноводства и рыбного хозяйства; основы технологии производства и обращения на рынке пищевой продукции.</p>		

		Лекция № 4 (4 часа)	Изучение объектов ТР ТС 034/2013, ТР ЕАЭС 051/2021, требований к объектам технических регламентов в части хранения, реализации и маркировки	<p>Знать: Требования безопасности, предъявляемые к пищевой продукции и к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевой продукции; виды продукции и технологии производства и переработки продукции растениеводства, животноводства и рыбного хозяйства; основы технологии производства и обращения на рынке пищевой продукции.</p>
2	Раздел 2 Оценка соответствия пищевой продукции требованиям ТР ЕАЭС в системе прослеживаемости	Лекция № 5 (2 часа)	Декларирование пищевой продукции	<p>Знать: Показатели эффективности технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции.</p>
		Практическое занятие (2 часа)	Процедура экспертизы и выявление фальсификации сопроводительной документации при приемке пищевой продукции	<p>Знать: Показатели эффективности технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции.</p>
3	Раздел 3 Организация экспертизы пищевой продукции: методы и процедуры	Лекция № 6 (4 часа)	Организация оценки соответствия цифровой маркировки пищевой продукции в системе Государственной системы цифровой маркировки «Честный знак»	<p>Знать: Показатели эффективности технологических процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции.</p> <p>Уметь: Применять способы организации производства и работы трудового коллектива на основе методов управления производством пищевой продукции</p>
		Лекция № 7 (2 часа)	Экспертиза качества молока и молочных продуктов (питьевое молоко, кисломолочные продукты, сливочное масло, сгущённые молочные консервы, сыры)	<p>Уметь: Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства и обращения на рынке пищевой продукции</p> <p>Уметь: Применять способы организации</p>

				<p>производства и работы трудового коллектива на основе методов управления производством пищевой продукции</p>
	<p>Лекция № 8 (2 часа)</p>	<p>Экспертиза качества мяса и мясной продукции, в т.ч. мяса птицы (охлажденные мясные полуфабрикаты, охлажденные полуфабрикаты из мяса птицы, колбасные и деликатесные мясные изделий, мясные консервы)</p>	<p>Уметь: Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства и обращения на рынке пищевой продукции</p> <p>Уметь: Применять способы организации производства и работы трудового коллектива на основе методов управления производством пищевой продукции</p>	<p>Уметь: Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства и обращения на рынке пищевой продукции</p> <p>Уметь: Применять способы организации производства и работы трудового коллектива на основе методов управления производством пищевой продукции</p>
	<p>Лекция № 9 (2 часа)</p>	<p>Экспертиза качества и идентификация рыбы и рыбной продукции (охлажденная и замороженная пищевая рыбная продукция, рыбная продукция горячего и холодного копчения, соленая рыба, икра)</p>		<p>Уметь: Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства и обращения на рынке пищевой продукции</p> <p>Уметь: Применять способы организации производства и работы трудового коллектива на основе методов управления производством пищевой продукции</p>

		<p>Практическое занятие (6 часов)</p>	<p>Методы контроля органолептических и физико-химических показателей согласно требованиям ГОСТ</p>	<p>Уметь: Выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства и обращения на рынке пищевой продукции</p> <p>Уметь: Применять способы организации производства и работы трудового коллектива на основе методов управления производством пищевой продукции</p>
<p>Итоговый контроль 2 ак. часа.</p>	<p>Тестирование</p>			<p>Удостоверение о повышении квалификации</p>

РАЗДЕЛ 3. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Реализация программы предусматривает следующие формы аттестации:

Текущий контроль

Форма	Процедура экспертизы и выявление фальсификации сопроводительной документации при приемке пищевой продукции
Виды оценочных материалов	Практическая работа (Приложение 1)
Структура и содержание	Работа с сайтом Росаккредитации по проверки достоверности декларации о соответствии: работа с реестром Проверка статуса действия декларации о соответствии и сроков действия Проверка подлинности внесенных данных в декларацию о соответствии
Критерии оценивания	Кейс-задание: Верификация декларации о соответствии в Едином реестре Росаккредитации
Оценка	Зачтено/не зачтено

Практическая работа 2 по разделу 3 (приложение 1)

Название (проекта, разработки, сценария и т.д.)	Методы контроля органолептических и физико-химических показателей согласно требованиям ГОСТ
Структура и содержание	Работа с национальными, региональными стандартами на продукцию и методы контроля показателей качества Определить нормируемые показатели качества и безопасности пищевых продуктов Определить методы контроля нормируемых показателей
Критерии оценивания	Кейс-задание: Применение национальных и региональных стандартов для оценки качества и безопасности пищевой продукции
Оценка	Зачтено/не зачтено

Критерии оценивания кейса

Оценка	Характеристика ответа
«зачтено»	слушатель правильно выполнил все задания кейса с изложением методики, наблюдается логическая последовательность изложения материала, отражает сущность задания, показал совокупность осознанных знаний по курсу.
«не зачтено»	слушатель не выполнил все задания, все решенные задачи содержат грубые ошибки, неверно и логически не правильно трактуется методика решения, решения не отражают сущность задания, студент не демонстрирует знания и умения по курсу

Итоговая аттестация (приложение 2)

Форма итоговой аттестации	Зачет в форме тестирования
Требования к итоговой аттестации	Выполнение итогового теста и практических работ в соответствии с требованиями к каждой из работ
Критерии оценивания	Слушатель считается аттестованным, если показал достижение планируемых результатов обучения (знания, умения, освоение компетенций). Результаты обучения считаются достигнутыми при положительном оценивании практических работ и итогового тестирования.
Оценка	Зачтено/не зачтено

Итоговое тестирование

Форма проведения	В дистанционном формате
Виды оценочных материалов	Тест из 15 заданий в электронной форме
Критерии оценивания	1 – правильный ответ; 0 – неправильный ответ. «Зачтено» выставляется слушателям, если они набрали не менее 10 баллов
Оценка	Зачтено/не зачтено

РАЗДЕЛ 4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Лекции и практические занятия по программе повышения квалификации проводятся в дистанционном режиме с использованием специализированного оборудования, информационных технологий, обеспечивающих высокое качество

разработки современного информационно-методического обеспечения лекционных, практических занятий и самостоятельной работы слушателей.

Материалы курса размещены на учебно-методическом портале Университета (sdo.timacad.ru).

При необходимости слушатели имеют возможность работать на портале из учебной аудитории, оснащенность которой приведена ниже:

Календарный учебный график

Период обучения (недели)	Наименование раздела
1-я неделя	Раздел 1 Нормативно-правовая база технического регулирования пищевой продукции в рамках ЕАЭС
2-я неделя	Раздел 2 Оценка соответствия пищевой продукции требованиям ТР ЕАЭС в системе прослеживаемости
3-я неделя	Раздел 3 Организация экспертизы пищевой продукции: методы и процедуры
4-я неделя	Итоговая аттестация

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Основная литература:

1. Аникиенко, Т.И. Правила обязательного подтверждения соответствия продукции: учебное пособие / Т.И. Аникиенко, К. В. Михайлова, С.В. Купцова; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). — Электрон. текстовые дан. — Москва, 2021. — 83 с.: рис., табл., цв.ил. — Коллекция: Учебная и учебно-методическая литература. — Свободный доступ из сети Интернет (чтение, печать, копирование). — Режим доступа : <http://elib.timacad.ru/dl/full/s24032022UPpravila.pdf>. - Загл. с титул. экрана. - Электрон. версия печ. публикации. — URL:<http://elib.timacad.ru/dl/full/s24032022UPpravila.pdf>>.

2. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для аспирантов: учебник для вузов / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — ISBN 978-5-507-52842-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/460724> (дата обращения: 05.05.2026).

Дополнительная литература:

1. Бобров, В. И. Технологии создания маркировки для упаковки : учебник / В. И. Бобров, Л. Г. Варепо. — Москва : Московский Политех, 2024. — ISBN 978-5-

2760-2851-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/482789> (дата обращения: 05.05.2026).

2. Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов: Учебник / Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). — Электрон. текстовые дан. — Москва, 2025. — 248 с. — Коллекция: Учебная и учебно-методическая литература. — Свободный доступ из сети Интернет (чтение, печать, копирование). — Режим доступа : http://elib.timacad.ru/dl/full/s11112025Dunchenko_NOB.pdf. - Загл. с титул. экрана. - Электрон. версия печ. публикации. — <URL:http://elib.timacad.ru/dl/full/s11112025Dunchenko_NOB.pdf>.

3. Техническое регулирование в пищевом производстве: методические указания / Н. И. Дунченко [и др.]; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва), Факультет технологический, Кафедра управление качеством и товароведение продукции. — Электрон. текстовые дан. — Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2019. — 110 с. — Коллекция: Учебная и учебно-методическая литература. — Режим доступа : <http://elib.timacad.ru/dl/local/umo445.pdf>. - Загл. с титул. экрана. — <URL:<http://elib.timacad.ru/dl/local/umo445.pdf>>.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт Федеральной службы по аккредитации URL: <https://fsa.gov.ru/> (дата обращения: 28.04.2026 г.).

2. Сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии URL: <https://www.gost.ru/portal/gost/> (дата обращения: 28.04.2026 г.).

3. Сайт Центра развития перспективных технологий URL: <https://crpt.ru/> (дата обращения: 28.04.2026 г.).

4. Сайт Государственной системы цифровой маркировки «Честный знак» честный знак.рф

5. Сайт Евразийского экономического союза URL: <https://www.eaeunion.org/> (дата обращения: 28.04.2026 г.).

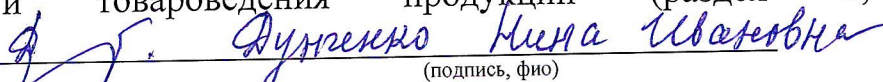
6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ В ПРОЦЕССЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

В программе используются ресурсы, размещенные в системе дистанционного обучения ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева (<sdo.timacad.ru>), которые позволяют слушателям самостоятельно осваивать содержание программы или отдельных ее разделов, используются МООК, открытые образовательные и интернет – ресурсы и платформы.

7. Составители программы

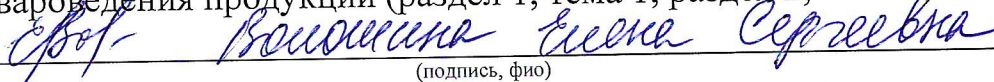
Руководитель программы:

Дунченко Нина Ивановна д.т.н., профессор, профессор кафедры управления качеством и товароведения продукции (раздел 1, тема 1)

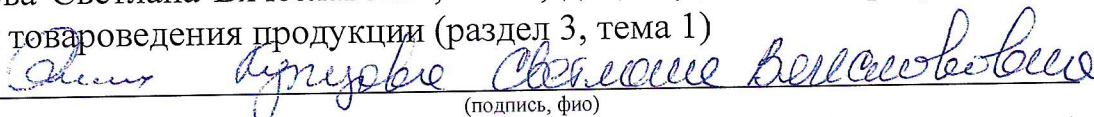

(подпись, фио)

Составители программы:

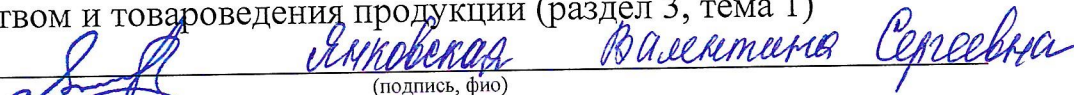
Волошина Елена Сергеевна, к.т.н., доцент, доцент кафедры управления качеством и товароведения продукции (раздел 1, тема 1, раздел 2, тема 2)


(подпись, фио)

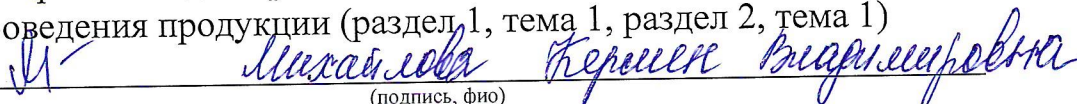
Купцова Светлана Вячеславовна, к.т.н., доцент, доцент кафедры управления качеством и товароведения продукции (раздел 3, тема 1)


(подпись, фио)

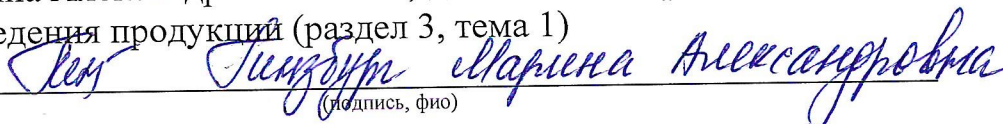
Янковская Валентина Сергеевна, д.т.н., доцент, профессор кафедры управления качеством и товароведения продукции (раздел 3, тема 1)


(подпись, фио)

Михайлова Кермен Владимировна к.т.н., доцент кафедры управления качеством и товароведения продукции (раздел 1, тема 1, раздел 2, тема 1)


(подпись, фио)

Гинзбург Марина Александровна к.т.н., доцент кафедры управления качеством и товароведения продукции (раздел 3, тема 1)


(подпись, фио)

Утверждено на кафедре «Управление качеством и товароведение продукции»
Протокол № 11 от 28.04.2026 г.

И.о. зав. кафедрой  /Янковская В.С./

Согласовано:

Руководитель Федерального центра компетенций

 / С.В. Кузнецова /

Кейс-задание к практической работе 1

Цель: освоить навыки проверки статуса и подлинности деклараций о соответствии с использованием официального ресурса Росаккредитации.

Задачи:

- научиться находить и использовать реестр деклараций на сайте Росаккредитации;
- отработать алгоритм проверки статуса и сроков действия декларации;
- освоить методику верификации данных, внесённых в декларацию;
- сформировать отчёт о результатах проверки.

Оборудование и материалы:

- компьютер с доступом в интернет;
- браузер (Chrome, Firefox, Edge и т.д.);
- номер декларации о соответствии (для примера: ЕАЭС N RU Д-RU.PA01.B.81234/23 от 12.05.2023, срок действия до 11.05.2026).

Ход работы**Этап 1. Работа с реестром деклараций на сайте Росаккредитации**

1. Откройте официальный сайт Федеральной службы по аккредитации: fsa.gov.ru.
2. Найдите раздел «Реестры» → «Единый реестр деклараций о соответствии».
3. Перейдите в онлайн-сервис поиска деклараций.
4. В поисковой форме выберите тип декларации (например, «Декларация о соответствии ТР ТС»).
5. Введите номер декларации в соответствующее поле.
6. Нажмите кнопку «Найти» или аналогичную.

Этап 2. Проверка статуса действия декларации и сроков действия

1. В результатах поиска найдите нужную декларацию (убедитесь, что номер совпадает).
2. Проверьте **статус декларации** в соответствующей графе (возможные варианты: «Действует», «Приостановлено», «Прекращено», «Аннулировано»).
3. Сверьте **дату регистрации декларации** с указанной в документе.
4. Определите **срок окончания действия декларации** и сравните его с текущей датой.
5. Убедитесь, что декларация не внесена в список приостановленных или аннулированных.

Этап 3. Проверка подлинности внесённых данных в декларацию о соответствии

1. Откройте полную карточку декларации в реестре.
2. Сверьте следующие данные с оригиналом документа:
 - наименование продукции;
 - коды ТН ВЭД ЕАЭС и ОКПД 2;
 - изготовитель (наименование, адрес);
 - заявитель (наименование, адрес);
 - технические регламенты, на соответствие которым принята декларация (например, ТР ТС 021/2011);
 - протоколы испытаний (номера, даты, лаборатории).
3. Проверьте наличие электронной подписи и её валидность (если доступно).
4. Убедитесь, что продукция действительно подпадает под действие указанных регламентов.
1. Сформируйте краткий отчёт. В отчёте укажите:
 - Результат проверки (подтверждена/не подтверждена достоверность).
 - Ключевые данные из реестра (номер, даты, изготовитель, заявитель, продукция).
 - Вывод о возможности запуска товара в продажу.
2. Если декларация недействительна или содержит расхождения, предложите план действий (например, запрос обновлённой декларации у поставщика, обращение в контролирующие органы и т.д.).

Кейс-задание к практической работе 2

1. **Цель:** освоить методы контроля органолептических (внешний вид, запах, вкус и т.д.) и физико-химических (влажность, кислотность и пр.) показателей продукции в соответствии с ГОСТ.
2. **Задание:** изучить стандарт на продукции, установит нормируемые показатели, методы приемки и отбора проб, методы контроля показателей.
3. **Ход работы:**
 - изучить стандарт на продукции, определить область применения
 - установит нормируемые показатели,
 - методы приемки и отбора проб,
 - методы контроля показателей;
4. **Отчёт:** оформить таблицу с результатами анализа стандартов.

Пример теста

1. В каком случае пищевой продукт маркируется знаком ЕАС
 - a) продукция соответствует требованиям технического регламента
 - b) продукция соответствует требованиям технического регламента и прошла оценку (подтверждение) соответствия
 - c) прошла оценку (подтверждение) соответствия
2. Кем устанавливаются сроки годности и условия хранения пищевой продукции
 - a) Изготовителем пищевой продукции
 - b) Продавцом пищевой продукции
 - c) Импортером пищевой продукции
 - d) Заказчиком пищевой продукции
3. Наличие каких «слов» обязательно выносить на маркировку товара, согласно ТР ТС 022/2012
 - a) Состав
 - b) Пищевая ценность
 - c) Масса нетто
 - d) Изготовитель
4. Какая информация на маркировке товара относится к дополнительной
 - a) Информация о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована продукция
 - b) Количество пищевого продукта
 - c) Единый знак обращения продукции на рынке-государств членов таможенного союза
 - d) Дата изготовления
5. Для каких красителей, содержащихся в пищевом продукте, должна наноситься предупреждающая надпись: содержит краситель (красители), который (которые) может (могут) оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей?
 - a) E122, E104, E110, E129, E124 и E102
 - b) E150a, E150b, E150c, E150d
 - c) E160a, E160b, E160c, E160d
 - d) E122, E104, E110, E124 и E102
6. Входящие в состав пищевой продукции компоненты указываются в порядке:
 - a) убывания их массовой доли на момент производства пищевой продукции
 - b) возрастания их массовой доли на момент производства пищевой продукции
 - c) в произвольном порядке убывания их массовой доли на момент производства пищевой продукции, за исключением компонентов содержание которых менее 5%
7. В каком формате указывается дата изготовления при сроке годности пищевого продукта до 72 часов?
 - a) С указанием числа, месяца, года
 - b) С указанием часа, числа, месяца
 - c) С указанием месяца и года
 - d) Указывается только года
8. Какая пищевая рыбная продукция не допускается к обращению на территории Союза
 - a) мороженая, имеющая температуру в толще продукта выше минус 18°C
 - b) не подвергнутая размораживанию в период хранения
 - c) содержащая опасные для здоровья человека паразиты
 - d) произведенная из рыб семейств Pleuronectidae
 - e) не соответствующая потребительским свойствам по органолептическим показателям

9. При каком условии происходит выпуск в обращение рыбных консервов
- после получения положительного результата термостатной пробы и выбраковывания дефектных банок
 - соответствие требованиям по микробиологическим показателям, указанным в таблице 5 приложения N 1 ТР ЕАЭС 040/2016
 - после ее выдержки на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности не менее 21 дня
 - после ее выдержки на складе изготовителя для установления микробиологической стабильности и безопасности не менее 10 суток
10. Что НЕ является объектом ТР ТС 034/2013 "О безопасности мяса и мясной продукции"
- Мясо птицы
 - Мясные продукты с массовой долей мясных ингредиентов более 5%
 - Детские мясные изделия
 - Консервы из свинины
11. Какие схемы декларирования установлены ТР ТС 021/2011
- 1Д
 - 3Д
 - 4Д
 - 6Д
 - 5Д
 - 2Д
12. Каков срок действия декларации о соответствии
- 5 лет
 - на усмотрение заявителя, при отсутствии ограничения в технических регламентах на отдельные виды пищевой продукции
 - 3 года
 - 10 лет
 - на усмотрение заявителя
13. Какие документы не относятся к обязательным документам, подтверждающим качество и безопасность пищевых продуктов
- Обязательный сертификат о соответствии
 - Декларация о соответствии
 - Свидетельство о государственной регистрации
 - Ветеринарное свидетельство
14. В соответствии с каким документом оформляются декларации о соответствии
- Решение коллегии ЕЭС №293
 - Решение КТС №711
 - Решение совета ЕЭС №79
15. Чем отличается схема декларации 1Д от схемы декларации 3Д
- Отсутствие производственного контроля
 - Проведение испытаний образцов пищевой продукции в аккредитованной испытательной лаборатории
 - Испытания образцов пищевой продукции проводятся по выбору заявителя в испытательной лаборатории или аккредитованной испытательной лаборатории
16. Какая информация на маркировке товара относится к дополнительной?
- Информация о документе, в соответствии с которым произведена и может быть идентифицирована продукция
 - Количество пищевого продукта
 - Единый знак обращения продукции на рынке-государств членов таможенного союза
 - Дата изготовления

17. В каком порядке указываются компоненты входящие в состав пищевой продукции?
- По возрастанию их массовой доли на момент производства пищевой продукции
 - В произвольном порядке
 - По убыванию их массовой доли на момент производства пищевой продукции, за исключение компонентов содержание которых менее 5%
 - По убыванию их массовой доли на момент производства пищевой продукции
18. В каком формате указывается дата изготовления при сроке годности пищевого продукта до 72 часов?
- С указанием числа, месяца, года
 - С указанием часа, числа, месяца
 - С указанием месяца и года
 - Указывается только года
19. В случае, если в составе пищевой продукции используется ароматизатор, как формируется наименование пищевой продукции?
- С использованием слов: с ароматом
 - С использованием слов: со вкусом
 - С использованием слов: со вкусом и (или) с ароматом
 - Не допускается
20. В каком случае на этикетку товара выносятся информация о сроке годности до вскрытия упаковки и после вскрытия упаковки?
- Если предполагается их дальнейшее упаковывание в процессе реализации в потребительскую упаковку с изменением их количества и (или) вида их упаковки
 - Если предполагается их дальнейшее упаковывание в процессе реализации в потребительскую упаковку с изменением их количества
 - Если предполагается их дальнейшее упаковывание в процессе реализации в другой вид упаковки
 - Информация выносится в обязательном порядке
21. На предприятиях, выпускающих продукцию, подлежащую обязательной цифровой маркировке «Честный знак», необходимо хранить запас кодов на какой количество дней по всей номенклатуре?
- 7 дней
 - 3 дня
 - 10 дней
22. Для внесение информации о продукции в Каталог маркированных товаров (КМТ) организации необходимо?
- иметь активное членство в Ассоциации ГС1 РУС
 - оформите усиленную квалифицированную электронную подпись на руководителя организации
 - оба утверждения верны
23. Какова стоимость одного кода цифровой маркировки для пищевой продукции?
- предоставляется бесплатно
 - 20 копеек
 - 60 копеек
24. Выберите верное утверждение.
- Коды цифровой маркировки едины для каждой товарной позиции.
 - Коды цифровой маркировки уникальны для каждой единицы товара.
 - Коды цифровой маркировки уникальны для каждой группы товаров.
25. При загрузке информации о продукции и вводе ее в оборот через систему «Честный знак»
- Необходимо указать данные о дате производства, коде ГНВЭД, идентификатор ВЭСД и номер декларации о соответствии.

- п. Необходимо указать только дату производства и номер декларации о соответствии.
 о. Необходимо указать данные о дате производства, коде ТНВЭД и количестве продукции.

26. Для какого кисломолочного продукта допускается газообразование:

- а) простокваша;
- б) ацидофилин;
- в) кефир;
- г) йогурт.

27. В жидких кисломолочных продуктах общее количество молочнокислых микроорганизмов должно быть не менее 10^7 КОЕ в 1 г продукта:

- а) в конце срока годности;
- б) в течение срока годности;
- в) на момент окончания технологии процесса;
- г) через 48 часов после окончания процесса производства.

28. Синерезис (выделение сыворотки) в кисломолочных продуктах происходит при:

- а) переквашивании продукта;
- б) повышенном содержании белка;
- в) использовании малоактивной закваски;
- г) повышенном содержании жира.

29. Какой показатель не нормируется при экспертизе творога:

- а) массовая доля жира;
- б) массовая доля влаги;
- в) массовая доля белка;
- г) массовая доля лактозы.

30. Какая из характеристик сгущенного молока с сахаром не является дефектом:

- а) мучнистая консистенция;
- б) песчаная консистенция;
- в) коричневый оттенок;
- г) коагуляция белка.

31. Дефекты говядины, выпускаемой в полутушах, с которыми мясо не может поступать в торговлю, но может быть использовано для промпереработки на пищевые цели и в общественном питании.

а) Мясо, потемневшее в области шеи, но свежее; мясо, неправильно разделанное по позвоночнику (с оставлением целых тел позвонков или дроблением их); мясо с зачистками и срывами подкожного слоя жира на площади более 15% поверхности полутуш.

б) Мясо с кровяными сгустками на поверхности; остатками внутренних органов; с бахромками и загрязнениями.

в) Мясо, потемневшее в области шеи, но свежее; замороженное мясо, имеющее на поверхности лёд или снег; мясо, повторно замороженное.

г) Мясо сомнительной свежести.

32. Охлаждённая говядина в полутушах имеет весьма тёмный цвет мышечной ткани. Признаки микробиальной порчи отсутствуют. Жир слегка желтоватого цвета. Бульон с обилием коричневых хлопьев. Причина?

а) Мясо от старого животного.

б) Плохо обескровленное мясо.

в) Заветренное мясо (нарушение режимов хранения).

г) Тёмная, клейкая, сухая говядина DFD (говядина с высоким значением величины рН).

33. Какие показатели принимаются во внимание при определении категории тушек птицы?

- a) Упитанность тушек (по развитию грудных мускулов и отложений подкожного жира).
- b) Качество обработки тушек: наличие ссадин, остатков и др.
- c) Возраст и пол птицы. Тушки от старых петухов – вторая категория.
- d) Упитанность и качество обработки тушек

33. На сколько товарных сортов подразделяется по качеству мороженое филе, отечественного производства, предназначенное для российского рынка?

- a) Два
- b) Три
- c) Четыре
- d) Не подразделяется

34. Какой процесс при хранении соленой и вяленой рыбы вызывает дефект, называемой ржавчиной?

- a) Денатурация белков.
- b) Гидролиз белков.
- c) Окисление жиров.
- d) Гидролиз жиров.