

Аграрно-технологический институт

Агроинженерный департамент

Методические рекомендации
по подготовке к заключительному этапу
по предметному направлению «Аудит качества пищевой продукции»

**открытой универсиады федерального государственного автономного
образовательного учреждения высшего образования «Российский
университет дружбы народов имени Патриса Лумумбы» «RUDN-ON»
(Универсиады РУДН)**

в 2023/24 уч. г.

1. О предметном направлении

Универсиада РУДН по предметному направлению «Аудит качества пищевой продукции» призвана выявить наиболее подготовленных выпускников и студентов в сфере землеустройства и кадастров, а также даёт возможность поступить на магистерские программы агроинженерного департамента аграрно-технологического института РУДН.

Универсиада проводится в два этапа:

- отборочный этап;
- заключительный этап (финал).

2. Информация о заключительном этапе

Продолжительность заключительного этапа – 100 минут. Задание заключительного этапа состоит из 4 открытых теоретических вопросов на русском языке по дисциплинам: «Управление качеством»; «Системы качества в пищевой промышленности»; «Основы проектирования продукции»; «Системы аккредитации», «Основы технического регулирования», «Сертификация технологических процессов, производств», «Метрология». Правильный ответ на каждый вопрос оценивается в 25 баллов. В сумме участник может набрать 100 баллов по итогам заключительного этапа (финала).

Критерии оценивания заданий заключительного этапа

№	Критерии оценивания открытых вопросов заключительного этапа	Баллы
1	Полнота и правильность ответа, использование профессиональной терминологии	20
2	Обоснованность, логика изложения материала - внутреннее смысловое единство, согласованность ключевых тезисов и утверждений, глубина проработки проблемы (обоснованность и комплексность решения)	5
ИТОГО		25

Перечень и содержание тем для подготовки к Универсиаде РУДН по предметному направлению «Аудит качества пищевой продукции»:

- 1) Основные положения и понятия Стратегии повышения качества пищевой продукции до 2030 года.
- 2) Законодательная и нормативная база технического регулирования.
- 3) Основные положения ФЗ «О техническом регулировании».
- 4) Инструменты по техническому регулированию.
- 5) Основные понятия в области технического регулирования в обеспечении качества и безопасности продукции.
- 6) Объекты технического регулирования.
- 7) Цели принятия и содержание технических регламентов.
- 8) Применение технических регламентов.

- 9) Порядок разработки, принятия, изменения и отмены технического регламента.
- 10) Основные положения и понятия ФЗ «О стандартизации».
- 11) Функции стандартизации по повышению качества и безопасности продукции.
- 12) Принципы стандартизации по повышению качества и безопасности продукции
- 13) Объекты стандартизации.
- 14) Концепция Национальной системы стандартизации.
- 15) Порядок разработки национальных стандартов.
- 16) Виды стандартов, назначение, применение.
- 17) Разработка нормативных документов.
- 18) Цели и задачи международной, региональной и национальной стандартизации. Международные организации по стандартизации.
- 19) Стандартизация как инструмент по обеспечения качества и безопасности продукции, работ, услуг.
- 20) Гармонизация отечественных стандартов с международными стандартами.
- 21) Технические комитеты по стандартизации. Основные функции.
- 22) Государственный надзор за выполнением требований технических регламентов.
- 23) Национальный орган по стандартизации. Основные задачи Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.
- 24) Международные, межгосударственные, национальные, отраслевые стандарты.
- 25) Стандартизация в рамках Евразийского экономического союза.
- 26) Нормативное обеспечение качества и безопасности продукции, работ, услуг на предприятии.
- 27) Требования нормативно-правовой базы по маркировке пищевой продукции
- 28) Международная стандартизация
- 29) Межгосударственная стандартизация.
- 30) Понятие сертификации в области обеспечения качества и безопасности продукции, производственных процессов. Основные термины и определения.
- 31) Нормативно-правовое обеспечение в области сертификации.
- 32) Основные цели, принципы подтверждения соответствия продукции.
- 33) Формы подтверждения соответствия продукции.
- 34) Объекты обязательной и добровольной сертификации.
- 35) Добровольное подтверждение соответствия продукции, производств.
- 36) Декларирование соответствия продукции. Декларация о соответствии.
- 37) Идентификация пищевой продукции.
- 38) Этапы проведения работ по обязательной сертификации продукции.
- 39) Проведение работ по декларированию соответствия продукции
- 40) Система менеджмента качества как инструмент повышения эффективности производства продукции на предприятии.
- 41) Интегрированные системы менеджмента. ГОСТ Р ИСО 9001, ГОСТ Р ИСО 22000, ГОСТ Р ИСО 14000, ХАССП.
- 42) Создание и внедрение системы управления качеством, основанной на принципах ХАССП. ГОСТ Р 51705.1
- 43) Порядок проведения работ по сертификации систем менеджмента качества.
- 44) Основные положения ФЗ «Об аккредитации в национальной системе аккредитации».
- 45) Аккредитация органов по сертификации.
- 46) Основные понятия и определения в метрологии.
- 47) Объекты метрологии.
- 48) Государственная система обеспечения единства измерений.

- 49) Нормативная база по метрологии.
- 50) Основные положения Федерального закона «Об обеспечении единства измерений».
- 51) Эталоны единиц величин.
- 52) Классификация средств измерений.
- 53) Законодательная метрология как совокупность взаимообусловленных правил и норм.
- 54) Поверка средств измерений.
- 55) Федеральный государственный метрологический надзор.
- 56) Аккредитация в области обеспечения единства измерений.

На рабочем месте участника не должно быть никаких посторонних предметов, за исключением:

- бланки с заданиями;
- один лист бумаги формата А4 для записей (по направлениям, в которых разрешено выполнение работы на листах и/или использование черновиков, число листов не ограничено). Использование других бумажных носителей, например, тетрадей/блокнотов и др., запрещено;
- ручка (с чернилами черного или синего цвета);
- вода в прозрачной ёмкости (бутылка без этикетки, стакан и т.п.), шоколад, печенье и т.п.;
- оригинал документа, удостоверяющего личность;
- необходимые лекарства без упаковки.

3. Список рекомендуемой литературы для подготовки

Основная литература

- 1) Лифиц И. М. Стандартизация, метрология и сертификация : Учебник для вузов. – 6-е изд., перераб. И доп. – М. :Юрайт-Издат, 2015. – 350 с. : ил
- 2) Калабин Г.А. Сертификация сырья, производственных процессов и продукции по международным экологическим требованиям : Учебное пособие. – М. : ИПК РУДН, 2014. – 393 с. : ил.
- 3) Дунченко Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности : Учебное пособие для вузов. – 3-е изд. – М. : Дашков и К, 2015. – 212 с.
- 4) Мишин В.М. Управление качеством : Учебник для вузов.- М.: ЮНИТИ, 2014
- 5) Основы проектирования пищевых производств [Электронный ресурс] : учебное пособие / Д.С. Дворецкий, С.И. Дворецкий. - Тамбов : Изд-во ФГБОУ ВПО «ТГТУ», 2013. - 352 с.
- 6) Хорошев А.Н. Основы системного проектирования [Электронный ресурс] / А.Н. Хорошев // Режим доступа:
http://www.cfin.ru/management/controlling/sys_project.shtm
- 7) Научные основы формирования ассортимента пищевых продуктов с заданными свойствами. Технологии получения и переработки растительного сырья [Электронный ресурс]: монография/ Меняйло Л.Н. и др. - Красноярск: СФУ, 2015. - 212 с. - ЭБС «Znanium. com» - Режим доступа:
<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=550153>

- 8) Панкина Г.В. Национальная система аккредитации. Препринт WP8/2018/02 Серия WP8, М., ВШЭ, 2018
- 9) И.Г. Иванилова, М.В. Кочнева, Системы аккредитации. Учебное пособие, М., РУДН, 2020, с.97.
- 10) Версан В.Г. Техническое регулирование [Текст] : Учебное пособие / В.Г. Версан и др. - М. : Университетская книга, 2007. - 552 с.
- 11) Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р ИСО 9001 «Системы менеджмента качества. Требования». – Стандартиформ.
- 12) Мазур И.И. Управление качеством : Учебное пособие для вузов. – 7-е изд., стереотип. – М. : Омега-Л, 2014. – 400 с. : ил.
- 13) Шевченко В.А., Карасева А.П., Лазарев В.Г., Товароведение и экспертиза товаров М. ИНФРА – М. 2014
- 14) Хрусталева З.А. Метрология, стандартизация и сертификация. Практикум : учебное пособие / З.А. Хрусталева. - 3-е изд., стер. - М. : КноРус, 2019. - 171 с. : ил. - - ISBN 978-5-8114-1832-9 : 584.00.
- 15) Такаши Хори. Сертификация систем менеджмента. Стремление Японии повысить доверие / Х. Такаши// Мир стандартов. - 2012. - №7. - С.34-37. - ISSN 1990-5564.,
- 16) Л.Е. Скрипко Выбор органа по сертификации: Метод проб и ошибок или осознанное управленческое решение? / Л.Е. Скрипко// MANAGEMENT. - 2020. - № 3. - С. 4 - 13.;
- 17) Кочнева М.В. Техническое регулирование и гармонизация нормативно-правовой базы в рамках таможенного союза [Текст/электронный ресурс] : Учебное пособие / М.В. Кочнева. - Электронные текстовые данные. - М. : Изд-во РУДН, 2014. - 74 с. - ISBN 978-5-209-05353-8:65.

Дополнительная литература

- 1) Национальный стандарт Российской Федерации ГОСТ Р 22000. Система менеджмента безопасности пищевой продукции. – Стандартиформ.
- 2) Журнал «Стандарты и качество», Издательство: ООО "РИА «Стандарты и Качество»
- 3) Журнал “Food control”, an official scientific of the European Federation of Food science and Technology E FFOST, Издательство: Editorial Board
- 4) Журнал «Методы оценки соответствия», Издательство: ООО "РИА «Стандарты и Качество»
- 5) Журнал «Всё о мясе», Издательство: ВНИИМП им. Горбатова
- 6) Журнал «Пищевая промышленность», Издательство: ООО — Москва
- 7) Журнал «Методы менеджмента качества», Издательство: Стандарты и качество
- 8) Журнал «Мир стандартов» Издательство: Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии
- 9) Журнал «Стандарты и качество», Издательство: ООО "РИА «Стандарты и Качество»,
- 10) Журнал «Методы оценки соответствия», Издательство: ООО "РИА «Стандарты и Качество»,
- 11) ГОСТ Р ИСО 9000-2015 "Системы менеджмента качества. Основные положения и словарь»
- 12) ГОСТ Р ИСО 9001-2015 "Системы менеджмента качества. Требования»

4. Демоверсия заданий заключительного этапа по предметному направлению «Аудит качества пищевой продукции»

Открытые теоретические вопросы

- 1) Основные положения Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
- 2) Метрологические характеристики средств измерений.
- 3) Порядок проведения работ по сертификации систем менеджмента безопасности.
- 4) Аккредитация испытательных лабораторий (центров).