

УЧЕБНОЕ ПОСОБИЕ

ПО ДИСЦИПЛИНЕ

**«СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ В
ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**

Челябинск, 2021

УДК 644 (021)
ББК 36я81я73
С 76

Рецензенты:

Светлова Т.В. – преподаватель высшей категории ГБПОУ «Челябинский государственный техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего»

Третьякова И.Н. – преподаватель первой категории ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности [Текст]: Учебное пособие для бакалавров/ сост. А.А. Ногина – Челябинск, изд-во ЗАО «Библиотека А.Миллера» 2021 – 20 с.

ISBN 978-5-93162-530-0

Учебное пособие по дисциплине «Стандартизация и сертификация в пищевой промышленности» разработано для студентов, обучающихся по направлению 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)», направленность: Производство продовольственных продуктов

Учебное пособие разработано в виде практических работ с указанием рейтинга по дисциплине.

Автор-составитель:

Ногина А.А. – к.т.н., доцент кафедры подготовки педагогов профессионального обучения и предметных методик ППИ

ISBN 978-5-93162-530-0

© А.А. Ногина, 2021

Практическая работа № 1

Задание 1. Охарактеризуйте понятие «метрология» (1–5 баллов).

Задание 2. Поясните, в чем проявляются указанные ниже характерные черты научных направлений метрологии (1–5 баллов).

1. Теоретическая метрология –

2. Практическая метрология –

3. Прикладная метрология –

4. Законодательная метрология –

5. Квалиметрия –

Задание 3. Перевести внесистемные единицы измерений – градус Цельсия и ккал, в системные градус Кельвина, Фаренгейта и джоуль (10–15 баллов).

1. На этикетке импортного кондитерского изделия нанесено обозначение – энергетическая ценность 120 кДж. Переведите её в ккал.

2. Дана рецептура – 1 стакан молока, 1 яйцо, 1 ст. л. какао, 1 ст. л. сахарной пудры, 2 ст. л. сливочного масла. Переведите соотношение компонентов в соответствии с системой СИ.

3. В пекарном шкафу установлена температура – 545 градусов Фаренгейта. Переведите её в градусы Цельсия.

Задание 4. Поясните, в чем, на Ваш взгляд, роль обязательных критериев измерения (25–30 баллов).

Практическая работа № 3

Задание 1. Дайте понятие термину «стандартизация» (1–5 баллов).

Стандартизация –

Цель стандартизации –

Задание 2. Охарактеризуйте стандарты разных видов, заполнив таблицу, согласно приведенному примеру (15–20 баллов).

Характеристика стандартов разных видов

Вид стандарта	Содержание стандарта	Объекты стандартизации
1. основополагающий стандарт	Общие или руководящие положения для определенной области	Объекты межотраслевого значения; общие положения для стандартов конкретной системы
2.		
3.		

4.		

Задание 3. Охарактеризуйте стандарты разных категорий, заполнив таблицу, согласно приведенному примеру (15–20 баллов).

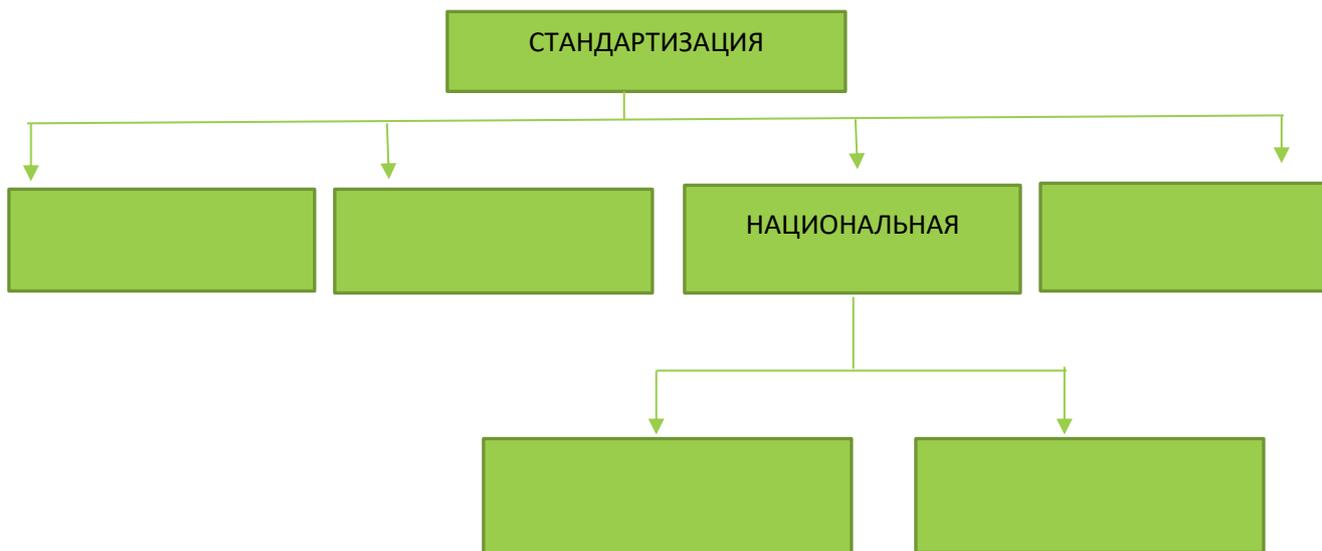
Характеристика стандартов разных категорий

Полное название и определение стандарта	Обозначение и пример стандарта	Объекты стандартизации
1. Государственный стандарт Российской Федерации – это стандарт, принятый в России национальным органом по стандартизации	Обозначение состоит из индекса (ГОСТ Р), регистрационного номера и, определенных тире, двух последних цифр год принятия. Напр., ГОСТ Р 51331-99 «Продукты молочные. Йогурты. Общие технические условия».	Продукция, процессы, работы и услуги межотраслевого применения.
2. Отраслевой стандарт –		
3. Стандарт научно-технического, инженерного общества –		

4. Стандарт предприятия –		

Задание 4. Заполните схему (5–10 баллов).

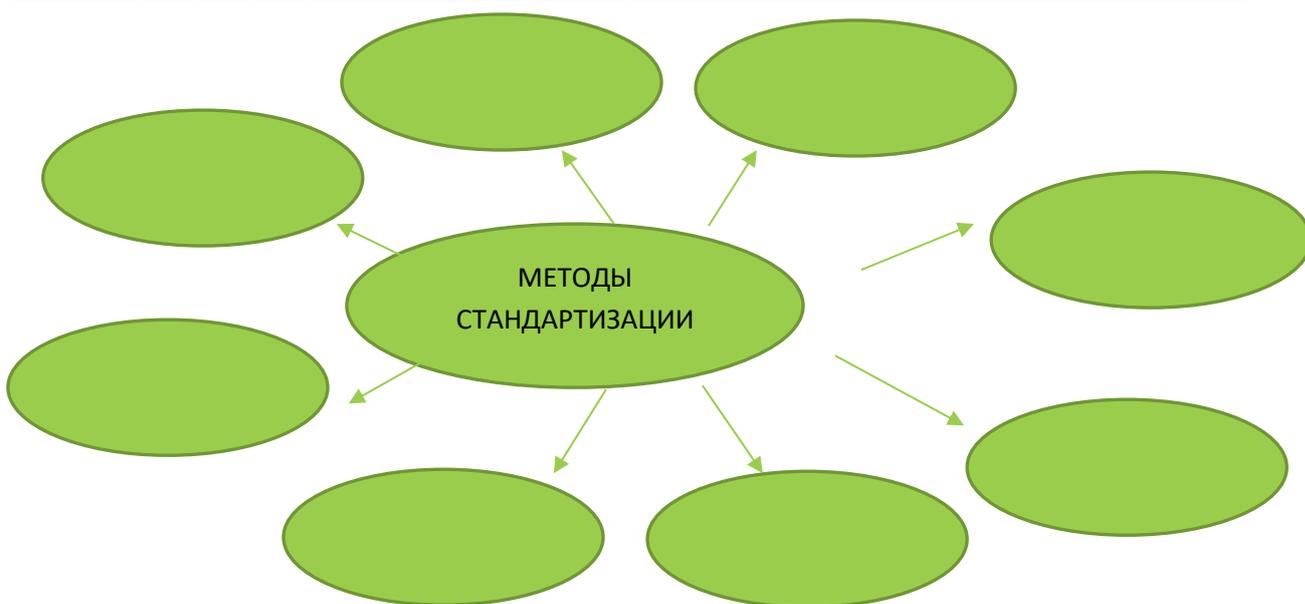
Уровни стандартизации



Практическая работа № 4

Задание 1. Дайте определение понятию и заполните схему (1–5 баллов).

Метод стандартизации –



Задание 2. Поясните, в чем заключаются принципы стандартизации и приведите примеры (20–25 баллов).

Правовые :

1. _____
2. _____
3. _____

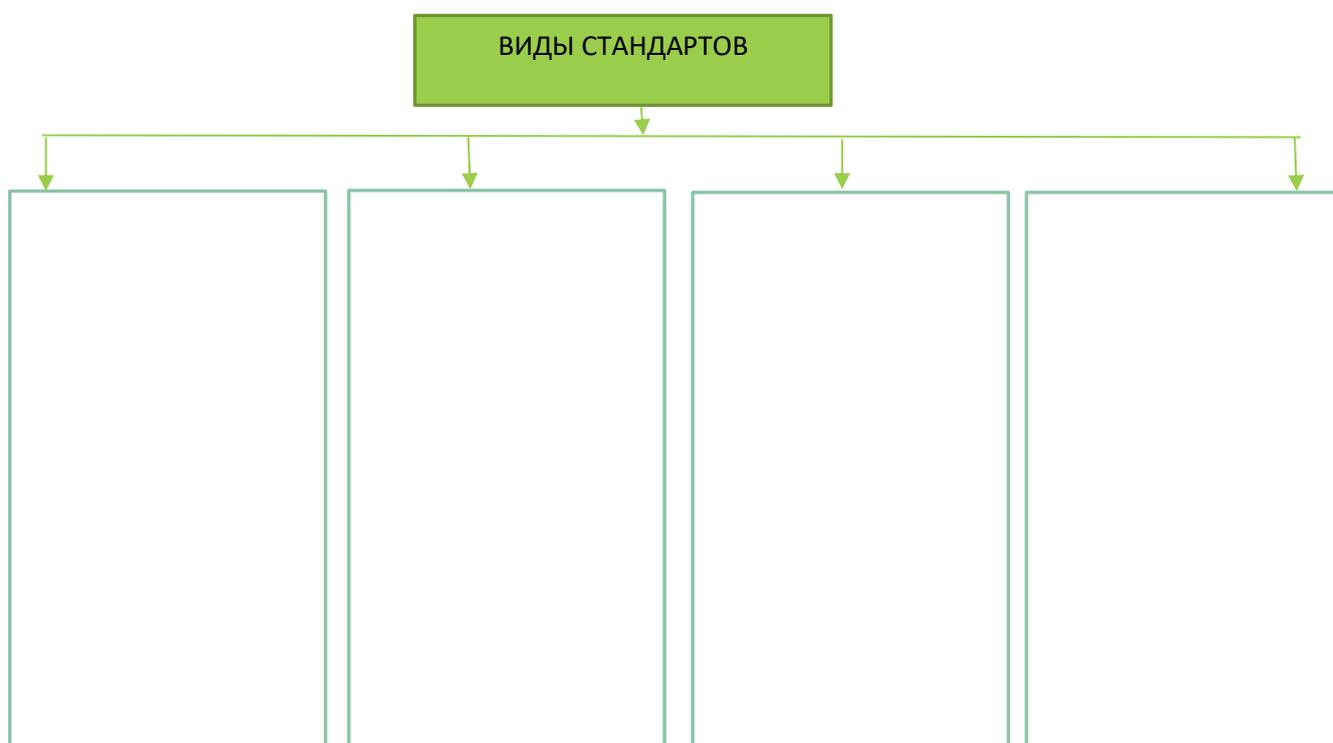
Научные :

1. _____
2. _____
3. _____

Организационные :

1. _____
2. _____
3. _____

Задание 3. Заполните схему, поясните суть каждого вида стандарта (5–10 баллов).



Задание 4. Заполните таблицу (10–15 баллов).

Категории стандартов

Категории стандартов		Содержание	Пример
аббревиатура	расшифровка		

Практическая работа № 5

Задание 1. Дайте определение понятию «сертификация» (1–5 баллов).

Задание 1. Сравнить и проанализировать основные цели и объекты обязательной и добровольной сертификации. Охарактеризовать основание для проведения, нормативную базу и сущность оценки соответствия для обязательной и добровольной сертификации (20–25 баллов).

Отличительные признаки обязательной и добровольной сертификации

Вид сертификации	Основные цели	Объекты	Основание для проведения	Нормативная база	Сущность оценки соответствия
Обязательная					
Добровольная					

Задание 2. ООО «Кариб» была подана заявка на проведение обязательной сертификации изделий колбасных вареных, выпускаемых по ГОСТ Р 52196-2011. Правильно ли выбрана форма подтверждения соответствия. Какой пакет документов необходимо представить предприятию-заявителю. Укажите возможные подтверждения соответствия? Ответ обоснуйте. Дайте ссылки на соответствующие нормативные и методические документы определяющие порядок проведения работ (25–30 баллов).

Задание 3. На рисунках изображены знаки обращения на рынке и знаки соответствия. Обосновать, какие из них являются знаками обращения на рынке, а какие – знаками соответствия (10–15 баллов).



А) _____



Б) _____



В) _____

Г) _____



Д) _____

Е) _____



Ж) _____

З) _____

Практическая работа № 6

Задание 1. Решить задачи по требованию безопасности и пищевой ценности продуктов питания (15–20 баллов).

1. Охарактеризовать гигиенические требования безопасности зерна продовольственного используя данные СанПиН 2.3.2.10.78-01.

2. Опираясь на СанПиН 2.3.2.1078-01 охарактеризовать гигиенические требования безопасности муки пшеничной, а также бараночных и сухарных изделий.

3. Дайте характеристику гигиенических требований безопасности сахара на основе СанПиН 2.3.2.1078-01.

4. Охарактеризуйте гигиенические требования безопасности пива, вина, водки, слабоалкогольных и других спиртных напитков, используя данные СанПиН 2.3.2.1078-01.

5. Дайте характеристику гигиенических требований безопасности рыбы, нерыбных объектов промысла и продуктов, вырабатываемых из них на основе СанПиН 2.3.2.1078-01.

6. Охарактеризуйте гигиенические требования безопасности масла растительного, исходя из СанПиН 2.3.2.1078-01.

Задание 2. Для чего нужна сертификация пищевой продукции, ответ обоснуйте (5–10 баллов).

Задание 3. Заполнить прилагаемый чистый бланк сертификата соответствия на конкретную продукцию (по своему выбору) руководствуясь указанными правилами (25–30 баллов).

Правила заполнения бланка сертификата заключаются в указании в графах бланка следующих сведений.

Позиция 1 – номер сертификата соответствия, выданный органом по сертификации, отражающий страну происхождения продукции, область аккредитации органа по сертификации, выдавшего сертификат и порядковый номер сертификата, зарегистрированного в данном органе по сертификации.

Позиция 2 – срок действия сертификата, который устанавливается органом по сертификации, выдавшим сертификат, но не более чем на три года (число, месяц – арабскими цифрами через точку, год – четырьмя арабскими цифрами).

Позиция 3 – наименование органа по сертификации, его государственный регистрационный номер (прописными буквами) и адрес, телефон, телефакс (строчными буквами).

Позиция 4 – наименование, тип, вид, марка продукции с указанием расфасовки и ее веса, обозначение стандарта, ТУ, номера контракта постановки, а при серийном производстве указывается «серийный выпуск»; здесь же дается ссылка на имеющееся приложение записью «см. приложение».

Позиция 5 – обозначение нормативных документов, на соответствие которым проведена сертификация и ссылки на нормируемые показатели (по СанПиН).

Позиция 6 – код продукции (шесть разрядов с пробелом после первых двух) по Общероссийскому классификатору продукции (ОКП).

Позиция 7 – код продукции (10 – разрядный) по классификатору товарной номенклатуры внешней экономической деятельности (ТН ВЭД) для импортируемой и экспортируемой продукции.

Позиция 8 – наименование и адрес изготовителя.

Позиция 9 – наименование заявителя и держателя сертификата и его адрес.

Позиция 10 – перечень документов, на основании которых выдан сертификат: протокол испытаний, его номер и дата; наименование испытательной лаборатории и номер ее государственной регистрации; санитарно-эпидемиологическое заключение, его номер и дата выдачи; наименование организации, выдавшей это заключение.

Позиция 11 – при необходимости указать сведения для импортируемой продукции о транспортных накладных, если продукция поставляется в упаковках, отметить, что срок годности указан на упаковке.

Позиция 12 – подпись, инициалы, фамилия руководителя органа, выдавшего сертификат.

Позиция 13 – подпись, инициалы, фамилия эксперта, проводившего сертификацию.

Цвет бланка сертификата при обязательной сертификации – желтый, при добровольной – голубой.

СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ ГОСТ Р

ГОССТАНДАРТ РОССИИ

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ



(1) №

(2) Срок действия с

по

№

(3) ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ

(4) ПРОДУКЦИЯ

(6) код ОК 005 (ОКП):

(5) СООТВЕТСТВИЕ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ

(7) код ТН ВЭД:

(8) ИЗГОТОВИТЕЛЬ

(9) СЕРТИФИКАТ ВЫДАН

(10) НА ОСНОВАНИИ

(11) ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

(12) Руководитель органа _____

подпись

инициалы, фамилия

Задание 4. Дайте характеристику пищевой ценности макаронных и хлебобулочных изделий, предназначенных для детского питания, исходя из СанПиН 2.3.2. 1078-01.

Охарактеризуйте исходя из СанПиН 2.3.2.1078.01 пищевую ценность продуктов на плодовоовощной основе (фруктовые, овощные соки, нектары и напитки), предназначенных для детского питания.

Результаты представьте в таблице (15–20 баллов).

Пищевая ценность (в 100 г продукта), продуктов детского питания

Критерии и показатели	Единицы измерения	Допустимые уровни		Примечания
		нормируемые	маркируемые	
1	2	3	4	5

УЧЕБНОЕ ПОСОБИЕ

СТАНДАРТИЗАЦИЯ И СЕРТИФИКАЦИЯ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Сост. А.А. Ногина

Компьютерная верстка

А.А. Ногина

Издательство ЗАО «Библиотека А. Миллера»

454091, г. Челябинск, Свободы улица, 159

Подписано в печать 05.10.2021 Формат 60*84/16

Бумага офсетная. Объем 2,8 уч.-изд.л. Тираж 100 экз.

Заказ № 756

Отпечатано с готового оригинала-макета в типографии

ЮУрГГПУ

454080, Челябинск, пр. Ленина, 69