Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Бугульминский филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования

«Казанский национальный исследовательский технологический университет»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Кафедра химических технологий органических материалов

Методические указания для выполнения контрольной работы по дисциплине «Основы законодательства и сертификации в пищевой промышленности» для обучающихся по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Преподаватель: Л.М. Канищева

Для достижения учебных целей дисциплины «Основы законодательства и сертификации в пищевой промышленности»студентам необходимо, наряду с другими видами самостоятельной работы, выполнить контрольную работу.

Контрольная работа по дисциплине «Основы законодательства и сертификации в пищевой промышленности» является обязательным компонентом в процессе изучения студентом указанной дисциплины. Данная письменная работа должна быть представлена в виде рукописного или отпечатанного текста со стандартным титульным листом, на котором указаны все необходимые атрибуты студента (ФИО, группа и т.д.). Объем контрольной работы должен быть не менее 10 страниц.

Варианты контрольной работы выбираются по последней цифре номера зачетной книжки обучающегося (рассматриваем один вопрос).

Содержание контрольной работы.

1. Титульный лист

2. Введение

3. Основная часть

4. Заключение

5. Список использованных источников – в соответствии с требованиями по оформлению, установленными ГОСТом приводиться перечень литературных и иных источников. Срок их издания не должен быть старше 2017 года.

Текст контрольной работы оформляется согласно методическим указаниям ВУЗа.

Перечень контрольных вопросов по дисциплине: «Основы законодательства и сертификации в пищевой промышленности»

1.История развития сертификации.

2.Цели и принципы сертификации продукции.

3.Правовое обеспечение сертификации.

4.Системы и схемы сертификации.

5.Правила и порядок проведения сертификации.

6.Основные положения стандартов ИСО

7.Знаки соответствия и обращения на рынке.

8.Понятие качества продукции.

9.Понятие обязательной и добровольной сертификации.

10.Этапы процесса сертификации продукции.

11.Защита прав потребителя.

12.Органы по сертификации продукции.