

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Бредихин Сергей Алексеевич

Должность: и.о. декана технологического института

Дата подписания: 19.08.2021 19:46:47

Уникальный программный ключ:

b3a3b22e47b69c7d2fb47b0fccd0b0d02f47083d



**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)**

Технологический институт  
Кафедра «Управление качеством и товароведение продукции»

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. декана технологического института

С.А. Бредихин

“ 31 ” августа 2021 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.О.14 «Основы законодательства и стандартизации**  
**в пищевой промышленности»**

для подготовки бакалавров

ФГОСВО

Направление: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность: «Технология молочных и мясных продуктов»

Курс 3

Семестр 6

Форма обучения очная

Год начала подготовки 2021

Регистрационный номер \_\_\_\_\_

Москва, 2021

Разработчики: Дунченко Н.И. д.т.н., профессор, Михайлова К.В. старший преподаватель

«26» августа 2021г.

Рецензент: Масловский С.А., к.с.-х.н., доцент

«30» августа 2021г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения учебного плана

Программа обсуждена на заседании кафедры управление качеством и товарооборот продукции протокол № 1 от «26» августа 2021г.

Зав. кафедрой Дунченко Н.И., д.т.н., профессор

«26» августа 2021г.

**Согласовано:**

Председатель учебно-методической комиссии технологического факультета Дунченко Н.И., д.т.н., профессор

Протокол № 1 «30» августа 2021г.

И.о. заведующего выпускающей кафедрой технологии хранения и переработки продуктов животноводства Грикшас С.А., профессор

«31» августа 2021г.

Зав.отдела комплектования ЦНБ



Ермилова С.В.  
(подпись)

**Бумажный экземпляр РПД, копии электронных вариантов РПД и оценочных средств получены:**

Методический отдел УМУ

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021г

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>АННОТАЦИЯ .....</b>	<b>4</b>
<b>1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>4</b>
<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ.....</b>	<b>4</b>
<b>3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>5</b>
<b>4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>5</b>
4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЁМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ ПО СЕМЕСТРАМ .....	5
4.2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	8
4.3 ЛЕКЦИИ/ЛАБОРАТОРНЫЕ/СЕМИНАРСКИЕ ЗАНЯТИЯ.....	8
4.4 ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....	13
<b>5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....</b>	<b>13</b>
<b>6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>13</b>
6.1. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ .....	13
6.2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ .....	14
<b>7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>15</b>
7.1 ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	15
7.2 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА .....	15
<b>8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>16</b>
<b>9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ .....</b>	<b>16</b>
<b>10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ СТУДЕНТАМ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>18</b>
Виды и формы отработки пропущенных занятий.....	19
<b>11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ .....</b>	<b>19</b>

## Аннотация

### **рабочей программы учебной дисциплины Б1.О.14 «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» для подготовки бакалавра по направлению «Технология молочных и мясных продуктов»**

**Цель освоения дисциплины:** является формирование у студентов способностей осуществлять поиск, критический анализ информации, определять и оценивать последствия возможных решений задач, способностей использовать нормативные правовые акты в профессиональной деятельности.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина включена в обязательную часть учебного плана по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ПКос-2.1; ПКос-2.4.

**Краткое содержание дисциплины:** Федеральный закон РФ «О техническом регулировании», Федеральный закон РФ «О защите прав потребителей», Федеральный закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федеральный закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Указы президента РФ и Постановления Правительства РФ в сфере производства и обращения пищевой продукции. Постановления Правительства РФ № 2463 от 31.12.2020 г.

Решения КТС № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе». СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления». СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий». Федеральный закон РФ «О стандартизации в Российской Федерации». Федеральный закон РФ «Об органической продукции и о внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации». Изучение стандартов в области органического производства: ГОСТ Р 56104 «Продукты пищевые органические. Термины и определения», ГОСТ 33980-2016 «Продукция органического производства. Правила производства, переработки, маркировки и реализации»; ГОСТ Р 57022-2016 «Продукция органического производства. Порядок проведения добровольной сертификации органического производства».

**Общая трудоемкость дисциплины:** 108 ч / 3 зач. ед.

**Промежуточный контроль:** зачет с оценкой.

## **1. Цель освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» является формирование у студентов способностей осуществлять поиск, критический анализ информации, определять и оценивать последствия возможных решений задач, способностей использовать нормативные правовые акты в профессиональной деятельности.

## **2. Место дисциплины в учебном процессе**

Дисциплина «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» включена в перечень дисциплин вариативной части учебного плана. Дисциплина «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС, ОПОП

ВО и Учебного плана по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» являются «Методы и средства измерений», «Управление качеством продуктов питания животного происхождения», «Новые методы анализа и контроля качества продуктов питания и сырья для их производства».

Дисциплина «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства», «Метрология и стандартизация».

Рабочая программа дисциплины «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

### **3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в таблице 1.

### **4. Структура и содержание дисциплины**

#### **4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам**

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зач.ед. (108 часов), их распределение по видам работ семестрам представлено в таблице 2.

## Требования к результатам освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций <sup>1</sup>	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	Индикаторы компетенций <sup>1</sup>	Знать	Уметь	Владеть
	УК-11.1		Обладает базовыми знаниями о действующих правовых нормах, обеспечивающих борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности	Действующие правовые нормы, обеспечивающие борьбу с коррупцией в различных областях жизнедеятельности		
	УК-11.2		Анализирует и правильно применяет правовые нормы о противодействии коррупционному поведению		Применять правовые нормы о противодействии коррупционному поведению	
	УК-11.3		Применяет навыки работы с законодательными и другими нормативными правовыми актами			Навыками работы с законодательными и другими нормативными правовыми актами
	ПКос-2	Способен использовать и разрабатывать нормативную документацию, технические регламенты и новые виды технологического оборудования при производстве продуктов питания животного происхождения				
	ПКос-2.1		Использует нормативную документацию, технические регламенты, ветеринарно-санитарные нормы и правила в производстве продуктов питания животного происхождения		Использовать нормативную документацию, технические регламенты, ветеринарно-санитарные нормы и правила в производстве продуктов питания животного происхождения	

2.	ПКос-2.4		<p>Принимает участие в разработке нормативной документации, технических регламентов, технологических инструкций и др. при производстве продуктов питания животного происхождения</p>			<p>Навыками разработки нормативной документации, технических регламентов, технологических инструкций и др. при производстве продуктов питания животного происхождения</p>
----	----------	--	--	--	--	---

Таблица 2

## Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час.	в т.ч. по семестрам
		№ 7
<b>Общая трудоёмкость</b> дисциплины по учебному плану	<b>108/4</b>	<b>108/4</b>
<b>1. Контактная работа:</b>	<b>58,35/4</b>	<b>58,35/4</b>
<b>Аудиторная работа</b>	<b>58,35/4</b>	<b>58,35/4</b>
<i>в том числе:</i>		
<i>лекции (Л)</i>	24	24
<i>Лабораторные работы (ЛР)</i>	-	-
<i>практические занятия (ПЗ)</i>	34/4	34/4
<i>контактная работа на промежуточном контроле (КРА)</i>	0,35	0,35
<b>2. Самостоятельная работа (СРС)</b>	<b>49,65</b>	<b>49,65</b>
<i>Контрольная работа</i>	4	4
<i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к практическим занятиям и т.д.)</i>	36,65	36,65
<i>Подготовка к зачету с оценкой (контроль)</i>	9	9
Вид промежуточного контроля:	Зачет с оценкой	

## 4.2 Содержание дисциплины

Таблица 3

## Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов дисциплины (укрупнённо)	Всего	Аудиторная работа				Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ	ЛР	ПК Р	
Раздел 1. Основы законодательства в пищевой промышленности	71,65	18	24/4	-	-	29,65
Раздел 2. Основы стандартизации в пищевой промышленности	36	6	10	-	-	20
Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,35	-	-	-	0,35	-
<b>Всего за 6 семестр</b>	<b>108</b>	<b>24</b>	<b>34/4</b>	<b>-</b>	<b>0,35</b>	<b>49,65</b>
<b>Итого по дисциплине</b>	<b>108</b>	<b>24</b>	<b>34/4</b>	<b>-</b>	<b>0,35</b>	<b>49,65</b>

## РАЗДЕЛ 1. ОСНОВЫ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Федеральный закон РФ «О техническом регулировании», общие положения закона, технические регламенты, документы по стандартизации, подтверждение соответствия, аккредитация органов по сертификации и ИЛ, государственный контроль, отзыв продукции.

Федеральный закон РФ «О защите прав потребителей» - общие положения, Защита прав потребителей при продаже товаров потребителям, Защита прав потребителей при выполнении работ (оказании услуг), Государственная и общественная защита прав потребителей.



Федеральный закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - общие положения; полномочия Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов; государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов; общие требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов; организация питания детей; организация качественного, безопасного и здорового питания отдельных категорий граждан; ответственность за нарушение Федерального закона.

Федеральный закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» - общие положения, права и обязанности граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения; санитарно-эпидемиологические требования обеспечения безопасности среды обитания для здоровья человека; санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия; Государственное регулирование в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения; организация федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора; ответственность за нарушение санитарного законодательства.

Указы президента РФ и Постановления Правительства РФ в сфере производства и обращения пищевой продукции. Постановления Правительства РФ № 2463 от 31.12.2020 г.

Решения КТС № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе». СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления». СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий».

## **РАЗДЕЛ 2. ОСНОВЫ СТАНДАРТИЗАЦИИ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

Федеральный закон РФ «О стандартизации в Российской Федерации» - общие положения; государственная политика Российской Федерации в сфере стандартизации; участники работ по стандартизации; документы по стандартизации; планирование работ по стандартизации, разработка и утверждение документов национальной системы стандартизации; применение документов национальной системы стандартизации; информационное обеспечение стандартизации; международное и региональное сотрудничество в сфере стандартизации; финансирование и ответственность в сфере стандартизации.

Федеральный закон РФ «Об органической продукции и о внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации» - предмет регулирования и основные понятия ФЗ; Правовое регулирование отношений в области производства органической продукции; Требования к производству органической продукции; Подтверждение соответствия производства органической продукции; Единый государственный реестр производителей органической продукции; Маркировка органической продукции; Переход к органиче-

скому сельскому хозяйству и производству органической продукции; Государственная поддержка производителей органической продукции; Информационное и методическое обеспечение в сфере производства органической продукции; внесение изменений в Федеральные законы «О землеустройстве», «О развитии сельского хозяйства».

Изучение стандартов в области органического производства: ГОСТ Р 56104 «Продукты пищевые органические. Термины и определения», ГОСТ 33980-2016 «Продукция органического производства. Правила производства, переработки, маркировки и реализации»; ГОСТ Р 57022-2016 «Продукция органического производства. Порядок проведения добровольной сертификации органического производства».

#### 4.3 Лекции/практические занятия/ и контрольные мероприятия

Таблица 4

#### Содержание лекций, практических занятий и контрольные мероприятия

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/ практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	РАЗДЕЛ 1. Основы законодательства в пищевой промышленности	Лекция №1 Правовые основы производства и обращения пищевых продуктов. Основные положения Федерального закона РФ «О техническом регулировании»	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ПКос-2.1; ПКос-2.4	-	4
2.		Практическая работа № 1 Изучение Федерального закона РФ «О техническом регулировании»	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ПКос-2.1; ПКос-2.4	Письменная работа	2
3.		Лекция № 2 Основные положения Федерального закона РФ «О защите прав потребителей»	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ПКос-2.1; ПКос-2.4	-	2
4.		Практическая работа № 2 Изучение ФЗ «О защите прав потребителей»	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ПКос-2.1; ПКос-2.4	Устный опрос	4
		Лекция № 3 Указы президента РФ и Постановления Правительства РФ в сфере производства и обращения пищевой продукции	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ПКос-2.1; ПКос-2.4	-	2
5.		Практическая работа № 3 Изучение Постановления Правительства РФ № 2463 от 31.12.2020 г.	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ПКос-2.1; ПКос-2.4	Устный опрос	2

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/ практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
6.		Лекция № 4 Основные положения Федерального закона РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ПКос-2.1; ПКос-2.4	-	2
7.		Практическая работа № 4 Изучение ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ПКос-2.1; ПКос-2.4	Устный опрос	4
8.		Лекция № 5 Основные положения Федерального закона РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ПКос-2.1; ПКос-2.4	-	2
9.		Практическая работа № 5 Изучение ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ПКос-2.1; ПКос-2.4	Устный опрос	4
10.		Лекция № 6 Основные положения Решения КТС № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ПКос-2.1; ПКос-2.4	-	4
11.		Практическая работа № 6 Основные положения Решения КТС № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ПКос-2.1; ПКос-2.4	Устный опрос	2
12.		Лекция № 7 Санитарные правила и нормы, действующие на территории РФ	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ПКос-2.1; ПКос-2.4	-	2
13.		Практическая работа № 7 Изучение СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ПКос-2.1; ПКос-2.4	Устный опрос	2
14.		Практическая работа № 8 Изучение СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ПКос-2.1; ПКос-2.4	Устный опрос	2
15.		Практическая работа № 9	УК-11.1; УК-	Устный опрос	2

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		Изучение СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий»	11.2; УК-11.3; ПКос-2.1; ПКос-2.4		
16.	РАЗДЕЛ 2. Основы стандартизации в пищевой промышленности	Лекция № 8 Основные положения Федерального закона РФ «О стандартизации в Российской Федерации»	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ПКос-2.1; ПКос-2.4	-	4
17.		Практическая работа № 10 Изучение ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации»	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ПКос-2.1; ПКос-2.4	Устный опрос	2
18.		Лекция № 9 Основные положения Федерального закона РФ «Об органической продукции и о внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации»	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ПКос-2.1; ПКос-2.4	-	2
19.		Практическая работа № 11 Изучение ФЗ «Об органической продукции и о внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации»	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ПКос-2.1; ПКос-2.4	Устный опрос	2
20.		Практическая работа № 12 Изучение ГОСТ Р 56104 «Продукты пищевые органические. Термины и определения»	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ПКос-2.1; ПКос-2.4	Устный опрос	2
21.		Практическая работа № 13 Изучение ГОСТ 33980-2016 «Продукция органического производства. Правила производства, переработки, маркировки и реализации»	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ПКос-2.1; ПКос-2.4	Устный опрос	2
22.		Практическая работа № 14 Изучение ГОСТ Р 57022-2016 «Продукция органического производства. Порядок проведения добровольной сертификации органического производства»	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ПКос-2.1; ПКос-2.4	Устный опрос	2

#### 4.4 Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

Таблица 5

##### Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Формируемые компетенции
1	РАЗДЕЛ 1. Основы законодательства в пищевой промышленности	Кодекс Алиментариус, ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ПКос-2.1; ПКос-2.4
1.	РАЗДЕЛ 2. Основы стандартизации в пищевой промышленности	Стандартизация. История развития стандартизации в России. Особенности стандартизации в условиях глобальной экономики. Система органов и служб стандартизации Российской Федерации. Государственная система стандартизации Российской Федерации.	УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ПКос-2.1; ПКос-2.4

#### 5. Образовательные технологии

Таблица 6

##### Применение активных и интерактивных образовательных технологий

№ п/п	Тема и форма занятия		Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий
1	РАЗДЕЛ 1. Основы законодательства в пищевой промышленности	ПЗ	Решение ситуационных задач
2	РАЗДЕЛ 2. Основы стандартизации в пищевой промышленности	ЛР	Мастер класс: групповое обсуждение

#### 6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины

##### 6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности

###### 1) Вопросы к письменной работе

1. Перечислите основные цели принятия ФЗ ОТР?
2. Объясните взаимосвязь понятий: риск, технический регламент, заявитель?
3. В соответствии с какими принципами осуществляется техническое регулирование?
4. К каким категориям продуктов могут разрабатываться и применяться требования технического регламента?

5. В чем разница между декларированием и сертификацией?
6. Какая информация содержится в декларации о соответствии?
7. Что такое орган по сертификации?
8. Для чего осуществляется аккредитация органов по сертификации?
9. В каком случае осуществляется принудительный отзыв продукции и каким образом?
10. Перечислите обязанности изготовителя при получении информации о несоответствии продукции требованиям технического регламента?
11. Перечислите основные обязанности органов государственного контроля и надзора?
12. Какая ответственность лежит на органах по сертификации и испытательных лабораториях за нарушение правил выполнения работ?

## **2) Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию (зачет с оценкой):**

Примерный перечень вопросов к зачету с оценкой по дисциплине:

1. Федеральные законы, регулирующие отношения в области стандартизации и производства пищевых продуктов
2. Принципы стандартизации.
3. Цели развития национальной системы стандартизации.
4. Технические комитеты
5. Национальные стандарты
6. Документы в области стандартизации.
7. Государственная регистрация товаров нового вида
8. Иерархическая система документооборота стандартизации России.
9. Основные положения ФЗ «О техническом регулировании»
10. Основные положения ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
11. Основные положения ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
12. Основные положения Решения КТС № 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе»
13. СанПиН 2.1.7.1322-03 «Гигиенические требования к размещению и обезвреживанию отходов производства и потребления»
14. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
15. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических мероприятий»
16. Основные положения ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации»
17. Основные положения ФЗ «Об органической продукции и о внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации»

- 18.ГОСТ Р 56104 «Продукты пищевые органические. Термины и определения»  
 19.ГОСТ Р 56104 «Продукты пищевые органические. Термины и определения»  
 ГОСТ Р 57022-2016 «Продукция органического производства»  
 20.Порядок проведения добровольной сертификации органического производства»

## 6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания

### Критерии оценивания результатов обучения

Таблица 7

Оценка	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	оценку «отлично» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (хорошо)	оценку «хорошо» заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно)	оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

## 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 7.1 Основная литература

1. Дунченко, Нина Ивановна. Стандартизация, подтверждение соответствия, метрология [Текст] : учебник / И. А. Макеева, Н. И. Дунченко, З. Ю. Белякова ; Российский государственный аграрный университет - МСХА им. К. А. Тимирязева (Москва). - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 158 с.
2. Дунченко, Нина Ивановна. Техническое регулирование в пищевом производстве [Текст] : учебное пособие / Н. И. Дунченко, И. А. Макеева, З. Ю. Белякова ; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 88 с. - (150 лет РГАУ-МСХА). - Библиогр.: с. 86.
3. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров : учебник / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-4962-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129225> (дата обращения: 08.10.2021).

## 7.2 Дополнительная литература

1. Дунченко, Нина Ивановна. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности [Текст] : учебное пособие: [для студентов, обучающихся по специальности "Экономика и управление на предприятии пищевой промышленности"] / Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин ; Изд.-торговая корпорация "Дашков и К". - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2012. – 210
2. Дунченко, Нина Ивановна. Системы качества [Текст] : учебник / Н. И. Дунченко ; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016. - 156 с. - Библиогр.: с. 140-142
3. Дунченко, Нина Ивановна. Безопасность и гигиена питания [Текст] : учебное пособие для бакалавров по направлению "Технология производства и переработки с.-х. продукции" / Н. И. Дунченко, С. В. Купцова, В. С. Янковская ; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва), Министерство сельского хозяйства Российской Федерации. - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2013. - 74 с.

## 8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

При изучении дисциплины предусматривается использование следующих Интернет-ресурсов:

- <http://www.eLibrary.ru> (открытый доступ)
- <http://www.rospotrebnadzor.ru/> (открытый доступ)
- <https://www.gost.ru/portal/gost/> (открытый доступ)
- <http://www.eaeunion.org/#about> (открытый доступ)
- <http://www.eurasiancommission.org/> (открытый доступ)
- <https://www.gost.ru/portal/gost/> (открытый доступ)
- <http://www.gostinfo.ru/pages/Maintask/fund/> (открытый доступ)
- <http://www.consultant.ru/> (открытый доступ)

9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Таблица 8

### Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Корпус № 1, ауд. 210: для проведения	Проектор – 1 шт Ноутбук – 1 шт



занятий го и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, кущего контроля и промежуточной тестации, лабора- торных работ	Доска аудиторная – 1 шт Аквадистиллятор электрический ДЭ-М – 1 шт. Весы настольные электронные – 1 шт. Мерные цилиндры на 1,0 л – 2 шт.
Центральная науч- ная библиотека им. Н.И. Железнова для самостоятельной работы	Читальный зал
Корпус № 1 , ауд. 210: для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, лабора- торных работ	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. рН-метр 2 шт. (Инв. №599272, Инв. №599273)</li> <li>2. рН-метр рН-150МИ стандарт комплект 1 шт. (Инв. №210134000004152)</li> <li>3. Аквадистиллятор ДЭ-10М 1 шт. (Инв. №210134000004154)</li> <li>4. Анализатор молока Лактан 1 шт. (Инв. №210134000004147)</li> <li>5. Овоскоп для яиц ОН-10 1 шт. (Инв. №210134000004148)</li> <li>6. Баня водяная ЖКИ ТБ-6А 1 шт. (Инв. №210134000004151)</li> <li>7. Анализатор влажности «Эвлас-2М» 1 шт. (Инв. №599267)</li> <li>8. Штангенциркуль 3 шт. (Инв. №599279, Инв. №599280, Инв. №599281)</li> <li>9. Весы лабораторные электронные ЕТ-600 2 шт. (Инв. №599282, Инв. №599283)</li> <li>10. Дистиллятор ДЭ-4 1 шт. (Инв. №599269)</li> <li>11. Микроскоп медицинский МИКМЕД-5 3 шт. (Инв. №210134000004143, Инв. №210134000004144, Инв. №210134000004145)</li> <li>12. Мешалка магнитная НS с подогревом до +400С, до 2л 1 шт. (Инв. №210134000004153)</li> <li>13. Мешалка магнитная ПЭ-6100 М без подогрева 1 шт. (Инв. №637653)</li> <li>14. Сито лабораторное 10 шт. (Инв. №599257, Инв. №599258, Инв. №599259, Инв. №599260, Инв. №599261, Инв. №599262, Инв. №599263, Инв. №599264, Инв. №599265, Инв. №599266)</li> <li>15. Плитка электрическая 2-комфорочная 1 шт. (Инв. №599277)</li> <li>16. Прибор для определения пористости хлеба Кварц-24 1 шт. (Инв. №599278)</li> <li>17. Рефрактометр ИРФ-454Б2М с подсветкой и доп. шкалой 1 шт. (Инв. №210134000004156)</li> <li>18. Термостат ТС-1/80 СПУ (80л, камера из нерж. стали, освещение, вентилятор) 1 шт. (Инв. №210134000004146)</li> <li>19. Фотометр КФК-3-01-«ЗОМЖ» фотоэлектрический 1 шт. (Инв. №210134000004142)</li> <li>20. Центрифуга СМ-12 лабораторная (4000 об/мин, 12 проб*15 мл) 1 шт. (Инв. №210134000004149)</li> <li>21. Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ (до +200С, нерж. сталь) 1 шт. (Инв. 210134000004150)</li> <li>22. Стол лабораторный 1 шт.</li> <li>23. Столы для химреактивов 3 шт.</li> </ol>

	<p>24. Стол-мойка пристенная 1 шт.  25. Стол-мойка с сушилкой 1 шт.  26. Стеллаж лабораторный 1 шт.  27. Парты 6 шт.  28. Стулья 20 шт  29. Доска меловая 1 шт.  30. Колба коническая 500 мл 10 шт (Инв. 552011)  31. Колба плоскодонная П-1-1000-29/32 5 шт (Инв. 561082)</p>
ул. Пасечная, д.5, стр. 5: для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуально-консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, лабораторных работ	<p>1. Плитка электрическая 1-комфорочная 1 шт. (Инв. №599276)  2. Весы лабораторные электронные ЕТ-600 3 шт. (Инв. №599284, Инв. №599285, Инв. №599286)  3. Весы фасовочные технические электронные ТВ-15К 1 шт. (Инв. №599287)  4. Столы лабораторные 4 шт.  5. Парты 5 шт  5. Стулья 30 шт.  6. Доска меловая 1 шт.</p>
Приобретенное оборудование в 2019 г	<p>1. Автоматизированный измерительный комплекс по контролю качества молока 1 шт. (Инв. №410124000603089)  2. Комплект оборудования для учебных занятий по оценке качества и безопасности молока и молочных продуктов: центрифуга мол. с подогревом, анализатор качества молока, стац. микропроцессорный рН-метр/милливольтметр/термометр (рН/мV°С) с автомат. калибровкой и автомат. термокомпенсацией 1 шт. (Инв. №410124000603090)  3. Автоматический экстрактор для определения жира SER 148/6, VELPScientificaSRL 1 шт. (Инв. №410124000603083)  4. Вискозиметр A&amp;D SV-100 1 шт. (Инв. №410124000603108)  5. ИНФРАСКАН-3150 (Комплектация: анализатор инфракрасный, программное обеспечение, мини-принтер, предустановленные калибровки: пшеница, ячмень, мука пшеничная, молоко сухое, масло растительное, майонез) 1 шт. (Инв. №410124000603012)  6. Комплекс по определению массовой доли азота и белка по Кьелдалю «Кельтран» 1 шт. (Инв. №410124000603112)  7. Прибор для определения числа падения ПЧП 7 1 шт. (Инв. №410124000603075)  8. Дозатор механический 1-канальный ВЮНПТ с варьируемым объемом дозирования 4 шт. (Инв. №410124000603076, Инв. №410124000603077, Инв. №410124000603078, Инв. №410124000603079)  9. Аналитические весы HR-250AZG с поверкой 3 шт. (Инв. №410124000603080, Инв. №410124000603081, Инв. №410124000603082)  10. Комплект приборов по определению качества муки 1 шт. (Инв. №410128000602212)</p>

## 10. Методические рекомендации студентам по освоению дисциплины

Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности является дисциплиной, для изучения которой предусмотрено сочетание ауди-

торной и самостоятельной работы, а также групповых и индивидуальных консультаций. Сочетание теоретических и практических занятий по темам дисциплины обеспечивает формирование базовых знаний, необходимых для дальнейшей самостоятельной работы в данной области.

Для углубленного изучения дисциплины «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» воспользуйтесь списком отечественной и зарубежной литературы, Интернет-источниками.

### **Виды и формы отработки пропущенных занятий**

Для отработки пропущенных лекционных занятий студенты обязаны самостоятельно изучить пропущенную тему по учебной литературе, используя также дополнительную литературу из списка, представить собственные конспекты лекций, реферат по пропущенной теме и ответить на контрольные вопросы. Отработка практических занятий проводится в форме собеседования.

### **11. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине**

При преподавании курса необходимо ориентироваться на современные образовательные технологии путем группового способа обучения на практических занятиях, разбора конкретных ситуаций и интерактивного обсуждения результатов. Реализация компетентного подхода должна обеспечиваться широким использованием активных и интерактивных форм проведения занятий, профориентацией в процессе обучения, посещением профильных предприятий и научно-исследовательских институтов.

Текущий контроль успеваемости студентов целесообразно проводить путем тестирования. Самостоятельная работа должна быть направлена на углубленное изучение основополагающих разделов дисциплины, а также изучение разделов, в недостаточной мере рассматриваемых на лекционных и практических занятиях.

**Программу разработал:** Дунченко Н.И.,  
Михайлова К.В.



## РЕЦЕНЗИЯ

### Б1.О.14 «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность «Технология молочных и мясных продуктов» (квалификация выпускника – бакалавр)

Масловским Сергеем Александровичем, и.о. зав. каф. технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К.А. Тимирязева», кандидатом сельскохозяйственных наук, доцентом (далее по тексту рецензент), проведена рецензия рабочей программы дисциплины «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» ОПОП ВО по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность «Технология молочных и мясных продуктов» (бакалавриат), разработанной в ФГБОУ ВО «Российский аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре «Управление качеством и товароведение продукции» (разработчики – Дунченко Нина Ивановна доктор технических наук, профессор, Михайлова Кермен Владимировна старший преподаватель)

Рассмотрев представленные на рецензию материалы, рецензент пришел к следующим выводам:

1. Предъявленная рабочая программа дисциплины «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность «Технология молочных и мясных продуктов». Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам.

2. Представленная в Программе **актуальность** учебной дисциплины в рамках реализации ОПОП ВО не подлежит сомнению – дисциплина относится к дисциплинам вариативной части учебного плана.

3. Представленные в Программе **цели** дисциплины соответствуют требованиям ФГОС ВО направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность «Технология молочных и мясных продуктов».

4. В соответствии с Программой за дисциплиной «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» закреплено 2 профессиональных компетенций. Дисциплина «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» и представленная Программа способна реализовать их в объявленных требованиях.

5. **Результаты обучения**, представленные в Программе в категориях знать, уметь, владеть соответствуют специфике и содержанию дисциплины и демонстрируют возможность получения заявленных результатов.

6. Общая трудоёмкость дисциплины «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» составляет 4 зачётных единиц (108 часов)

7. Информация о взаимосвязи изучаемых дисциплин и вопросам исключения дублирования в содержании дисциплин соответствует действительности. Дисциплина «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» является основополагающей для изучения последующих дисциплин ОПОП ВО, Учебного плана по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность «Технология молочных и мясных продуктов», и возможность дублирования в содержании отсутствует. Дисциплина не предусматривает наличие специальных требований к входным знаниям, умениям и компетенциям студента.

8. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемые при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий соответствуют специфике дисциплины.

9. Программа дисциплины «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» предполагает 10 часов занятий в интерактивной форме.

10. Виды, содержание и трудоёмкость самостоятельной работы бакалавров, представленные в Программе, соответствуют требованиям к подготовке выпускников, содержащимся во ФГОС ВО по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность «Технология молочных и мясных продуктов».

11. Представленные и описанные в Программе формы *текущей* оценки знаний (контрольная работа), соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме зачет с оценкой, что соответствует статусу дисциплины, как дисциплины вариативной части учебного плана ФГОС ВО по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность «Технология молочных и мясных продуктов».

12. Формы оценки знаний, представленные в Программе, соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

13. Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено: основной литературой – 3 источников, дополнительной литературой – 4 наименования, Интернет-ресурсы – 8 источников и соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность «Технология молочных и мясных продуктов».

14. Материально-техническое обеспечение дисциплины соответствует специфике дисциплины «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» и обеспечивает использование современных образовательных, в том числе интерактивных методов обучения.

15. Методические рекомендации студентам и методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине дают представление о специфике обучения по дисциплине «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности».

## ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» ОПОП ВО по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность «Технология молочных и мясных продуктов», разработанной на кафедре «Управление качеством и товароведение продукции» (разработчики – Дунченко Нина Ивановна доктор технических наук, профессор, Михайлова Кермен Владимировна старший преподаватель) соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Масловский С.А., и.о.зав. каф. технологии хранения и переработки плодоовощной и растениеводческой продукции ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К.А. Тимирязева» к.с.-х.н., доцент \_\_\_\_\_



«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.