

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бредихин Сергей Алексеевич
Должность: И.о. директора технологического института
Дата подписания: 15.07.2022 15:55:15
Уникальный программный идентификатор:
b3a3b22e47b69c7d2fb47b01e6a1b6a5247083d



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. директора технологического инсти-
тута

С.А. Бредихин
« 11 » 2022 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, мясных и рыбных продуктов»

Курс 3

Семестр 6

Форма обучения очная

Год начала подготовки 2022

Москва, 2022

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

«24» августа 2022г.

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

«26» августа 2022г.

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

Программа обсуждена на заседании кафедры управление качеством и товароведение продукции протокол № 1 от «24» августа 2022г.

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

«24» августа 2022г.

Согласовано:

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

Протокол №1 «31» августа 2022г.

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

«31» августа 2022г.

Зав. отделом комплектования ЦНБ

Гришова Я.В.

СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ	4
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ	4
3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	5
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
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	13
6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	13
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
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	15
7.1 ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА	15
7.2 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	15
8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	16
9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	16
10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ СТУДЕНТАМ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	18
Виды и формы отработки пропущенных занятий	19
11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	19

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины Б1.О.14 «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» для подготовки бакалавра по направленности «Технология молочных, мясных и рыбных 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 ¹	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	УК-11	Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению				
	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		Принимает участие в разработке нормативной документации, технических регламентов, технологических инструкции и др. при производстве продуктов питания животного происхождения			Навыками разработки нормативной документации, технических регламентов, технологических инструкции и др. при производстве продуктов питания животного происхождения
----	----------	--	---	--	--	--

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час.	в т.ч. по семестрам
		№ 7
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	108/4	108/4
1. Контактная работа:	58,35/4	58,35/4
Аудиторная работа	58,35/4	58,35/4
<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
2. Самостоятельная работа (СРС)	49,65	49,65
<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	ПКР	
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	-
Всего за 6 семестр	108	24	34/4	-	0,35	49,65
Итого по дисциплине	108	24	34/4	-	0,35	49,65

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: 08.10.2022).

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.rst.gov.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.	Проектор – 1 шт

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

	<p>23. Столы для химреактивов 3 шт. 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 индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, лабораторных работ	<p>1. Плитка электрическая 1-комфорочная 1 шт. (Инв. №599276) 2. Весы лабораторные электронные ET-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/mV°C) 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&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 ВЮНІТ 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 аудиторной 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 компетентностного 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, мясных и рыбных 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, мясных и рыбных 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, к.т.н.)

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, мясных и рыбных 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 **обязательной** части учебного плана.

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

4. В соответствии с Программой за дисциплиной «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» закреплены компетенции: УК-11.1; УК-11.2; УК-11.3; ПКос-2.1; ПКос-2.4. 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 3 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, мясных и рыбных 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, мясных и рыбных 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, мясных и рыбных продуктов».

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

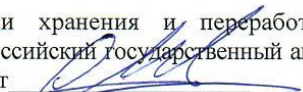
13. Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено: основной литературой – 3 источников, дополнительной литературой – 4 наименования, Интернет-ресурсы – 8 источников и соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность «Технология молочных, мясных и рыбных 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, мясных и рыбных продуктов», разработанной на кафедре «Управление качеством и товароведение продукции» (разработчики – Дунченко Нина Ивановна доктор технических наук, профессор, Михайлова Кермен Владимировна, к.т.н.) 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 

« 10 » 9 2022 г.