

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

**СОГЛАСОВАНО**

Директор ИнБиоХим  
Лазуткина

Ю.С.

## **Рабочая программа дисциплины**

Код и наименование дисциплины: **Б1.О.6 «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.03.03**

**Продукты питания животного происхождения**

Направленность (профиль, специализация): **Технология молочных и мясных продуктов**

Статус дисциплины: **обязательная часть**

Форма обучения: **очная**

<b>Статус</b>	<b>Должность</b>	<b>И.О. Фамилия</b>
Разработал	доцент	Л.Е. Мелёшкина
Согласовал	Зав. кафедрой «ТПП»	О.В. Кольтюгина
	руководитель направленности (профиля) программы	О.В. Кольтюгина

г. Барнаул

## 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ОПК-5.1	Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области организации производства продукции из сырья животного происхождения

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Введение в специальность, Правоведение
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Производственный контроль в отрасли, Технохимический контроль производства молочных продуктов, Технология молочных и мясных продуктов

## 3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 4 / 144

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
очная	32	0	64	48	103

## 4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Форма обучения: очная

Семестр: 6

## **Лекционные занятия (32ч.)**

- 1. Актуальные особенности подтверждения соответствия продукции из сырья животного происхождения на современном этапе {беседа} (2ч.)[2,3]**
  1.  Понятие качества пищевых продуктов как комплекса нормативно-правовых актов
  2.  Законодательная и нормативная база, устанавливающая требования к качеству и безопасности продукции из сырья животного происхождения, пищевых продуктов.
  3.  Особенности подтверждения соответствия в современных условиях.
- 2. Техническое регулирование в Российской Федерации {беседа} (2ч.)[2,3,5]**
  1.  Причины и цели принятия №184 - ФЗ от 27.12.2002 «О техническом регулировании».
  2.  Важнейшие положения №184 - ФЗ от 27.12.2002 «О техническом регулировании»
  3.  Роль технических регламентов в законодательном регулировании управления качеством.
- 3. Законодательство в сфере технического регулирования в Евразийском Экономическом Союзе (ЕАЭС) {беседа} (4ч.)[2,3,4,5]**
  1.  Цели, принципы, задачи создания ЕАЭС
  2.  Законодательная основа деятельности ЕАЭС
  3.  Структура ЕАЭС
  4.  Порядок принятия технических регламентов ЕАЭС
- 4. Технические регламенты ЕАЭС {беседа} (4ч.)[4]**
  1. Основные положения ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов».
  2.  Основные положения ТР ТС 022 / 2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
  3.  Основные положения ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
  4.  Основные положения ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
  5.  Основные положения ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
- 5. Метрологическое обеспечение деятельности предприятий в области организации производства продукции из сырья животного происхождения: теория единства измерений {беседа} (2ч.)[2]**
  1.  Физические величины
  2.  Измерение и его основные операции
  3.  Шкалы измерений
  4.  Классификация измерений
  5.  Классификация средств измерений
  6.  Эталоны единиц физических величин
- 6. Метрологическое обеспечение деятельности предприятий в области организации производства продукции из сырья животного происхождения: основы обеспечения единства измерений {беседа} (2ч.)[2]**
  1.  N 102-ФЗ "Об обеспечении единства измерений"

- 2.  Поверка средств измерений
- 3.  Метрологическая экспертиза нормативной документации
- 4.  Государственный метрологический надзор
- 7. Основы стандартизации в области организации производства продукции из сырья животного происхождения: общие положения в области стандартизации {беседа} (2ч.)[2,3,5,6]**
  - 1.  Сущность стандартизации
  - 2.  Цели и принципы стандартизации.
  - 3. Объекты и методы стандартизации
- 8. Национальная система стандартизации РФ {беседа} (4ч.)[2,3,5,6]**
  - 1. Концепция национальной системы стандартизации (№162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации»)
    - 2. Документы по стандартизации. Организация работ по стандартизации
    - 3. Категории и виды стандартов
    - 4. Технические условия и стандарты организаций
    - 5. Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований стандартов и технических регламентов
- 9. Международная стандартизация {беседа} (2ч.)[2,3,5]**
  - 1. Региональные организации по стандартизации.
  - 2. Межгосударственная стандартизация.
  - 3. Международная стандартизация
- 10. Подтверждение соответствия продукции из сырья животного происхождения, пищевой продукции {беседа} (2ч.)[2,3,4]**
  - 1. Законодательство в сфере подтверждения соответствия
  - 2. Формы подтверждения соответствия
- 11. Процедуры оценки соответствия продукции из сырья животного происхождения, пищевой продукции {беседа} (4ч.)[2,3,4]**
  - 1.  Принципы подтверждения соответствия, установленные техническими регламентами
  - 2.  Порядок декларирования соответствия
  - 3.  Порядок государственной регистрации пищевой продукции
  - 4.  Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы пищевой продукции.
  - 5.  Государственная регистрация производственных объектов.
  - 6.  Сертификация продукции
- 12. Национальная система аккредитации {беседа} (2ч.)[2]**
  - 1. Структура, цели, задачи национальной системы аккредитации
    - 2. Органы по сертификации
    - 3.  Испытательные лаборатории
    - 4.  Процедура аккредитации организаций

### **Практические занятия (64ч.)**

- 1. Правонарушения и преступления в сфере оборота пищевой продукции {работа в малых группах} (2ч.)[1,2]** Изучение главы 14 КоАП РФ

«Административные правонарушения в сфере предпринимательской деятельности» (статьи 14.43 – 14.48). Решение типовых ситуационных задач

**2. N 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» {работа в малых группах} (4ч.)[1,2]** Контрольный опрос по практической работе 1.

Особенности закона N 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Решение типовых ситуационных задач

**3. №2300-1 от 07.02.1992 г. «О защите прав потребителей» {работа в малых группах} (2ч.)[1]** Контрольный опрос по практической работе 2.

Особенности Закона РФ №2300-1 от 07.02.1992 г. «О защите прав потребителей». Решение типовых ситуационных задач

**4. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» {работа в малых группах} (2ч.)[4]** Тест по практической работе 3.

Особенности ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Решение типовых ситуационных задач

**5. Метрологические характеристики средств измерений {работа в малых группах} (2ч.)[1,2]** Классы точности средств измерений. Решение задач по оценке погрешностей средств измерений

**6. Критерии качества измерений {работа в малых группах} (2ч.)[1,2]** Решение задач по обработке результатов однократных и многократных измерений

**7. Структура стандартов, устанавливающих требования к качеству продукции и стандартов на методы испытаний {работа в малых группах} (4ч.)[1,4,6]** Изучение и анализ структуры национальных и межгосударственных стандартов на продукцию и методы испытаний. Работа с текстом стандартов, с сайтом Росстандарта ([www.gost.ru](http://www.gost.ru)), с сайтом Евразийской экономической комиссии <http://www.eurasiancommission.org>).

**8. Международные стандарты на продукцию и методы испытаний {работа в малых группах} (4ч.)[1,4,6]** Сравнительный анализ национальных, международных стандартов и технических регламентов в соответствии с заданием. Выработка обоснованных предложений по включению положений международных стандартов в национальные стандарты

**9. Разработка стандарта организации {работа в малых группах} (4ч.)[1,4]** Тест по практическим работам 7,8.

Изучение требований к разработке стандарта организации в соответствии с ГОСТ Р 1.2-2016, ГОСТ Р 1.4-2004, ГОСТ Р 1.5-2012. Теоретическая разработка и обоснование нового пищевого продукта: проработка наименования, состава, рецептуры, требований к качеству. Наименование предприятия.

**10. Разработка стандарта организации {работа в малых группах} (6ч.)[1,4]** Разработка разделов 1-5. Разработка ассортимента продукции и требований к качеству

**11. Разработка стандарта организации {работа в малых группах} (6ч.)[1,4]** Разработка разделов 6-9 стандарта организации. Разработка и обоснование требований к сырью, упаковке, маркировке, условиям хранения и срокам годности

**12. Разработка стандарта организации {работа в малых группах} (6ч.)[1,2,3,4,5,6]** Защита стандарта организации: правильность проработки разделов, владение нормативной документацией, техническими регламентами

**13. Декларирование соответствия {работа в малых группах} (6ч.)[1,4]** Порядок подтверждения соответствия в форме декларирования, применяемые документы

**14. Сертификация продукции {работа в малых группах} (4ч.)[1,4]** Тест по практической работе 13.

Порядок подтверждения соответствия продукции в форме сертификации, применяемые документы

**15. Система анализа и контроля критических точек ХАССП {работа в малых группах} (4ч.)[1,4,5]** Тест по практической работе 14.

Изучение требований к разработке системы НАССР, выявление критических контрольных точек в соответствии с заданием, разработка рабочих листов НАССР. Решение ситуационных задач

**16. Система анализа и контроля критических точек ХАССП. {работа в малых группах} (6ч.)[1,4,5]** Разработка элементов системы ХАССП в соответствии с заданием. Тест по практическим работам 15, 16.

#### **Самостоятельная работа (48ч.)**

- . Подготовка к лекционным занятиям(10ч.)[1,2,3,4,5,6]
- . Подготовка к практическим занятиям(16ч.)[1,2,3,4,5,6]
- . Разработка стандарта организации(10ч.)[1,2,3,4,5,6]
- . Подготовка к зачету(12ч.)[1,2,3,4,5,6]

#### **5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-библиотечным системам: Лань, Университетская библиотека он-лайн, электронной библиотеке АлтГТУ и к электронной информационно-образовательной среде:

1. Мелёшкина, Л.Е. Учебно-методическое пособие по выполнению практических работ по дисциплине "Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности". - 2017. - Прямая ссылка: [http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Mileshkina\\_stand.pdf](http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Mileshkina_stand.pdf)

#### **6. Перечень учебной литературы**

##### **6.1. Основная литература**

2. Приймак, Е. В. Основы технического регулирования : учебник : / Е. В. Приймак, В. Ф. Сопин ; Казанский национальный исследовательский

технологический университет. – Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2018. – 359 с. : ил., табл., схем – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612715>

## 6.2. Дополнительная литература

3. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности : практикум : / сост. Г. В. Гуринович ; Кемеровский государственный университет. – Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2020. – 88 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=600237](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=600237)

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

4. Технические регламенты Евразийского Экономического Союза, Федеральные законы Российской Федерации и другая правовая информация. – СПС «Гарант». Режим доступа: [www.garant.ru](http://www.garant.ru)

5. Журнал "Информационно-экономические аспекты стандартизации и технического регулирования" <http://iea.gostinfo.ru>

6. Электронный журнал "Стандарты и качество" <https://stk.profkiosk.ru>

## 8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

Фонд оценочных материалов (ФОМ) по дисциплине представлен в приложении А.

## 9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

№пп	Используемое программное обеспечение
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы ( <a href="http://Window.edu.ru">http://Window.edu.ru</a> )
2	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. ( <a href="http://нэб.рф/">http://нэб.рф/</a> )

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

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения учебных занятий
помещения для самостоятельной работы

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».