

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.В.ДВ.9.2 «Госалкогольрегулирование»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.03.02**

Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль, специализация): **Биотехнология продуктов питания из растительного сырья**

Статус дисциплины: **дисциплины (модули) по выбору**

Форма обучения: **очная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	заведующий кафедрой	В.А. Вагнер
Согласовал	Зав. кафедрой «ТБПВ»	Е.П. Каменская
	руководитель направленности (профиля) программы	Е.П. Каменская

г. Барнаул

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
ПК-22	способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	систему менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	навыками использования системы менеджмента качества и организационно-правовыми основами управленческой и предпринимательской деятельности
ПК-8	готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	основные свойства сырья, влияющие на качество готовой продукции, способы осуществления технологических процессов, технологические приёмы переработки сырья, их режимы и параметры; влияние технологического оборудования на процесс производства качественных продуктов питания	обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка; пользоваться нормативно-технической документацией, Технологическими инструкциями и стандартами; использовать современные технические достижения для повышения качества выпуска продукции	

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Биотехнология бродильных производств, Биотехнология этилового спирта, Правоведение, Сертификация и системы менеджмента качества пищевой продукции, Экономика
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения	Бизнес-планирование, Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к

данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	процедуре защиты и процедуру защиты, Преддипломная практика
--	---

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: 2 / 72

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	10	0	20	42	36

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

Форма обучения: очная

Семестр: 8

Лекционные занятия (10ч.)

1. Общие положения о государственном регулировании производства и оборота этилового спирта и спиртосодержащей продукции {беседа} (2ч.)[2,4,5,6] Введение. Цели и задачи «Госалкогольрегулирования». Сфера деятельности ФЗ №171. Государственная монополия на производство и (или) оборот этилового спирта, алкогольной продукции и спиртосодержащей продукции. Полномочия органов государственной власти РФ в области производства и оборота этилового спирта, алкогольной продукции и спиртосодержащей продукции.

2. Требования к производству и обороту этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции {лекция с разбором конкретных ситуаций} (4ч.)[2,3,4,5,6] Обязанности организаций, использующих оборудование для производства и оборота этилового спирта, алкогольной продукции и спиртосодержащей продукции. Требования к производству и обороту денатурированного этилового спирта и спиртосодержащей продукции. Документы, сопровождающие оборот этилового спирта, алкогольной продукции и

спиртосодержащей продукции.

3. Требования к производству и обороту этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции (продолжение) {беседа} (2ч.)[2,3,4,5,6] Учет и декларирование объема производства, оборота и (или) использование этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции. Особые требования к розничной продаже и потреблению (распитию) алкогольной продукции.

4. Лицензирование деятельности по производству и обороту этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции {беседа} (2ч.)[2,3,4,5,6] Виды деятельности, подлежащие лицензированию. Порядок выдачи лицензий. Приостановление, возобновление, прекращение действия лицензии и аннулирование лицензии. Контроль за соблюдением ФЗ-№171 и ответственность за его нарушение. Единая государственная автоматизированная система.

Практические занятия (20ч.)

1. Ознакомление о государственном регулировании производства и оборота этилового спирта и спиртосодержащей продукции. {работа в малых группах} (2ч.)[1,3,4,5,6] Практическое ознакомление с документооборотом, сопровождающим оборот этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции.

2. Изучение нормативных документов на получение лицензии на производство алкогольной продукции {работа в малых группах} (4ч.)[1,2,3,4,5,6] Изучение соответствующих нормативных документов по оформлению заявки на получение лицензии на производство и оборот алкогольной продукции. Изучение порядка составления заявки на получение специальных и акцизных марок. Составление отчета об использовании полученных марок.

3. Особенности получения лицензии на производство натуральных виноградных вин {беседа} (2ч.)[1,2,3,4,5,6] Особенности получения лицензии на производство натуральных виноградных вин, порядок контроля оборота натуральных вин.

4. Структурные измерительные системы контроля параметров алкогольной продукции при ее производстве {работа в малых группах} (4ч.)[1,3,4,5,6] Изучение устройства и порядка установки структурных измерительных систем контроля параметров алкогольной продукции при ее производстве.

5. Особенности установки системы ЕГАИС на продукты пивобезалкогольной отрасли. {дискуссия} (2ч.)[1,3,4,5,6] Изучение особенностей установки системы ЕГАИС на продукты пивобезалкогольной отрасли.

6. Порядок получения лицензии на оборот и розничную торговлю алкогольного изделия {дискуссия} (2ч.)[1,3,4,5,6] Изучение порядка получения лицензии на оборот и розничную торговлю алкогольного изделия.

7. Принципы действия системы ЕГАИС на этапах производства и оборота алкогольной продукции {беседа} (4ч.)[1,3,4,5,6] Практическое знакомство с принципами действия системы ЕГАИС на этапах производства и оборота

алкогольной продукции. Порядок уплаты акцизного сбора при производстве алкогольных изделий.

Самостоятельная работа (42ч.)

- 1. Проработка теоретического материала(7ч.)[2,3,4,5,6]**
- 2. Подготовка к практическим занятиям(12ч.)[1,2,3,4,5,6]**
- 3. Подготовка к коллоквиумам(8ч.)[1,3,4,5,6]**
- 4. Подготовка к контрольным работам(6ч.)[1,2,3,4,5,6]**
- 5. Подготовка к зачёту, сдача зачёта(9ч.)[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. Вагнер В.А. Методические указания к лабораторным работам по дисциплине "Госалкогольрегулирование" [Электронный ресурс]: Методические указания.— Электрон. дан.-Барнаул: АлтГТУ, 2015.- Режим доступа : http://new.elib.altstu.ru/eum/download/tbpv/Vagner_gosalko.pdf

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

2. Сергеев А.Г. Сертификация: учеб. пособие [Электронный ресурс]/ А.Г. Сергеев. - М.: Логос, 2008. - Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/index.php?page=book_view&book_view&book_id=84871

3. Родионова, Л.Я. Технология алкогольных напитков [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 352 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107062>. — Загл. с экрана.

6.2. Дополнительная литература

4. Новоселов Е.В. Стратегическое управление развитием спиртовой и водочной промышленности [Электронный ресурс] / Е.В. Новоселов. - М: <<Креативная экономика>>, 2007. - Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/index.php?page=book_view&book_id=132810.

5. Коньшин, В.В. Метрология, стандартизация и сертификация: электронный курс лекций/ Мусько Н.П. Коньшин В.В. Протопопов А.В. - Барнаул,2012.- Режим доступа : http://elib.altstu.ru/eum/download/tppie/musko_stand.pdf

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

6. <https://fsrar.gov.ru> - Федеральная служба по регулированию алкогольного рынка

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	Mozilla Firefox
2	Microsoft Office
3	Windows
4	WinRar
5	Acrobat Reader
6	LibreOffice
7	Антивирус Kaspersky

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	«Базовые нормативные документы» ООО «Группа компаний Кодекс», программные продукты «Кодекс» и «Техэксперт» (https://kodeks.ru)
2	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы (http://Window.edu.ru)
3	Единая база ГОСТов Российской Федерации (http://gostexpert.ru/)
4	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. (http://нэб.рф/)

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
5	Росстандарт (http://www.standard.gost.ru/wps/portal/)
6	Электронный фонд правовой и научно-технической документации - (http://docs.cntd.ru/document)

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

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа
учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа
учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций
учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
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».