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

СОГЛАСОВАНО

Директор ИнБиоХим Ю.С. Лазуткина

Рабочая программа дисциплины

Код и наименование дисциплины: **Б1.В.5 «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: **часть, формируемая участниками образовательных отношений (вариативная)**

Форма обучения: **очная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	Л.Е. Мелёшкина
Согласовал	Зав. кафедрой «ТПП»	М.П. Щетинин
	руководитель направленности (профиля) программы	М.П. Щетинин

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
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности	основы законодательства, законы в сфере оборота пищевых продуктов	использовать законы и технические регламенты в производственной деятельности	
ПК-17	готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия	законодательство в сфере стандартизации, формы подтверждения соответствия, порядок действий при подтверждении соответствия	осуществлять подготовку продукции и нормативной документации к подтверждению соответствия, организовывать процесс декларирования и сертификации	навыками декларирования продукции, оформления необходимых документов
ПК-8	способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты	нормативную базу по направлению подготовки	анализировать, систематизировать нормативную базу, обосновывать предложения по расширению ассортимента и улучшению качества продукции	- методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил и др; - навыками разработки новых видов нормативных документов на продукцию

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Введение в специальность, Правоведение, Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности (учебная практика), Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (производственная практика)
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные	Аналитический контроль пищевых продуктов, Выпускная квалификационная работа, Общая технология отрасли, Производственный контроль в отрасли, Техно-химический контроль производства молочных продуктов, Технология молочных и

знания, умения и владения для их изучения.	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	34	0	34	76	79

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

Форма обучения: очная
Семестр: 4

Лекционные занятия (34ч.)

1. Актуальные особенности подтверждения соответствия пищевых продуктов на современном этапе(2ч.)[3,4] 1.□Понятие качества пищевых продуктов как комплекса нормативно-правовых актов
2.□ Законодательная и нормативная база, устанавливающая требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.
3.□Особенности подтверждения соответствия в современных условиях.

2. Техническое регулирование в Российской Федерации(4ч.)[2,6] 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)(4ч.)[2,6] 1.□Цели, принципы, задачи создания

ЕАЭС

2.Законодательная основа деятельности ЕАЭС

3.Структура ЕАЭС

4.Порядок принятия технических регламентов ЕАЭС

4. Технические регламенты ЕАЭС(4ч.)[3,5] 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: теория единства измерений(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: основы обеспечения единства измерений(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: общие положения в области стандартизации(2ч.)[2,3] 1.Сущность стандартизации

2.Цели и принципы стандартизации.

3. Объекты и методы стандартизации

8. Национальная система стандартизации РФ(4ч.)[1,2,7] 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(2ч.)[1,2] 1. Региональные организации по стандартизации.

2. Межгосударственная стандартизация.

3. Международная стандартизация

10. Подтверждение соответствия(2ч.)[1,2] 1. Законодательство в сфере подтверждения соответствия

2. Формы подтверждения соответствия

11. Процедуры оценки соответствия(4ч.)[1,2] 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(2ч.)[3] 1. Структура, цели, задачи национальной системы аккредитации

2 Органы по сертификации

3.□Испытательные лаборатории

4.□Процедура аккредитации организаций

Практические занятия (34ч.)

1. Правонарушения и преступления в сфере оборота пищевой продукции {работа в малых группах} (2ч.)[1] 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} (2ч.)[1] 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.)[1,5] 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] Тест по модулю "Техническое регулирование в Российской Федерации и ЕАЭС". 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}

(2ч.)[1,2] Тест по модулю "Метрологическое обеспечение деятельности предприятий". Изучение и анализ структуры национальных и межгосударственных стандартов на продукцию и методы испытаний. Работа с текстом стандартов, с сайтом Росстандарта (www.gost.ru), с сайтом Евразийской экономической комиссии http://www.eurasiancommission.org).

8. Международные стандарты на продукцию и методы испытаний {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,7] Сравнительный анализ национальных, международных стандартов и технических регламентов в соответствии с заданием. Выработка обоснованных предложений по включению положений международных стандартов в национальные

9. Разработка стандарта организации {работа в малых группах} (2ч.)[1] Тест по практическим работам 7,8.

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

10. Разработка стандарта организации {работа в малых группах} (2ч.)[1] Разработка разделов 1-5. Разработка ассортимента продукции и требований к качеству

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

13. Декларирование соответствия {работа в малых группах} (2ч.)[1,3] Тест по модулю "Основы стандартизации".

Порядок подтверждения соответствия в форме декларирования, применяемые документы

14. Сертификация продукции {работа в малых группах} (2ч.)[1,2] 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] 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} (2ч.)[1,2,3] Тест по практической работе 15. Тест по модулю "Подтверждение соответствия"

Самостоятельная работа (76ч.)

. Подготовка к зачету(8ч.)[1,2,3]

. Разработка стандарта организации(10ч.)[1,5]

. Подготовка к практическим занятиям(16ч.)[1,2,5]

. Подготовка к тестам(18ч.)[1,2]

. Подготовка к контрольным опросам(24ч.)[1,2]

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. Мелешкина, Л.Е. Учебно-методическое пособие по выполнению практических работ по дисциплине «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» для студентов направления 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» / Л.Е.Мелешкина; Алт. гос. техн. ун-т им. И.И. Ползунова. – Барнаул: Изд-во АлтГТУ,– 2017. – 151с. http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Mileshkina_stand.pdf

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

2. Крылова Галина Дмитриевна. Основы стандартизации, сертификации, метрологии: [учебник для вузов] /Г. Д. Крылова.- Москва : ЮНИТИ-ДАНА , 2015 - 671 с. ил. - Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114433

6.2. Дополнительная литература

3. Стандартизация и техническое регулирование: учебно-практическое пособие/ А.Ф. Ширялкин. – УлГТУ, 2013. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=363509&sr=1

4. Стандарты и качество продукции: учебно-практическое пособие / Ю.Н.Берновский. – М.: АСМС, 2014. - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=275579&sr=1

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

5. Технические регламенты Евразийского Экономического Союза, Федеральные законы Российской Федерации и другая правовая информация. – СПС «Гарант». Режим доступа: www.garant.ru

6. Журнал "Информационно-экономические аспекты стандартизации и технического регулирования" http://iea.gostinfo.ru
7. 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 (http://Window.edu.ru)
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. (http://нэб.рф/)

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».