

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.5 «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания**

Направленность (профиль, специализация): **Технология продуктов
общественного питания**

Статус дисциплины: **часть, формируемая участниками образовательных
отношений (вариативная)**

Форма обучения: **заочная, очная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	доцент	Л.Е. Мелёшкина
	доцент	Л.Е. Мелёшкина
	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 жизнедеятельности	основы законодательства, законы в сфере оборота пищевых продуктов	использовать законы и технические регламенты в производственной деятельности	навыками планирования деятельности предприятия в условиях действующего законодательства
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	законодательство в сфере оборота пищевых продуктов на рынке Российской Федерации, Евразийского Экономического Союза	анализировать, систематизировать нормативно-правовую базу, обобщать и делать выводы по улучшению деятельности предприятия	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
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Методы исследования и контроль качества продукции общественного питания, Метрология, стандартизация и сертификация, Технология продукции общественного питания, Управление качеством предприятий общественного питания

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 обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
заочная	4	0	8	60	14
очная	17	0	17	38	40

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

Форма обучения: заочная

Семестр: 6

Лекционные занятия (4ч.)

1. Техническое регулирование в Российской Федерации и Евразийском экономическом Союзе(2ч.)[3,5,6] 1.□Понятие качества пищевых продуктов как комплекса нормативно-правовых актов

2.□Важнейшие положения №184 - ФЗ от 27.12.2002 «О техническом регулировании»

3.□Роль технических регламентов в законодательном регулировании управления качеством.

4.□Цели, принципы, задачи создания ЕАЭС

5. Основные положения ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 022/2011

2. Основы стандартизации(2ч.)[2,4,6,7] Стандартизация, стандарт, объекты стандартизации, документы в области стандартизации, цели и принципы стандартизации. Категории и виды стандартов. Технические условия и стандарты организаций

Практические занятия (8ч.)

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.)[1,5] 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. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» {работа в малых группах} (2ч.)[1,5] Контрольный опрос по практической работе 2.

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

4. Структура стандартов, устанавливающих требования к качеству продукции и стандартов на методы испытаний {работа в малых группах} (2ч.)[1,2] 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>). Защита контрольной работы

Самостоятельная работа (60ч.)

. Подготовка к зачету(4ч.)[1,1,3,4]

. Выполнение контрольной работы (разработка стандарта организации)(12ч.)[1,5]

. Подготовка к контрольным опросам и тестам(13ч.)[1,2,4]

. Самостоятельное изучение литературы(31ч.)[2,3,5,7]

Форма обучения: очная

Семестр: 4

Лекционные занятия (17ч.)

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. Реформирование системы технического регулирования в РФ(4ч.)[3,4,6] 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.)[3,6] 1. Цели, принципы, задачи создания ЕАЭС

2. Законодательная основа деятельности ЕАЭС

3. Структура ЕАЭС

4. Порядок принятия технических регламентов ЕАЭС

- 4. Технические регламенты ЕАЭС(2ч.)[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»
- 5. Общие положения в области стандартизации(2ч.)[2,7]** 1. □ Сущность стандартизации
2. □ Цели и принципы стандартизации.
3. Объекты и методы стандартизации
- 6. Национальная система стандартизации РФ(3ч.)[2,4]** 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

Практические занятия (17ч.)

- 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.)[1,4]** 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. Структура стандартов, устанавливающих требования к качеству продукции и стандартов на методы испытаний {работа в малых группах} (2ч.)[1,3,7]** 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>).
- 6. Разработка стандарта организации {работа в малых группах} (2ч.)[1]** Изучение требований к разработке стандарта организации в соответствии с ГОСТ

Р 1.2-2016, ГОСТ Р 1.4-2015, ГОСТ Р 1.5-2012. Теоретическая разработка и обоснование нового пищевого продукта: проработка наименования, состава, рецептуры, требований к качеству. Наименование предприятия.

7. 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.

8. Разработка стандарта организации(2ч.)[1,5] Разработка разделов 1-5. Разработка ассортимента продукции и требований к качеству

9. Защита стандарта организации {работа в малых группах} (1ч.)[1,2,3]

Защита стандарта организации. Тест «Основы законодательства и стандартизации»

Самостоятельная работа (38ч.)

. Подготовка к контрольным опросам и тестам(13ч.)[1,2,3]

. Разработка стандарта организации(15ч.)[1,5]

. Подготовка к зачету(10ч.)[1,2,4]

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. Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» для студентов направлений 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», 19.03.02 "Продукты питания из растительного сырья", 19.03.03 "Продукты питания животного происхождения» (очной и заочной формы обучения) / Л.Е.Мелешкина; Алт. гос. техн. ун-т им. И.И. Ползунова. – Барнаул: Изд-во АлтГТУ,– 2016. – 63 с.
http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Meleshkina_ozspp.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

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

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
	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».