

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.29 «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**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
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.	Выпускная квалификационная работа, Общая технология отрасли, Производственный контроль в отрасли, Техно-химический 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), 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

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

2. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой

продукции. Стандар-тизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т. В. Рензьева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-4989-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130191>

6.2. Дополнительная литература

3. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности : практикум / составитель Г. В. Гуринович. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 87 с. — ISBN 978-5-8353-2640-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156103>

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

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 (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 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».