

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.31 «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: **обязательная часть**

Форма обучения: **заочная**

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

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 питания	ОПК-5.1	Демонстрирует знание нормативных документов и требований в области организации производства продуктов питания

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, Технология продукции общественного питания, Технология специализированных пищевых 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	
заочная	10	0	8	126	23

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 (10ч.)

1. Актуальные особенности подтверждения соответствия пищевых продуктов на современном этапе {беседа} (2ч.)[2,3,4,5,6] 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. Законодательство в сфере технического регулирования в Евразийском Экономическом Союзе (ЕАЭС) {беседа} (2ч.)[2,3,4,5,6] 1. Цели, принципы, задачи создания ЕАЭС

2. Законодательная основа деятельности ЕАЭС

3. Структура ЕАЭС

4. Порядок принятия технических регламентов ЕАЭС

3. Метрологическое обеспечение деятельности предприятий: 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

4. Основы стандартизации: общие положения в области стандартизации {беседа} (2ч.)[2,3,5,6] 1. Сущность стандартизации

2. Цели и принципы стандартизации.

3. Объекты и методы стандартизации

5. Подтверждение соответствия {беседа} (2ч.)[2,3,4,5,6] 1. Законодательство в сфере подтверждения соответствия

2. Формы подтверждения соответствия

3. Принципы подтверждения соответствия, установленные техническими регламентами

4. Порядок декларирования соответствия

5. Порядок государственной регистрации пищевой продукции

6. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы пищевой продукции.

7. Государственная регистрация производственных объектов.

8. Сертификация продукции и услуг

Практические занятия (8ч.)

1. Структура стандартов, устанавливающих требования к качеству продукции и стандартов на методы испытаний {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,4,5,6] 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>).

2. Разработка стандарта организации {работа в малых группах}

(4ч.)[1,2,4,5,6] 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.

3. Подтверждение соответствия {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,4] Порядок подтверждения соответствия в форме декларирования, сертификации, применяемые документы

Самостоятельная работа (126ч.)

- 1. Подготовка к лекционным занятиям(10ч.)[1,2,3,4,5,6]**
- 2. Подготовка к практическим занятиям(8ч.)[1,2,3,4,5,6]**
- 3. Выполнение контрольной работы(8ч.)[1,2,3,4,5,6]**
- 4. Самостоятельное изучение разделов дисциплины(96ч.)[1,2,3]**
- 5. Подготовка к зачету(4ч.)[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 к выполнению практических работ по дисциплине «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности». - 2020. - Прямая ссылка: http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Meleshkina_OZS_ump.pdf

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

2. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т. В. Рензяева. — 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 : учебное пособие / 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».