

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.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: очная**

<b>Статус</b>	<b>Должность</b>	<b>И.О. Фамилия</b>
Разработал	ведущий научный сотрудник	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.	Технология специализированных пищевых продуктов, Экспертиза 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	
очная	32	0	32	80	76

**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 пищевых продуктов на современном этапе {беседа} (2ч.) [2,3,5] 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 {беседа} (4ч.) [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.) [2,3,5] 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.) [2,4,5] 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. Метрологическое обеспечение деятельности предприятий: 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: 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: общие положения в области стандартизации {беседа} (2ч.) [2,3,5] 1. □ Сущность стандартизации

2. □ Цели и принципы стандартизации.

3. □ Объекты и методы стандартизации

8. Национальная система стандартизации РФ {беседа} (4ч.) [2,3,5] 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. Подтверждение соответствия {беседа} (2ч.)[2,3,4]
  1. Законодательство в сфере подтверждения соответствия
  2. Формы подтверждения соответствия
10. Процедуры оценки соответствия {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
11. Национальная система аккредитации {беседа} (2ч.)[2,3]
  1. Структура, цели, задачи национальной системы аккредитации
  2. Органы по сертификации
  3.  Испытательные лаборатории
  4.  Процедура аккредитации организаций

#### **Практические занятия (32ч.)**

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.)[1,2] 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.)[1,4] 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} (2ч.)[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](http://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.)[1,4,6] 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.)[1,4] Тест по практическим работам 7,8.

Изучение требований к разработке стандарта организации в соответствии с ГОСТ Р 1.2-2014, 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} (2ч.)[1,2,3,4] Разработка разделов 1-5. Разработка ассортимента продукции и требований к качеству

11. Разработка стандарта организации {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,4] 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} (2ч.)[1,2,3,4,5,6] Защита стандарта организации: правильность проработки разделов, владение нормативной документацией, техническими регламентами

13. Декларирование соответствия {работа в малых группах} (2ч.)[1,4,6] Порядок подтверждения соответствия в форме декларирования, применяемые документы

14. Сертификация продукции {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,4,5] 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} (2ч.)[1,2,3,4] Тест по практической работе 14.

Изучение требований к разработке системы ХАССП

16. Система анализа и контроля критических точек ХАССП {работа в малых группах} (2ч.)[1,2,3,4] Выявление критических контрольных точек в

соответствии с заданием, разработка рабочих листов ХАССП. Тест по практическим работам 15, 16,

#### Самостоятельная работа (80ч.)

- . Подготовка к практическим занятиям(28ч.)[1,2,3,4,5,6]
- . Разработка стандарта организации(18ч.)[1,2,3,4,5,6]
- . Подготовка к лекциям(10ч.)[1,2,3,4,5,6]
- . Подготовка к зачету(24ч.)[1,2,3,4,5,6]

#### 5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронной информационно-образовательной среде АлтГТУ:

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\\_0ZS\\_ump.pdf](http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Meleshkina_0ZS_ump.pdf)

#### 6. Перечень учебной литературы

##### 6.1. Основная литература

2. Приймак, Е. В. Основы технического регулирования : учебник : / Е. В. Приймак, В. Ф. Сопин ; Казанский национальный исследовательский технологический университет. - Казань : Казанский научно-исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2018. - 359 с. : ил., табл., схем - Режим доступа: по подписке. - URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612715>

##### 6.2. Дополнительная литература

3. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности : практикум : / сост. Г. В. Гуринович ; Кемеровский государственный университет. - Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2020. - 88 с. : ил. - Режим доступа: по подписке. - URL: [https://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_red&id=600237](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=600237)

#### 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](http://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.

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	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. ( <a href="http://нэб.рф/">http://нэб.рф/</a> )

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».