

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: заочная

Статус	Должность	И.О. Фамилия
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 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 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

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&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

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. (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».