

2/21

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ
Кафедра Разведения, кормления и частной зоотехнии

Рег. № ТОПн. 03-65018

« 07 » 10 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Декан Биолого-технологического
факультета
К.В. Жучаев



Биолого-технологический факультет
переименован в Институт экологической
и пищевой биотехнологии в соответствии
с приказом ректора ФГБОУ ВО
Новосибирский ГАУ от 28.04.2023г. № 234-О

ФГОС 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.ДВ.03.02 Основы законодательства и стандартизации в
пищевой промышленности

Шифр и наименование дисциплины

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Код и наименование направления подготовки

Технология общественного питания

Направленность (профиль)

Курс: 3/3

Семестр: 5/5

Факультет Биолого-технологический

Очная /заочная

очная, заочная, очно-заочная

Объем дисциплины (модуля)

Вид занятий	Объем занятий [зачетных ед./часов]		Семестр
	очная	заочная	
Общая трудоемкость по учебному плану	144/4	144/4	5/ 5
В том числе,			
Контактная работа	56	16	5/ 5
Занятия лекционного типа	22	6	5/ 5
Занятия семинарского типа	34	10	5/ 5
Самостоятельная работа, всего	88	128	5/ 5
В том числе:			
Курсовой проект / курсовая работа			
Контрольная работа	К	К	5/ 5
Форма контроля зачёт с оценкой	30	30	5/ 5

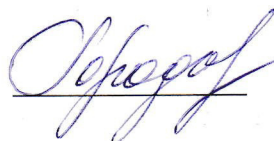
Новосибирск 2022

8569

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 № 1047.

Программу разработал(и):

Доцент кафедры РК и ЧЗ
канд. техн.наук,



О.А. Городок

1 Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с результатами освоения образовательной программы

Дисциплина Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

Таблица 1. Связь результатов обучения с приобретаемыми компетенциями

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения
ПК 4. Способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	ИПК 4.1 Использует нормативные правовые документы в своей деятельности	знать: законодательные и нормативные правовые акты, методические материалы. уметь: использовать нормативные правовые акты в профессиональной области исследования; владеть: навыками управления качеством в условиях производства продукции питания на основе требований правовых актов и нормативно-технической документации.
	ИПК 4.2 Демонстрирует умение совершенствовать СМК в организациях по производству пищевой продукции	знать: законодательные и нормативные правовые акты, методические материалы по производству пищевой продукции; уметь: использовать нормативные правовые акты в профессиональной области исследования; владеть: навыками разработки документации в области качества и безопасности пищевой продукции.
ПК 1. Способен управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств	ИПК 1.3 Разрабатывает системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств	знать: нормативную и техническую базу обеспечения качества и безопасности пищевой продукции уметь: применять на практике основные принципы и требования правовых актов и нормативно-технической документации в области производства продукции общественного питания. владеть: навыками аргументации, ведения дискуссии по вопросам положений законодательства на основе информации из различных источников.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

Данная дисциплина опирается на курсы дисциплин: «Правовые основы управления качеством», «Нормативно-правовые основы стандартизации и сертификации» и «Сертификация услуг в общественном питании».

3. Содержание дисциплины (модуля)

Распределение часов по темам и видам занятий представляется в таблице 2 по каждой форме обучения (очная, заочная, очно-заочная):

Таблица 2. Очная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1	Роль и место технического регулирования и стандартизации в рыночной экономике					
1.1	Развитие технического регулирования в Российской Федерации	6	-	10	16	ПК 1 ПК 4
1.2	Техническое регулирование и стандартизация.	2	18	14	34	ПК 1 ПК 4
2.	Формирование обязательных и добровольных требований к продукции в пищевой промышленности					
2.1	Нормативные документы стандартизации в пищевой промышленности	2	4	14	20	ПК 1 ПК 4
3.	Подтверждение соответствия обязательным и добровольным требованиям к продукции в пищевой промышленности					
3.1	Основные термины и определения в области подтверждения соответствия	2	-	10	12	ПК 1 ПК 4
3.2	Подтверждение соответствия в рамках национального законодательства и в рамках Таможенного союза (ЕврАзЭС)	10	12	16	38	ПК 1 ПК 4
	Контрольная работа			12	12	ПК 1 ПК 4
	Зачет с оценкой			12	12	ПК 1 ПК 4
ИТОГО		22	34	88	144	

Таблица 3. Заочная форма

№ п/п	Наименование разделов и тем	Количество часов				Формируемые компетенции
		Лекции (Л)	Вид занятия (ЛР)	Самост. работа (СР)	Всего по теме	
1	2	3	4	5	6	7
1	Роль и место технического регулирования и стандартизации в рыночной экономике					
1.1	Развитие технического регулирования в Российской Федерации	1	-	18	19	ПК 1 ПК 4
1.2	Техническое регулирование и стандартизация.	2	4	28	34	ПК 1 ПК 4
2.	Формирование обязательных и добровольных требований к продукции в пищевой промышленности					
2.1	Нормативные документы стандартизации в пищевой промышленности	1	2	24	27	ПК 1 ПК 4

3.	Подтверждение соответствия обязательным и добровольным требованиям к продукции в пищевой промышленности					
3.1	Основные термины и определения в области подтверждения соответствия	-	-1	10	11	ПК 1 ПК 4
3.2	Подтверждение соответствия в рамках национального законодательства и в рамках Таможенного союза (ЕврАзЭС)	2	3	26	31	ПК 1 ПК 4
Контрольная работа				18	18	ПК 1 ПК 4
Зачет с оценкой				4	4	ПК 1 ПК 4
ИТОГО		6	10	128	144	

3.1. Содержание отдельных разделов и тем

Раздел 1. Роль и место технического регулирования и стандартизации в рыночной экономике

Тема 1.1 Развитие технического регулирования в Российской Федерации

Происхождение и содержание термина «техническое регулирование». Основные принципы, цели, средства, методы, задачи и модели технического регулирования. Три этапа развития технического регулирования в Российской Федерации. Образование Таможенного союза и ЕврАЭС.

Тема 1.2 Техническое регулирование и стандартизация.

Требования действующего законодательства: ФЗ «О техническом регулировании» и ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации». Взаимосвязь технических регламентов и стандартов. Действующие ТР в области пищевой продукции.

Раздел 2. Формирование обязательных и добровольных требований к продукции в пищевой промышленности

Тема 2.1 Нормативные документы стандартизации в пищевой промышленности

Федеральный (национальный) орган исполнительной власти в сфере стандартизации. Фонд документов пищевой промышленности. Нормативные и технические документы, используемые в Российской Федерации. Обязательный комплекс документов для выработки пищевой продукции в РФ.

Раздел 3. Подтверждение соответствия обязательным и добровольным требованиям к продукции в пищевой промышленности

Тема 3.1 Основные термины и определения в области подтверждения соответствия.

Основные понятия и термины в области подтверждения соответствия. Общая характеристика системы подтверждения соответствия. Объекты подтверждения соответствия. Особенности подтверждения соответствия пищевой продукции

Тема 3.2 Подтверждение соответствия в рамках национального законодательства и в рамках Таможенного союза (ЕврАзЭС).

Меры технического регулирования в Таможенном союзе. Подтверждение соответствия продукции в рамках законодательства Таможенного союза (ЕАЭС). Обязательное подтверждение соответствия. Формы, схемы и процедуры оценки соответствия.

4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

4.1. Список основной литературы

✓1. Метрология, стандартизация и сертификация : учебник для вузов / И. А. Иванов, С. В. Урушев, Д. П. Кононов [и др.] ; Под редакцией И. А. Иванова и С. В. Урушева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 356 с. — ISBN 978-5-507-44065-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/208667>.

✓2. Кузьмин, А. В. Метрология, стандартизация и сертификация с основами управления качеством: учебное пособие / А. В. Кузьмин, С. Н. Шуханов, В. Д. Коваливнич. — Иркутск: Иркутский ГАУ, 2018. — 388 с. — ISBN 978-5-91777-212-7. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/133375>;

4.2. Список дополнительной литературы

✓1. Пухаренко, Ю. В. Метрология, стандартизация и сертификация. Интернет-тестирование базовых знаний : учебное пособие / Ю. В. Пухаренко, В. А. Норин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-2184-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/205964>.

✓2. Шишмарев, В. Ю. Метрология, стандартизация, сертификация, техническое регулирование и документоведение : учебник / В.Ю. Шишмарев. — Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2021. — 312 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-906923-15-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141803>.

✓3. Рязанова, О. А. Термины и определения в области гигиены питания, однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения : справочник / О. А. Рязанова, В. М. Позняковский. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-2421-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/209846>.

✓4. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206936>.

5. Журналы: «Пищевая технология», «Техника и технология пищевых производств», «Стандарты и качество», «Вестник качества», «Управление качеством», «Контроль качества продукции», «Методы менеджмента качества» и др.

4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Таблица 4. Перечень информационных ресурсов

№ п/п	Наименование	Адрес
1.	Официальный сайт Минсельхоза России	http://www.mcx.ru/
2.	Аграрная российская информационная система	http://aris.ru/
3.	Единый сервисный портал Минсельхоза России	http://service.mcx.ru/Home/RegistersAndRegisters
4.	Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (РОССТАНДАРТ). Информационный портал	http://www.gost.ru/wps/portal/
5.	Сайт Евразийского экономического союза. Правовой портал Евразийского экономического союза	http://www.eurasiancommission.org
6.	Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации	http://docs.cntd.ru
7.	База нормативных документов RUS GOST	http://russgost.ru/
8.	Бесплатная библиотека стандартов и нормативов	http://www.docload.ru/

4.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модулю) и самостоятельной работы

1. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности: методические указания к практическим занятиям, контрольной и самостоятельной работе / Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биолого-технолог. фак-т; сост.: О.А. Городок. – 2-е изд. перераб. и доп. – Новосибирск, 2022. – 27 с. (ЭБС НГАУ).

4.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, и информационных справочных систем, наглядных пособий

Таблица 5. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения

№ п/п	Наименование	Тип лицензии или правообладатель
1.	MS Windows 2007	Microsoft
2.	MS Office 2007 prof (Word, Excel, Access, PowerPoint)	Microsoft
3.	Броузер Mozilla FireFox	Mozilla Public License
4.	Почтовый клиент Thunderbird	Mozilla Public License
5.	Файловый менеджер FreeCommande	Бесплатная

Таблица 6. Перечень плакатов (по темам), карт, стендов, макетов, презентаций, фильмов и т.д.

№ п/п	Тип	Наименование	Примечание
1	Презентация	Роль и место технического регулирования и стандартизации в рыночной экономике	48 слайдов
2	Презентация	Формирование обязательных и добровольных требований к продукции в пищевой промышленности	14 слайдов
3	Презентация	Подтверждение соответствия обязательным и добровольным требованиям к продукции в пищевой промышленности	40 слайдов
4	Документ	Федеральный закон от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»	21 стр.
5	Документ	Федеральный закон от 29.06.2015 г. №162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации»	28 стр.
6	Документ	Технический регламент Таможенного союза. О безопасности зерна (ТР ТС 015/2011)	36 стр.
7	Документ	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033 - 2013)	192 с.
8	Документ	Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034 - 2013)	110 с.
9	Документ	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 9 декабря 2011 года № 880.	242 с.
10	Документ	Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию» от 9 декабря 2011 года № 883..	37 с.

5. Описание материально-технической базы

Таблица 7. Перечень используемых помещений:

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
3-201	Аудитория для занятий семинарского типа, практических занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций	Стационарный мультимедийный проектор, доска аудиторная, экран, стенд 1260×900 (2 шт.), стенд 1500×400, стенд демонстрационный, ноутбук Toshiba Satellite C660-29F "
3-216	Аудитория для занятий лекционного типа	Стационарный мультимедийный проектор BenQ MX717, монитор Samsung 19 silver; системный блок Intel Core Duo E7500; экран Classik Scutum 240x240 см, доска аудиторная ДА-12

6. Порядок аттестации студентов по дисциплине

Для аттестации студентов по дисциплине используется традиционная система контроля и оценки успеваемости обучающихся.

АННОТАЦИЯ
учебной дисциплины (модуля) – «Основы законодательства и стандартизации в
пищевой промышленности»
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль Технология общественного питания

Общая трудоемкость дисциплины составляет - 3 зачетных единицы (108 часов).

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений

Дисциплина «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» в соответствии с требованиями ФГОС ВО и с учетом ПООП направлена на формирование следующих компетенций:

1. ПК 1. Способен управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств

2. ПК 4. Способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.

Учебная деятельность состоит из лекций, практических, самостоятельной работы и контрольной работы.

Промежуточная форма контроля - зачет.