

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И
РЫБОХОЗЯЙСТВЕННОГО КОМПЛЕКСА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:

Директор института Матюшев В.В.

«31» марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Пыжикова Н.И.

«31» марта 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕХНИЧЕСКИЕ РЕГЛАМЕНТЫ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА

ФГОС ВО

по направлению подготовки: 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»
(код, наименование)

направленность (профиль): *Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий*

Курс 3

Семестр 5

Форма обучения: *очная*

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Красноярск, 2022

Составители: Чаплыгина Ирина Александровна, канд. биол. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«04» марта 2022 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.03.2015 № 211

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 7 «15» марта 2022 г.

Зав. кафедрой Матюшев Василий Викторович, докт. техн. наук, профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«15» марта 2022 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 7 «25» марта 2022 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«25» марта 2022 г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» Янова М.А., канд. с/х. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«31» марта 2022 г.

Содержание

Аннотация.....	4
1. Требования к дисциплине	4
1.1. <i>Внешние и внутренние требования.....</i>	<i>4</i>
1.2. <i>Место дисциплины в учебном процессе</i>	<i>4</i>
2. Цели и задачи дисциплины. Компетенции, формируемые в результате освоения	4
3. Организационно-методические данные дисциплины	5
4. Структура и содержание дисциплины	5
4.1 <i>Структура дисциплины.....</i>	<i>5</i>
4.2 <i>Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины.....</i>	<i>6</i>
4.3 <i>Содержание модулей дисциплины.....</i>	<i>6</i>
4.4 <i>Лабораторные занятия.....</i>	<i>6</i>
4.5 <i>Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний.....</i>	<i>7</i>
5. Взаимосвязь видов учебных занятий	7
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	8
6.1. <i>Основная литература.....</i>	<i>8</i>
6.2. <i>Дополнительная литература</i>	<i>8</i>
6.3. <i>Программное обеспечение.....</i>	<i>9</i>
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	11
8 Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	12
9 Методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины	12
10 Образовательные технологии.....	12

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Технические регламенты Таможенного союза» входит в блок 1 вариативной части дисциплин при подготовке студентов по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья». Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой "Товароведение и управление качеством продукции АПК".

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций ПК-8, ПК-22 выпускника.

Преподавание дисциплины осуществляется по модульно-рейтинговой системе и предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования и промежуточный контроль в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия – 18 ч., лабораторные занятия – 36 ч. и 54 ч. самостоятельной работы студента.

1. ТРЕБОВАНИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ

1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина «Технические регламенты Таможенного союза» включена в ОПОП в блок 1 вариативной части дисциплин. Дисциплина реализуется в институте Пищевых производств кафедрой "Товароведение и управление качеством продукции АПК".

Реализация в дисциплине «Технические регламенты Таможенного союза» требований ФГОС ВО, ОПОПВО и Учебного плана по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» должна формировать следующие компетенции:

ПК-8 - готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

ПК-22 - способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности.

1.2. Место дисциплины в учебном процессе

Изучение дисциплины «Технические регламенты Таможенного союза» требует знаний, полученных ранее при освоении дисциплин «Математика», «Информатика», «Правоведение», «Экономика», «Технология муки и крупы», «Технология продуктов питания из растительного сырья», «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья».

Дисциплина является основой для освоения курса «Технохимический контроль и учет на хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятиях», «Проектирование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий».

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования и промежуточный контроль в форме зачета.

2. Цели и задачи дисциплины. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ

Целями освоения дисциплины являются приобретение студентами теоретических знаний, формирование практических умений и навыков работы со стандартами и другими нормативными документами, обеспечение качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка, а также использование принципов системы менеджмента качества и организационно правовых основ управленческой и предпринимательской деятельности.

Задачи дисциплины:

- ознакомиться с требованиями нормативной документации и потребностями рынка по обеспечению качества продуктов питания из растительного сырья;

- ознакомить с теоретическими основами технических регламентов Таможенного союза;

- сформировать системный подход к определению места и значения технических регламентов Таможенного союза» и другой нормативной документации в правовом и информационном полях коммерческой деятельности;

- развить способности к переносу знаний принципов системы менеджмента качества и организационно правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности в технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий, на процессы других областей деятельности.

В результате освоения дисциплины согласно ФГОС ВО, ОПОП ВО и Учебному плану по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» формируются следующие компетенции выпускника:

- ПК-8 - готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;
- ПК-22 - способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать: правовые основы технического регулирования; цели применения технических регламентов в производственной деятельности; содержание и применение технических регламентов; принципиальные отличия технических регламентов от действующей нормативной документации; порядок разработки, согласования, принятия, обновления и отмены технических регламентов; международные и национальные стандарты; технические регламенты Таможенного союза»; перечень продукции, попадающий под регламенты ТРТС.

Уметь: анализировать и формулировать положения, связанные с процедурами обязательного подтверждения соответствия после принятия технических регламентов; использовать полученные теоретические знания технических регламентов «Таможенного союза» в практической деятельности по месту работы, а также для решения повседневных задач социальной жизни.

Владеть: способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию; основными понятиями технических регламентов Таможенного союза»; правилами обращения на рынке; способностью пользоваться нормативными документами, определяющими требования технических регламентов «Таможенного союза».

3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 часов), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 1.

Таблица 1 – Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	зач. ед.	час.
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	3	108
Контактная работа	1,5	54
Лекции (Л)		18
Лабораторные работы (ЛР)		36
Самостоятельная работа (СРС) в том числе:	1,5	54
самоподготовка к лабораторным занятиям, текущему контролю знаний		23
самотестирование по контрольным вопросам (тестам)		4
самостоятельное изучение материала		18
подготовка к зачету		9
Вид промежуточного контроля:	зачет	

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Структура дисциплины

Таблица 2 – Тематический план

№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе			Формы контроля
			лекции	лабораторные занятия	СРС	
1	Модульная единица 1. Технические регламенты.	62	12	26	24	Зачет
2	Модульная единица 2. Технические регламенты Таможенного союза».	46	6	10	30	Зачет
	Всего:	108	18	36	54	

4.2 Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3– Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛР	
Модульная единица 1. Технические регламенты.	62	12	26	24
Модульная единица 2. Технические регламенты Таможенного союза».	46	6	10	30
Всего	108	18	36	54

4.3 Содержание модулей дисциплины

Модульная единица 1. Технические регламенты. Понятие о технических регламентах. Правовые основы технического регулирования. Принципиальные отличия технических регламентов от действующей нормативной документации. Цели принятия технических регламентов. Содержание и применение технических регламентов. Порядок разработки, согласования, принятия, обновления и отмены технических регламентов. Международные и национальные стандарты. Структуры, участвующие в разработке и принятии ТР. Действующие нормативные документы и технические регламенты. Принципиальные положения, связанные с процедурами обязательного подтверждения соответствия после принятия технических регламентов.

Модульная единица 2. Технические регламенты Таможенного союза». Цели применения технических регламентов. Область применения. Определения. Перечень продукции, попадающей под регламенты технических регламентов «Таможенного союза». Субъекты технического регулирования в Таможенном союзе. Правила обращения на рынке. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Обеспечение соответствия требованиям безопасности. Подтверждение соответствия. Маркировка единым знаком обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза. Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.

Таблица

Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модульная единица 1. Технические регламенты.	Лекция № 1. Понятие технического регламента	тестирование	2
2.		Лекция № 2. Правовые основы технического регулирования.	тестирование	2
3.		Лекция № 3. Порядок разработки, согласования, принятия, обновления и отмены технических регламентов	тестирование	2
4.		Лекция № 4. Международные и национальные стандарты.	тестирование	2
5.		Лекция № 5-6. Принципиальные положения, связанные с процедурами обязательного подтверждения соответствия после принятия технических регламентов.	тестирование	4
6.	Модульная единица 2. Технические регламенты Таможенного союза».	Лекция № 7. Технические регламенты Таможенного союза	тестирование	2
7.		Лекция № 8. Пищевые технические регламенты		4
Всего:				18

4.4 Лабораторные занятия

Таблица 5 – Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во час.
1.	Модульная единица 1. Технические регламенты.	Занятие № 1-2. Изучение ФЗ «О техническом регулировании»	тестирование	4
2.		Занятие № 3-5. Обеспечение безопасности пищевой продукции»	тестирование	6
3.		Занятие № 6-7. Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств	тестирование	4
4.		Занятие № 8-10. Изучение действующих нормативных документов и технических регламентов	тестирование	6
5.		Занятие № 11-13. Обязательное подтверждение соответствия качества продукции	тестирование	6
6.	Модульная единица 2. Технические регламенты Таможенного союза».	Занятие № 14-15. Технические регламенты Таможенного союза	тестирование	4
7.		Занятие № 16-18. Техническое регулирование в Таможенном союзе	тестирование	6
Всего:				36

4.5 Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний

Самостоятельная работа студентов (СРС) организуется с целью развития навыков работы с учебной и научной литературой, выработки способности вести научно-исследовательскую работу, а также для систематического изучения дисциплины. Предполагается работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях, подготовка к лабораторным занятиям, текущему контролю знаний, самотестирование по контрольным вопросам (тестам), самостоятельное изучение разделов дисциплины.

Перечень видов работы и вопросов для самостоятельного изучения разделов дисциплины отражен в таблице 6.

Таблица 6 – Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень видов работы и рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол-во часов
1.	Модульная единица 1. Технические регламенты.	Самоподготовка к лабораторным занятиям, текущему контролю знаний, зачету.	11,5
2.		Самотестирование по контрольным вопросам (тестам)	2
3.		Самостоятельное изучение материала (конспектирование): требования к структуре технических регламентов	6
4.		Подготовка к зачету	4,5
5.	Модульная единица 2. Технические регламенты Таможенного союза».	Самоподготовка к лабораторным занятиям, текущему контролю знаний, зачету.	11,5
6.		Самотестирование по контрольным вопросам (тестам)	2
7.		Самостоятельное изучение материала (конспектирование): Технический регламент о безопасности пищевой продукции (структура, основные требования)	6
8.		Самостоятельное изучение материала (конспектирование): Технический регламент о безопасности зерна (структура, основные требования)	6
9.		Подготовка к зачету	4,5
Всего			54

5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

Таблица 7 – Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	ПК-8	ПК-22
Лекции	+	+
Лабораторные занятия	+	+
Самостоятельная работа студентов	+	+
Зачет	+	+

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Основная литература

1. Бакаева О.Ю. Таможенное право: [учебное пособие для студентов высших учебных заведений по направлению и по специальности "Юриспруденция"] / отв. ред. О. Ю. Бакаева. - 2-е издание, пересмотренное. - Москва: Норма: ИНФРА-М, 2015. - 511 с.
2. Таможенный кодекс таможенного союза: [комментарий к последним изменениям: практические рекомендации для бухгалтера и руководителя] / под ред. Г. Ю. Касьяновой. - М.: Абак, 2011. - 237, [19] с.
3. Федеральный закон «О техническом регулировании» (с изменениями и дополнениями, внесенными Федеральными законами от 09.05.2005 г. № 45-ФЗ, от 01.05.2007 г. № 65-ФЗ).
4. Положение о едином знаке обращения продукции на рынке государств — членов Таможенного союза [Электронный ресурс] : решение Комиссии Таможенного союза от 15 июля 2011 г. № 711 (с учетом изменений, утвержденных решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 года № 800). Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org/ru/act/tehnreg/deptexreg/tr/Pages/normDocs.aspx>. Заглавие с экрана.
5. Понятие о технических регламентах [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc&base=LAW&n=196382&fld=134&dst=100017,0&rnd=0.6715857063081054#0>. Заглавие с экрана.
6. Департамент технического регулирования и аккредитации ЕЭС [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org/ru/act/tehnreg/deptexreg/Pages/default.aspx>. Заглавие с экрана.
7. О рекомендациях по содержанию и типовой структуре технического регламента ЕЭС [Электронный ресурс] : решение Совета ЕЭК от 21.08.2015 № 50. Режим доступа: https://docs.eaeunion.org/docs/ru-ru/0148358/cncd_27082015_50_att. Заглавие с экрана.

6.2. Дополнительная литература

1. О порядке разработки, принятия, изменения и отмены технических регламентов ЕЭС [Электронный ресурс] : решение Совета ЕЭК от 21.08.2015 № 50. Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org/ru/act/tehnreg/deptexreg/metod/Documents/Порядок%20разработки%2c%20принятия%20и%20отмены%20технического%20регламента%20Евразийского%20экономического%20союза.pdf>. Заглавие с экрана.
2. Решение Высшего Евразийского экономического совета от 21 ноября 2014 г. № 90 «Об официальном опубликовании международных договоров в рамках Евразийского экономического союза, международных договоров Евразийского экономического союза, заключаемых с третьими государствами, их интеграционными объединениями и международными организациями, решений органов Евразийского экономического союза» [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70708334/>. Заглавие с экрана.
3. Бакаева О.Ю. Таможенное право России: [учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Юриспруденция"] / О. Ю. Бакаева, Г. В. Матвиенко; под ред. Н. И. Химичева. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. :Юристь, 2007. - 504 с.
4. Халипов С.В. Таможенное право: учебник для бакалавров: для студентов вузов, обучающихся по специальности "Юриспруденция" / С. В. Халипов; Всерос. акад. внеш. торг. - 6-е изд., перераб. и доп. - М. :Юрайт, 2014. - 374 с.

6.3. Программное обеспечение

1. Microsoft Windows 7 Russian Academic OPEN Лицензия №47718695 от 22.11.2010;
2. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 Свободно распространяемое ПО (GPL);
3. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 500 пользователей на 1 год (Educational License) Лицензия 1B08-211028-062243-873-1958 с 28.10.2021 до 18.12.2022 г.;
4. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» - Лицензионный договор № №2281 от 17.03.2020 г.;
5. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020 г.;
6. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;
7. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра "Товароведение и управление качеством продукции АПК"

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» Дисциплина «Технические регламенты Таможенного союза» Количество студентов 20 Общая трудоемкость дисциплины: лекции 18 час.; лабораторные работы 36 час.; СРС 54 час.

Вид за- нятий	Наименование	Авторы	Издательст- во	Год издания	Вид издания		Место хране- ния		Необходи- мое количе- ство экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
Основная										
Лекционные, лаборато- рные занятия, самостоя- тельная работа	Таможенное право: [учебное по- собие для студентов высших учебных заведений по направле- нию и по специальности "Юрис- пруденция"]		Москва: Норма: ИНФРА- М,	2015	+			+		5
	Таможенный кодекс Российской Федерации.Официальный текст.		М.: Омега- Л,	2003	+			+		5
Дополнительная										
Лабораторные занятия, само- стоятельная работа	Таможенное право России: [учебник для студентов высших учебных заведений, обучающих- ся по специальности "Юриспру- денция"]	. Ю. Бакаева, Г. В. Мат- виенко ; под ред. Н. И. Химичева.	М. :Юристь	2007	+			+	25	29
	Таможенный кодекс таможенно- го союза: [комментарий к по- следним изменениям: практиче- ские рекомендации для бухгал- тера и руководителя]	Г. Ю. Касьянова	М.: Абак	2011	+			+		2

Директор научной библиотеки Зорина Р.А

7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы преподавателем(и) ведущим дисциплину в форме тестирования.

Промежуточная аттестация по результатам семестра по дисциплине проходит в форме зачета (включает в себя компьютерное тестирования).

В случае возникновения текущей задолженности, отработка осуществляется согласно графика консультаций преподавателя. Возможна отработка текущей задолженности с использованием ЭОС MOODLE. В случае получения студентом неудовлетворительной оценки или неявки на промежуточный контроль, ликвидация образовавшейся задолженности осуществляется в установленные сроки согласно утвержденного «Графика ликвидации академических задолженностей». Банк тестовых заданий, критерии выставления оценок по текущей и промежуточной аттестации подробно представлены в фонде оценочных средств по дисциплине.

7.1 Рейтинговый контроль изучения дисциплины

При изучении дисциплины со студентами в течение семестра проводятся лекционные и лабораторные занятия. Зачет определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий (табл. 9).

Таблица 9 – Распределение рейтинговых баллов по видам занятий

неделя	лекции	лабораторные занятия	самоподготовка к практическим и лабораторным занятиям, текущему контролю знаний	самотестирование по контрольным вопросам (тестам)	конспект	Работа на занятиях	все-го
1-2	0,5	1	1				
3-4	0,5	1	1			3	
5-6	0,5	1	1	10		3	
7-8	0,5	1	1				
9-10	0,5	1	1		5	8	
1 сем	2,5	5	5	10	5	14	41,5
11-12	0,5	1	1				
13-14	0,5	1	1	7		10	
15-16	0,5	1	1				
17-18	0,5	1	1	5,5	10	16	
2 сем	2,0	4	4	12,5	10	26	58,5
итог	4,5	9	9	22,5	15	40	100

Учитываются все виды учебной деятельности, оцениваемые определенным количеством баллов. В итоговую сумму баллов входят результаты всех контролируемых видов деятельности. Все виды учебных работ должны быть выполнены точно в сроки, предусмотренные графиком учебного процесса.

Рейтинговый контроль изучения дисциплины основан на действующей в Красноярский ГАУ Положении о рейтинговой оценке знаний студентов. Оценка осуществляется по 100-балльной шкале. Студент, выполнивший все учебные поручения и набравший в семестре не менее 60 баллов, считается аттестованным, без сдачи зачета. Если по результатам текущего рейтинга студент набрал в сумме более 45, но менее 60 баллов для устранения задолженностей студент получает индивидуальное задание для самостоятельной работы, либо выполняет творческое задание. Возможна отработка текущей задолженности с использованием ЭОС MOODLE. Для выполнения заданий дается две недели после окончания календарного модуля для добора необходимых баллов.

Если студент набрал в семестре 40-45 баллов, то для получения положительной оценки по дисциплине (60 баллов) студент сдает зачет по расписанию зачётной недели.

8 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Ауд. 1-3 Специализированная учебная аудитория "Товароведения и экспертизы пищевой продукции" для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (Столы, Стулья, Магнитно-маркерная доска, Экран, Компьютер с доступом в Интернет, Проектор ViewSonicPJ5223 DLP, Ноутбук ToshibaSatelliteL40-14H, ККМ «Меркурий» 130К-01, Компьютеры с выходом в Интернет – 6 шт., Информационные стенды)

Ауд. 1-04 Специализированная учебная лаборатория "Оценки качества сырья и готовой продукции" (Столы, Стулья, Магнитно-маркерная доска, Компьютер с доступом в Интернет, Проектор PanasonicLCD, Экран, Принтер Canon, Ксерокс Canon, Весы HR-200 I (51/210г, 0,01/0,1мг), Фотометр фотоэлектрический КФК-3, Полярограф ТА-4, Микроскоп МИКМЕД-5 - 2 шт., Влагомер зерна ФАУНА-М – 4 шт., Рефрактометр ИРФ-454Б2М, Поляриметр круговой СМ-3, Диафаноскоп ДСЗ-3, Анализатор клейковины ИДК-3М, Весы лабораторныеScoutPro, Электроплитка ЭПТ-1-1,0/220, Пурка ПХ-1 – 2шт., Фотоколориметр КФК-2, Сушильный шкаф SNOL 58/350 нж, Аквадистилятор АДЭа-4, Иономер, Микроволновая печь СВЧ LGMS-1424U, Микроволновая печьMWLGMC-7849H, Магнитная мешалка ПЭ-6110, Электроплитка 2-х комфорочная ЕТ-223, Устройство для сушки посуды ПЭ-2000, Влагомер весовой MF-50, Информационные стенды)

Ауд. 1-05 Межкафедральная инновационная лаборатория "Аграрных и пищевых технологий", для самостоятельной работы студентов (Стол лабораторный, Стол С-3, СВЧ LGMS-1724U, Планшета, Прибор ПЧП-3 для определения числа падения 1.85.35, Рефрактометр ИРФ-454Б2М 1.10.45.0010, Диафаноскоп ДСЗ-2М для определения стекловидности, Морозильная камера Stinol 105EL, Тестомесилка У1-ЕТК-1М для анализа клейковины, Белизномер СКИБ-М, Мельница лабораторная, Ультрозвуковая ванна, Центрифуга, Пирометр, Диафаноскоп ДСЗ-2М для определения стекловидности, Прибор ИДК-3М, ХолодильникStinol 105EL, Прибор для определения природы Пурка ПХ-1 литровая, Комплект хлебопекарного оборудования КОХП шкаф хлебопекарный, шкаф расстоечный, Электропечь SNOL 7,2/900 (А416-104-600x1022) 1.75., Лупа зерновая 4,5-х кратная, Доска разборная, Мельница лабораторная для размола при определении клейковины ЛМТ-1, Лупа с подсветкой поля зрения 4,5-х кратная, Лупа складная 7-х кратная, Щуп мешочный 0.4 м, Мельница лабораторная зерновая ЛЗМ-1, Анализатор клейковины ИДК-3М, Стол компьютер. с подставкой под сист.блок 90x70x75, Рассев лабораторный РЛ-3 с набором сит для определения зараженности зерна, Компьютер в сборе (сист.блАльдоINTEL Старт, монитор ACER 21.5) с доступом в Интернет)

9 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Студентам необходимо ознакомиться с программой курса, методическими указаниями, специальной литературой, критериями оценки. По лекционному курсу необходимо составлять конспект. Рекомендуется подготовка к предстоящему занятию с помощью составления краткого конспекта. По отдельным темам составляется расширенный конспект в соответствии с заданием преподавателя. Конспекты необходимо иметь на занятиях во время практических работ. Необходимо запоминать специальную терминологию, приветствуется ведение словарика. Итогом выполнения теоретической подготовки по отдельным модулям служит тестирование. Студенты, не имеющие текущей задолженности допускаются до промежуточного контроля.

10 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При изучении теоретического курса используются методы ИТ (использование медиаресурсов, энциклопедий, электронных библиотек и Интернет; консультирование студентов с использованием электронной почты и социальных сетей; применение справочных систем «Гарант», «Консультант +»). Материалы лекций представляются в интерактивной и устной форме, с использованием электронных презентаций и видеофильмов. Реализуется технология самообучения студентов с использованием ЭОС Moodle. Применяется модульно-рейтинговая система аттестации. Контроль успеваемости проводится в форме электронного или бланкового тестирования.

Таблица 10 – Образовательные технологии по разделам дисциплины

Название раздела дисциплины или отдельных тем	Вид занятия	Используемые образовательные технологии	Часы
Модульная единица 1.	Л	Презентации, модульно–рейтинговая аттестация	12
	ЛЗ	Модульно–рейтинговая аттестация, бланковое (компьютерное) тестирование	26
Модульная единица 2.	Л	Презентации, модульно–рейтинговая аттестация	6
	ЛЗ	Модульно–рейтинговая аттестация, бланковое (компьютерное) тестирование	10
Итого:			50
в т. ч. по интерактивной форме (по плану не менее ч.):			12

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу учебной дисциплины «Технические регламенты
Таможенного союза»

Дисциплина «Технические регламенты Таможенного союза» реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств». Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки бакалавров 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Рабочая программа содержит все необходимые разделы. Цель и задачи программы соответствуют требованиям курса. Реализуемые дисциплиной компетенции соотносятся с материалом занятий. Содержание занятий обеспечивает возможность приобретения теоретических знаний, практических умений и навыков. В рабочей программе отражена основная и дополнительная литература, рекомендуемая для подготовки к занятиям и изучения теоретических вопросов курса. Представлена информация о доступных электронных изданиях.

Приведенный перечень видов деятельности и вопросов для самостоятельной работы студентов позволяет укрепить знания по данной дисциплине, которые получены ими в ходе аудиторных занятий. В программе предусмотрены рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины.

Материально-техническое и методическое обеспечение дисциплины свидетельствует о возможности достижения необходимого базового уровня подготовки студентов обучающихся по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Преподавание дисциплины предусматривает использование современных видов образовательных технологий.

Разработанная рабочая программа по курсу «Технические регламенты Таможенного союза» может быть рекомендована для использования в учебном процессе по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Рецензент:

Директор ООО «Агрофермер»



В.А. Забабурин