

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Институт пищевых производств
Кафедра Товароведения и управления качеством продукции АПК

СОГЛАСОВАНО:
Директор института
Величко Н.А. _____
" 8 " _____ 09 _____ 2017 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор _____ Пыжикова Н.И.
" 8 " _____ 09 _____ 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности

для подготовки _____ бакалавров _____ по программе
(магистров/бакалавров)

ФГОС ВО

Направление 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

По профилю: «Технология мяса и мясных продуктов»

Курс _____ 3 _____

Семестры _____ 6 _____

Форма обучения _____ очная _____

Квалификация выпускника _____ бакалавр _____

Красноярск 2016

Составители: Янова М.А., к.с.-х.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

 «01» сентября 2017 г.

Рецензент Струпан Е.А., профессор кафедры технологии и организации общественного питания

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Программа обсуждена на заседании кафедры
протокол № 1 «01» сентября 2017 г.

Зав. кафедрой: Матюшев В.В., д.т.н., профессор

 «01» сентября 2017 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств
протокол № 1 «08» сентября 2017 г.


Председатель методической комиссии

Демина О.В., к.т.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

 «08» сентября 2017 г.

Заведующий выпускающей кафедры по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», направленность (профиль): «Технология мяса и мясных продуктов»

Величко Н.А., д.т.н., профессор

 «08» сентября 2017 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Аннотация.....	4
1. Требования к дисциплине.....	4
1.1. Внешние и внутренние требования	4
1.2. Место дисциплины в учебном процессе	4
2. Цели и задачи дисциплины. Компетенции, формируемые в результате освоения.....	5
3. Организационно-методические данные дисциплины	6
4. Структура и содержание дисциплины.....	6
4.1. Структура дисциплины	6
4.2. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины.....	7
4.3. Содержание модулей дисциплины	7
4.4. Лабораторные занятия.....	7
4.5. САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ САМОПОДГОТОВКИ К ТЕКУЩЕМУ КОНТРОЛЮ ЗНАНИЙ	Ошибка! Закладка не определена.
5. Взаимосвязь видов учебных занятий.....	9
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	9
6.1. Основная литература.....	9
6.2. Дополнительная литература	9
6.3. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям	10
6.4. Программное обеспечение.....	11
7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	13
7.1 Рейтинговый контроль изучения дисциплины	
7.2 Вопросы для зачета по дисциплине «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности»	
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины	14
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	14
10. Образовательные технологии.....	15
11. Протокол изменений РПД.....	Ошибка! Закладка не определена.

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» является частью блока базовых дисциплин подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения». Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Товароведения и управление качеством продукции АПК».

Дисциплина нацелена на формирование общекультурных компетенций ОК-4, профессиональных компетенций ПК-1, ПК-8, ПК-17 выпускника.

Целью преподавания дисциплины «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» является формирование у бакалавров общих понятий и подходов к организации работ в области стандартизации и законодательства в пищевой промышленности с целью организации производства продуктов питания со стабильными показателями безопасности и качества.

В дисциплине излагаются общие правовые, экономические и организационные аспекты контроля качества и безопасности продуктов питания, а также нормативные и технические документы, регламентирующие производство пищевых продуктов. Особое внимание уделяется вопросу структуры государственной системы стандартизации.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа студента, консультации.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устных и письменных опросов и промежуточный контроль в форме тестирования, итоговый контроль в форме дифференцированного зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия – 20ч., практические и семинарские занятия – 40ч. и 48ч. самостоятельной работы студента.

1. ТРЕБОВАНИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ

1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» включена в ОПОП блока базовых дисциплин. Дисциплина реализуется в институте Пищевых производств кафедрой «Товароведения и управление качеством продукции АПК».

Реализация в дисциплине «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» требований ФГОС ВО, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» должна формировать следующие компетенции:

- ОК-4 – способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности
- ПК-1– способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе
- ПК-8 – способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты
- ПК-17– готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия

1.2. Место дисциплины в учебном процессе

Изучение дисциплины «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» требует знаний, полученных ранее при освоении дисциплин «Правоведение», «Информатика», «Иностранный язык», «Философия».

Данная дисциплина необходима для успешного освоения следующих дисциплин: «Биологически активные добавки в производстве продуктов из животного сырья», «Метрология и стандартизация», «Биологическая безопасность пищевых систем», «Технология отрасли», «Контроль качества мяса и мясных продуктов», «Основы проектирования», «Пищевые добавки и белковые препараты для мясной промышленности».

В дисциплине излагаются общие правовые, экономические и организационные аспекты контроля качества и безопасности продуктов питания, а также нормативные и технические документы, регламентирующие производство пищевых продуктов. Особое внимание уделяется вопросу структуры государственной системы стандартизации.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа студента, консультации. Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме устных и письменных опросов и промежуточный контроль в форме тестирования, итоговый контроль в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия – 20ч., практические и семинарские занятия – 40ч. и 48ч. самостоятельной работы студента.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ

Целью дисциплины «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» является приобретение бакалавром компетенций, необходимых для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности, работ по управлению безопасностью и качеством выпускаемой пищевой продукции.

Достижение поставленной цели реализуется выполнением студентами следующих задач:

- изучение нормативно-технических документов, регулирующих отношения, возникающие при разработке, принятии, применении и исполнении обязательных требований к продукции или к связанным с ними процессам;
- изучение требований безопасности продукции, процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации;
- формирование общих понятий и подходов к организации работ в области стандартизации и законодательства в пищевой промышленности
- изучение законов о техническом регулировании, о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения, о защите прав потребителей, о качестве и безопасности пищевых продуктов.

В результате освоения дисциплины согласно ФГОС ВПО, ООП ВПО и Учебному плану по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» формируются следующие компетенции выпускника:

- ОК-4 – способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности
- ПК-1– способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе
- ПК-8 – способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты
- ПК-17– готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- нормативно-технические документы, регулирующие отношения, возникающие при разработке, принятии, применении и исполнении обязательных требований к продукции или к связанным с ними процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации;
- требования безопасности продукции, процессов производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации;
- основные понятия и термины в области стандартизации пищевой продукции;

- законы о техническом регулировании, о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения, о защите прав потребителей, о качестве и безопасности пищевых продуктов;
- порядок разработки и утверждения стандартов; визы стандартов;
- правила обеспечения единства и достоверности измерений показателей;
- порядок проведения сертификации; системы и схемы сертификации пищевых продуктов.

Уметь:

- организовывать на предприятиях пищевой промышленности работу по стандартизации продукции, услуг и процессов;
- разрабатывать стандарты; осуществлять контроль за периодичностью и правильностью проведения проверок средств измерений, за соблюдением стандартов и законов;
- организовывать работу по подготовке и обеспечению стандартизации продукции, производства и систем качества;

Владеть:

- навыками работы с нормативно-техническими документами, законами, методиками, правилами, регламентами и т.д.

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 трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам №3
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	3	108	108
Контактная работа	1,5	54	54
Лекции (Л)		18	18
Лабораторные работы (ЛР)		36	36
Самостоятельная работа (СРС) в том числе:	1,5	54	54
самоподготовка к практическим и лабораторным занятиям, текущему контролю знаний		24	24
самообследование по контрольным вопросам		6	6
самостоятельное изучение материала		24	24
подготовка к зачету			
Вид итогового контроля:	зачет диф		

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Структура дисциплины

Таблица 2 – Тематический план

№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе			Формы контроля
			лекции	ЛЗ/ПЗ/С	СРС	
1	Стандартизация.	36	6	12	18	Зачет
2	Законодательная база стандартизации.	36	6	12	18	Зачет
3	Сертификация.	36	6	12	18	Зачет
Всего:		108	18	36	54	зачет диф

4.2. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3 – Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ/ПЗ/С	
Модульная единица 1. Стандартизация.	36	6	12	18
Модульная единица 2. Законодательная база стандартизации.	36	6	12	18
Модульная единица 3. Сертификация.	36	6	12	18
Зачет				
Всего	108	18	36	54

4.3. Содержание модулей дисциплины

Таблица 4 – Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1	2	3	4	5
1.	Модульная единица 1. Стандартизация.	Лекция № 1. Теоретические основы стандартизации	Зачет	2
2.		Лекция № 2. Правовые основы стандартизации. Цели, задачи и принципы стандартизации	Зачет	2
3.		Лекция № 3. Тенденции и основные направления развития стандартизации в РФ	Зачет	2
4.	Модульная единица 2. Законодательная база стандартизации.	Лекция № 4. Закон о техническом регулировании	Зачет	2
5.		Лекция № 5. Закон о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения	Зачет	2
6.		Лекция № 6. Закон о защите прав потребителей	Зачет	1
7.		Лекция № 7. Закон о качестве и безопасности пищевых продуктов	Зачет	1
8.	Модульная единица 3. Сертификация.	Лекция № 8. Сертификация, как процедура подтверждения качества товара.	Зачет	2
9.		Лекция № 9. Правовые основы сертификации продукции в Российской Федерации.	Зачет	2
10.		Лекция № 10. Принципы сертификации	Зачет	2
Всего:				18

4.4. Практические и семинарские 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	2	3	4	5
1.	Модульная единица 1. Стандартизация	Занятие № 1. История развития стандартизации в России	Зачет	4
2.		Занятие № 2. Общая характеристика стандартизации. Методы стандартизации	Зачет	4

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во час.
1	2	3	4	5
3.		Занятие № 3. Государственная система стандартизации. Межгосударственная система стандартов	Зачет	4
4.	Модульная единица 2. Законодательная база стандартизации	Занятие № 4. Закон о техническом регулировании	Зачет	4
5.		Занятие № 5. Закон о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения	Зачет	4
6.		Занятие № 6. Закон о защите прав потребителей	Зачет	2
7.		Занятие № 7. Закон о качестве и безопасности пищевых продуктов	Зачет	2
8.	Модульная единица 3. Сертификация	Занятие № 8. История развития сертификации в России	Зачет	4
9.		Занятие № 9. Закон о сертификации продукции и услуг.	Зачет	4
10.		Занятие № 10. Система сертификации ГОСТ Р	Зачет	4
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 практическим и лабораторным занятиям, текущему контролю знаний, самотестирование по контрольным вопросам (тестам), написание конспектов.

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	2	3	4
1.	Модульная единица 1. Стандартизация	Самоподготовка к практическим и лабораторным занятиям, текущему контролю знаний	12
2.		Самообследование по контрольным вопросам	2
3.		Метрология. Задачи.	4
4.	Модульная единица 2. Законодательная база стандартизации	Самоподготовка к практическим и лабораторным занятиям, текущему контролю знаний	6
5.		Самообследование по контрольным вопросам	6
6.		Национальные и международные нормативные документы в области производства и оборота пищевых продуктов – Стандарты Кодекс Алиментариус, Директивы ЕС, Единый пищевой стандарт (конспект).	6
7.	Модульная единица 3. Сертификация	Самоподготовка к практическим и лабораторным занятиям, текущему контролю знаний	10
8.		Самообследование по контрольным вопросам	2
9.		Подготовка к зачету	6
Всего			54

5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

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

Компетенции	Лекции	ЛПЗ	СРС	Другие виды	Вид контроля
ОК-4	1-10	1-10	1-9	-	зачет
ПК-1	1-10	1-10	1-9	-	зачет
ПК-8	1-10	1-10	1-9	-	зачет
ПК-17	1-7	1-7	1-9	-	зачет

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Основная литература

1. Герасимова Е.Б. Метрология стандартизация и сертификация. / Е.Б. Герасимова, Б.И. Герасимов. – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М – 2010г. – 224с.
2. Сергеев А.Г., Крохин В.В. Метрология. - М.: Издательская корпорация «Логос», - 2000. - 408с.

6.2. Дополнительная литература

1. Бурдук Г. Д. Основы метрологии. – М., 2000.
2. Володарский В.Я. Метрология. Теория и практика –М., 2000, 207 стр
3. ГОСТ Р 50762-95. Общественное питание. Классификация предприятий.
4. ГОСТ Р 50764-95. Услуги общественного питания. Общие требования.
5. ГОСТ Р 50935-96. Общественное питание. Требование к обслуживающему персоналу.
6. Исаев Л.К., Малиновский В.Д. Метрология, стандартизация и сертификация – М.: ИП: Издательство стандартов, 2001.
7. Крылова Г.Д. Основы стандартизации, метрологии и сертификации. Учебное пособие для вузов – 2-е изд., переработанное и доп. – М.: ЮНИТИ – ДАНА. 2000 – 711 с.
8. Крылова Г.Д. Основы стандартизации, сертификации и метрологии М.: Юнити, 2000.
9. Кудряшов Л.С., Гуринович Г.В., Рензьева Т. В. Метрология, стандартизация, сертификация и управление качеством пищевой продукции. Учебное пособие. – Кемерово, 2001.
10. Купряков Е.М. Стандартизация и качество промышленной продукции: Учебник для вузов, М.; Высшая школа, 2002.–228 с.
11. Лифиц Н.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебное пособие – М.: Юрайт – М., 2003 – 318 с.
12. Метрология, стандартизация, сертификация и электроизмерительная техника (под ред. К.К.Кима) С-Пб , 2006-368 стр.
13. Николаева М.А. и др. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов, М.: Экономика, 2000 – 108 с.
14. Окрепилов В.В. Всеобщее управление качеством: Учебник для высших учебных заведений. – Издательство С-Пб. Университета, 2000.-453 с.
15. Поздняковский В.М. Гигиенические основы питания и экспертизы продовольственных товаров. – Новосибирск, 2001. – 431 с.
16. Правила проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья. – М., Госстандарт, 2003.
17. Сергеев А.Г., Крохин В.В. Метрология М, Логос, 2002 408 стр.
18. Сергеев А.Г., Латышев М.В. Сертификация М, Логос, 2002 264 стр.
19. Сертификация продукции и услуг в РФ – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство «Ось-89», 2002. – 160 с.
20. Стандартизация и управление качеством продукции (под ред. В.А.Швандара) М.: Юнити, 2001.

21. Тартаковский Д.Ф, Ястребов А.Я. Метрология, стандартизация и технические средства измерения М.: Высшая школа 2001-205 стр.
22. Тюрин Н. И. Введение в метрологию.–М., Издательство Стандартов, 2004.
23. Чижилова Т.В. Стандартизация, сертификация и метрология М, КолосС, 2002 Басаков М.П. Сертификация продукции и услуг с основами стандартизации и метрологии: Учебное пособие. – Ростов-на-Дону: издательский центр «МарТ», 2000. – 256 с.

6.3. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. (СанПиН 2.3.2.1078 -01). Приложение. Список пищевых добавок, разрешенных при производстве пищевых продуктов.
2. Федеральный закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 1 декабря 1999 года. – М.: «Ось-89», 2000.
3. Периодические издания: «Пищевая промышленность», «Хранение и переработка сельхозсырья», «Известия вузов. Пищевые технологии», «Стандарты и качество» «Методы оценки соответствия», «Техническое регулирование», «Спрос».
4. www.stg.ru Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
5. www.foodprom.ru Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс].
6. www.spros.ru Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].
7. Технический регламент на молоко и молочную продукцию : федер. закон Рос. Федерации от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ// Новые законы и нормативные акты. Приложение к "Российской газете". - 2008. - № 26. - С. 3-77. Кат.инд.-- 67
8. Аганин, А. В. Ретроспективный контроль ветсанэкспертизы молока / А. В. Аганин // Ветеринария. - 2007. - N 2. - С. 55-57. Кат.инд.-- 619
9. Гераймович, О.А. Роль стандартизации в развитии молочной промышленности / О. А. Гераймович, И. А. Макеева// Молочная промышленность. - 2004.-N12. - С. 38-40. Кат.инд.- 637
10. Головач, В.М. Формы и методы государственной поддержки производства и реализации молока / В. М. Головач// Достижения науки и техники АПК. - 2004.-N12. - С. 7-8. Кат.инд.-- 65.32
11. Сивкин, Н.В. Перспективы внедрения нового ГОСТа на молоко-сырье / Н. В. Сивкин // Молочная промышленность. - 2004.-N1. - С.19-20. Кат.инд.-- 637
12. Смирнов, А. В. Ветсанэкспертиза молока и молочных продуктов / А. В. Смирнов // Практик. Журнал практикующего специалиста. - 2006. - N 4. - С. 28-31. Кат.инд.-- 619
13. Гетманов В.Г. Метрология, стандартизация, сертификация для систем пищевой промышленности : учеб. пособие / В.Г. Гетманов. – М.: ДеЛи принт, 2006
14. Закон РФ «О внесении изменений и дополнений в Закон РФ «О защите прав потребителей» от 17.12.99 № 212-ФЗ.
15. Закон РФ «О внесении изменений и дополнений в Закон РФ «О сертификации продукции и услуг» от 27.12.95 № 211-ФЗ, от 02.03.98 № 30-ФЗ, от 31.07.98 № 154-ФЗ.
16. Закон РФ «О защите прав потребителей» (в редакции, введенной в действие с 16.01.96 г. ФЗ) от 09.01.96 № 2-ФЗ.
17. Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.99 № 52-ФЗ.
18. Малько, А.В. Метрология, стандартизация и сертификация: курс лекций / А.В. Малько; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2006. - 68с. – не соответствует ГОС ВПО
19. Малько, А.В. Метрология, стандартизация и сертификация: метод. указания по выполнению лабораторных работ / А.В. Малько; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2006. - 56с.

20. Аникиенко Т.И. Индекс «Е» на упаковке пищевых товаров: метод. указания. / Т.И. Аникиенко, О.В. Позднякова, М.А. Янова; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2008. - 15с.
21. Аникиенко Т.И. Современные системы штрихового кодирования: метод. указания. / Т.И. Аникиенко, О.В. Позднякова, М.А. Янова; Краснояр. гос. аграр. ун-т. – Красноярск, 2008. - 16с.
22. Закон РФ «Об обеспечении единства измерений» от 27.04.93 № 4871-1.
23. Закон РФ «О сертификации продукции и услуг» от 10.06.93 № 5151-1.
24. Закон РФ «О стандартизации» от 10.06.93 № 5154-1.
25. Федеральный закон РФ «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 года №2300 (с последними изменениями и дополнениями). – М.: ИНФРА-М, 2008.

6.4. Программное обеспечение

1. Norma CS база ГОСТ по Пищевым продуктам
1. <http://www.protgu.rukurs3metrologiya.html>
2. <http://www.ait.itbc.ru/DisciplMetrology.htm>
3. <http://www.burinfo.ru/dist/psob/Metrl/index.shtml>
4. <http://www.bntu.by/faculty/psf/smis/download.html>
5. <http://rphf.h1.ru/main.php?page=lab&db=books>
6. <http://cdo.tsu re.ru/disedu/ru/courses/coursedescrip.asp?CourseID=103&step=2>
7. <http://allegu.eup.ru/Documents/2003-01-30/9906.asp>
8. <http://www.de.nwpi.ru/study/radioele/metrolog/materials/pm.html>

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра «Товароведения и управления качеством продукции АПК»

Направление подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Дисциплина «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности»

Количество студентов 25

Общая трудоемкость дисциплины: лекции 18 час.; лабораторные работы 36 час.; СРС 54 час.

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе/ Эл. ссылка
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
Основная										
Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Метрология, стандартизация и сертификация	Петрова Е.И.	Омский ГАУ	2017		+			15	https://e.lanbook.com/book/102875
	Метрология, стандартизация и сертификация	Сергеев А. Г., Терегеря В. В.	М. :Юрайт	2012		+			15	93
Дополнительная										
Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Стандартизация, метрология и сертификация	Лифиц И. М.	М. :Юрайт	2004	+				10	2

Зав. библиотекой _____

Председатель МК
института _____

Зав. кафедрой _____

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

Виды текущего контроля: устный опрос, письменная контрольная работа.

Промежуточный контроль: зачет.

7.1 РЕЙТИНГОВЫЙ КОНТРОЛЬ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

При изучении дисциплины «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» со студентами в течение семестра проводятся лекционные и лабораторные занятия. Зачет определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий (табл. 10).

Текущая аттестация студентов проводится в дискретные временные интервалы преподавателями, ведущими лабораторные занятия по дисциплине в следующих формах:

- контрольные работы;
- выполнение лабораторных работ;
- написание конспектов;
- отдельно оцениваются личностные качества студентов (аккуратность, исполнительность, самостоятельность, инициативность, активность) – работа у доски, своевременная сдача отчетов по лабораторным работам.

Итоговый контроль по дисциплине проходит в форме зачета (включает в себя тестирование по всему курсу либо контрольную работу).

Таблица 10 – Распределение рейтинговых баллов по видам занятий

Виды занятий	Баллы
Подготовка к лекционным занятиям	10
Подготовка лабораторным работам	10
Конспект	20
Самоподготовка к практическим и лабораторным занятиям, текущему контролю знаний	10
Самообследование по контрольным вопросам	20
Контрольная работа №1	10
Контрольная работа №2	10
Контрольная работа №3	10
Всего	100

Учитываются все виды учебной деятельности, оцениваемые определенным количеством баллов. В итоговую сумму баллов входят результаты всех контролируемых видов деятельности – посещение занятий, выполнение заданий, прохождение тестового контроля, активность на занятиях и т.п. Все виды учебных работ должны быть выполнены точно в сроки, предусмотренные графиком учебного процесса.

При изучении каждого модуля дисциплины проводится рубежный контроль знаний с целью проверки и коррекции хода освоения теоретического материала и практических умений и навыков. Рубежный контроль знаний проводится по графику в часы лабораторных занятий по основному расписанию.

В конце семестра на основании поэтапного контроля обучения суммируются баллы текущего рейтинга, подсчитываются дополнительные баллы (посещаемость и активность на занятиях) и принимается решение о допуске обучаемого к выходному контролю или освобождении от его сдачи.

Рейтинговый контроль изучения дисциплины основан на действующей в Красноярском 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 по-

лучает индивидуальное задание для самостоятельной работы, либо выполняет творческое задание. 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 зачетной сессии. Оценка на зачете 10 - 20 баллов, которые суммируются с баллами семестра.

7.2 Вопросы для зачета по дисциплине «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности»

1. Закон о техническом регулировании. Основные положения. Понятие метрологии. Задачи метрологии.
2. Ответственность за нарушение метрологических правил.
3. Техническое законодательство как основа деятельности по стандартизации
4. Российская стандартизация в XXI в. роль стандартизации в развитии рыночных отношений.
5. Государственная система стандартизации. Межгосударственная система стандартов.
6. Понятие стандартизации, объекты и субъекты стандартизации.
7. Комплексная и опережающая стандартизация.
8. Цели и задачи стандартизации.
9. Методы стандартизации.
10. Категории стандартов.
11. Виды стандартов.
12. Государственная система стандартизации Российской Федерации. Общая характеристика.
13. Технические комитеты по стандартизации и их функции.
14. Порядок разработки, пересмотра и отмены стандартов.
15. Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов.
16. Ответственность за нарушение обязательных требований стандартов.
17. Сертификация, как процедура подтверждения качества товара.
18. Закон о сертификации продукции и услуг. Основные положения.
19. Назначение сертификации и ее роль в развитии рыночных отношений.
20. Цели и задачи сертификации.
21. Объекты и субъекты сертификации.
22. Виды и методы сертификации.
23. Идентификация, как вид деятельности.
24. Правила Российской системы сертификации.
25. Схемы сертификации и их применение (№1-5).
26. Схемы сертификации и их применение (№6-10).
27. Порядок сертификации продукции.
28. Методика аттестации производства.
29. Закон о защите прав потребителей. Основные положения.
30. Закон о качестве и безопасности пищевых продуктов. Основные положения.

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Специализированные аудитории, мультимедиа установка, презентации и иллюстрации, информационные стенды, таблицы, схемы, иллюстрации, тестовые задания, раздаточный материал (схемы, таблицы, иллюстрации, контрольные вопросы, ГОСТы, тексты законов).

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» преподается в одном календарном модуле и разбита на два дисциплинарные модуля. На освоение

дисциплины учебным планом отводится 108 часов. При этом 50 % времени отводится на аудиторские занятия. При преподавании дисциплины методически целесообразно акцентировать внимание студентов на наиболее значимые темы. Лекции и лабораторные занятия необходимо иллюстрировать большим количеством наглядностей, что позволит лучше усвоить материал.

Лекционный курс знакомит с основными положениями дисциплины, нововведениями. лабораторные занятия помогут студентам овладеть практическими навыками работы с нормативной документацией.

Студентам рекомендуется ознакомиться с программой курса, методическими указаниями, специальной литературой. Предмет рекомендуется изучать, составляя краткий конспект при подготовке к практическим занятиям. Подготовка к предстоящему занятию с помощью конспектов, использование различных методов контроля полученной информации способствует более эффективному усвоению учебного материала. По отдельным темам составляется расширенный конспект в соответствии с заданием преподавателя. Конспекты необходимо иметь на занятиях во время практических работ. Конспект поможет определить насколько полно и правильно усвоен материал и будет служить вспомогательным пособием в подготовке к зачету. Запоминать специальную терминологию обязательно, приветствуется ведение словарика. Итогом выполнения теоретической подготовки по отдельным модулям служит контрольная работа.

Студенты, выполнившие качественно контрольную работу, отработавшие лабораторно-практические занятия, допускаются к сдаче зачета по дисциплине «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности».

10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При изучении теоретического курса используются методы ИТ (применение компьютеров для доступа к Интернет-ресурсам). Материалы лекций представляются в интерактивной и устной форме. При проведении лекционных и практических занятий по ряду тем используется опережающая самостоятельная работа. Часть работ выполняется в составе команды во главе с лидером и с распределением обязанностей. Реализуется технология самообучения студентов с использованием электронных форм дистанционного обучения. Применяется рейтинго-модульная система аттестации студентов. Итоговый контроль успеваемости проводится в форме электронного тестирования в компьютерном классе, либо в форме бланкового тестирования или контрольной работы.

Таблица 9 – Образовательные технологии по разделам дисциплины

Название раздела дисциплины или отдельных тем	Вид занятия	Используемые образовательные технологии	Часы
Стандартизация	Л	Презентации, модульно-рейтинговая аттестация	6
	ЛЗ	Опережающая самостоятельная работа, командная работа, модульно-рейтинговая аттестация	12
	СРС	Дистанционная работа, Интернет, модульно-рейтинговая аттестация,	18
Законодательная база стандартизации	Л	Презентации, модульно-рейтинговая аттестация	6
	ЛЗ	Опережающая самостоятельная работа, командная работа, модульно-рейтинговая аттестация.	12
	СРС	Дистанционная работа, Интернет, модульно-рейтинговая аттестация,	18
Сертификация	Л	Презентации, модульно-рейтинговая аттестация	6
	ЛЗ	Опережающая самостоятельная работа, командная работа, модульно-рейтинговая аттестация	12
	СРС	Дистанционная работа, Интернет, модульно-рейтинговая аттестация,	18


ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РЦД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
27.03.2018	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	На 2018-2019 уч. год обновлены литература, программное обеспечение и информационные ресурсы по дисциплине.	Изменения рассмотрены на методической комиссии института пищевых производств № 7 от 27.03.2018г.

Председатель методической комиссии ИПП:

Кох Д.А., к.т.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)



(подпись)

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ ФОС

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
27.03.2019	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	На 2019-2020 уч. год обновлены основная и дополнительная литература, программное обеспечение и перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» по дисциплине.	Изменения рассмотрены на методической комиссии института пищевых производств № 7 от 27.03.2019 г.

Председатель методической комиссии ИПП:

Кох Д.А., к.т.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)



(подпись)

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ ФОС

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
27.03.2020	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	На 2020-2021уч. год обновлены основная и дополнительная литература, программное обеспечение и перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» по дисциплине.	Изменения рассмотрены на методической комиссии института пищевых производств № 7 от 27.03.2020г.

Председатель методической комиссии ИПП:

Кох Д.А., к.т.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)



(подпись)

Рецензия

на рабочую программу по дисциплине «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности», направления 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» доцента кафедры товароведения и управления качеством продукции АПК ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ, к.с.-х.н., Яновой М.А.

Рабочая программа по дисциплине «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности», подготовлена доцентом кафедры товароведения и управления качеством продукции АПК ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ, к.с.- х.н. Яновой М.А.

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС ВО, направления 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», по профилю: «Технология мяса и мясных продуктов».

Дисциплина «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» является частью блока базовых дисциплин подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения». Тематический план дисциплины составлен из трех модулей и охватывает следующий перечень вопросов:

- Стандартизация;
- Законодательная база стандартизации;
- Сертификация.

В целом рабочая программа соответствует требованиям ФГОС ВО. Содержательная часть модульных единиц каждого модуля сформирована конкретно и четко, подробно указаны темы занятий и виды контрольных мероприятий. Предложенные вопросы решают актуальные и востребованные задачи.

На основании вышеизложенного, считаю возможным рекомендовать рабочую программу по «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» подготовленную доцентом кафедры товароведения и управления качеством продукции АПК ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ, к.с.- х.н., Яновой М.А. к использованию в учебном процессе института пищевых производств при подготовке подготовки обучающихся по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», по профилю «Технология мяса и мясных продуктов».

Профессор кафедры технологии
и организации общественного питания
ФГАОУ ВО СФУ



Струпан Е.А.