

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



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 _____ 4 _____
Семестры _____ 7 _____
Форма обучения _____ заочная _____
Квалификация выпускника _____ бакалавр _____

Красноярск 2017

Составитель: Янова М.А., к.с.-х.н., доцент
М. Янова «01» сентября 2017г.

Рецензент: Стручан Е.А., д.т.н., профессор

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

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

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

[подпись] «08» сентября 2017г.

Лист согласования рабочей программы

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

Председатель методической комиссии Демина О.В.

[подпись] «08» сентября 2017г.

Заведующий выпускающей кафедрой Величко Н.А.

[подпись] «08» сентября 2017г.

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	6
4.3. Содержание модулей дисциплины	7
4.4. Практические и семинарские занятия	8
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	9
6.4. Программное обеспечение	11
7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ	12
7.1 РЕЙТИНГОВЫЙ КОНТРОЛЬ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	13
7.2 ВОПРОСЫ ДЛЯ ЗАЧЕТА ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ОСНОВЫ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА И СТАНДАРТИЗАЦИИ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»	13
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	14
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ОБУЧАЮЩИМСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	14
10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	15
11. ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД	16

АННОТАЦИЯ

Дисциплина «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» является дисциплиной вариативной части подготовки обучающихся по направлению 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-5, ПК-8, ПК – 9, ПК-17 выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с основами законодательства и стандартизацией производства пищевых продуктов.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекционные, лабораторные занятия, самостоятельная работа обучающихся.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме выполнения и защита лабораторных работ и промежуточный контроль в форме зачета.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов. Программой дисциплины предусмотрены лекционные занятия – 4 ч., лабораторные – 6 ч. и 94ч. самостоятельной работы студента, контроль 4 час.

1. ТРЕБОВАНИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ

1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» включена в ОПОП включена в ОПОП, вариативной части блока Б1. В.10 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-5 – способностью организовать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции;

ПК-8 – способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты;

ПК-9 – готовность осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции;

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: «Технология производства мясных полуфабрикатов и быстрозамороженных блюд», «Товароведение и экспертиза продуктов животного происхождения», «Производственный контроль в мясной промышленности», «Современные технологии переработки мяса».

Особенностью дисциплины является изучение основ законодательства стандартизации и сертификации сельскохозяйственной продукции и продовольственных товаров растительного и животного происхождения.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

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 необходимым для проведения работ по стандартизации и сертификации сельскохозяйственной 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 ВО, ООП ВО 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-5 – способностью организовать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции;

ПК-8 – способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты;

ПК-9 – готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции;

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	0,27	10	10
Лекции (Л)		4	4
Лабораторные работы (ЛР)		6	6
Самостоятельная работа (СРС) в том числе:	2,62	94	94
самостоятельное изучение тем и разделов		45	45
самоподготовка к текущему контролю знаний		45	45
подготовка к зачету		4	4
Контроль	0,11	4	4
Вид итогового контроля:	зачет с оценкой		

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	Контроль	
1	Стандартизация.	34	1	2	30	1	Зачет с оценкой, тест
2	Законодательная база стандартизации.	40	2	2	34	2	Зачет с оценкой, тест
3	Сертификация.	34	1	2	30	1	Зачет с оценкой, тест
Всего:		108	4	6	94	4	Зачет с оценкой, тест

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	Контактная работа			Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ/ЛЗ/С	Контроль	
Модульная единица 1. Стандартизация.	34	1	12	1	30
Модульная единица 2. Законодательная база стандартизации.	40	2	10	2	34
Модульная единица 3. Сертификация.	34	1	12	1	30
Всего	108	4	34	4	94

4.3. Содержание модулей дисциплины

Модульная единица 1. Стандартизация. Теоретические основы стандартизации. Правовые основы стандартизации. Цели, задачи и принципы стандартизации. Тенденции и основные направления развития стандартизации в РФ.

Модульная единица 2. Законодательная база стандартизации. Закон о техническом регулировании. Закон о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения. Закон о защите прав потребителей. Закон о качестве и безопасности пищевых продуктов.

Модульная единица 3. Сертификация.

Сертификация, как процедура подтверждения качества товара. Правовые основы сертификации продукции в Российской Федерации. Принципы сертификации.

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. 2. 3.	Модульная единица 1. Стандартизация.	Лекция № 1. Теоретические основы стандартизации. Правовые основы стандартизации. Цели, задачи и принципы стандартизации. Тенденции и основные направления развития стандартизации в РФ.	Зачет с оценкой, тест	1
4. 5. 6. 7.	Модульная единица 2. Законодательная база стандартизации.	Лекция № 2 Закон о техническом регулировании Закон о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения. Закон о защите прав потребителей. Закон о качестве и безопасности пищевых продуктов	Зачет с оценкой, тест	2
8. 9. 10.	Модульная единица 3. Сертификация.	Лекция № 3. Сертификация, как процедура подтверждения качества товара. Правовые основы сертификации продукции в Российской Федерации. Принципы сертификации	Зачет с оценкой, тест	1
Всего:				4

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	2	3	4	5
1.	Модульная	Занятие № 1. История развития стандартизации в Рос-	выполнение и	1

№ 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
	единица 1. Стандартизация	сии	защита лабораторных занятий, тест	
2.		Занятие № 2. Общая характеристика стандартизации. Методы стандартизации. Государственная система стандартизации. Межгосударственная система стандартов	выполнение и защита лабораторных занятий, тест	1
3.				
4.	Модульная единица 2. Законодательная база стандартизации	Занятие № 3. Закон о техническом регулировании . Закон о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения	выполнение и защита лабораторных занятий, тест	1
5.				
6.		Занятие № 4 Закон о защите прав потребителей Закон о качестве и безопасности пищевых продуктов	выполнение и защита лабораторных занятий, тест	1
7.				
8.	Модульная единица 3. Сертификация	Занятие № 5. История развития сертификации в России Закон о сертификации продукции и услуг.	выполнение и защита лабораторных занятий, тест	1
9.				
10.		Занятие № 6 Система сертификации ГОСТ Р	выполнение и защита лабораторных занятий, тест	1
Всего:				6

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	Принципы стандартизации. Тенденции и основные направления развития стандартизации в РФ. История развития стандартизации в России. Общая характеристика стандартизации. Методы стандартизации. Государственная система стандартизации. Межгосударст-	20
2.			

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень видов работы и рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол-во часов
1	2	3	4
		венная система стандартов. Метрология. Задачи.	
3.		Самоподготовка к текущему контролю знаний	10
4.	Модульная единица 2. Законодательная база стандартизации	Национальные и международные нормативные документы в области производства и оборота пищевых продуктов – Стандарты Кодекс Алиментариус, Директивы ЕС, Единый пищевой стандарт	24
5.			
6.		Самоподготовка к текущему контролю знаний	10
7.	Модульная единица 3. Сертификация	Сертификация, как процедура подтверждения качества товара.	16
8.		Правовые основы сертификации продукции в Российской Федерации. Принципы сертификации. История развития сертификации в России. История развития сертификации в России.	
9.		Самоподготовка к текущему контролю знаний	
10.	Подготовка к зачету		4
Всего			94

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

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

Компетенции	Лекции	ЛПЗ	СРС	Вид контроля
ОК-4	1-10	1-10	1-3	Зачет с оценкой, тест
ПК-1	1-10	1-10	1-3	Зачет с оценкой, тест
ПК-5	1-10	1-10	1-3	Зачет с оценкой, тест
ПК-8	1-10	1-10	1-3	Зачет с оценкой, тест
ПК-9	1-10	1-10	1-3	Зачет с оценкой, тест
ПК-17	1-7	1-7	1-3	Зачет с оценкой, тест

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. Лифиц Н.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебное пособие – М.: Юрайт – М., 2003 – 318 с.
2. Правила проведения сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья. – М., Госстандарт, 2003.
3. Дунченко, Н.И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности : учеб. пособие / М.Д. Магомедов, А.В. Рыбин, Н.И. Дунченко. — 4-е изд. — М. : ИТК "Дашков и К", 2014. — 212 с.
4. Дроздова, Т.М. Микробиологический контроль продовольственных товаров: учебное пособие. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — Кемерово : КемТИПП, 2015. — 136 с.

6.2. 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 сельхоз-сырья», «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.: ДеЛипринт, 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.
26. <http://www.protgu.rukurs3metrologiya.html>
27. <http://www.ait.itbc.ruDisciplMetrology.htm>
28. <http://www.burinfo.ru/dist/psob/Metr/index.shtml>
29. <http://www.bntu.by/faculty/psf/smis/download.html>
30. <http://rphf.h1.ru/main.php?page=lab&db=books>
31. <http://cdo.tsu re.ru/disedu/ru/courses/coursedescrip?CourseID=103&step=2>
32. <http://allegu.eup.ru/Documents/2003-01-30/9906.asp>
33. <http://www.de.nwpi.ru/study/radioele/metrolog/materials/pm.html>

6.3. Программное обеспечение

1. NormaCSбаза ГОСТ по Пищевым продуктам
2. Office 2007 RussianOpenLicensePaskNoLevI
3. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ»
4. ЭОС MOODLE

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 20

Количество студентов – 20										
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

При изучении дисциплины «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» со студентами в течение семестра проводятся лекционные и лабораторные занятия.

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем, ведущий лабораторные занятия по дисциплине в следующих формах:

- Написание конспекта;
- Выполнение и защита лабораторных занятий;
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность) – работа у доски.

Промежуточный контроль знаний студентов предусмотрен в форме зачета с использованием метода сократического диалога. Вопросы и критерии оценивания знаний к зачету представлены в фонде оценочных средств.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Нормативно-технические документы (ГОСТы, технические условия и др.) на сельскохозяйственную продукцию.

Натуральные образцы продукции.

Приборы, оборудование и химические реактивы, необходимые для проведения экспертизы качества.

Для проведения лекционного курса по дисциплине «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» предназначена специализированная аудитория, в которой имеется мультимедийная установка (ауд. 1-07).

Для проведения лабораторных занятий по дисциплине «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» предназначена специализированная лаборатория (ауд. 1-07) в которой имеется мультимедийная установка, копии законодательных и нормативно-технических документов.

9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

Дисциплина «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» для студентов по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения». по учебному плану рассчитана на 108 часов и разбита на 1 дисциплинарный модуль и 3 модульных единицы. Формой контроля знаний является зачет. Методика изучения дисциплины построена на основе сочетания теоретического обучения с проведением лабораторных занятий. Поэтому в содержательной части программы представлены теоретические вопросы, а также дан перечень лабораторных занятий, позволяющих студентам приобрести умения в проведении сертификации продукции сельского хозяйства.

На лабораторных занятиях студенты знакомятся с нормативной документацией на товары, осваивают методы экспертизы качества продовольственных товаров, работают с натуральными образцами, проводят экспертизу качества товаров и делают заключение о качестве и возможности сертификации. При выполнении лабораторных работ студенты используют приборы, оборудование и химические реактивы, необходимые при проведении экспертизы.

Лекции должны раскрывать основные теоретические положения дисциплины. На лабораторных занятиях студент получает практические навыки по экспертизе товаров.

Самостоятельная работа предусматривает внеаудиторное изучение материала.

Дисциплина изучается в течение трех модульных единиц (6 семестр). Учебная дисциплина «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» относится к вариативной части дисциплин.

При определении целей и задач настоящей дисциплины следует руководствоваться информацией, изложенной во введении и первом разделе данной рабочей программы.

Курс изучения дисциплины базируется на следующих видах занятий:

- лекциях,
- лабораторных занятиях,

- самостоятельной работе студентов (подготовка к контрольным работам, лабораторным занятиям, зачету).

Средства обучения как важная составляющая характеристика дидактического процесса позволяют обеспечивать достижение целей обучения.

Они являются составной частью методики (технологии) обучения, которая включает в себя также средства и организационные формы обучения (виды занятий).

Методы обучения – это взаимодействие педагога и обучаемого на основе системы последовательных действий преподавателя, организующих познавательную и практическую деятельность студентов по усвоению учебного материала с помощью различных средств.

Пять общедидактических методов обучения охватывают всю совокупность педагогического взаимодействия преподавателя и студентов: информационно-рецептивный, репродуктивный, проблемное изложение, эвристический и исследовательский.

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 лабораторных занятий по ряду тем используется опережающая самостоятельная работа. Часть лабораторных 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 бланкового тестирования.

Таблица 10 – Образовательные технологии по разделам дисциплины

Название раздела дисциплины или отдельных тем	Вид занятия	Используемые образовательные технологии	Часы
Стандартизация	Л	Презентации, модульно-рейтинговая аттестация	1
	ЛЗ	Опережающая самостоятельная работа, командная работа, модульно-рейтинговая аттестация	2
Законодательная база стандартизации	Л	Презентации, модульно-рейтинговая аттестация	2
	ЛЗ	Опережающая самостоятельная работа, командная работа, модульно-рейтинговая аттестация.	2
Сертификация	Л	Презентации, модульно-рейтинговая аттестация	1
	ЛЗ	Опережающая самостоятельная работа, командная работа, модульно-рейтинговая аттестация	2
Итого			10
Из них в интерактивной форме:			
лекции			2
лабораторные занятия			4

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

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 РПД

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 РЦД

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.