	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
	федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Рабочая программа учебной дисциплины «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности»
Б1.О.30	Кафедра биотехнологий и пищевых продуктов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
Учебной дисциплины

«Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности»

Направление подготовки

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Уровень подготовки
бакалавриат

Форма обучения
Очная, заочная

Екатеринбург, 2022

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия</i>	<i>Дата № протокола</i>
Разработал:	<i>Доцент</i>	<i>О.В. Зинина</i>	
Согласовали:	<i>Руководитель образовательной программы</i>	<i>А.В. Степанов</i>	
	<i>Председатель учебно-методического совета факультета биотехнологии и пищевой инженерии</i>	<i>Е.С. Смирнова</i>	<i>Протокол № 8 от 10.03.2022</i>
Утвердил:	<i>Декан факультета биотехнологии и пищевой инженерии</i>	<i>П.В. Шаравьев</i>	<i>Протокол № 8 от 22.03.2022</i>



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины
«Основы законодательства и стандартизации в пищевой
промышленности»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение

1. Цели и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре образовательной программы
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы
3. Объем дисциплины и виды учебной работы
4. Содержание дисциплины
 - 4.1 Модули (разделы) дисциплин и виды занятий
 - 4.2 Содержание модулей (разделов) дисциплины
 - 4.3 Детализация самостоятельной работы
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине
7. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине
12. Особенности обучения студентов с различными ограничениями возможностей здоровья



1. Цели и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель и задачи дисциплины – сформировать знания, умения и практические навыки в области изучения фонда нормативных документов по техническому регулированию, санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, продовольственной безопасности в Российской Федерации, по качеству и безопасности пищевых продуктов и другим правовым вопросам, предназначенным для осуществления контроля и поддержания требуемого уровня качества выпускаемой продукции.

Дисциплина Б1.О.30 «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» является составляющей блока дисциплин обязательной части и предназначена для формирования профессиональной позиции обучающихся в области управления качеством производства пищевых продуктов.

Траектория формирования компетенций выделяет этапы (курсы) формирования в соответствии с календарным графиком учебного процесса, при этом соблюдается принцип нарастающей сложности.

Основными этапами формирования указанных компетенций при прохождении дисциплины «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» является последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) практики. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение студентами необходимыми компетенциями. Результат аттестации студентов на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций студентами.

Дисциплина «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» является теоретической и методической базой для изучения дисциплины: «Технология переработки молока и молочных продуктов», «Технология переработки мяса и мясных продуктов», «Технохимический контроль продуктов питания животного происхождения» и формирует компетенции оценки при Государственной итоговой аттестации.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ПК-2.

ПК-2 - Способен к управлению качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- оформление документов для получения разрешительной документации для функционирования пищевых предприятий;
- способы защиты объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия.

Уметь:

- использовать нормативную и техническую документацию в производственном процессе;
- готовить документацию по менеджменту качества технологических процессов на производственных участках.



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины
«Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности»

Владеть:

- нормативной и технической документацией;
- способами защиты объектов интеллектуальной собственности.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 7 зачётных единиц.

Вид учебной работы	Всего часов очное	Очная форма обучения		Всего часов заочное	Заочная форма обучения	
		курс			курс	
		2			2	
Контактная работа (всего)	98,35			37,85	37,85	
В том числе:						
Лекции	16	16		10	10	
Лабораторные работы (ЛР)	34	34		12	12	
Практические занятия (ПЗ)	34	34		12	12	
Групповые консультации	14	14		3,5	3,5	
Промежуточная аттестация (экзамен)	0,35	0,35		0,35	0,35	
Контрольная работа						
Самостоятельная работа (всего)	153,65	153,65		214,15	214,15	
<i>Общая трудоёмкость, час</i>	252	252		252	252	
<i>зач.ед.</i>	7			7		
Вид промежуточной аттестации	экзамен	экзамен		экзамен	экзамен	

4. Содержание дисциплины

Понятие о техническом регулировании. Закон РФ «О техническом регулировании». Правовая защита интересов потребителя и государства. Разработка, принятие, применение и исполнение обязательных требований к продукции (услугам). Основные понятия. Принципы технического регулирования. Технические регламенты. Виды технических регламентов. Структура технического регламента. Порядок разработки и применение технических регламентов. Государственный контроль и надзор за соблюдением технических регламентов. Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения Закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Санитарно-эпидемиологические требования к безопасности продукции. Санитарные правила и нормы. Качество и безопасность пищевых продуктов. Оборотоспособность пищевых продуктов в соответствии с Законом РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Информация о качестве и безопасности пищевых продуктов. Регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Перечень органов и служб, осуществляющих государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. В соответствии с Положением «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов». Положение о



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины
«Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности»

государственном надзоре и контроле. Плановые и внеплановые проверки. Оформление результатов и меры воздействия за выявленные нарушения. Регистрация новых пищевых продуктов, материалов, изделий.


4.1 Модули дисциплин и виды занятий

4.1.1 Очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаб. зан.	Пр. зан.	СРС	Всего часов
1.	Модуль 1. «Понятие о техническом регулировании»	6	10	10	50	76
2.	Модуль 2. «Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения»	6	14	14	50	84
3.	Модуль 3. «Качество и безопасность пищевых продуктов»	4	10	10	53,65	77,65
4.	Групповые консультации					14
5.	Экзамен					0,35
	Итого:	16	34	34	153,65	252

4.1.2 Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Лаб. зан.	Пр. зан.	СРС	Всего часов
1.	Модуль 1. «Понятие о техническом регулировании»	2	4	4	50	60
2.	Модуль 2. «Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения»	4	4	4	80	92
3.	Модуль 3. «Качество и безопасность пищевых продуктов»	4	4	4	84,15	96,15
4.	Групповые консультации					3,5
5.	Экзамен					0,35
	Итого:	10	12	12	214,15	252

	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Рабочая программа учебной дисциплины «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности»

4.2. Содержание модулей (разделов) дисциплин

№ п.п	Наименование модуля	Трудоёмкость (час.)	Формируемые Компетенции	Формы контроля*
1.	Модуль 1. «Понятие о техническом регулировании»	76/60	ПК-2	Тест
2.	Модуль 2. «Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения»	84/92	ПК-2	Устный опрос, реферат или презентация
3.	Модуль 3. «Качество и безопасность пищевых продуктов»	77,65/96,15	ПК-2	Устный опрос, тест

4.3 Детализация самостоятельной работы

№ п/п	№ модуля (раздела) дисциплины	Виды самостоятельной работы	Трудоемкость, часы	
			Очное	Заочное
1	Модуль 1. «Понятие о техническом регулировании»	Самоподготовка	10	10
		Подготовка к опросу	20	20
		Изучение литературы	20	20
2	Модуль 2. «Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения»	Самоподготовка	10	20
		Подготовка к опросу	20	30
		Изучение литературы	20	30
3	Модуль 3. «Качество и безопасность пищевых продуктов»	Самоподготовка	13,65	24,15
		Подготовка к опросу	20	30
		Изучение литературы	20	30
	Всего		153,65	214,15

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» студентов направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» - Екатеринбург, ФГБОУ ВО Уральский ГАУ, 2022. — URL: <https://sdo.urgau.ru/course/view.php?id=7359>

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины (ФОС) Приложение 1 к рабочей программе.

Текущий контроль качества освоения отдельных тем и модулей дисциплины осуществляется на основе рейтинговой системы. Этот контроль проводится в течение семестра и качество усвоения материала (выполнения задания) оценивается в баллах, в соответствии с рейтинг-планом дисциплины.



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины
«Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности»

В конце 8 семестра проводится зачет.

Измерительные средства по промежуточному контролю знаний студентов представлены в балльно-рейтинговой системе.

Рейтинговая шкала оценки экзамена по дисциплине «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности»

Сумма баллов	Оценка	Характеристика
91-100	Отлично	глубокие и всесторонние знания дисциплины и умение творчески выполнять предложенные задания
74-90	Хорошо	полные знания дисциплины и умение успешно выполнить предложенные задания
61-73	Удовлетворительно	знания дисциплины в объеме, достаточном для продолжения обучения, когда освоены основные понятия и закономерности, и умение в основном выполнить предложенные задания
0-60	Неудовлетворительно	значительные пробелы в знании дисциплины, когда не усвоены основные понятия и закономерности, неспособность выполнить предложенные задания

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины:

а) основная литература:

1. Гуринович, Г. В. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности: практикум / Г.В. Гуринович. — Кемерово: КемГУ, 2020. — 87 с. - ISBN 978-5-8353-2640-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://reader.lanbook.ru/book/156103#2>

2. Рензьева Т.В. основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия: учебное пособие / Т.В. Рензьева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 360 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://reader.lanbook.ru/book/130191#1>

б) дополнительная литература:

1. Шарафутдинов, Г.С. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства. / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сibaгатуллин, Н.А. Балакирев, Р.Р. Шайдуллин. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 624 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/71771>

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

а) Интернет-ресурсы, библиотеки:

- электронные учебно-методические ресурсы (ЭУМР),
- электронный каталог Web ИРБИС;
- электронные библиотечные системы:
 - ЭБС ЛАНЬ – режим доступа: <http://e.lanbook.com>
 - ЭБС ЮРАЙТ – режим доступа: <https://urait.ru/>
 - ЭБС РУКОНТ – режим доступа: <https://lib.rucont.ru>
 - ЭБС IPR SMART – режим доступа: <https://www.iprbookshop.ru/>



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины
«Основы законодательства и стандартизации в пищевой
промышленности»

- доступ к информационным ресурсам «eLIBRARY», «УИС РОССИЯ», «Polpred.com».

б) Справочная правовая система «Консультант Плюс».

в) Научная поисковая система – ScienceTechnology.

г) Официальный сайт ФГБУ «СПЕЦЦЕНТРУЧЕТ В АПК» Министерства сельского хозяйства Российской Федерации - <http://www.specagro.ru/#/>.

д) Система ЭИОС на платформе Moodle.

Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных:

- базы данных ФГБНУ «Росинформагротех»

<https://www.rosinformagrotech.ru/databases>

- базы данных Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии «Росстандарт» <https://www.gost.ru/opendata>

- документографическая база данных ЦНСХБ АГРОС

<http://www.cnsnb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymous&p1=&em=c2R>

- международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям - AGRIS <http://agris.fao.org/agris-search/index.do>

- базы данных официального сайта ФГБУ «СПЕЦЦЕНТРУЧЕТ В АПК»

Министерства сельского хозяйства Российской Федерации - <http://www.specagro.ru/#/>

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Учебным планом при изучении дисциплины предусмотрены лекции, лабораторные занятия, а также самостоятельная работа обучающихся.

Практические занятия проводятся с целью закрепления и более тщательной проработки материала по основным разделам дисциплины. Лабораторные работы проводятся с целью получения профессиональных навыков и умений.

Чтобы получить необходимое представление о дисциплине и о процессе организации её изучения, целесообразно в первые дни занятий ознакомиться с рабочей программой дисциплины на платформе MOODLE или на сайте университета.

В процессе изучения дисциплины, обучающиеся должны составлять свой конспект лекций, а также ознакомиться с литературой, указанной в списке основной и дополнительной литературы.

Основные понятия и определения, используемые в курсе, можно эффективно закрепить, обратившись к тексту глоссария.

Проверить степень овладения дисциплиной помогут вопросы для самопроверки и самоконтроля (вопросы к зачету), ответы на которые позволят студенту систематизировать свои знания, а также тесты, выложенные на платформе MOODLE в фонде оценочных средств по дисциплине.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для формирования компетенций у обучающихся в процессе изучения дисциплины применяются традиционные (пассивные) и инновационные (активные) технологии обучения в зависимости от учебных целей с учетом различного сочетания форм организации образовательной деятельности и методов ее активизации с приоритетом самостоятельной работы обучающихся.



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины
«Основы законодательства и стандартизации в пищевой
промышленности»

Для успешного овладения дисциплиной используются информационные технологии обучения:

при чтении лекций и проведении лабораторно-практических занятий используются презентации лекционного материала в программе Microsoft Office (Power Point), видеоматериалы различных интернет-ресурсов, осуществляется выход на профессиональные сайты.

Программное обеспечение:

- Microsoft Windows Professional 10 Sing1 Upgrade Academic OLP 1LicenseNoLevel:
- Kaspersky Total Security для бизнеса Edition.
- Операционная система WinHome 10 RUS Upgrd OLP NL Acdmc Legalization Get Genuine

Информационные справочные системы:

- Информационно-правовой портал ГАРАНТ – режим доступа: <http://www.garant.ru/>
- Справочная правовая система «Консультант Плюс».

11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

<i>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</i>	<i>Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</i>	<i>Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа</i>
Специальные помещения: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации согласно учебному расписанию	Доска аудиторная, столы, стационарная или переносная мультимедийная установка, места для сидения	Microsoft Windows Professional 10 Singl Upgrade Academic OLP 1License NoLevel: Лицензия №66734667; Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition.250-499 Node 2 yeas Education Renewal License Лицензия № 2434-200303-114629-153-1071
Помещение для самостоятельной работы: аудитория № 5104 и №5208, №12	Аудитория оснащена рабочими местами с компьютерами и с доступом к сети Internet	Microsoft Windows Professional 10 Singl Upgrade Academic OLP 1License NoLevel: Лицензия №66734667; Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition.250-499 Node 2 yeas Education Renewal License Лицензия № 2434-200303-114629-153-1071



12. Особенности обучения студентов с различными ограничениями возможностей здоровья

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предъявляются особые требования к организации образовательного процесса и выбору методов и форм обучения при изучении данной дисциплины.

Для обучения студентов с нарушением слуха предусмотрены следующие методы обучения:

- объяснительно-иллюстративный метод (лекция, работа с литературой);
- репродуктивный (студенты получают знания в готовом виде);
- программированный или частично-поисковый (управление и контроль познавательной деятельности по схеме, образцу).

Для повышения эффективности занятия используются следующие средства обучения:

- учебная, справочная литература, работа с которой позволяет развивать речь, логику, умение обобщать и систематизировать информацию;
- словарь понятий, способствующих формированию и закреплению терминологии;
- структурно-логические схемы, таблицы и графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, активирующие различные виды памяти;
- раздаточный материал, позволяющий осуществить индивидуальный и дифференцированный подход, разнообразить приёмы обучения и контроля;
- технические средства обучения.

Во время лекции используются следующие приёмы:

- наглядность;
- использование различных форм речи: устной или письменной – в зависимости от навыков, которыми владеют студенты;
- разделение лекционного материала на небольшие логические блоки. Учитывая специфику обучения слепых и слабовидящих студентов, соблюдаются следующие условия:

- дозирование учебных нагрузок;
- применение специальных форм и методов обучения, оригинальных учебников и наглядных пособий.

Во время проведения занятий происходит частое переключение внимания обучающихся с одного вида деятельности на другой. Также учитываются продолжительность непрерывной зрительной нагрузки для слабовидящих. Учет зрительной работы строго индивидуален. Освещенность помещения, в которых занимаются студенты с пониженным зрением, оставляет от 500 до 1000 лк. На занятиях используются настольные лампы.

Формы работы со студентами с нарушениями опорно-двигательного аппарата следующие:

- лекции групповые (проблемная лекция, лекция-презентация, лекция-диалог, лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей интернета);
- индивидуальные беседы;
- мониторинг (опрос, анкетирование).



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины
«Основы законодательства и стандартизации в пищевой
промышленности»

Конкретные виды и формы самостоятельной работы обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливаются преподавателем самостоятельно. Выбор форм и видов самостоятельной работы, обучающихся с ОВЗ и инвалидов, осуществляются с учетом их способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для консультаций и выполнения заданий.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины
«Основы законодательства и стандартизации в пищевой
промышленности»

Приложение 1

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Уральский государственный аграрный университет»
Факультет биотехнологии и пищевой инженерии
Кафедра биотехнологий и пищевых продуктов

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

Б1.О.30 ОСНОВЫ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА И СТАНДАРТИЗАЦИИ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

по направлению подготовки

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Квалификация
БАКАЛАВР

Форма обучения
Очная, заочная

Екатеринбург, 2022



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины
«Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности»

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка	Наименование оценочных средств (форма контроля)	Промежуточная аттестация
ПК-2	Способен к управлению качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения	Реферат или презентация, контрольная работа, тест	Экзамен

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1 Текущий контроль

Индекс	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)
ПК-2	Знать: - оформление документов для получения разрешительной документации для функционирования пищевых предприятий; - способы защиты объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия.	1-3	Студент должен знать: - Правила оформления нормативных документов; - Нормативную базу пищевого законодательства	Лекция Самостоятельная работа	устный опрос, тест, реферат (презентация)
	Уметь: - использовать нормативную и техническую документацию в производственном процессе; - ГОТОВИТЬ	1-3	Студент должен уметь: - пользоваться в практической деятельности различными нормативными документами	Лекция Практические занятия Лабораторные занятия Самостоятельная работа	устный опрос, тест, реферат (презентация)



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины
«Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности»

документацию по менеджменту качества технологических процессов на производственных участках.				
Владеть: - нормативной и технической документацией; - способами защиты объектов интеллектуальной собственности.	1-3	Студент должен владеть: - основными нормативными документами и уметь при менять их в разных ситуациях	Лекция Практические занятия Лабораторные занятия Самостоятельная работа	устный опрос, тест, реферат (презентация)

2.2. Промежуточная аттестация

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)
ПК-2	знать: - оформление документов для получения разрешительной документации для функционирования пищевых предприятий; - способы защиты объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия.	Лекция Практические занятия Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Экзамен
	уметь: - использовать нормативную и техническую документацию в производственном процессе; - готовить документацию по менеджменту качества технологических процессов на производственных участках.	Лекция Практические занятия Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Экзамен
	владеть: - нормативной и технической документацией; - способами защиты объектов интеллектуальной собственности.	Лекция Практические занятия Лабораторные занятия Самостоятельная работа	Экзамен



2.3 Критерии оценки реферата

Оценка **«отлично»** выставляется, если работа студента написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснованна, в работе присутствуют ссылки на нормативно-правовые акты, примеры из судебной практики, мнения известных учёных в данной области. Студент работе выдвигает новые идеи и трактовки, демонстрирует способность анализировать материал.

Оценка **«хорошо»** выставляется, если работа студента написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснованна, в работе присутствуют ссылки на нормативно-правовые акты, примеры из судебной практики, мнения известных учёных в данной области.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется, если студент выполнил задание, однако не продемонстрировал способность к научному анализу, не высказывал в работе своего мнения, допустил ошибки в логическом обосновании своего ответа.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется, если студент не выполнил задание, или выполнил его формально, ответил на заданный вопрос, при этом не сослался на мнения учёных, не трактовал нормативно-правовые акты, не высказывал своего мнения, не проявил способность к анализу, то есть в целом цель реферата не достигнута.

Презентация создается по указанной теме. Объем презентации не менее 10 слайдов. Фон слайдов – однотонный. Выравнивание текста слева, заголовки – по центру. Шрифт текста на слайде – 18-22 пт. Рекомендуется на слайде располагать рисунки или иллюстрации. При создании презентации, можно использовать рекомендуемую литературу, так и ресурсы Интернет. При защите учитывается наглядность презентации, содержание и соответствие материала

2.4 Критерии оценки презентации

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, если: презентация соответствует теме самостоятельной работы; - оформлен титульный слайд с заголовком (тема, цели, план и т.п.); сформулированная тема ясно изложена и структурирована; использованы графические изображения (фотографии, картинки и т.п.), соответствующие теме; выдержан стиль, цветовая гамма, использована анимация, звук; работа оформлена и предоставлена в установленный срок.

Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, если: презентация соответствует теме самостоятельной работы; оформлен титульный слайд с заголовком (тема, цели, план и т.п.); сформулированная тема ясно изложена и структурирована; использованы графические изображения (фотографии, картинки и т.п.), соответствующие теме; работа оформлена и предоставлена в установленный срок.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, если работа не выполнена или содержит материал не по вопросу.

Во всех остальных случаях работа оценивается на **«удовлетворительно»**

2.5 Критерии оценки устного ответа

«отлично»	Студент показал отличные знания основных положений, легко оперирует понятиями. Ответ построен логически правильно. Владеет большим объёмом информации по заданным вопросам. Владеет числовыми данными. Свободно отвечает на дополнительные вопросы и поддерживает беседу.
-----------	---



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины
«Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности»

«хорошо»	Студент показал хорошие знания основных положений легко оперирует понятиями. Ответ построен логически правильно. Владеет необходимым объемом информации по заданным вопросам. Владеет некоторыми числовыми данными. Поддерживает беседу.
«удовлетворительно»	Студент показал посредственные знания основных положений учебной дисциплины, с трудом владеет понятиями. Ответ построен не логически. Владеет небольшим объемом информации по заданным вопросам. Поддерживает беседу.
«не удовлетворительно»	При ответе студента выявились существенные пробелы в знаниях по заданным вопросам. Ответ построен не логически. Не владеет необходимым объемом информации по заданным вопросам. На дополнительные вопросы не отвечает. Беседу не поддерживает.

2.6 Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Показатель оценки сформированности компетенции
Пороговый уровень	До 50 % правильных ответов
Базовый уровень	51-70% правильных ответов
Повышенный уровень	71-100% правильных ответов

2.7 Критерий оценки экзамена

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал разнообразных литературных источников, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач

Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины
«Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности»

2.8 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Наименование показателя	Описание показателя	Уровень сформированности компетенции
Отлично	«отлично» выставляется обучающемуся, если он в полном объеме освоил материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видеоизменении вопроса, использует в ответе материал разнообразных источников и др.	Повышенный уровень
Хорошо	«хорошо» выставляется обучающемуся, если он в полном объеме освоил материал, грамотно и по существу излагает его, допускает не существенные неточности в ответе на вопрос	Базовый уровень
Удовлетворительно	«удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он освоил основные вопросы, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала;	Пороговый уровень (обязательный для всех обучающихся)
Неудовлетворительно	«неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он не знает значительной части материала, допускает существенные ошибки	Компетенция не сформирована

Оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» означают успешное прохождение аттестационного испытания.



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины
«Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности»

3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ и Ключи (ответы) к контрольным заданиям, материалам, необходимым для оценки знаний

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины
Б1.О.30 ОСНОВЫ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА И СТАНДАРТИЗАЦИИ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

Варианты домашних заданий:

3.1 Рекомендуемые тематики для рефератов/презентаций:

1. Объекты стандартизации в пищевой промышленности.
2. Добровольный характер применения стандартов.
3. Межгосударственные и национальные стандарты.
4. Органолептические методы по ГОСТу изучения качества мяса.
5. Лабораторные методы по ГОСТу изучения качества мяса.
6. Особенности мяса птицы как диетического мяса.
7. Методы определения диетического мяса.
8. Методы органолептических исследований колбас по ГОСТу.
9. Методы лабораторных исследований колбас по ГОСТу.
10. Особенности технологии производства сырокопченых колбас.
11. Особенности технологии производства консервов.
12. Методы органолептических исследований консервов по ГОСТу.
13. Методы лабораторных исследований консервов по ГОСТу.
14. Методы органолептических исследований яиц по ГОСТу
15. Методы лабораторных исследований яиц по ГОСТу.
16. Методы органолептических исследований молока по ГОСТу
17. Методы лабораторных исследований молока по ГОСТу.
18. Методы органолептических исследований молока и молочных продуктов по ГОСТу.
19. Методы лабораторных исследований молока и молочных продуктов по ГОСТу

Текст реферата должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список используемых источников. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т. д.

3.2 Вопросы к устному опросу

1. История развития и объекты пищевого законодательства;
2. Классификация документов пищевого законодательства;
3. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов на



разных стадиях;

4. Основные направления развития и виды стандартизации;
5. Субъекты и объекты стандартизации;
6. Пищевые добавки продуктов питания;
7. Правовые основы обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов;
8. Виды стандартов;
9. Аллергены при производстве пищевой продукции. Чем они опасны;
10. Требования к маркировке пищевой продукции

3.3 Примерные тесты

Вариант №1

1 Что из перечисленного характеризует понятие «Пища»?

- А) Способ насыщения организма
- Б) Определяет важные физиологические и биохимические процессы
- В) Влияет на рост и развитие человека

2 Какие факторы оказывают влияние на качество продукции?

- А) Микробная обсемененность
- Б) Наличие патогенных и условно-патогенных микроорганизмов
- В) Содержание в продуктах загрязнителей химической природы, пищевых аллергенов

3 К основным задачам государства в области пищевого законодательства относится?

- А) Создание условий для производства пищевой продукции гарантированного уровня безопасности и качества
- Б) Создание условий для изготовления новых видов продуктов
- В) Защита здоровья потребителей и их интересов против мошенничества и фальсификации

4 Совокупность изданных государственными органами и отдельными ведомствами законов, постановлений, стандартов, инструкций, норм, направленных на обеспечение качества, пищевой ценности и безопасности пищевых продуктов называется?

- А) Нормативная база
- Б) Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации
- В) Пищевое законодательство

5 К объектам пищевого законодательства относятся?

- А) Пищевая продукция
- Б) Сырьевая база
- В) Материалы и изделия

6 К основным направлениям развития стандартизации относится?

- А) Международное сотрудничество в области стандартизации
- Б) Добровольное подтверждение соответствия
- В) Совершенствование действующих и разработка новых стандартов

7 Какие документы относятся к основным документам «горизонтального» законодательства в РФ?

- А) ГОСТ 34159-2017 Продукты из мяса Общие технические условия
- Б) СанПиН 2321078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»



В) ГН 233972-00 «Предельно допустимые количества веществ, выделяющихся из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами»

8 К региональным документам пищевого законодательства, которые используются в России при производстве и обороте пищевых продуктов, относятся?

- А) Технические регламенты Таможенного Союза
- Б) Директивы Евросоюза
- В) Единые ветеринарные правила

9 Какое назначение у документов пищевого законодательства?

- А) Установление предельно допустимых концентраций веществ
- Б) Установление общих норм и правил
- В) Установление правил реализации пищевых продуктов

10 По каким свойствам классифицируют показатели качества продукции?

- А) По пищевой ценности
- Б) По назначению
- В) По патентно-правовым свойствам

Вариант №2

1 Документы пищевого законодательства, которые устанавливают общие положения для всех групп пищевых продуктов, материалов, изделий, называют:

- А) Горизонтальные
- Б) Вертикальные
- В) Диагональные

2 Назовите свойство показателей качества, которое характеризует удобство использования продукта?

- А) Эстетика
- Б) Эргономичность
- В) Сохраняемость

3 Установление соответствия конкретной продукции требованиям нормативных документов или образцу (эталону), называют:

- А) Идентификация
- Б) Фальсификация
- В) Резервация

4 Назовите вид стандартизации, при которой осуществляется деятельность по установлению правил и характеристик объектов при участии стран определенного региона мира?

- А) Международная
- Б) Региональная
- В) Национальная

6 Какая из организаций относится к международному уровню субъектов стандартизации?

- А) ИСО
- Б) СЕН
- В) МГС

7 По каким свойствам классифицируют показатели качества продукции?

- А) По назначению
- Б) По пищевой ценности
- В) По патентно-правовым свойствам



8 К основным характеристикам ISO можно отнести:

- А) Внедрение идей качества в общество в целом как стратегии повышения эффективности экономики в условиях глобализации рынков
- Б) Требования к безопасности продукции для жизни, здоровья людей и окружающей среды
- В) Стандартизация в области электрических, электронных и смежных технологий

9 С какой целью создаются технические комитеты?

- А) Технические комитеты создаются для проведения экспертизы проектов и национальных стандартов
- Б) Технические комитеты осуществляют контроль за соблюдением обязательных требований технических регламентов, а также национальных стандартов и других нормативных документов
- В) Технические комитеты создаются для проведения работ по национальной, межгосударственной, региональной и международной стандартизации в определенной области

10 С какой целью применяют лабораторный метод определения качества продукции?

- А) Выявление пороков и недостатков
- Б) Полная и объективная характеристика пищевых продуктов
- В) Выявление биологической и энергетической ценности

3.4 Вопросы к экзамену по дисциплине

«Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности»

1. История развития и объекты пищевого законодательства;
2. Классификация документов пищевого законодательства;
3. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов на разных стадиях;
4. Основные направления развития и виды стандартизации;
5. Субъекты и объекты стандартизации;
6. Пищевые добавки продуктов питания;
7. Техническое регулирование (ФЗ «О техническом регулировании от 1 июля 2003 года);
8. Правовые основы обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов;
9. Виды стандартов;
10. Аллергены при производстве пищевой продукции. Чем они опасны;
11. Требования Технического регламента Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» к сырому молоку, сырому обезжиренному молоку, сырым сливкам;
12. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов в соответствии с ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 12.01.2000 №29 (с изменениями на 13 июля 2020 года);
13. Требования к маркировке пищевой продукции
14. Характеристика информационных знаков маркировки;



15. ФЗ «О защите прав потребителей» (качество товара, информация о товарах);

16. Санитарно-эпидемиологические требования ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 2 июля 2021 года) к продукции, ввозимой на территорию РФ;

17. Федеральный Закон «Об обеспечении единства измерений» от 26.06.2008 №102 (ред.от 11.06.2021) (требования к стандартным образцам – статья 8; аккредитация в области обеспечения единства измерений – статья 19); формы государственного регулирования в области обеспечения единства измерений – статья 11.

18. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы Сан Пин 2.3.2.1078-01 (требования к безопасности мяса охлажденного; яиц и жидких яичных продуктов; овощей; охлажденной рыбы; молока сырого)

4.Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Контроль текущей успеваемости обучающихся – текущая аттестация – проводится в ходе семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний; формирования у них умений и навыков; своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке; совершенствованию методики обучения; организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К контролю текущей успеваемости относятся проверка знаний, умений и навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, тестирования, круглый стол, решение задач, творческие задания, деловая игра);
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самоподготовки, по имеющимся задолженностям.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС ВО в форме предусмотренной учебным планом.

Промежуточная аттестация проводится после завершения изучения дисциплины в объеме рабочей учебной программы. Форма определяется кафедрой (устный – по билетам, либо путем собеседования по вопросам; письменная работа, тестирование и др.). Оценка по результатам экзамена – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (оценка по результатам зачета – «зачтено» или «не зачтено»).

Каждая компетенция (или ее часть) проверяется теоретическими вопросами, позволяющими оценить уровень освоения обучающимися знаний и практическими заданиями, выявляющими степень сформированности умений и навыков.



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины
«Основы законодательства и стандартизации в пищевой
промышленности»

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание.