

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

СОГЛАСОВАНО

Директор ИнБиоХим
Лазуткина

Ю.С.

Рабочая программа дисциплины

Код и наименование дисциплины: **Б1.В.ДВ.10.1 «Современное законодательство в алкогольной промышленности»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.03.02**

Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль, специализация): **Современные технологии переработки растительного сырья**

Статус дисциплины: **дисциплины (модули) по выбору**

Форма обучения: **заочная**

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	заведующий кафедрой	В.А. Вагнер
Согласовал	Зав. кафедрой «ТБПВ»	Е.П. Каменская
	руководитель направленности (профиля) программы	Е.Ю. Егорова

г. Барнаул

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
ПК-22	способностью использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	систему менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности	навыками использования системы менеджмента качества и организационно-правовыми основами управленческой и предпринимательской деятельности
ПК-8	готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка	основные свойства сырья, влияющие на качество готовой продукции, способы осуществления технологических процессов; технологические приёмы переработки сырья, их режимы и параметры; влияние технологического оборудования на процесс производства качественных продуктов питания	обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка; пользоваться нормативно-технической документацией, Технологическими инструкциями и стандартами; использовать современные технические достижения для повышения качества выпуска продукции	методами анализа качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации; навыками контроля соблюдения технологических параметров

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Правоведение, Экономика
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения	Выпускная квалификационная работа, Преддипломная практика

данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	
--	--

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 2 / 72

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
заочная	6	0	6	60	14

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Форма обучения: заочная

Семестр: 9

Лекционные занятия (6ч.)

- 1. Общие положения о действующем федеральном законе 171ФЗ-2005 производство и оборот этилового спирта и алкогольной продукции. Требования к производству и обороту этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции. {дискуссия} (2ч.)[1,3,4,5]** Введение. Цели и задачи. Сфера деятельности ФЗ №171, монополия на производство и (или) оборот этилового спирта, алкогольной продукции и спиртосодержащей продукции. Полномочия органов государственной власти РФ в области производства и оборота этилового спирта, алкогольной продукции и спиртосодержащей продукции.
- 2. Требования к производству и обороту этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции. {беседа} (2ч.)[1,3,4,5]** Документы, сопровождающие оборот этилового спирта, алкогольной продукции и спиртосодержащей продукции. Правила учета акцизного сбора и нанесения специальной марки.
- 3. Лицензирование деятельности по производству и обороту этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции. {мини-лекция}**

(2ч.)[1,3,4,5] Виды деятельности, подлежащие лицензированию. Порядок выдачи лицензий, органом осуществляющем сертификацию.

Законодательные правила по приостановление, возобновление, прекращение действия лицензии и аннулирование лицензии.

Контроль за соблюдением ФЗ-№171 и ответственность за его нарушение. Единая государственная автоматизированная система, как гарант соблюдения законов при производстве алкогольной продукции.

Практические занятия (6ч.)

1. Ознакомление о государственном регулировании производства и оборота этилового спирта и спиртосодержащей продукции. Изучение нормативных документов на получении лицензии на производство алкогольной продукции {работа в малых группах} (2ч.)[1,3,4,5] Практическое ознакомление с документооборотом, сопровождающим оборот этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции. Изучение соответствующих нормативных документов по оформлению заявки на получение лицензии на производство и оборот алкогольной продукции. Основные требования по наличию в собственности оборудования и производственных помещений, размер уставного капитала предприятия.

2. Составление заявки на получение специальных и акцизных марок. Особенности получения лицензии на производство натуральных виноградных вин. {работа в малых группах} (2ч.)[1,3,4,5] Изучение условий и порядка составления заявки на получение специальных и акцизных марок. Составление отчета об использовании полученных марок.

Особенности получения лицензии на производство натуральных виноградных вин, порядок контроля оборота натуральных вин.

3. Порядок получения лицензии на розничную торговлю алкогольного изделия. Принципы действия системы ЕГАИС на этапах производства и оборота алкогольной продукции. Порядок уплаты акцизного сбора при производстве алкогольных изделий. {дискуссия} (2ч.)[1,3,4,5] Изучение порядка получения лицензии на розничную торговлю алкогольными изделиями. Практическое знакомство с принципами действия системы ЕГАИС на этапах производства и оборота алкогольной продукции. Изучение порядка уплаты акцизного сбора при производстве алкогольных изделий. Выполнение расчета по определению суммы акцизного сбора при производстве алкогольной продукции

Самостоятельная работа (60ч.)

1. Подготовка к лекциям и практическим занятиям(12ч.)[2,3,6] подготовка к коллоквиуму, оформление отчётов по практическим работам

2. Выполнение контрольной работы(15ч.)[2,3,5]

3. Самостоятельное изучение разделов дисциплины(26ч.)[2,3,4,5] Изучение тем: "Обязанности организаций, использующих оборудование для производства и

оборота этилового спирта, алкогольной продукции и спиртосодержащей продукции", "Требования к производству и обороту этилового спирта, автоматических систем учета ЕГАИС", "Учет и декларирование объема производства, оборота и (или) использование этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции. Основные технические средства применяемые для дсо учета объема алкогольной продукции. Особые требования к розничной продаже и потреблению алкогольной продукции", "Устройство и порядок установки структурных измерительных систем контроля параметров алкогольной продукции при ее производстве. Особенности установки системы ЕГАИС на продукты пивобезалкогольной отрасли"

4. Подготовка и сдача зачета(4ч.)[1,3,4,5] Работа с основной и дополнительной литературой, проработка конспектов лекций

5. Защита контрольной работы(3ч.)[1,2,3,4,5,6]

5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный доступ к электронно-библиотечным системам: Лань, Университетская библиотека он-лайн, электронной библиотеке АлтГТУ и к электронной информационно-образовательной среде:

1. Вагнер В.А. Методические указания к лабораторным работам по дисциплине "Госалкогольрегулирование" [Электронный ресурс]: Методические указания.— Электрон. дан.-Барнаул: АлтГТУ, 2015.- Режим доступа : http://new.elib.altstu.ru/eum/download/tbpv/Vagner_gosalko.pdf

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

2. Сергеев А.Г. Сертификация: учеб. пособие [Электронный ресурс]/ А.Г. Сергеев. - М.: Логос, 2008. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=84871>

3. Родионова, Л.Я. Технология алкогольных напитков [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 352 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/107062>. — Загл. с экрана.

6.2. Дополнительная литература

4. Новоселов Е.В. Стратегическое управление развитием спиртовой и водочной промышленности [Электронный ресурс] / Е.В. Новоселов. - М: <<Креативная экономика>>, 2007. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=132810&sr=1>

5. Коньшин В.В. Метрология, стандартизация и сертификация: электронный

курс лекций/В.В. Коньшин, Н.П. Мусько, А.В. Протопопов. - Барнаул,2012. - Режим доступа:http://elib.altstu.ru/eum/download/tppie/musko_stand.pdf

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

6. Сергеев: Менеджмент и сертификация качества охр. труда на предпр.: уч. пособие [Эл. ресурс]/ А.Г. Сергеев - М: Логос,2013

8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

Фонд оценочных материалов (ФОМ) по дисциплине представлен в приложении А.

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

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

№пп	Используемое программное обеспечение
1	Mozilla Firefox
2	Microsoft Office
3	Windows
4	WinRar
5	Acrobat Reader
6	LibreOffice
7	Антивирус Kaspersky

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы (http://Window.edu.ru)
2	Национальная электронная библиотека (НЭБ) — свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. (http://нэб.рф/)

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа
учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа
учебные аудитории для проведения курсового проектирования (выполнения курсовых работ)
учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций
учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
помещения для самостоятельной работы
лаборатории
виртуальный аналог специально оборудованных помещений

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».