

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.10.2 «Госалкогольрегулирование»**

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 и технологических приемов 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, Технология и оборудование бродильных производств, Технология пива и безалкогольных напитков, Экономика
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут	Выпускная квалификационная работа, Технохимический контроль на предприятиях пищевой промышленности, Технохимический контроль при хранении и переработке зерна

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. Введение. Цели и задачи «Госалкогольрегулирования». {беседа} (2ч.)[1,2,3,4] Сфера деятельности ФЗ №171. Государственная монополия на производство и (или) оборот этилового спирта, алкогольной продукции и спиртосодержащей продукции. Принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности

2. Требования к производству и обороту этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции. {беседа} (2ч.)[1,2,3,4] Обязанности организаций, использующих оборудование для производства и оборота этилового спирта, алкогольной продукции и спиртосодержащей продукции. Основные свойства сырья, влияющие на качество готовой продукции, способы осуществления технологических процессов и технологических приемов переработки сырья, их режимы и параметры; влияние технологического оборудования на процесс производства качественных продуктов питания

3. Требования к производству и обороту этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции. {беседа} (2ч.)[1,2,3,4] Требования к

производству и обороту денатурированного этилового спирта и спиртосодержащей продукции.

Практические занятия (6ч.)

- 1. Ознакомление с документооборотом, сопровождающим оборот этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции(2ч.)[1,2,3,4]**
Практическое ознакомление с документооборотом, сопровождающим оборот этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и с принципами системы менеджмента качества и организационно-правовыми основами управленческой и предпринимательской деятельности
- 2. Изучение соответствующих нормативных документов по оформлению заявки на получение лицензии на производство и оборот алкогольной продукции {деловая игра} (2ч.)[1,2,3,4]** Заполнение заявки на получение лицензии на производство и оборот алкогольной продукции с использованием соответствующих нормативных документов
- 3. Порядка составления заявки на получение специальных и акцизных марок. Составление отчета об использовании полученных марок {дискуссия} (2ч.)[1,2,3,4]** Изучение порядка составления заявки на получение специальных и акцизных марок. Составление отчета об использовании полученных марок

Самостоятельная работа (60ч.)

- 1. Подготовка к практическим занятиям(6ч.)[1,2,3,4]** Проработка лекций
- 2. Проработка теоретического материала(6ч.)[1,2,3,4]** Работа с лекциями и дополнительной литературой
- 3. Самостоятельное изучение тем дисциплины(33ч.)[1,2,3,4]** Тема 1: Требования к производству и обороту этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции.
Тема 2: Лицензирование деятельности по производству и обороту этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции.
Тема 3: Единая государственная автоматизированная система.
- 4. Подготовка к зачету(4ч.)[1,2,3,4]** Проработка лекций, предлагаемого списка литературы
- 5. Подготовка к контрольной работе(8ч.)[1,2,3,4,5,6]** Проработка лекций и дополнительной литературы
- 6. 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: <https://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: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=132810>

5. Коньшин, В.В. Метрология, стандартизация и сертификация: электронный курс лекций/ Мусько Н.П. Коньшин В.В. Протопопов А.В. - 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	Chrome
7	LibreOffice
8	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 групповых и индивидуальных консультаций
учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
помещения для самостоятельной работы

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».