

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.5 «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности»**

Код и наименование направления подготовки (специальности): **19.03.04  
Технология продукции и организация общественного питания**

Направленность (профиль, специализация): **Технология продуктов  
общественного питания**

Статус дисциплины: **часть, формируемая участниками образовательных  
отношений (вариативная)**

Форма обучения: **заочная, очная**

<b>Статус</b>	<b>Должность</b>	<b>И.О. Фамилия</b>
Разработал	доцент	Л.Е. Мелёшкина
	доцент	Л.Е. Мелёшкина
	доцент	Л.Е. Мелёшкина
Согласовал	Зав. кафедрой «ТПП»	М.П. Щетинин
	руководитель направленности (профиля) программы	М.П. Щетинин

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
ОК-4	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	основы законодательства, законы в сфере оборота пищевых продуктов	использовать законы и технические регламенты в производственной деятельности	навыками планирования деятельности предприятия в условиях действующего законодательства
ПК-6	способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	законодательство в сфере оборота пищевых продуктов на рынке Российской Федерации, Евразийского Экономического Союза	анализировать, систематизировать нормативно-правовую базу, обобщать и делать выводы по улучшению деятельности предприятия	навыками разработки новых видов нормативных документов на продукцию

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Введение в специальность, Правоведение
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Методы исследования и контроль качества продукции общественного питания, Метрология, стандартизация и сертификация, Технология продукции общественного питания, Управление качеством предприятий общественного питания

## 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 обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
заочная	4	0	8	60	14
очная	17	0	17	38	40

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

**Форма обучения: заочная**

**Семестр: 6**

##### **Лекционные занятия (4ч.)**

**1. Техническое регулирование в Российской Федерации и Евразийском экономическом Союзе(2ч.)[3,5,6]** 1.□Понятие качества пищевых продуктов как комплекса нормативно-правовых актов

2.□Важнейшие положения №184 - ФЗ от 27.12.2002 «О техническом регулировании»

3.□Роль технических регламентов в законодательном регулировании управления качеством.

4.□Цели, принципы, задачи создания ЕАЭС

5. Основные положения ТР ТС 021/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 022/2011

**2. Основы стандартизации(2ч.)[2,4,6,7]** Стандартизация, стандарт, объекты стандартизации, документы в области стандартизации, цели и принципы стандартизации. Категории и виды стандартов. Технические условия и стандарты организаций

##### **Практические занятия (8ч.)**

**1. Правонарушения и преступления в сфере оборота пищевой продукции {работа в малых группах} (2ч.)[1]** Изучение главы 14 КоАП РФ «Административные правонарушения в сфере предпринимательской деятельности» (статьи 14.43 – 14.48). Решение типовых ситуационных задач

**2. N 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» {работа в малых группах} (2ч.)[1,5]** Контрольный опрос по практической работе 1.

Особенности закона N 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Решение типовых ситуационных задач

**3. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» {работа в малых группах} (2ч.)[1,5]** Контрольный опрос по практической работе 2.

Особенности ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Решение типовых ситуационных задач

**4. Структура стандартов, устанавливающих требования к качеству продукции и стандартов на методы испытаний {работа в малых группах} (2ч.)[1,2]** Изучение и анализ структуры национальных и межгосударственных стандартов на продукцию и методы испытаний. Работа с текстом стандартов, с сайтом Росстандарта ([www.gost.ru](http://www.gost.ru)), с сайтом Евразийской экономической комиссии <http://www.eurasiancommission.org>). Защита контрольной работы

**Самостоятельная работа (60ч.)**

. Подготовка к зачету(4ч.)[1,1,3,4]

. Выполнение контрольной работы (разработка стандарта организации)(12ч.)[1,5]

. Подготовка к контрольным опросам и тестам(13ч.)[1,2,4]

. Самостоятельное изучение литературы(31ч.)[2,3,5,7]

**Форма обучения: очная**

**Семестр: 4**

**Лекционные занятия (17ч.)**

**1. Актуальные особенности подтверждения соответствия пищевых продуктов на современном этапе(2ч.)[3,4]** 1.  Понятие качества пищевых продуктов как комплекса нормативно-правовых актов

2.  Законодательная и нормативная база, устанавливающая требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.

3.  Особенности подтверждения соответствия в современных условиях.

**2. Реформирование системы технического регулирования в РФ(4ч.)[3,4,6]** 1.  Причины и цели принятия №184 - ФЗ от 27.12.2002 «О техническом регулировании».

2.  Важнейшие положения №184 - ФЗ от 27.12.2002 «О техническом регулировании»

3.  Роль технических регламентов в законодательном регулировании управления качеством.

**3. Законодательство в сфере технического регулирования в Евразийском Экономическом Союзе (ЕАЭС)(4ч.)[3,6]** 1.  Цели, принципы, задачи создания ЕАЭС

2.  Законодательная основа деятельности ЕАЭС

3.  Структура ЕАЭС

4.  Порядок принятия технических регламентов ЕАЭС

- 4. Технические регламенты ЕАЭС(2ч.)[3,5]** 1. Основные положения ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевых продуктов».
2. □ Основные положения ТР ТС 022 / 2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
3. □ Основные положения ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
- 5. Общие положения в области стандартизации(2ч.)[2,7]** 1. □ Сущность стандартизации
2. □ Цели и принципы стандартизации.
3. Объекты и методы стандартизации
- 6. Национальная система стандартизации РФ(3ч.)[2,4]** 1. Концепция национальной системы стандартизации (№162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации)
2. Документы по стандартизации. Организация работ по стандартизации
3. Категории и виды стандартов
4. Технические условия и стандарты организаций

#### **Практические занятия (17ч.)**

- 1. Правонарушения и преступления в сфере оборота пищевой продукции {работа в малых группах} (2ч.)[1]** Изучение главы 14 КоАП РФ «Административные правонарушения в сфере предпринимательской деятельности» (статьи 14.43 – 14.48). Решение типовых ситуационных задач
- 2. N 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов» {работа в малых группах} (2ч.)[1,4]** Контрольный опрос по практической работе 1.
- Особенности закона N 29-ФЗ от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Решение типовых ситуационных задач
- 3. №2300-1 от 07.02.1992 г. «О защите прав потребителей» {работа в малых группах} (2ч.)[1]** Контрольный опрос по практической работе 2.
- Особенности Закона РФ №2300-1 от 07.02.1992 г. «О защите прав потребителей». Решение типовых ситуационных задач
- 4. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» {работа в малых группах} (2ч.)[1,5]** Тест по практической работе 3.
- Особенности ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Решение типовых ситуационных задач
- 5. Структура стандартов, устанавливающих требования к качеству продукции и стандартов на методы испытаний {работа в малых группах} (2ч.)[1,3,7]** Изучение и анализ структуры национальных и межгосударственных стандартов на продукцию и методы испытаний. Работа с текстом стандартов, с сайтом Росстандарта ([www.gost.ru](http://www.gost.ru)), с сайтом Евразийской экономической комиссии <http://www.eurasiancommission.org>).
- 6. Разработка стандарта организации {работа в малых группах} (2ч.)[1]** Изучение требований к разработке стандарта организации в соответствии с ГОСТ

Р 1.2-2016, ГОСТ Р 1.4-2015, ГОСТ Р 1.5-2012. Теоретическая разработка и обоснование нового пищевого продукта: проработка наименования, состава, рецептуры, требований к качеству. Наименование предприятия.

**7. Разработка стандарта организации {работа в малых группах} (2ч.)[1]**

Разработка разделов 6-9 стандарта организации. Разработка и обоснование требований к сырью, упаковке, маркировке, условиям хранения и срокам годности.

**8. Разработка стандарта организации(2ч.)[1,5]** Разработка разделов 1-5. Разработка ассортимента продукции и требований к качеству

**9. Защита стандарта организации {работа в малых группах} (1ч.)[1,2,3]**

Защита стандарта организации. Тест «Основы законодательства и стандартизации»

**Самостоятельная работа (38ч.)**

. Подготовка к контрольным опросам и тестам(13ч.)[1,2,3]

. Разработка стандарта организации(15ч.)[1,5]

. Подготовка к зачету(10ч.)[1,2,4]

**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. Мелёшкина Л.Е. Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» для студентов направлений 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», 19.03.02 "Продукты питания из растительного сырья", 19.03.03 "Продукты питания животного происхождения» (очной и заочной формы обучения) / Л.Е.Мелешкина; Алт. гос. техн. ун-т им. И.И. Ползунова. – Барнаул: Изд-во АлтГТУ,– 2016. – 63 с.  
[http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Meleshkina\\_ozspp.pdf](http://elib.altstu.ru/eum/download/tpp/Meleshkina_ozspp.pdf)

**6. Перечень учебной литературы**

**6.1. Основная литература**

2. Крылова Галина Дмитриевна. Основы стандартизации, сертификации, метрологии: [учебник для вузов] /Г. Д. Крылова.- Москва : ЮНИТИ-ДАНА , 2015 - 671 с. ил. - Режим доступа:  
<http://www.biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114433>

**6.2. Дополнительная литература**

## 6.2. Дополнительная литература

3. Стандартизация и техническое регулирование: учебно-практическое пособие/ А.Ф. Ширялкин. – УлГТУ, 2013. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=363509&sr=1>

4. Стандарты и качество продукции: учебно-практическое пособие / Ю.Н.Берновский. – М.: АСМС, 2014. - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=275579&sr=1>

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

5. Технические регламенты Евразийского Экономического Союза, Федеральные законы Российской Федерации и другая правовая информация. – СПС «Гарант». Режим доступа: [www.garant.ru](http://www.garant.ru)

6. Журнал "Информационно-экономические аспекты стандартизации и технического регулирования" <http://iea.gostinfo.ru>

7. Электронный журнал "Стандарты и качество" <https://stk.profkiosk.ru>

## 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	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
	ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы ( <a href="http://Window.edu.ru">http://Window.edu.ru</a> )
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. ( <a href="http://нэб.рф/">http://нэб.рф/</a> )

## 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 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».