

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Казанский национальный исследовательский
технологический университет»
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
Д.Ш. Султанова
«07» июня 2021 г.

Рабочая программа дисциплины в виде электронного документа выгружена из информационной системы управления университетом и соответствует оригиналу
Простая электронная подпись, ID подписи: 1060
Подписал Проректор по учебной работе Д.Ш. Султанова
Дата 07.06.2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по дисциплине «**ОСНОВЫ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА И СЕРТИФИКАЦИИ В ПИЩЕВОЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ**»

Направление подготовки:	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль:	Технология мяса и мясных продуктов
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	Заочная
Институт:	Институт пищевых производств и биотехнологий
Факультет:	Факультет пищевых технологий
Кафедра-разработчик:	Кафедра «Технологии мясных и молочных продуктов»
Курс; семестр	2-3; 6, 8

Вид нагрузки	Часы	Зачётные единицы
Лекция	6	0,17
Практическое занятие	8	0,22
Контроль самостоятельной работы	4	0,11
Самостоятельная работа	117	3,25
Форма аттестации: Контрольная работа (8 сем), Экзамен (8 сем)	9	0,25
Всего	144	4

Рабочая программа составлена с учётом требований Федерального государственного образовательного стандарта (приказ № 936 от 11.08.2020) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения для профиля «Технология мяса и мясных продуктов» на основании учебных планов набора обучающихся 2021 года.

Разработчик программы:

Доцент

Д.В. Хрундин

СОГЛАСОВАНО

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технологии мясных и молочных продуктов», протокол от 12.05.2021 г. № 11.

Заведующий кафедрой *Согласовано* Г.О. Ежкова

УТВЕРЖДЕНО

Начальник центра УМЦ

Утверждаю

Л.А. Китаева

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Основы законодательства и сертификации в пищевой промышленности» являются:

- а) формирование знаний о системе законодательства Российской Федерации в области пищевых производств;
- б) обучение технологии получения навыков работы с нормативной и технической документацией, регламентами, нормами и правилами;
- в) обучение способам применения законов, технических регламентов в производственном процессе и профессиональной деятельности,
- г) раскрытие сущности процессов, происходящих при разработке, принятии и изменении законов и подзаконных актов в пищевой отрасли.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Основы законодательства и сертификации в пищевой промышленности» относится к формируемой участниками образовательных отношений части ООП и формирует у обучающихся по профилю «Технология мяса и мясных продуктов» набор знаний, умений, навыков и компетенций.

Для успешного освоения дисциплины «Основы законодательства и сертификации в пищевой промышленности» обучающийся по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

1. Метрология и стандартизация в пищевой промышленности
2. Правоведение
3. Экономика предприятия

Дисциплина «Основы законодательства и сертификации в пищевой промышленности» является предшествующей и необходима для успешного освоения последующих дисциплин:

1. Безопасность жизнедеятельности
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза
3. Системы управления технологическими процессами

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

ПК-1 Способен корректировать технологические процессы и режимы производства продуктов питания животного происхождения на основе изменений в технической и технологической документации

ПК-1.1. Знает основные законодательные акты в пищевой промышленности, правовые нормы о защите прав потребителей, основные метрологические термины и понятия, методы теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения, причины возникновения брака продукции и методы их устранения

ПК-1.2. Умеет производить анализ качества продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству и безопасности, проводить метрологическую обработку данных и выявлять брак продукции

ПК-1.3. Владеет навыками разработки и оформления изменений технологической и технической документации по ведению технологического процесса производства продуктов питания животного происхождения в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции, предупреждения и устранения причин брака продукции

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Знать:

основные законодательные акты в пищевой промышленности, правовые нормы о защите прав потребителей; особенности санитарного контроля на пищевых предприятиях; структуру

федеральных органов исполнительной власти в области технического регулирования; способы получения актуализированной информации о законодательстве с использованием информационных технологий

Уметь:

применять нормативную и техническую документацию в профессиональной деятельности, регламенты ветеринарных норм и правил для регламентации технологического процесса; использовать нормативно-правовые документы, необходимые для осуществления деятельности в пищевой промышленности

Владеть:

навыки по работе с нормативной и технической документацией, регламентами, ветеринарными нормами и правилами в производственном процессе и их использованию в профессиональной деятельности

4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)					Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации
			Лекция	Практические занятия	Лабораторные	КСР	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1.	Основы законодательства в пищевой промышленности.	6	2				7	Контрольная работа
	Итого по семестру	6	2				7	
1.	Основы стандартизации в пищевой промышленности.	8	4	8		4	110	Контрольная работа; Экзамен
	Итого по семестру	8	4	8		4	110	Контрольная работа, Экзамен

5. Содержание лекционных занятий по темам

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	5
1.	Основы законодательства в пищевой промышленности.	2	Законодательная база обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.	ПК-1.1
2.	Основы стандартизации в пищевой промышленности.	2	Правовые основы стандартизации.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
3.		2	Порядок проведения стандартизации пищевой продукции по документам системы стандартизации.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
	ВСЕГО	6		

6. Содержание практических/семинарских занятий

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	6
1.	Основы стандартизации в пищевой промышленности.	2	Изучение организационно-методической базы стандартизации.	ПК-1.1 ПК-1.3
2.		2	Изучение порядка разработки национального стандарта.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
3.		4	Порядок разработки системы ХАССП (НАССР) на предприятии.	ПК-1.2 ПК-1.3
	ВСЕГО	8		

7. Содержание лабораторных занятий

Проведение лабораторных занятий не предусмотрено учебным планом

8. Самостоятельная работа

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
1.	Правовое регулирование качества и безопасности пищевых продуктов.	7	подготовка к контрольной работе, подготовка к экзамену	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
2.	Законодательная база обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.	24	подготовка к контрольной работе, подготовка к экзамену	ПК-1.1 ПК-1.3
3.	Изучение порядка разработки национального стандарта.	24	подготовка к контрольной работе, подготовка к экзамену	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
4.	Порядок разработки системы ХАССП (НАССР) на предприятии.	24	подготовка к контрольной работе, подготовка к экзамену	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
5.	Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов.	24	подготовка к контрольной работе, подготовка к экзамену	ПК-1.1 ПК-1.2
6.	Изучение порядка разработки технических условий на пищевую продукцию.	14	подготовка к контрольной работе, подготовка к экзамену	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
	ВСЕГО	117		

8.1 Контроль самостоятельной работы

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма КСР	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	5	6
1.	Правовое регулирование качества и безопасности пищевых продуктов.	0,125	прием экзамена, проверка контрольной работы	ПК-1.1 ПК-1.2
2.	Законодательная база обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.	1,25	прием экзамена, проверка контрольной работы	ПК-1.1 ПК-1.3
3.	Изучение порядка разработки национального стандарта.	1,25	прием экзамена, проверка контрольной работы	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
4.	Порядок разработки системы ХАССП (НАССР) на предприятии.	1,125	прием экзамена, проверка контрольной работы	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
5.	Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов.	0,125	прием экзамена, проверка контрольной работы	ПК-1.1 ПК-1.2
6.	Изучение порядка разработки технических условий на пищевую продукцию.	0,125	прием экзамена, проверка контрольной работы	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
	ВСЕГО	4		

9. Использование рейтинговой системы оценки знаний

При оценке результатов деятельности обучающихся в рамках дисциплины «Основы законодательства и сертификации в пищевой промышленности» используется рейтинговая система. Максимальное и минимальное количество баллов по различным видам учебной работы описано в «Положении о балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов и обеспечения качества учебного процесса» ФГБОУ ВО КНИТУ.

Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля. За контрольные точки студент может получить минимальное и максимальное количество баллов (см. таблицу).

Оценочные средства	Кол-во	Мин.баллов	Макс.баллов
6-й семестр			
Контрольная работа	4	36	60
Экзамен	1	24	40
Итого		60	100

10. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой аттестации разрабатываются согласно положению о Фондах оценочных средств, рассматриваются как составная часть рабочей программы и оформляются отдельным документом.

11. Информационно-методическое обеспечение дисциплины

11.1. Основная литература

При изучении дисциплины «Основы законодательства и сертификации в пищевой промышленности» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Основные источники информации	Количество экземпляров
А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Товароведение, экспертиза и стандартизация [Прочее] Учебник: Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020	http://znanium.com/go.php?id=1093472 Режим доступа: по подписке КНИТУ
Д.В. Хрундин, Г.О. Ежкова, Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности [Прочее] учеб. пособие: Казань : Изд-во КНИТУ, 2020	36 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
Е. А. Ольховатов, А. А. Варивода, Л. В. Донченко, Системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс] Учебное пособие: Саратов : Вузовское образование, 2018	http://www.iprbookshop.ru/77015.html Режим доступа: по подписке КНИТУ

11.2. Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Количество экземпляров
, Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности [Прочее] практикум: Кемерово : Кемеровский государственный университет, 2020	http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600237 Режим доступа: по подписке КНИТУ
И.В. Сурков, Е.О. Ермолаева, Системы менеджмента качества на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности [Монография] монография:	1 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»

Кемерово : Изд-во КемТИПП, 2009	
Б.И. Таренко, Р.А. Усманов, Метрология, взаимозаменяемость, стандартизация и сертификация [Электронный ресурс] методическое пособие: Казань : КНИТУ, 2014	http://ft.kstu.ru/ft/Tarenko-metrologiya.pdf Доступ с IP адресов КНИТУ

11.3. Электронные источники информации

При изучении дисциплины «Основы законодательства и сертификации в пищевой промышленности» предусмотрено использование электронных источников информации:

1. Электронный каталог УНИЦ КНИТУ: Режим доступа: <http://ruslan.kstu.ru/>
2. ЭБС «Лань»: Режим доступа: <https://e.lanbook.com>
3. Образовательная платформа «Юрайт»: Режим доступа: <https://urait.ru/>
4. ЭБС «Znanium.com»: Режим доступа: <http://znanium.com/>
5. ЭБС Университетская библиотека онлайн: Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>
6. ЭБС IPRbooks: Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>
7. ЭБС ВООК.ru : Режим доступа: <https://www.book.ru/>
8. Научная электронная библиотека <https://elibrary.ru/>

УНИЦ
Согласовано

11.4. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Базы данных

Scopus Доступ свободный: www.scopus.com

Web of Science Доступ свободный: apps.webofknowledge.com

Информационные справочные системы

Справочно-правовая система «ГАРАНТ» Доступ свободный: www.garant.ru

Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» Доступ свободный: www.consultant.ru

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лицензированное программное обеспечение и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства, используемое в учебном процессе при освоении дисциплины «Основы законодательства и сертификации в пищевой промышленности»:

Офисные и деловые программы: ABBYY FineReader 9.0 проф;

Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Russian;

Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Professional Russian;

Офисные и деловые программы: MS Office 2010-2016 Standard

Архиватор 7 Zip

Блокнот Notepad

Яндекс Браузер

ПО для коллективной работы Microsoft Teams

В качестве материально-технического обеспечения дисциплины «Основы законодательства и сертификации в пищевой промышленности» используются:

- комплект электронных презентаций/слайдов,
- аудитория, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой:

- компьютерный класс с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационную среду КНИТУ.

13. Образовательные технологии

Количество часов занятий, проводимых в интерактивных формах в учебном процессе по дисциплине «Основы законодательства и сертификации в пищевой промышленности» составляет 4 ч.

В процессе освоения дисциплины «Основы законодательства и сертификации в пищевой промышленности» используются следующие образовательные технологии:

- работа в малых группах;
- дискуссия;
- системы дистанционного обучения.