

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

УТВЕРЖДАЮ


Проректор по УР
А.В. Бурмистров
« 5 » 09 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По дисциплине Б1.Б.3 «**Основы законодательства и стандартизации**
в пищевой промышленности»

Направление подготовки (специальности)

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

(шифр)

(наименование)

Профиль подготовки технология мяса и мясных продуктов

технология молока и молочных продуктов

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Форма обучения очная, заочная

Институт, факультет ИППБТ, ФПТ

Кафедра-разработчик рабочей программы ТММП

Курс, семестр III, 5 (дневная форма), V, 9 (заочная форма)

	Часы		Зачетные единицы	
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Лекции	18	6	0,5	0,17
Практические занятия	-	-	-	-
Семинарские занятия	36	6	1,0	0,17
Лабораторные занятия	-	-	-	-
Самостоятельная работа	54	96	1,5	2,67
Форма аттестации	зачёт	зачёт	-	-
Всего	108,0	108	3,0	3,0

Казань, 2018 г.

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (Приказ Минобрнауки России №199 от 12.03.2015) по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» по профилю «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология молока и молочных продуктов» на основании учебного плана. Рабочая программа предназначена для студентов очной и заочной формы обучения наборов 2014, 2015, 2016, 2017, 2018 годов поступления.

Разработчик программы:

доцент

(должность)



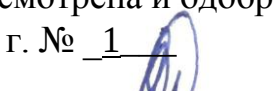
(подпись)

Хрундин Д.В.

(Ф.И.О.)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ТММП, протокол от 28.08.2018 г. № 1

Зав. кафедрой



(подпись)

Ежкова Г.О.

(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания методической комиссии факультета, реализующего подготовку образовательной программы от 04.09.2018 г. №1

Председатель комиссии, профессор



(подпись)

Сироткин А.С.

(Ф.И.О.)

УТВЕРЖДЕНО

Протокол заседания методической комиссии факультета пищевых технологий, к которому относится кафедра-разработчик РП

от 04.09 2018 г. № 1

Председатель комиссии, профессор



(подпись)

Сироткин А.С.

(Ф.И.О.)

Начальник УМЦ



(подпись)

Китаева Л.А.

(Ф.И.О.)

Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Основы законодательства и стандартизации 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.*

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» относится к базовой части (Б1.Б.3) ОП и формирует у бакалавров по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» набор знаний, умений, навыков и компетенций, необходимых для выполнения для выполнения производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской и проектной деятельности.

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

- а) Правоведение;*
- б) Экономика и управление производством;*
- в) Метрология и стандартизация.*

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

- а) Безопасность жизнедеятельности;*
- б) Производственный учет и отчетность.*

Знания, полученные при изучении дисциплины «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» могут быть использованы при прохождении практик (учебной, производственной, преддипломной) и выполнении выпускных квалификационных работ по направлению подготовки /специальности 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

1. ОК-4: способность использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности;
2. ПК-1: способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе;
3. ПК-3: способность изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;
4. ПК-14: готовность давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению;
5. ПК-24: способность организовывать работу структурного подразделения;
6. ПК-28: способность организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

а) 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;

б) нормативно-технические документы, регулирующие отношения, возникающие при разработке, принятии, применении и исполнении обязательных требований к продукции или к связанным с ними процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.

2) Уметь:

а) 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.

3) Владеть:

а) навыком работы с нормативной и технической документацией, регламентами, ветеринарными нормами и правилами в производственном процессе и их использование в профессиональной деятельности;

б) навыками аргументации, ведения дискуссии по вопросам положений законодательства на основе информации из различных источников; навыками разработки технических регламентов.

4. Структура и содержание дисциплины «Основы законодательства и

стандартизации в пищевой промышленности»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3,0 зачетные единицы, 108 часов.

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)				Информационные и дру- гие образовательные технологии, используе- мые при осуществлении образовательного про- цесса	Оценочные сред- ства для прове- дения промежу- точной аттеста- ции по разделам
			Лек- ции	Семинар (Практиче- ские заня- тия, лабо- раторные практику- мы)	Лабо- ра- тор- ные рабо- ты	СРС		
Дневная форма обучения								
1	Основы зако- нодатель- ства в пище- вой промыш- ленности	5	10	18	-	24	База нормативно- технической доку- ментации	Доклад, реферат
2	Основы стандарты- зации в пище- вой промыш- ленности	5	8	18	-	30	База нормативно- технической доку- ментации	Доклад, реферат
Итого:			18	36		54		
Форма аттестации								Зачет
Заочная форма обучения								
1	Основы зако- нодатель- ства в пище- вой промыш- ленности	9	3	4	-	48	База нормативно- технической доку- ментации	Доклад, реферат
2	Основы стандарты- зации в пище- вой промыш- ленности	9	3	2	-	48	База нормативно- технической доку- ментации	Доклад, реферат
Итого:			6	6		96		
Форма аттестации								Зачет

5. Содержание лекционных занятий по темам с указанием формируемых компетенций и используемых инновационных образовательных технологий.

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Краткое содержание	Формируемые компетенции
Дневная форма обучения					
1	Основы законодательства в пищевой промышленности	2	Тема 1. «Законодательная база обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»	Изучение Федерального Закона РФ от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»; Изучение Федерального Закона РФ от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Изучение Федерального Закона РФ от 30.03.1999 № 52-ФЗ (ред. от 25.11.2013) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Изучение Федерального Закона РФ от 07.02.1992 № 2300-1-ФЗ «О защите прав потребителей»	ОК-4, ПК-1, ПК-3.
2	Основы законодательства в пищевой промышленности	4	Тема 2. «Правовое регулирование качества и безопасности пищевых продуктов»	Понятия «качество пищевых продуктов» и «безопасность пищевых продуктов». Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.	ОК-4, ПК-14.
3	Основы законодательства в пищевой промышленности	2	Тема 3. «Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов»	Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов. Требования к обеспечению качества и безопасности новых пищевых продуктов при их разработке и постановке на производство. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов.	ПК-14, ПК-24.
4	Основы законодательства в пищевой промышленности	2	Тема 4. «Требования к информации на продуктах питания».	Закон РФ «О защите прав потребителей». Требования к информации на продуктах питания.	ОК-4, ПК-3, ПК-28.
5	Основы стандартизации в пищевой промышленности	2	Тема 5. «Стандартизация. Основные понятия, термины и определения».	Стандартизация: определение, цель и задачи. Основные функции стандартизации.	ОК-4, ПК-1.
6	Основы стандартизации в пищевой промышленности	2	Тема 6. «Правовые основы стандартизации».	Законодательная основа в сфере стандартизации в Российской Федерации.	ПК-14, ПК-28.

7	Основы стандартизации в пищевой промышленности	2	Тема 7. «Порядок проведения стандартизации пищевой продукции по документам системы стандартизации».	Порядок проведения стандартизации пищевой продукции. Основные этапы.	ПК-14, ПК-24.
8	Основы стандартизации в пищевой промышленности	2	Тема 8. «Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий».	Процедура аккредитации. Требования к органам по сертификации и испытательным лабораториям.	ОК-4, ПК-1, ПК-28.
Итого:		18			
Заочная форма обучения					
1	Основы законодательства в пищевой промышленности	1	Тема 1. «Правовое регулирование качества и безопасности пищевых продуктов»	Понятия «качество пищевых продуктов» и «безопасность пищевых продуктов». Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.	ПК-1, ПК-3, ОК-4, ПК-14.
2	Основы законодательства в пищевой промышленности	2	Тема 2. «Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов»	Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов. Требования к обеспечению качества и безопасности новых пищевых продуктов при их разработке и постановке на производство. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов.	ПК-14, ПК-24.
3	Основы стандартизации в пищевой промышленности	1	Тема 3. «Стандартизация. Основные понятия, термины и определения»	Стандартизация: определение, цель и задачи. Основные функции стандартизации.	ОК-4, ПК-1.
4	Основы стандартизации в пищевой промышленности	2	Тема 4. «Правовые основы стандартизации»	Законодательная основа в сфере стандартизации в Российской Федерации.	ПК-14, ПК-28.
Итого:		6			

6. Содержание семинарских, практических занятий (лабораторного практикума)

Цель проведения семинарских занятий – закрепление и расширение материала, полученного бакалаврами в ходе слушания лекций.

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема семинара, практического занятия, лабораторного практикума	Краткое содержание	Формируемые компетенции
Дневная форма обучения					
1	Раздел I «Законодательная база обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»	4	Практическое занятие №1 «Изучение порядка разработки технического регламента»	ФЗ РФ «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184-ФЗ (последняя редакция). Стандарты Российской Федерации: правила разработки, утверждения, обновления и отмены.	ОК-4, ПК-1.
2	Раздел I «Законодательная база обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»	4	Практическое занятие №2 «Изучение законодательной базы пищевой промышленности»	Формирование навыков по работе с законодательными и нормативными документами, используемыми в отрасли. Анализ законодательных документов (федеральные законы, СанПиНы, регламенты).	ПК-1, ПК-3, ПК-14.
3	Раздел I «Законодательная база обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»	6	Практическое занятие №3 «Анализ технических регламентов и нормативных документов»	1.ФЗ РФ «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184-ФЗ (последняя редакция). 2.Технические регламенты: 2.1.Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). 2.2.ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» от 12.06.08 № 88. 2.3.Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013). 2.4. Технический ре-	ПК-1, ПК-24, ПК-28.

				гламент Таможенно-го союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).	
4	Раздел I «Законодательная база обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»	4	Практическое занятие №4 «Изучение порядка разработки технических условий на пищевую продукцию».	Изучение положения ГОСТ Р 51740-2001 «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению».	ПК-1, ПК-28.
5	Раздел II Основы сертификации в пищевой промышленности	6	Практическое занятие №5 «Изучение организационно-методической базы стандартизации»	1. ГОСТ Р 1.0-2012 «Стандартизация в Российской Федерации. Основные положения». 2. ГОСТ Р 1.2-2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные. Правила разработки, утверждения, обновления и отмены». 3. ГОСТ Р 1.4-2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций».	ОК-4, ПК-1, ПК-28.
6	Раздел II Основы сертификации в пищевой промышленности	4	Практическое занятие №6 «Изучение порядка разработки национального стандарта»	ГОСТ Р 1.2-2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные. Правила разработки, утверждения, обновления и отмены».	ПК-14, ПК-28.
7	Раздел II Основы сертификации в пищевой промышленности	4	Практическое занятие №7 «Порядок разработки системы ХАССП (НАССР) на предприятии».	Изучение основных этапов разработки ХАССП. Усвоение основных принципов разработки блок-схем технологических процессов производства мясных и молочных продуктов.	ПК-14, ПК-28.
8	Раздел II Основы сертификации в пищевой промышленности	4	Практическое занятие №8 «Актуализация нормативных документов в области стандартизации»	Годовые и ежемесячные указатели «Национальные стандарты». Общероссийский классификатор продукции.	ПК-14, ПК-28.
Итого:		36			

Заочная форма обучения					
1	Раздел I «Законодательная база обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»	2	Практическое занятие №1 «Изучение законодательной базы пищевой промышленности»	Формирование навыков по работе с законодательными и нормативными документами, используемыми в отрасли. Анализ законодательных документов (федеральные законы, СанПиНы, регламенты).	ОК-4, ПК-1, ПК-3, ПК-14.
2	Раздел I «Законодательная база обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»	2	Практическое занятие №2 «Анализ технических регламентов и нормативных документов»	1.ФЗ РФ «О техническом регулировании» от 27.12.2002 № 184-ФЗ (последняя редакция). 2.Технические регламенты: 2.1.Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). 2.2.ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» от 12.06.08 № 88. 2.3.Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013). 2.4. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013).	ПК-1, ПК-24, ПК-28.
3	Раздел I «Законодательная база обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»	1	Практическое занятие №3 «Изучение порядка разработки технических условий на пищевую продукцию».	Изучение положения ГОСТ Р 51740-2001 «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению».	ПК-1, ПК-28.
4	Раздел II Основы сертификации в пищевой промышленности	1	Практическое занятие №4 «Изучение порядка разработки национального стандарта»	ГОСТ Р 1.2-2004 «Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты национальные. Правила разработки, утверждения, обновления и отмены».	ПК-14, ПК-28.
Итого:		6			

7. Содержание лабораторных занятий учебным планом не предусмотрено.

8. Самостоятельная работа бакалавра

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Формируемые компетенции
Дневная форма обучения				
1	Законодательная база обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов	12	Подготовка доклада/реферата	ОК-4, ПК-1.
2	Правовое регулирование качества и безопасности пищевых продуктов	10	Подготовка доклада/реферата	ПК-1, ПК-3, ПК-14.
3	Изучение порядка разработки технических условий на пищевую продукцию	12	Выполнение проекта по разработке технического условия на продукцию мясомолочного направления	ПК-14, ПК-24.
4	Изучение порядка разработки национального стандарта	8	Оформление письменного отчета	ПК-3, ПК-24, ПК-28.
5	Порядок разработки системы ХАССП (НАССР) на предприятии	8	Подготовка реферата	ОК-4, ПК-1.
6	Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов	4	Подготовка реферата	ОК-4, ПК-1, ПК-14.
Итого:		54		
Заочная форма обучения				
1	Законодательная база обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов	14	Подготовка доклада/реферата	ОК-4, ПК-1.
2	Правовое регулирование качества и безопасности пищевых продуктов	18	Подготовка доклада/реферата	ПК-1, ПК-3, ПК-14.
3	Изучение порядка разработки технических условий на пищевую продукцию	16	Подготовка доклада/реферата	ПК-14, ПК-24.
4	Изучение порядка разработки национального стандарта	18	Подготовка доклада/реферата	ПК-3, ПК-24, ПК-28.
5	Порядок разработки системы ХАССП (НАССР) на предприятии	14	Подготовка реферата	ОК-4, ПК-1.
6	Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов	16	Подготовка реферата	ОК-4, ПК-1, ПК-14.
Итого:		96		

9. Использование рейтинговой системы оценки знаний.

При оценке результатов деятельности студентов в рамках дисциплины «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» используется рейтинговая система. Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля. Максимальное и минимальное количество баллов по различным видам учебной работы описано в положении о рейтинговой системе.

При изучении указанной дисциплины предусматривается выполнение:

- 1 практической работы, за которую студент может получить максимальное количество баллов – 20;
- 1 контрольной работы, за которую студент может получить максимальное количество баллов – 20;
- 1 тестового задания, за которое студент может получить максимальное количество баллов – 15 (1 балл за каждый правильный ответ);
- доклада, за который студент может получить максимальное количество баллов – 5 (за каждый доклад).
- реферата, за который студент может получить максимальное количество баллов – 10 (за каждый реферат).

В результате максимальный текущий рейтинг составит 60 баллов. За зачет студент может получить максимальное количество баллов – 40. В итоге максимальный рейтинг за изучение дисциплины составляет 100 баллов.

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

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся и итоговой (государственной 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 стандартизации в пищевой промышленности» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу.

Основные источники информации	Кол-во экз.
1. Боларев, Б.П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия: учебник / Б.П. Боларев. – М.: ИНФРА-М, 2016. – 304 с.	ЭБС «Znaniy.com»: http://znaniy.com/catalog.php?bookinfo=457803 . Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
2. Николаева М.А., Карташова Л.В. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник / М.А. Николаева, Л.В. Карташова. – 2-е изд. – М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015. - 336 с.	ЭБС «Znaniy.com»: http://znaniy.com/catalog.php?bookinfo=473200 . Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
3. Ляшко, А. А. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс] : Учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин, Н. И. Волошко, А. П. Снитко. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 660 с.	ЭБС «Znaniy.com»: http://znaniy.com/catalog.php?bookinfo=414985 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
4. Основы стандартизации, метрологии и сертификации: Учебник для вузов / [А.В. Архипов и др.]; под. ред. В.М. Мишина. – М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2012. – 946 с.	ЭБС «КнигаФонд»: http://www.knigafund.ru/books/76386 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ

11.2 Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Кол-во экз.
1. Агарков, А. П. Управление качеством [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. П. Агарков. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014. - ISBN 978-5-394-02226-5.	ЭБС «»: ЭБС «Znaniy.com»: http://znaniy.com/catalog.php?bookinfo=450883 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
2. Эрастов, В.Е. Метрология, стандартизация и сертификация: учебное пособие / В.Е. Эрастов. - М.: Форум, 2008. - 208 с	ЭБС «Znaniy.com»: http://znaniy.com/catalog.php?bookinfo=138307 .

	Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
--	--

11.3 Электронные источники информации

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

Электронный каталог УНИЦ КНИТУ – Режим доступа: <http://ruslan.kstu.ru/>

Электронная библиотека УНИЦ КНИТУ – режим доступа: <http://ft.kstu.ru/ft/>

Научная Электронная Библиотека (НЭБ) – Режим доступа: <http://elibrary.ru>

ЭБС «Юрайт» – Режим доступа: <http://www.biblio-online.ru>

ЭБС «РУКОНТ» – Режим доступа: <http://rucont.ru>

ЭБС Библиокомплектатор – Режим доступа: <http://www.bibliocomplectator.ru/>

ЭБС «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/books/>

ЭБС «КнигаФонд» – Режим доступа: <http://www.knigafund.ru>

ЭЧЗ «БиблиоТех» – Режим доступа: <https://kstu.bibliotech.ru>

ЭБС «Консультант студента»- Режим доступа: <http://www.studentlibrary.ru>

ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/>

ЭБС «Book.ru» - Режим доступа <https://www.book.ru/>

ЭБС «Университетская библиотека онлайн» – режим доступа: <https://biblioclub.ru>

Согласовано:

Зав.сектором ОКУФ



12. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

В качестве материально-технического обеспечения дисциплины Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности используются:

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

13. Образовательные технологии

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 9 часов.

Основные интерактивные формы проведения учебных занятий - изучение и закрепление нового материала на интерактивной лекции (лекция-беседа, лекция – дискуссия, лекция с разбором конкретных ситуаций, лекция с заранее запланированными ошибками, лекция- пресс-конференция, мини-лекция).

Темы интерактивных занятий:

- Основные понятия и определения законодательства и стандартизации. Историческое развитие дисциплины и ее значение. – 3 ч.
- Правовое регулирование качества и безопасности пищевых продуктов. – 4 ч.
- Актуализация нормативных документов в области стандартизации. – 2 ч.