

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КЕРЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МОРСКОЙ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «КГМТУ»)**

Технологический факультет
Кафедра технологии продуктов питания

УТВЕРЖДАЮ
Декан технологического факультета
Деканат
технологического факультета
_____ Н.А. Логунова
_____ 05. 2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОСНОВЫ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА И СТАНДАРТИЗАЦИИ
ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

Уровень основной образовательной программы – бакалавриат
Направление подготовки – 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»
Статус дисциплины – базовая
Учебный план 2017 года

Описание учебной дисциплины по формам обучения

Очная							Заочная									
Курс	Семестр	Всего час. / зач. единиц	Всего аудиторных час.	Лекции, часов	Практические занятия, часов	Самост. работа, час..	Семестровый контроль	Курс	Семестр	Всего час. / зач. единиц	Всего аудиторных час.	Лекции, часов	Практические занятия, час.	Самост. работа, час..	Контрольная работа	Семестровый контроль
3	6	144/4	45	15	30	63	Экз.(36)	4		144/4	14	6	8	121	+	Экз.(9)
Всего		144/4	45	15	30	63	Экз.(36)	Всего		144/4	14	6	8	121	+	Экз.(9)
в т.ч.в интерактивной форме			15	15				в т.ч.в интерактивной форме				2				

Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО и рабочего учебного плана с учетом требований ООП.

Программу разработала Истомина Т.В., старший преподаватель кафедры технологии продуктов питания

Рассмотрено на заседании кафедры технологии продуктов питания ФГБОУ ВО «КГМТУ»

Протокол № 9 от 17.04. 2017 г. Зав. кафедрой О.Е.Битютская

© ФГБОУ ВО «Керченский государственный морской технологический университет»

1 Цель и задачи изучения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности» является:

- формирование знаний в области технического регулирования;
- формирование знаний в области теоретических, правовых и нормативных основ стандартизации.

2 Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Основы законодательства и стандартизации пищевой промышленности» является базовой дисциплиной профессионального цикла ООП, трудоемкость дисциплины – 4 зачетные единицы.

Дисциплина опирается на знания, полученные при изучении курсов «Основы научных исследований», «Введение в профессию».

3 Требования к результатам освоения дисциплины

3.1 Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (в соответствии с ФГОС ВО специальности 19.03.03 Продукты питания животного происхождения):

Профессиональные компетенции (ПК):

№ компетенции	Содержание компетенции
ПК-1	способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе
ПК-8	способность разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты

В результате изучения дисциплины студенты должны

знать:

- основные понятия и термины в области технического регулирования;
- законодательство РФ по вопросам метрологии, стандартизации и сертификации;
- принципы построения, структуру документации по стандартизации.

уметь:

- организовать работу по подготовке и обеспечению сертификации продукции;
- разрабатывать стандарты предприятия, ТУ.

владеть навыками:

- работы со справочной литературой и нормативно–техническими материалами;
- подготовки документации по техническому регулированию.

4 Структура учебной дисциплины

Наименования разделов	Общее количество часов	Общее кол-во зет	Очная форма						Заочная форма					
			Распределение часов по видам занятий						Распределение часов по видам занятий					
			Ауд.	ЛК	ЛР	ПЗ (сем)	СР	Контроль	Ауд.	ЛК	ЛР	ПЗ (сем)	СР	Контроль
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
Тема 1. Закон о защите прав потребителя	13	0,36	3	1		2	10		2	1		1	11	
Тема 2. Закон РФ «О техническом регулировании»	18	0,50	8	2		6	10		2	1		1	16	
Тема 3. Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»	14	0,39	4	2		2	10		2	1		1	12	
Тема 4. Закон РФ «Об обеспечении единства измерений»	16	0,44	6	2		4	10		2	1		2	14	
Тема 5. Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»	16	0,44	6	2		4	10		2	1		2	14	
Тема 6. Закон о «Ветеринарии» и «О закупках и поставках сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия для государственных нужд»	14	0,39	6	2		4	8		2	0		1	12	
Тема 7. Технические регламенты ЕАС	17	0,47	12	4		8	5		2	1		1	15	
Форма контроля: экзамен	36	1,00						36					27	9
Всего часов по дисциплине	144	4	45	15		30	63		14	6		8	121	9

5 Содержание лекций

Наименование темы	Количество часов по формам обучения	
	очная	заочная
Тема 1. Закон о защите прав потребителя от 07.02.1992 №2300-1 с изменениями и поправками.	1	1
Тема 2. Закон РФ «О техническом регулировании» (от 27.12 2002 г. №184-ФЗ). Структура технических регламентов. Права изготовителя и продавца продукции. Правила и порядок подтверждения соответствия.	2	2
Тема 3. Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями). Требования в части норм гигиенической оценки продукции, сырья, производства. Основные понятия и виды документов, выдаваемых при прохождении процедуры подтверждения соответствия пищевой продукции. Ответственность Заявителя (изготовителя, импортера) и Органа по сертификации.	2	1
Тема 4. Закон РФ «Об обеспечении единства измерений». Обеспечение достоверной оценки безопасности и качества пищевой продукции.	2	1
Тема 5. Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г № 29-ФЗ. Регулирование отношений в области качества и безопасности.	2	1
Тема 6. Закон о «Ветеринарии» и «О закупках и поставках сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия для государственных нужд». СанПиН 2.3.2.1324-03 и МУК 4.2.1847-04 (сроки годности). Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзора) от 3 октября 2011 г. № 01/12592-1-32 «об объектах и видах деятельности, подлежащих эпидемиологической экспертизе»	2	0
Тема 7. Технические регламенты ЕАС. Горизонтальные и вертикальные ТР.	4	1
Всего часов	15	6

6 Темы лабораторных занятий

Лабораторные занятия учебным планом не предусмотрены.

7 Темы практических занятий

Наименование темы	Количество часов по формам обучения	
	очная	заочная
Тема 1. Закон о защите прав потребителя	2	1
Тема 2. Закон РФ «О техническом регулировании». Права изготовителя и продавца продукции. Правила и порядок подтверждения соответствия.	6	1

Наименование темы	Количество часов по формам обучения	
	очная	заочная
Тема 3. Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Требования в части норм гигиенической оценки продукции, сырья, производства.	2	1
Тема 4. Закон РФ «Об обеспечении единства измерений». Обеспечение достоверной оценки безопасности и качества пищевой	4	2
Тема 5. Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Регулирование отношений в области качества и безопасности	4	2
Тема 6. Закон о «Ветеринарии» и «О закупках и поставках сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия для государственных нужд»	4	1
Тема 7. Технические регламенты ЕАС. Горизонтальные и вертикальные ТР.	8	1
Всего часов	30	8

8 Темы семинарских занятий

Семинарские занятия учебным планом не предусмотрены.

9 Содержание и объем самостоятельной работы студента

Раздел	Трудоемкость самостоятельн. работы, час.		Литература	Содержание работы
	очная	заочная		
Тема 1. Закон о защите прав потребителя	10	11	Закон «О защите прав потребителя»	Изучение основных прав потребителей и обязанностей изготовителей и реализаторов пищевой продукции
Тема 2. Закон РФ «О техническом регулировании».	10	16	Основная литература: 1,4.	Изучение основных понятий в области технического регулирования и Государственная система стандартизации РФ (ГСС РФ).
Раздел 3. Закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».	10	12	Основная литература: 5,6, 7.	Изучение требований в части норм гигиенической оценки продукции, сырья, производства.
Тема 4. Закон РФ «Об обеспечении единства измерений».	10	14	Основная литература: 10, 11, 12.	Изучение законодательных требований к обеспечению достоверной оценки безопасности и качества пищевой
Тема 5. Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов».	10	14	Основная литература: 2,5,6.	Изучение требований к процессу регулирования отношений в области качества и безопасности

Раздел	Трудоемкость самостоятельн. работы, час.		Литература	Содержание работы
	очная	заочная		
Тема 6. Закон о «Ветеринарии» и «О закупках и поставках сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия для государственных нужд»	8	12	Основная литература: 10,11, 12.	Изучение требований, предъявляемых к сырью
Тема 7. Технические регламенты ЕАС. Горизонтальные и вертикальные ТР.	5	15	Основная литература: 2,3,4	Изучение требований по безопасности сырья и продуктов питания, маркированию.
Форма контроля - экзамен	-	27		Подготовка к экзамену
Всего	63	121		

10 Индивидуальные задания

Индивидуальные занятия выполняются студентами заочной формы обучения в виде контрольных работ в соответствии с методическими указаниями по их выполнению. Требования к оформлению контрольных работ изложены в «Положении о порядке оформления студенческих работ».

11 Методы обучения

Дисциплина читается на протяжении одного семестра и включает учебные занятия: лекции и практические занятия.

Лекции являются основным способом получения необходимых знаний студентов и дают основные направления самостоятельного изучения материала.

Практические занятия являются методом закрепления знаний, полученных студентами на лекциях и во время самостоятельного изучения материала, а также основным способом получения навыков работы с нормативными документами.

В процессе обучения для достижения планируемых результатов освоения дисциплины используются следующие методы образовательных технологий:

работа в команде – совместная деятельность группы студентов с индивидуальной работой членов команды под руководством лидера;

опережающая самостоятельная работа – самостоятельное освоение студентами нового материала до его изложения преподавателем во время аудиторных занятий;

методы ИТ – использование Internet-ресурсов для расширения информационного поля и получения информации, в том числе и профессиональной;

междисциплинарное обучение – обучение с использованием знаний из различных областей (дисциплин) реализуемых в контексте конкретной задачи;

проблемное обучение – стимулирование студентов к самостоятельному приобретению знаний для решения конкретной поставленной задачи;

обучение на основе опыта – активизация познавательной деятельности студента за счет ассоциации их собственного опыта с предметом изучения;

исследовательский метод – познавательная деятельность, направленная на приобретение новых теоретических и фактических знаний за счет исследовательской деятельности, проводимой самостоятельной или под руководством преподавателя.

При проведении различных видов занятий используются интерактивные формы обучения:

Практические занятия - Используемые интерактивные образовательные технологии

Кейс-метод (разбор конкретных производственных ситуаций), дебаты, коллективное решение творческих задач.

Самостоятельная работа Основная возможность применения интерактивных методов при самостоятельной работе заключается в организации групповой работы студентов. Стимулирование тесного общения учащихся друг с другом приводит к формированию навыков социального поведения, освоению технологии совместной работы. При этом консультирование между студентами и преподавателем в ходе разработки программы может осуществляться как непосредственно в аудиторное время, так и с использованием off-line и on-line технологий.

12 Учебно-методическое обеспечение

Основная литература:

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 01.05.2017) "О защите прав потребителей"[Электронныйресурс].

http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/ (Дата обращения 06.01.2017).

2. Федеральный закон "О техническом регулировании" от 27.12.2002 N 184-ФЗ(последняредакция)[Электронныйресурс].http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_40241/ (Дата обращения 06.01.2017).

3. Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ (последняя редакция) [Электронный ресурс]. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/ //(Дата обращения 06.01.2017).

4. Федеральный закон "Об обеспечении единства измерений" от 26.06.2008 N 102-ФЗ (последняя редакция) [Электронный ресурс]. http://www.consultant.ru/ons_doc_LAW_77904/ //(Дата обращения 06.01.2017).

5. Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 N 29-ФЗ (последняя редакция) [Электронный ресурс]. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/ (Дата обращения 06.01.2017).

6. Федеральный закон «О ветеринарии» от 14.05.1993 N 4979-1 (ред. от 03.07.2016) [Электронный ресурс]. <http://fzrf.su/zakon/o-veterinarii-4979-1/> / (Дата обращения 06.01.2017).

7. Технический регламент ТС "О безопасности упаковки" (ТР ТС 005/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 г. N 769) (вступил в силу с 1 июля 2012 г) 162 [Электронный ресурс]. <http://профитсерт.рф/article/4661.html>. / (Дата обращения 06.01.2017).

8. Технический регламент ТС "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТС ТР ТС 022/2011) (утв. решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881) (вступил в силу с 1 июля 2013 г) / (Дата обращения 06.01.2017).

9. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», принят решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 N 880 (ред. от 10.06.2014) [Электронный ресурс]. URL: <http://docs.cntd.ru/document/902320560> / (Дата обращения 06.01.2017).

10. Технический регламент ТС "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания" (ТР ТС 027/2012) (принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 15 июня 2012 г. N 34) (вступил в силу с 1 июля 2013 г). / (Дата обращения 06.01.2017).

11. Технический регламент ТС "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012) (принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. N 58) (вступил в силу с 1 июля 2013 г) / (Дата обращения 06.01.2017).

12. Технический регламент ТС "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013) (принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 09.10.2013 г. № 68) (вступил в силу с 1 мая 2014 г.) / (Дата обращения 06.01.2017).

13. ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», принят решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18.10.2016 № 162 [Электронный ресурс]. www.eurasiancommission.org/ru/act/tehnreg/deptexreg/tr/Documents/ТР%20ЕАЭС%20040-2016.pdf / (Дата обращения 06.01.2017).

14. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции в России // Донченко Л. В. Безопасность пищевой продукции : учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. – Изд. 2-е, перераб. и доп. – М. : ДеЛи принт, 2007. – С. 53–58.

13 Информационные ресурсы

1. Библиотека КГМТУ, корпус. 2, ул. Орджоникидзе.
2. <http://www.yandex.ru/> (поисковая система).
3. <http://www.google.ru/> (поисковая система).
4. <http://elibrary.ru> – Научно-электронная библиотека eLibrary.ru. (Дата обращения: 10.03.2017).
5. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» - Режим доступа: <http://e.lanbook.com> (Дата обращения: 10.03.2017).

14 Материально-техническое обеспечение дисциплины и информационные технологии

Учебные занятия проводятся в закрепленных за кафедрой аудиториях согласно расписанию.

В учебном процессе с применением интерактивных методов обучения используются аудитории № 314,316, оборудованные мультимедийными проекторами.

Информационные технологии и программное обеспечение не применяются.