Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Макушев Андрей Евгеньевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 20.11.2024 09:37:05
Уникальный программный ключ:
4c46f2d9ddda3fafb9e57683d11e5a4257b6ddfe

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Чувашский государственный аграрный университет"

(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Кафедра Биотехнологий и переработки сельскохозяйственной продукции

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной
и научной работе

_____ Л.М. Иванова

26.03.2024 г.

Б1.О.23

Основы законодательства и стандартизации пищевых производств

рабочая программа дисциплины (модуля)

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) Технология продуктов питания из растительного сырья

Квалификация	**Бакалавр**
Форма обучения	**заочная**
Общая трудоемкость	**2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану	72
в том числе:	
аудиторные занятия	8
самостоятельная работа	60
часов на контроль	4

Виды контроля:

зачет

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	3		Итого	
Вид занятий	УП	РП		
Лекции	4	4	4	4
Практические	4	4	4	4
В том числе инт.	4	4	4	4
Итого ауд.	8	8	8	8
Контактная работа	8	8	8	8
Сам. работа	60	60	60	60
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):
канд. с.-х. наук, доц., Ятрушева Е.С.

При разработке рабочей программы дисциплины (модуля) "Основы законодательства и стандартизации пищевых производств" в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1041).

2. Учебный план: Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) Технология продуктов питания из растительного сырья, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 26.03.2024 г., протокол № 12.

Рабочая программа дисциплины (модуля) проходит согласование с использованием инструментов электронной информационно-образовательной среды Университета.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Мардарьева Н.В.

Заведующий выпускающей кафедрой Мардарьева Н.В.

Председатель методической комиссии факультета Мефодьев Г.А.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	приобретение компетенций, необходимых для производственно-технологической, проектной и исследовательской деятельности, работ по управлению безопасностью и качеством выпускаемой пищевой продукции.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Защита прав потребителей
2.1.2	Предпринимательское право
2.1.3	Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний
2.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
УК-2.1 Знает: виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач; действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие профессиональную деятельность
УК-2.2 Умеет: проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты, использовать нормативно-правовую документацию в сфере профессиональной деятельности
УК-2.3 Имеет навыки: разработки цели и задач проекта, методами оценки потребности в ресурсах, продолжительности и стоимости проекта, навыками работы с нормативно-правовой документацией

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	**Знать:**
3.1.1	круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;
3.1.2	виды ресурсов и ограничений, основные методы оценки разных способов решения профессиональных задач; действующее законодательство и правовые нормы, регулирующие профессиональную деятельность.
3.2	**Уметь:**
3.2.1	проводить анализ поставленной цели и формулировать задачи, необходимые для ее достижения, анализировать альтернативные варианты, использовать нормативно-правовую документацию в сфере профессиональной деятельности.
3.3	**Иметь навыки и (или) опыт деятельности:**
3.3.1	разработки цели и задач проекта, методами оценки потребности в ресурсах, продолжительности и стоимости проекта, навыками работы с нормативно-правовой документацией.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература	Инте ракт.	Прак. подг.	Примечание
Раздел 1. Стандартизация.							
Теоретические основы стандартизации /Лек/	3	2	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	
Государственная система стандартизации. Межгосударственная система стандартов /Пр/	3	2	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	2	0	Круглый стол
Теоретические и правовые основы стандартизации /Ср/	3	30	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	подготовка докладов
Раздел 2. Законодательная база стандартизации.							
Закон о техническом регулировании /Лек/	3	2	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	2	0	Проблемная лекция

Закон о техническом регулировании /Пр/	3	2	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	
Законодательная база стандартизации /Ср/	3	10	УК-2.1 УК-2.2 УК-2.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	подготовка докладов и рефератов
Раздел 3. Сертификация							
/Ср/	3	20		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	
Раздел 4. Контроль							
/Зачёт/	3	4		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

1. Закон о техническом регулировании. Основные положения. Понятие метрологии. Задачи метрологии.
2. Ответственность за нарушение метрологических правил.
3. Техническое законодательство как основа деятельности по стандартизации
4. Российская стандартизация в XXI в. роль стандартизации в развитии рыночных отношений.
5. Государственная система стандартизации. Межгосударственная система стандартов.
6. Понятие стандартизации, объекты и субъекты стандартизации.
7. Комплексная и опережающая стандартизация.
8. Цели и задачи стандартизации.
9. Методы стандартизации.
10. Категории стандартов.
11. Виды стандартов.
12. Государственная система стандартизации Российской Федерации. Общая характеристика.
13. Технические комитеты по стандартизации и их функции.
14. Порядок разработки, пересмотра и отмены стандартов.
15. Государственный контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов.
16. Ответственность за нарушение обязательных требований стандартов.
17. Сертификация, как процедура подтверждения качества товара.
18. Закон о сертификации продукции и услуг. Основные положения.
19. Назначение сертификации и ее роль в развитии рыночных отношений.
20. Цели и задачи сертификации.
21. Объекты и субъекты сертификации.
22. Виды и методы сертификации.
23. Идентификация, как вид деятельности.
24. Правила Российской системы сертификации.
25. Схемы сертификации и их применение (№1-5).
26. Схемы сертификации и их применение (№6-10).
27. Порядок сертификации продукции.
28. Методика аттестации производства.
29. Закон о защите прав потребителей. Основные положения.
30. Закон о качестве и безопасности пищевых продуктов. Основные положения.

5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

Не предусмотрено учебным планом.

5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)

Не предусмотрено учебным планом.

5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

Темы рефератов:

1. Роль стандартизации в увеличении производства, повышении качества продукции растениеводства.
2. Техническое законодательство, как правовая основа деятельности по стандартизации, метрологии и оценке соответствия. Принципы технического регулирования.
3. Технические регламенты (ТР). Содержание и применение ТР. Структура ТР. Порядок разработки и принятия ТР.
4. Сущность стандартизации. Основные понятия и термины в области стандартизации: стандартизация, стандарт, совместимость, взаимозаменяемость и др.
5. Национальная система стандартизации Российской Федерации (НСС РФ).
6. Органы и службы стандартизации Российской Федерации. Функции Ростехрегулирования.
7. Категории стандартов: национальные стандарты (межгосударственные стандарты – ГОСТы и государственные

стандарты Российской Федерации – ГОСТ Р) и стандарты организаций.
8. Виды стандартов: основополагающие, стандарты на термины и определения, стандарты на продукцию (услуги), стандарты на процессы (работы), стандарты на методы контроля, испытаний, измерений и анализа.
9. Объекты стандартизации по категориям и видам стандартов.
10. Порядок разработки и утверждения национальных стандартов.
11. Порядок разработки и применения межгосударственных стандартов.
12. Международная и региональная стандартизация.
13. Порядок проведения сертификации продовольственного сырья и пищевой продукции.
14. Добровольная сертификация. Особенности проведения добровольной сертификации.
15. Комплексные системы обеспечения качества продукции. Цели, задачи, основные принципы управления.
16. Отечественный опыт управления качеством, особенности управления качеством животноводческой продукции.
17. Контроль функционирования системы.
18. Стандарты организаций как организационно-техническая и правовая основа управления качеством продукции в сельскохозяйственном предприятии.
19. Управление качество сельскохозяйственной продукции растениеводства.
20. Порядок проведения сертификации продовольственного сырья и пищевой продукции растениеводства.

Примерные темы эссе:

1. Каковы цели и задачи стандартизации?
2. Что является объектами и субъектами стандартизации?
3. Что такое «метрология»? Перечислите ее основные задачи.
4. Расскажите об условиях обеспечения единства измерений.
5. Расскажите об основных понятиях и целях сертификации.
6. Какие знаете нормативные документы по стандартизации?
7. Перечислите категории и виды стандартов.
8. Какими органами утверждаются стандарты?
9. Расскажите о Международной системе единиц физических величин.
10. Какие существуют методы сертификации?
11. Какие существуют методы стандартизации? Опишите их.
12. Расскажите о порядке разработки стандартов
13. Что представляет собой погрешность измерения?
14. Опишите классификацию погрешностей измерений.
15. Перечислите общие требования к испытательным лабораториям.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Рензяева Т. В.	Основы технического регулирования качества пищевой продукции, стандартизация, метрология, оценка соответствия: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2020	Электронный ресурс
Л1.2	Гуринович Г. В.	Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности: учебное пособие	Кемерово: КемГУ, 2020	Электронный ресурс

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Ларионов Г. А., Ягодкина И. Е., Данилов К. П., Дмитриев А. И., Федорова И. Б.	Практикум по технологии приемки, хранения, переработки и стандартизации зерна: учебное пособие	Чебоксары: ФГБОУ ВО Чувашская ГСХА, 2017	10
Л2.2	Калашникова С. В.	История пищевой и перерабатывающей промышленности: учебное пособие	Воронеж: ВГАУ, 2015	Электронный ресурс

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	SuperNovaReaderMagnifier
6.3.1.2	медиапроигрыватель VLC
6.3.1.3	ПО для ЛТК 6.4
6.3.1.4	OpenOffice 4.1.1
6.3.1.5	Ubuntu (Mint)
6.3.1.6	ОС Windows 10

6.3.1.7	ОС Windows 8
6.3.1.8	ОС Windows 7
6.3.1.9	ОС Windows Vista
6.3.1.10	LibreOffice
6.3.1.11	OfficeStandard 2013
6.3.1.12	OfficeStandard 2010
6.3.2 Перечень информационных справочных систем	
6.3.2.1	Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.http://e.lanbook.com
6.3.2.2	Электронная библиотека технического ВУЗа (ЭБС «Консультант студента»). Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://www.studentlibrary.ru
6.3.2.3	Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM. Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://znanium.com/
6.3.2.4	Электронная библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ www.biblio-online.ru». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. https://www.biblio-online.ru/
6.3.2.5	Электронная система «Госфинансы». Полнотекстовая электронная система, постоянно пополняемая. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://www.gosfinansy.ru/
6.3.2.6	
6.3.2.7	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии
6.3.2.8	Национальная электронная библиотека. Доступ посредством использования сети «Интернет» на 32 терминала доступа. https://нэб.рф/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
315	Лек	Учебная аудитория	Демонстрационное оборудование (проектор Acer (1 шт.), интерактивная доска (1 шт.), моноблок Acer Aspire C22-865 (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия, столы (28 шт.), стулья ученические (54 шт.), стул для преподавателя (1 шт.), трибуна.
314	Пр	Учебная аудитория	Демонстрационное оборудование (проектор Acer (1 шт.), интерактивная доска (1 шт.), моноблок Acer Aspire C22-865 (16шт.)) и учебно-наглядные пособия, стол компьютерный (16 шт.), кресла (16 шт.), кондиционер (1 шт.)
123	СР	Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации(19 шт.), столы (17 шт.), компьютерный стол 6-и местный (3 шт.), стулья ученические (34 шт.), стулья п/м (18 шт.), стеллажи с литературой, видеоувеличитель Optelec Wide Screen (1 шт.)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

В процессе освоения дисциплины используются занятия лекционного и практического типов. Самостоятельная работа проводится в форме
изучения теоретического курса и подготовки к практическим занятиям. Контроль самостоятельной работы и подготовки к занятиям осуществляется с помощью защиты практической работы. По дисциплине предусмотрен промежуточный контроль в форме зачета.
Обучающийся должен готовиться к практическим занятиям: прорабатывать лекционный материал. При подготовке к занятию, обучающемуся следует обратиться к литературе библиотеки ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ. При изучении дисциплины недопустимо ограничиваться только лекционным материалом и одним-двумя учебниками. Ряд тем курса может быть вынесен преподавателем на самостоятельное изучение, с обсуждением соответствующих вопросов на занятиях. Поэтому подготовка к сдаче зачета и групповой работе на занятиях подразумевает самостоятельную работу

обучающихся в течении всего семестра по материалам рекомендуемых источников (раздел учебно-методического и информационного обеспечения).
Основным видом самостоятельной работы студентов является теоретическая подготовка к практическим занятиям, а также проработка теоретических вопросов по пройденным темам лекционных и практических занятий.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ
в 20___ /20___ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ___ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ
в 20___ /20___ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ___ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ
в 20___ /20___ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ___ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ
в 20___ /20___ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ___ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ
в 20___ /20___ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ___ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ
в 20___ /20___ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ___ от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____