

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Бугульминский филиал федерального государственного бюджетного  
образовательного учреждения высшего образования  
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»  
(БФ ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

УТВЕРЖДАЮ  
Директор БФ ФГБОУ ВО «КНИТУ»  
Р.Ф. Хамидуллин  
2022 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По дисциплине Основы законодательства и сертификации в пищевой промышленности

Направление подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профиль/специализация Технология молока и молочных продуктов

Квалификация выпускника БАКАЛАВР

Форма обучения заочная

Институт, факультет БФ ФГБОУ ВО «КНИТУ»

Кафедра-разработчик рабочей программы ХТОМ

Курс, семестр очная форма 2 курс, 3 семестр

	Часы	Зачетные единицы
Лекции	6	0,17
Практические занятия	8	0,22
Контроль самостоятельной работы	4	0,11
Самостоятельная работа	117	3,25
Форма аттестации	Экзамен	0,25
Всего	144	4

Бугульма, 2022 г.

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования № 936 от 11.08.2020 г. по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» на основании учебного плана набора обучающихся 2022 года.

Разработчик программы:

ст. преподаватель кафедры ХТОМ



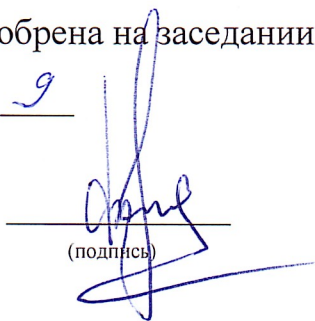
(подпись)

Канищева Л.М.

(Ф.И.О.)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ХТОМ,  
протокол от 18 мая 2022 г. № 9

Зав. кафедрой ХТОМ, профессор



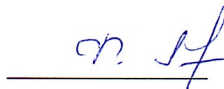
(подпись)

Хамидуллин Р.Ф.

(Ф.И.О.)

**УТВЕРЖДЕНО**

Начальник УМО, доцент



(подпись)

Ахмедзянова Ф. К.

(Ф.И.О.)

## **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 направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» 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**

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 и индикаторы достижения 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:**

- а) основные законодательные акты в пищевой промышленности, правовые нормы о защите прав потребителей;

- б) особенности санитарного контроля на пищевых предприятиях, структуру федеральных органов исполнительной власти в области технического регулирования;
- в) способы получения актуализированной информации о законодательстве с использованием информационных технологий.

**Уметь:**

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

**Владеть:**

- а) 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 трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

Таблица 1

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Объем дисциплины (модуля) Виды учебной работы (в часах)					Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по разделам
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	КСР	СРС	
1.	Основы законодательства в пищевой промышленности.	3	3	4	-	2	58	Доклад, экзамен
2.	Основы стандартизации в пищевой промышленности	3	3	4	-	2	59	
	<b>Итого</b>		<b>6</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>4</b>	<b>117</b>	
	Форма аттестации							Экзамен (9 ч.)

**4. Содержание лекционных занятий**

Таблица 2

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	Основы законодательства в пищевой промышленности.	3	Законодательная база обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Правовое регулирование качества и безопасности пищевых продуктов. Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов. Требования к информации на продуктах питания.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
2	Основы стандартизации в пищевой промышленности	3	Стандартизация. Основные понятия, термины и определения. Правовые основы стандартизации. Порядок проведения стандартизации пищевой продукции по документам системы стандартизации. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3

## 6. Содержание практических занятий

Таблица 3

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Наименование практического занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	Основы законодательства в пищевой промышленности.	4	Изучение порядка разработки технического регламента. Изучение законодательной базы пищевой промышленности. Анализ технических регламентов и нормативных документов. Изучение порядка разработки технических условий на пищевую продукцию.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
2	Основы стандартизации в пищевой промышленности.	4	Изучение организационно-методической базы стандартизации. Изучение порядка разработки национального стандарта. Актуализация нормативных документов в области стандартизации.	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3

## 7. Содержание лабораторных занятий

Проведение лабораторных занятий учебным планом не предусмотрено.

## 8. Самостоятельная работа бакалавра

Таблица 4

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Индикаторы достижения компетенции
1	Правовое регулирование качества и безопасности пищевых продуктов.	23	Подготовка доклада, подготовка к экзамену	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
2	Изучение порядка разработки технических условий на пищевую продукцию.	23	Подготовка доклада, подготовка к экзамену	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
3	Законодательная база обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов	23	Подготовка доклада, подготовка к экзамену	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
4	Изучение порядка разработки национального стандарта.	24	Подготовка доклада, подготовка к экзамену	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
5	Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов	24	Подготовка доклада, подготовка к экзамену	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3

### 8.1. Контроль самостоятельной работы

Таблица 5

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма КСР	Индикаторы достижения компетенции
1	Правовое регулирование качества и безопасности пищевых продуктов.	1	Заслушивание доклада, прием экзамена	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
2	Изучение порядка разработки технических условий на пищевую продукцию.	1	Заслушивание доклада, прием экзамена	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
3	Законодательная база обеспечения качества и	1	Заслушивание доклада, прием экзамена	ПК-1.1 ПК-1.2

	безопасности пищевых продуктов			ПК-1.3
4	Изучение порядка разработки национального стандарта.	0,5	Заслушивание доклада, прием экзамена	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3
5	Обеспечение качества и безопасности пищевых продуктов	0,5	Заслушивание доклада, прием экзамена	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3

### 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).

Таблица 6

Оценочные средства	Кол-во	Min, баллов	Max, баллов
Доклад	4	36	60
Экзамен	1	24	40
<b>Итого</b>		<b>60</b>	<b>100</b>

### 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 «Безопасность жизнедеятельности» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Основные источники информации	Кол-во экз.
А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Товароведение, экспертиза и стандартизация [Прочее] Учебник: Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020.	ЭБС «Znanium» <a href="http://znanium.com/go.php?id=1093472">http://znanium.com/go.php?id=1093472</a> Режим доступа: по подписке КНИТУ

#### 11.2. Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Кол-во экз.
Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности [Прочее] практикум: Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2020	ЭБС «Университетская библиотека» <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=600237">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=600237</a> Режим доступа: по подписке КНИТУ

#### 11.3. Электронные источники информации

При изучении дисциплины «Основы законодательства и сертификации в пищевой промышленности» в качестве электронных источников информации, рекомендуется использовать следующие источники:

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

ЭБС «БиблиоТех» – Режим доступа: <https://kstu.bibliotech.ru> по номеру читательского билета

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

ЭБС «Университетская Библиотека Онлайн» – Режим доступа: <https://biblioclub.ru>

ЭБС «Юрайт» – Режим доступа: <https://urait.ru/>

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

Химическая информационная сеть. Наука. Образование. Технология. – Режим доступа <http://www.chem.msu.su/>, свободный

**Согласовано:**

Библиотека БФ ФГБОУ ВО «КНИТУ»



А.В. Хуснутдинова

#### ***11.4. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы.***

1. Виртуальная среда обучения КНИТУ - [https://moodle.kstu.ru/?id\\_e=68073](https://moodle.kstu.ru/?id_e=68073). Доступ по логину-пароллю регистрации в КНИТУ.

2. Единое окно доступа к образовательным ресурсам (раздел Инфокоммуникационные системы и сети и информационные технологии) [http://window.edu.ru/catalog/?p\\_rubr=2.2.75.6](http://window.edu.ru/catalog/?p_rubr=2.2.75.6). Доступ свободный.

3. Министерство науки и высшего образования Российской Федерации <https://minobrnauki.gov.ru/>. Доступ свободный.

4. Справочная правовая система Консультант Плюс. Содержится огромный массив справочной правовой информации, российское и региональное законодательство, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты, технические нормы и правила - <http://www.consultant.ru>

5. Электронные версии периодических изданий, размещенные на сайте информационных ресурсов [www.polpred.com](http://www.polpred.com).

#### ***12. Материально-техническое обеспечение дисциплины.***

Учебные аудитории для проведения учебных занятий оснащены оборудованием:

1. Учебные столы, стулья;
2. Учебная доска;
3. Компьютерные столы, стулья.

техническими средствами обучения:

1. Персональные компьютеры;
2. Мультимедийное оборудование.

Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой:

1. Персональный компьютер с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационную среду КНИТУ.

Лицензированное программное обеспечение и свободно распространяемое программное обеспечение, используемое в учебном процессе при освоении дисциплины:

1. MOODLE – Виртуальная среда обучения КНИТУ;
2. MS Teams: <https://products.office.com/ru-ru/microsoft-teams/download-app>;
3. Управленческое ПО «Ваш финансовый аналитик 2: Сетевой»;
4. Управленческое ПО, 1С: Предприятие 8. Комплект для обучения в высших и средних учебных заведениях;
5. MS Office 2007 Russian (от 16.10.2008г. лицензия № 44684779);
6. MS Office 2007 Professional Russian (от 16.10.2008г. лицензия № 44684779),

MS Win Home 10 64 Bin Russian (от 15.02. 2018);

7. MS Office Home and Student 2016 Bin Russian (от 15.02. 2018).

### ***13. Образовательные технологии***

Количество занятий (*18 часов*), проводимых в интерактивных формах.

Основные интерактивные формы проведения учебных занятий:

- творческие задания;
- работа в малых группах;
- дискуссия;
- обучающие игры (ролевые игры, имитации, деловые игры и образовательные игры);
- 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);
- эвристическая беседа;
- разработка проекта (метод проектов);
- системы дистанционного обучения.



## Лист переутверждения рабочей программы

Рабочая программа по дисциплине «Основы законодательства и сертификации в пищевой промышленности»

по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

для профиля «Технология молока и молочных продуктов»

для набора обучающихся 2022 года

пересмотрена на заседании кафедры ХТОМ

№п /п	Дата переутверждения РП (протокол заседания кафедры № ___ от __ . __ 20__)	Наличие изменений	Наличие изменений в списке литературы	Подпись разработ- чика РП	Подпись заведующего кафедрой	Подпись начальника УМО