

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»  
Г.М. Рахимова  
2020 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По дисциплине Б1.В.02 «Основы законодательства и сертификации в пищевой промышленности»

Направление подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Профиль подготовки «Технология молока и молочных продуктов»

Квалификация выпускника БАКАЛАВР

Форма обучения очная/заочная

Кафедра-разработчик рабочей программы ТМО

Курс, семестр очная форма 2 курс, 3 семестр

Курс, семестр заочная форма 2 курс, 3 семестр

	Часы (очная форма обучения)	Зачетные единицы	Часы (заочная форма обучения)	Зачетные единицы
Лекции	18	0,5	4	0,1
Практические занятия	36	1	4	0,1
Самостоятельная работа	63	1,75	127	3,6
Форма аттестации	экзамен	0,75	экзамен	0,2
Всего	144	4	144	4

Бугульма, 2020 г.

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 199 от 12 марта 2015г.) по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» для профиля «Технология молока и молочных продуктов», на основании учебного плана набора обучающихся 2020 года.

Разработчик программы:

доцент каф. ТМО

И.А. Мутугуллина  
(подпись)

И.А. Мутугуллина  
(Ф.И.О.)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологические машины и оборудование протокол от 01.09.2020 г. № 1

Зав. кафедрой ТМО, доцент

И.А. Мутугуллина  
(подпись)

И.А. Мутугуллина  
(Ф.И.О.)

### УТВЕРЖДЕНО

Протокол заседания методической комиссии филиала, реализующего подготовку образовательной программы

от 01.09 2020 г. № 2

Председатель комиссии

Ф.К. Ахмедзянова  
(подпись)

Ф.К. Ахмедзянова  
(Ф.И.О.)



### **1. Цели освоения дисциплины**

Целью освоения дисциплины Б1.В.02 «Основы законодательства и сертификации в пищевой промышленности» является:

- а) формирование знаний в области законодательства и технического регулирования в пищевой промышленности и их взаимосвязи со стандартизацией;
- б) формирование знаний в области теоретических, правовых и нормативных основ стандартизации.

### **2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Дисциплина Б1.В.02 «Основы законодательства и сертификации в пищевой промышленности» относится к *вариативной* части ОП и формирует у бакалавров по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» набор знаний, умений, навыков и компетенций.

Для успешного освоения дисциплины Б1.В.02 «Основы законодательства и сертификации в пищевой промышленности» бакалавр по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

- а) Б1.В.04 «Метрология и стандартизация в пищевой промышленности»;
- б) Б1.Б.04 «Правоведение».

Знания, полученные при изучении дисциплины Б1.В.02 «Основы законодательства и сертификации в пищевой промышленности» могут быть использованы при прохождении Производственной практики (практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности), преддипломной практики и выполнении, и защите выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

### **3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины**

ОК-4 - способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах деятельности.

ПК-8 - способностью разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен:**

**Знать:**

- а) основы правовых знаний в различных сферах деятельности.

**Уметь:**

а) использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе.

**Владеть:**

а) навыками способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования.

б) навыками давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем.

#### **4. Структура и содержание дисциплины «Основы законодательства и сертификации в пищевой промышленности»**

Общая трудоемкость дисциплины составляет для очной формы обучения 4 зачетные единицы, 144 часа; для заочной формы обучения 4 зачетные единицы, 144 часа.

Таблица 1а

Объем дисциплины (модуля) для очной формы обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)				Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по разделам
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС	
1.	Основы законодательства в пищевой промышленности. Нормативно-правовые акты и их виды.	3	2	6	-	10	<i>Защита практической работы</i>
2.	Правовые основы безопасности и качества пищевых продуктов	3	2	6	-	10	<i>Защита практической работы</i>
3.	Правовые основы технического регулирования	3	2	6	-	10	<i>Защита практической работы</i>



4.	Технические регламенты в пищевой промышленности.	3	2	6		11	Защита практической работы
5.	Основы сертификации	3	4	6		11	Защита практической работы
6.	Структура системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья	3	6	6		11	Защита практической работы, Итоговое тестирование
<b>ИТОГО</b>			<b>18</b>	<b>36</b>	<b>-</b>	<b>63</b>	
Форма аттестации				Экзамен (27 ч.)			

Таблица 16

Объем дисциплины (модуля) для заочной формы обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)				Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по разделам
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС	
1.	Основы законодательства в пищевой промышленности. Нормативно-правовые акты и их виды.	3	0,5	0,5	-	21	Защита практической работы
2.	Правовые основы безопасности и качества пищевых продуктов	3	0,5	0,5	-	21	Защита практической работы
3.	Правовые основы технического регулирования	3	0,5	0,5	-	21	Защита практической работы
4.	Технические регламенты в пищевой промышленности.	3	0,5	0,5	-	21	Защита практической работы
5.	Основы сертификации	3	1	1	-	21	Защита практической работы

6.	Структура системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья	3	1	1	-	22	Защита практической работы, Итоговое тестирование
<b>ИТОГО</b>			<b>4</b>	<b>4</b>	<b>-</b>	<b>127</b>	
Форма аттестации				Экзамен (9 ч.)			

5. Содержание лекционных занятий по темам (таблица 2 а – очная форма, таблица 2 б – заочная форма) с указанием формируемых компетенций

Таблица 2 а

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Краткое содержание	Формируемые компетенции
1.	Основы законодательства в пищевой промышленности. Нормативно-правовые акты и их виды.	2	Нормативно-правовые акты и их виды.	Понятие нормативно-правового акта и его виды. Закон: понятие, признаки, виды. Подзаконные нормативно-правовые акты. Действие нормативно-правовых актов во времени, пространстве, по кругу лиц	ОК-4, ПК-8
2.	Правовые основы безопасности и качества пищевых продуктов	2	Правовые основы безопасности и качества пищевых продуктов	Общая характеристика показателей качества и безопасности пищевых продуктов. Основные положения Федеральных законов «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О защите прав потребителей», «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации».	ОК-4, ПК-8
3.	Правовые основы технического регулирования	2	Правовые основы технического регулирования	Основные понятия технического регулирования. Основные принципы технического	ОК-4, ПК-8



				регулирующего. Правовые основы технического регулирующего. Положения государственной системы технического регулирующего и стандартизации.	
4.	Технические регламенты в пищевой промышленности.	2	Технические регламенты в пищевой промышленности.	Технические регламенты: понятие и сущность. Применение технических регламентов. Порядок разработки и принятия технического регламента	<i>ОК-4, ПК-8</i>
5.	Основы сертификации	4	Основы сертификации	Сущность и цели сертификации. Принципы сертификации. Объекты сертификации в пищевой промышленности Системы сертификации. Национальная система сертификации. Региональная система сертификации. Международная система сертификации. Система сертификации однородной продукции. Обязательная и добровольная системы сертификации продукции.	<i>ОК-4, ПК-8</i>
6.	Структура системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья	6	Структура системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья	Госстандарт РК, центральный орган системы, органы по сертификации продукции, испытательные лаборатории, изготовители. Функции органов по сертификации продукции. Сертификат соответствия. Знак соответствия. Лицензия	<i>ОК-4, ПК-8</i>

				<p>на применение знака соответствия.</p> <p>Гигиеническое заключение.</p> <p>Гигиеническая оценка продукции и товаров.</p> <p>Порядок проведения гигиенической оценки продукции и товаров.</p> <p>Правила сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья</p> <p>Обязательная сертификация пищевой продукции.</p> <p>Добровольная сертификация пищевой продукции.</p> <p>Порядок сертификации пищевой продукции по документам государственной системы сертификации.</p>	
--	--	--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Таблица 2 б

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Краткое содержание	Формируемые компетенции
1.	Основы законодательства в пищевой промышленности. Нормативно-правовые акты и их виды.	0,5	Нормативно-правовые акты и их виды.	Понятие нормативно-правового акта и его виды. Закон: понятие, признаки, виды. Подзаконные нормативно-правовые акты. Действие нормативно-правовых актов во времени, пространстве, по кругу лиц	ОК-4, ПК-8
2.	Правовые основы безопасности и качества пищевых продуктов	0,5	Правовые основы безопасности и качества пищевых продуктов	Общая характеристика показателей качества и безопасности пищевых продуктов. Основные положения Федеральных законов «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О защите прав потребителей», «О качестве и	ОК-4, ПК-8



				безопасности пищевых продуктов», «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации».	
3.	Правовые основы технического регулирования	0,5	Правовые основы технического регулирования	Основные понятия технического регулирования. Основные принципы технического регулирования. Правовые основы технического регулирования. Положения государственной системы технического регулирования и стандартизации.	ОК-4, ПК-8
4.	Технические регламенты в пищевой промышленности.	0,5	Технические регламенты в пищевой промышленности.	Технические регламенты: понятие и сущность. Применение технических регламентов. Порядок разработки и принятия технического регламента	ОК-4, ПК-8
5.	Основы сертификации	1	Основы сертификации	Сущность и цели сертификации. Принципы сертификации. Объекты сертификации в пищевой промышленности Системы сертификации. Национальная система сертификации. Региональная система сертификации. Международная система сертификации. Система сертификации однородной продукции. Обязательная и добровольная системы сертификации продукции.	ОК-4, ПК-8

6.	Структура системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья	1	Структура системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья	Госстандарт РК, центральный орган системы, органы по сертификации продукции, испытательные лаборатории, изготовители. Функции органов по сертификации продукции. Сертификат соответствия. Знак соответствия. Лицензия на применение знака соответствия. Гигиеническое заключение. Гигиеническая оценка продукции и товаров. Порядок проведения гигиенической оценки продукции и товаров. Правила сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья Обязательная сертификация пищевой продукции. Добровольная сертификация пищевой продукции. Порядок сертификации пищевой продукции по документам государственной системы сертификации.	OK-4, ПК-8
----	-----------------------------------------------------------------------------	---	-----------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------

**6. Содержание практических занятий** (таблица 3 а – очная форма, таблица 3 б – заочная форма)

Цель проведения практических занятий – приобретение опыта изучения научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования.

Таблица 3 а

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема семинара, практического занятия, лабораторного практикума	Формируемые компетенции
1.	Основы законодательства в пищевой промышленности.	6	Изучение законодательной базы пищевой промышленности	OK-4, ПК-8



	Нормативно-правовые акты и их виды.			
2.	Правовые основы безопасности и качества пищевых продуктов	6	Анализ нормативных документов отрасли	ОК-4, ПК-8
3.	Правовые основы технического регулирования	6	Изучение порядка разработки и принятия национального стандарта	ОК-4, ПК-8
4.	Технические регламенты в пищевой промышленности.	6	Изучение порядка разработки технических условий на пищевую продукцию	ОК-4, ПК-8
5.	Основы сертификации	6	Система сертификации продукции	ОК-4, ПК-8
6.	Структура системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья	6	Изучение порядка проведения работ по разработке и внедрению системы ХАССП на предприятиях отрасли	ОК-4, ПК-8

Таблица 3 б

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема семинара, практического занятия, лабораторного практикума	Формируемые компетенции
1.	Основы законодательства в пищевой промышленности. Нормативно-правовые акты и их виды.	0,5	Изучение законодательной базы пищевой промышленности	ОК-4, ПК-8
2.	Правовые основы безопасности и качества пищевых продуктов	0,5	Анализ нормативных документов отрасли	ОК-4, ПК-8
3.	Правовые основы технического регулирования	0,5	Изучение порядка разработки и принятия национального стандарта	ОК-4, ПК-8
4.	Технические регламенты в пищевой промышленности.	0,5	Изучение порядка разработки технических условий на пищевую продукцию	ОК-4, ПК-8
5.	Основы сертификации	1	Система сертификации продукции	ОК-4, ПК-8
6.	Структура системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья	1	Изучение порядка проведения работ по разработке и внедрению системы ХАССП на предприятиях отрасли	ОК-4, ПК-8

### 7. Содержание лабораторных занятий

Не предусмотрены учебным планом.

8. *Самостоятельная работа бакалавра* (таблица 4 а – очная форма, таблица 4 б – заочная форма)

Таблица 4 а

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Формируемые компетенции
1.	Основы законодательства в пищевой промышленности. Нормативно-правовые акты и их виды.	10	<i>Проработка материала, подготовка к практической работе</i>	ОК-4, ПК-8
2.	Правовые основы безопасности и качества пищевых продуктов	10	<i>Проработка материала, подготовка к практической работе</i>	ОК-4, ПК-8
3.	Правовые основы технического регулирования	10	<i>Проработка материала, подготовка к практической работе</i>	ОК-4, ПК-8
4.	Технические регламенты в пищевой промышленности.	11	<i>Проработка материала, подготовка к практической работе</i>	ОК-4, ПК-8
5.	Основы сертификации	11	<i>Проработка материала, подготовка к практической работе</i>	ОК-4, ПК-8
6.	Структура системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья	11	<i>Проработка материала, подготовка к практической работе, подготовка к тестированию</i>	ОК-4, ПК-8

Таблица 4 б

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Формируемые компетенции
1.	Основы законодательства в пищевой промышленности. Нормативно-правовые акты и их виды.	21	<i>Проработка материала, подготовка к практической работе</i>	ОК-4, ПК-8
2.	Правовые основы безопасности и качества пищевых продуктов	21	<i>Проработка материала, подготовка к практической работе</i>	ОК-4, ПК-8
3.	Правовые основы технического регулирования	21	<i>Проработка материала, подготовка к практической работе</i>	ОК-4, ПК-8
4.	Технические регламенты в пищевой промышленности.	21	<i>Проработка материала, подготовка к практической работе</i>	ОК-4, ПК-8
5.	Основы сертификации	21	<i>Проработка материала, подготовка к практической работе</i>	ОК-4, ПК-8
6.	Структура системы сертификации пищевых	22	<i>Проработка материала, подготовка к</i>	ОК-4, ПК-8



продуктов и продовольственного сырья		<i>практической работе, подготовка к тестированию</i>	
--------------------------------------	--	-------------------------------------------------------	--

### 9. Использование рейтинговой системы оценки знаний.

При оценке результатов деятельности студентов в рамках дисциплины «Основы законодательства и сертификации 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 определяются их сложностью. 3- ый семестр завершается проставлением экзамена с оценкой соответствующего ей числа баллов до экзамена (36÷60), на экзамене(24÷40), общее число баллов (60÷73-удовл., 74÷86- хор., 87÷100-отл).

При изучении дисциплины предусматривается экзамен, выполнение и защита практических работ, итоговое тестирование. За эти контрольные точки студент может получить минимальное и максимальное количество баллов (см. таблицу).

<i>Оценочные средства</i>	<i>Кол-во</i>	<i>Min, баллов</i>	<i>Max, баллов</i>
<i>Практическая работа</i>	<b>6</b>	<b>36</b>	<b>60</b>
<i>Экзамен</i>		<b>24</b>	<b>40</b>
<i>Итого</i>		<b>60</b>	<b>100</b>

### 10. Информационно-методическое обеспечение дисциплины

#### 10.1 Основная литература

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

<b>Основные источники информации</b>	<b>Кол-во экз.</b>
1. Правоведение: учебник и практикум для вузов / С. И. Некрасов [и др.]; под редакцией С. И. Некрасова. 3-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 455 с.	ЭБС «Юрайт» URL: <a href="https://urait.ru/bcode/449851">https://urait.ru/bcode/449851</a> Доступ из любой точки Интернет после регистрации с компьютеров БФ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
2. Райкова Е. Ю. Стандартизация, подтверждение соответствия, метрология: учебник для прикладного бакалавриата / Е. Ю. Райкова. Москва : Издательство Юрайт, 2019. 349 с.	ЭБС «Юрайт» URL: <a href="https://urait.ru/bcode/426160">https://urait.ru/bcode/426160</a> Доступ из любой точки Интернет после регистрации с компьютеров БФ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
3.Сергеев А. Г. Сертификация : учебник и практикум для вузов / А. Г. Сергеев, В. В. Терегеря. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 195 с.	ЭБС «Юрайт» URL: <a href="https://urait.ru/bcode/451054">https://urait.ru/bcode/451054</a> Доступ из любой точки Интернет после регистрации с компьютеров БФ ФГБОУ ВО «КНИТУ»

## 10.2 Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Кол-во экз.
1. Радкевич Я. М. Метрология, стандартизация и сертификация в 3 ч. Часть 3. Сертификация: учебник для вузов / Я. М. Радкевич, А. Г. Схиртладзе. 5-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 132 с.	ЭБС «Юрайт» URL: <a href="https://urait.ru/bcode/451786">https://urait.ru/bcode/451786</a> Доступ из любой точки Интернет после регистрации с компьютеров БФ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
2. Сергеев А. Г. Метрология, стандартизация и сертификация в 2 ч. Часть 2. Стандартизация и сертификация: учебник и практикум для вузов / А. Г. Сергеев, В. В. Терегера. 3-е изд., перераб. и доп. Москва: Издательство Юрайт, 2020. 325 с.	ЭБС «Юрайт» URL: <a href="https://urait.ru/bcode/451932">https://urait.ru/bcode/451932</a> Доступ из любой точки Интернет после регистрации с компьютеров БФ ФГБОУ ВО «КНИТУ»

## 10.3 Электронные источники информации

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

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - режим доступа: <http://biblioclub.ru/>
2. Электронный ресурс – режим доступа: <http://www.stroyinf.ru/certification.html>.
3. Библиотека Гумер [Электронный ресурс] – режим доступа: [http://www.gumer.info/search\\_results.php?q=метрология%20стандартизация%20и%20сертификация](http://www.gumer.info/search_results.php?q=метрология%20стандартизация%20и%20сертификация).
4. Скорая помощь студенту [Электронный ресурс] – режим доступа: [https://fictionbook.ru/author/v\\_s\\_alekseev/metrologiya\\_standartizaciya\\_i\\_sertifikac/read\\_online.html?page=1](https://fictionbook.ru/author/v_s_alekseev/metrologiya_standartizaciya_i_sertifikac/read_online.html?page=1).
5. Портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании» - режим доступа: <http://www.ict.edu.ru>.
6. Информационно-правовое обеспечение "Гарант" [Электронный ресурс] – режим доступа: <http://base.garant.ru/12129354/3/>.
7. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Информация о процедуре сертификации, сертификат соответствия ГОСТ Р) [Электронный ресурс] – режим доступа: [www.gost.ru](http://www.gost.ru).
8. ГОСТ 25346-89 [Электронный ресурс] - режим доступа: [www.docload.ru/Basesdoc/5/5737/index.htm](http://www.docload.ru/Basesdoc/5/5737/index.htm).
9. Метрология [Электронный ресурс] – режим доступа: [http://k-a-t.ru/metrologia/metrologia\\_1/index.shtml](http://k-a-t.ru/metrologia/metrologia_1/index.shtml).



## 10.4 Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

а) Собрание ГОСТов <https://vsegost.com>

Согласовано:

Библиотекарь

Латыпова А.Г.

## 12. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

Для реализации учебного процесса по дисциплине «Основы законодательства и сертификации в пищевой промышленности» требуется следующее материально-техническое обеспечение:

Наименование раздела (темы) дисциплины	Наименование учебной лаборатории, аудитории, класса	Перечень лабораторного оборудования, специализированной мебели и технических средств обучения
1-9	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (К, 104)	- мультимедийный проектор; - персональный компьютер; - настенный экран; - акустические колонки; - учебные столы, стулья; - доска передвижная; - стол преподавателя.
	Лаборатория моделирования химико-технологических процессов (К, 325)	- учебные столы, стулья; - доска; - стол преподавателя; - компьютерные столы, стулья; - персональные компьютеры (11 шт.); - локальная вычислительная сеть; - мультимедиа-проектор; экран настенный; сборочные единицы (краны, вентили); - штангенциркуль.
	Помещение для самостоятельной работы (К, 214)	- персональный компьютер; - стол компьютерный; - учебные столы, стулья.

## 13. Образовательные технологии

1. Лекции. Наряду с традиционными видами лекционных занятий, также используются лекция-визуализация (с использованием различных форм наглядности: презентации по дисциплине, мультимедиа, рисунки, фото, схемы и таблицы); лекция-консультация (осуществляемая в формате «вопросы – ответы»).

2. Практические занятия (устный опрос, тестирование, собеседование, дискуссия, коллоквиум, рефераты).

3. Лабораторные занятия.

4. При организации самостоятельной работы используются следующие образовательные технологии: самообучение (индивидуальная и групповая самостоятельная работа – изучение базовой и дополнительной литературы, подготовка к практическим занятиям).



## Лист переутверждения рабочей программы

Рабочая программа по дисциплине «Основы законодательства и сертификации в пищевой промышленности» пересмотрена на заседании кафедры ТМО

№ п/п	№ раздела внесения изменений	Дата внесения изменений	Содержание изменений	Подпись разработчика РП	Подпись заведующего кафедрой	Подпись начальника УМО