

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Вологодская государственная
молочнохозяйственная академия им. Н.В. Верещагина

Факультет Технологический

Кафедра технологии молока и молочных продуктов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«НОРМАТИВНО-ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

Направление подготовки: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения,

Профиль: «Технология молока и молочных продуктов»

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Вологда – Молочное

2023

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЙ

Программа разработана на основе требований ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

Разработчик к.т.н., доцент Н.Г. Острецова

Программа одобрена на заседании кафедры технологии молока и молочных продуктов от «24» января 2023 года протокол № 6.

Зав. кафедрой, к.т.н., доцент Забегалова Г.Н.

Рабочая программа дисциплины согласована на заседании методической комиссии технологического факультета от «16» февраля 2023 года, протокол № 6.

Председатель методической комиссии, к.т.н., доцент Бурмагина Т.Ю

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Нормативно-правовое обеспечение производства пищевых продуктов» является подготовка бакалавров к решению профессиональных задач в области технического регулирования на основе изучения основных нормативных правовых актов, действующих в пищевой отрасли на современном этапе ее развития: федеральных законов, национальных технических регламентов, регламентов Таможенного союза, соглашений ВТО и различных подзаконных актов.

Задачи дисциплины:

- 1) раскрыть вопросы правового регулирования в области установления обязательных требований к молочной продукции и процессам ее производства;
- 2) познакомить студента с современной концепцией развития национальной системы стандартизации, методами оценки соответствия;
- 3) дать студенту представление об актуальных проблемах в области технического регулирования, стандартизации и подтверждении соответствия при производстве молочных продуктов;
- 4) показать специфику проведения государственного контроля и надзора при производстве молочных продуктов.

2. Место дисциплины в структуре ООП:

Индекс дисциплины «Нормативно-правовое обеспечение производства пищевых продуктов» по учебному плану: Б1.В.ДВ.03.02

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- научно-исследовательский;
- производственно-технологический.

Область профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, могут осуществлять профессиональную деятельность:

22 Пищевая промышленность: в сфере технологий комплексной переработки молочного сырья.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

Объекты профессиональной деятельности выпускников: пищевые предприятия; специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства; сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения, продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки; технологическое оборудование; приборы; нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и нормы и правила; международные стандарты; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов; простые инструменты качества; системы качества; базы данных технологического, технического характера; данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

Освоение учебной дисциплины «Нормативно-правовое обеспечение производства пищевых продуктов» базируется на знаниях и умениях, полученных студентами при изучении таких дисциплин как:

Б1.В.02	Техническое регулирование в пищевой отрасли
Б1.В.03	Специальная микробиология

Знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной, являются базой для:
изучения таких дисциплин, как

Б1.В.04	Методы исследования пищевых систем
Б1.В.05	Биологическая безопасность сырья
Б1.В.06	Ветеринарно-санитарная экспертиза
Б1.В.13	Технология разработки нормативной и технической документации

выполнения курсового проекта:

Б1.О.23.09(К)	Курсовой проект по модулю "Технология"
---------------	--

прохождения практик:

Б2.О.04(Пд)	Преддипломная практика
Б2.О.02(П)	Технологическая практика

прохождения итоговой аттестации:

Б3.01.01	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Б3.01.02	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по данному направлению подготовки:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПК-4 Способен разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения, оформлять изменения в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения	ИД-1ПК-4 Знает правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения. ИД-2ПК-4 Учитывает требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения при разработке нормативной документации и технологических инструкций. ИД-3ПК-4 Использует информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения.
ПК-12 Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания физическими, физико-химическими, химическими и микробиологическими методами анализа, проводить органолептические исследования, в соответствии с	ИД-1ПК-12 Знает физические, химические, биохимические, микробиологические процессы методов исследования продуктов питания животного происхождения, в т.ч. показателей безопасности. ИД-2ПК-12 Проводит лабораторные исследования качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями-

регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиям нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	ми нормативно-технической документации. ИД-3ПК-12 Способен разрабатывать шкалу балльную органолептическую оценку качества сырья и готовой продукции.
---	---

4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость раздела дисциплины «Нормативно-правовое обеспечение производства пищевых продуктов» 3 зачетных единицы (108 ч).

4.1 Структура учебной дисциплины

Вид учебной работы	Очная форма		Всего часов (заочная форма) 2 курс
	Всего часов	Семестр 4	
Аудиторные занятия (всего)	68	68	16
<i>В том числе:</i>			
Лекции	17	17	4
Практические занятия	17	17	4
Лабораторные работы	34	34	8
Самостоятельная работа (всего)	28	28	88
Контроль	12	12	4
Вид промежуточной аттестации		Зачет	Зачет
Общая трудоёмкость, часы	108	108	108
Зачётные единицы	3	3	3

4.2 Содержание разделов учебной дисциплины

Раздел 1. Нормативно правовые основы регулирования производства пищевых продуктов в РФ
Тема 1. Технические регламенты Понятие «техническое регулирование». Виды правового регулирования. Этапы формирования системы технического регулирования в России. Нормативно правовые акты в области технического регулирования в РФ. Федеральный закон «О техническом регулировании». Сфера действия закона. Цели технического регулирования. Объекты технического регулирования. Принципы технического регулирования. Федеральные законы, регламентирующие производство и оборот пищевых продуктов Технический регламент - понятие. Формы принятия технического регламента. Объекты технического регламента. Цели принятия и основные принципы применения и действия технических регламентов. Технические регламенты на пищевые продукты: структура, основные понятия, требования безопасности
Тема 2. Стандартизация в пищевой промышленности Стандартизация – понятие. Концепция развития национальной стандартизации. Объекты и принципы стандартизации. Составляющие национальной системы стандартизации. Основные функции Росстандарта – национального органа по стандартизации. Технические комитеты в системе стандартизации РФ. Документы в области стандартизации. Национальные стандарты, предварительные национальные стандарты - понятия. Национальные стандарты

<p>как доказательная база соблюдения требований технических регламентов. Виды национальных стандартов на пищевые продукты.</p> <p>Своды правил – понятие. Свод правил как доказательная база соблюдения требований технических регламентов. Стандарты организаций (СТО): объекты стандартизации в СТО, требования основополагающих стандартов к структуре и содержанию СТО. Общероссийские классификаторы (ОК) технико-экономической и социальной информации как документы в области стандартизации.</p>
<p>Тема 3. Подтверждение соответствия при производстве пищевых продуктов</p> <p>Оценка соответствия – понятие. Формы оценки соответствия. Подтверждение соответствия (ПС): объекты, цели, принципы, формы ПС. Добровольное ПС. Функции органа по сертификации при добровольном ПС. Порядок добровольного ПС. Действующие системы добровольного ПС в пищевой промышленности.</p> <p>Обязательное ПС. Формы обязательного ПС: декларирование и обязательная сертификация. Формы Оценка соответствия – понятие. Формы оценки соответствия. Подтверждение соответствия (ПС): объекты, цели, принципы, формы ПС. Добровольное ПС. Функции органа по сертификации при добровольном ПС. Порядок добровольного ПС. Действующие системы добровольного ПС в пищевой промышленности.- 4 часа.</p> <p>Обязательное ПС. Формы обязательного ПС: декларирование и обязательная сертификация. Особенности ОПС пищевых продуктов.</p>
<p>Тема 4. Аккредитация и госконтроль как формы оценки соответствия</p> <p>Понятия в области аккредитации: орган по аккредитации, область аккредитации, аттестат аккредитации. Концепция формирования единой системы аккредитации в РФ и этапы ее реализации. Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий: цели аккредитации, нормативная база, критерии аккредитации.</p> <p>Государственный контроль и надзор (ГКиН) за соблюдением требований технических регламентов. Требования закона «О техническом регулировании» по организации ГКиН. Порядок ГКиН при производстве пищевых продуктов в соответствии с нормативными правовыми документами в РФ.</p>
<p>Раздел 2. Формирование системы технического регулирования по пищевым продуктам в рамках ЕАЭС</p>
<p>Тема 5. Структура и функции ЕАЭС и ЕЭП. Основные документы по техническому регулированию в ТС.</p> <p>Техническое регулирование в Таможенном союзе (ТС). Структура ЕАЭС и ТС. Нормативные правовые акты ТС в области технического регулирования.</p> <p>Основные нормативные правовые акты ТС в области пищевых продуктов: Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору, Соглашение по санитарным мерам и др.</p>
<p>Тема 6. Технические регламенты ЕАЭС и ТС.</p> <p>Технические регламенты ТС: цели принятия, структура. Технические регламенты ТС, регулирующие производство и оборот пищевых продуктов в рамках ЕЭП.</p> <p>Технические регламенты ТС «О безопасности пищевых продуктов», «Пищевая продукция в части ее маркировки», «Технический регламент на масложировую продукцию», «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания», Технический регламент на молоко и молочную продукцию.</p>
<p>Тема 7. Подтверждение соответствия в ТС.</p> <p>Оценка соответствия в Таможенном союзе. Нормативно правовые акты ТС по обеспечению единой политики в сфере оценки соответствия.</p> <p>Оценка соответствия и особенности обращения пищевой продукции на территории ТС.</p>

4.3. Разделы учебной дисциплины и виды занятий (ч)

№ п.п.	Наименование разделов и тем учебной дисциплины	Лекции (Л)	Практические занятия (ПЗ)	Лабораторные работы (ЛР)	Самостоятельная работа (СРС)	Контроль	Всего
	Раздел 1. Нормативно правовые основы регулирования производства пищевых продуктов в РФ						
1	Тема 1. Технические регламенты	2	2	4	2	-	10
2	Тема 2. Стандартизация в пищевой промышленности	2	2	6	3	-	13
3	Тема 3. Подтверждение соответствия при производстве пищевых продуктов	4	4	6	7	-	21
4	Тема 4. Аккредитация и госконтроль как формы оценки соответствия	2	2	4	4	-	12
	Раздел 2. Формирование системы технического регулирования по пищевым продуктам в рамках ЕАЭС						
5	Тема 5. Структура и функции ЕАЭС и ЕЭП. Основные документы по техническому регулированию в ТС.	2	2	4	4	-	12
6	Тема 6. Технические регламенты ЕАЭС и ТС.	2	2	4	4	-	12
7	Тема 7. Подтверждение соответствия в ТС.	3	3	6	4	-	16
	Контроль	-	-	-	-	12	12
	Всего	17	17	34	28	12	108

5. Матрица формирования компетенций по дисциплине

№	Разделы, темы дисциплины	Профессиональные компетенции		Общее количество компетенций
		ПК-4	ПК-12	
	Раздел 1			
	Тема 1	+	+	2
	Тема 2	+	+	2
	Тема 3	+	+	2
	Тема 4	+	+	2
	Раздел 2			
	Тема 5	+	+	2
	Тема 6	+	+	2
	Тема 7	+	+	2

6. Образовательные технологии

Объем аудиторных занятий всего 68 ч, 29 % занятий от объема аудиторных занятий - в интерактивных формах.

Семестр	Вид занятия (ЛР, ЛЗ)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
4	ЛЗ	Деловая игра «Подтверждение соответствия при производстве молочных продуктов»	6
	ЛЗ	Дискуссия по проблеме «Сходство и различие порядка разработки технических регламентов в РФ и в Таможенном союзе»	4
	ЛЗ	Работа в малых группах: Составление и анализ блок схемы аккредитации испытательных лабораторий и органов по сертификации	4
	ЛЗ	Анализ конкретной ситуации: Проблема совместимости требований национального законодательства и нормативной базы Таможенного союза	6
Всего			20

7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

7.1 Виды самостоятельной работы, порядок их выполнения и контроля

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды СРС	Порядок выполнения СРС	Метод контроля
1	Раздел 1. Нормативно правовые основы регулирования производства пищевых продуктов в РФ (темы 1-4)	Подготовка к ПЗ и ЛЗ, подготовка к тестированию	Работа с лекционным материалом, основной и дополнительной литературой, интернет-ресурсами.	Устный опрос, тестирование
2	Раздел 2. Формирование системы технического регулирования по пищевым продуктам в рамках ЕАЭС (темы 5-7)	Подготовка к ПЗ и ЛЗ, подготовка к тестированию	Работа с лекционным материалом, основной и дополнительной литературой, интернет-ресурсами.	Устный опрос, тестирование

7.2 Контрольные вопросы для самопроверки

Контрольные вопросы для самопроверки по каждой теме указаны в методических указаниях к практическим занятиям по дисциплине. Для каждой работы представлена

теоретическая часть, указана последовательность выполнения заданий, предусмотрены контрольные вопросы и рекомендуемая литература.

Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины в виде тестов представлены в ФОС по дисциплине.

Пример контрольных вопросов по теме 3

Подтверждение соответствия при производстве пищевых продуктов

1. Законодательная база подтверждения соответствия (применительно к деятельности пищевых предприятий).
2. Какова роль ФЗ «О техническом регулировании» в области оценки соответствия? Формы оценки соответствия.
3. Сущность и объекты подтверждения соответствия.
4. Цели подтверждения соответствия.
5. Принципы подтверждения соответствия
6. Формы подтверждения соответствия.
7. Объекты добровольного подтверждения соответствия
8. Кто может образовать систему добровольной сертификации? Состав требований к лицам, создавшим систему добровольной сертификации
9. Что такое знак соответствия ?
10. Объекты обязательного подтверждения соответствия.
11. Где устанавливаются формы и схемы обязательного подтверждения соответствия?
12. Схемы декларирования соответствия (1д-7д). Что используется в качестве доказательных материалов при декларировании соответствия по каждой из схем?
13. Порядок регистрации декларации о соответствии.
14. Обязательная сертификация, схемы сертификации (1с-7с).
15. Способы доказательств по схемам сертификации.
16. Общие принципы выбора схем декларирования и схем сертификации.
17. Анализ состояния производства как способ доказательства при обязательной сертификации.
18. Что такое инспекционный контроль, в каких формах он может проводиться?
19. Что такое сертификат соответствия?
20. Что такое идентификация продукции? Методы идентификации
21. Где проводится исследование продукции при осуществлении обязательной сертификации?
22. Функции органа по сертификации.
23. Как информируется потребитель продукции о ее соответствии требованиям технического регламента?
24. Права и обязанности заявителя в области обязательного подтверждения соответствия.
25. В каких случаях документы о подтверждении соответствия могут быть признаны в РФ?

Пример тестов

3. Формы оценки соответствия:
 - 3.1 аккредитация,
 - 3.2. подтверждение соответствия;
 - 3.3. государственный контроль (надзор),
 - 3.4. техническое регулирование;
 - 3.5 идентификация.

4. Дайте определение понятия «подтверждение соответствия»:

4.1. Установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам.

4.2. Официальное признание аккредитующим органом компетентности физического или юридического лица выполнять работы в области оценки соответствия.

4.3. Проверка выполнения юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем требований технических регламентов, сводов правил, стандартов, условий договоров и принятие мер по результатам проверки.

4.4. Документальное удостоверение соответствия объектов требованиям технических регламентов, сводов правил, стандартов или условиям договоров.

4.5. Перечень действий участников подтверждения соответствия, результаты которых рассматриваются ими в качестве доказательств соответствия различных объектов установленным требованиям

7.3 Вопросы для зачета

Вопросы зачету для оценки уровня сформированности компетенции ПК-4

1. Этапы формирования системы технического регулирования в РФ. Понятие «техническое регулирование». Цель принятия и сфера действия № 184-ФЗ О техническом регулировании. Объекты технического регулирования.

2. Понятие «технический регламент». Нормативные правовые акты для принятия технических регламентов. Цели принятия технических регламентов.

3. Структура технических регламентов. Документы, сопровождающие технический регламент на пищевую продукцию.

4. Порядок разработки технических регламентов, принимаемых в форме федеральных законов.

5. Понятие «стандартизация», цели и принципы стандартизации, документы в области стандартизации.

6. Порядок разработки национальных стандартов. Функции технических комитетов по стандартизации в системе национальной стандартизации.

7. Документы в области стандартизации: своды правил, стандарты организаций, общероссийские классификаторы технико-экономической и социальной информации, порядок их разработки.

8. С какой целью создана автоматизированная база данных «СТАНДАРТ Федерального информационного фонда технических регламентов и стандартов (ФИФТРС) ?

9. Понятие «оценка соответствия». Основные формы оценки соответствия, участники отношений в области оценки соответствия.

10. Понятие «подтверждение соответствия». Объекты подтверждения соответствия. Цели и принципы подтверждения соответствия.

11. Формы подтверждения соответствия. Документы по подтверждению соответствия по каждой из форм, информирование потребителей о форме подтверждения соответствия продукции.

12. Добровольное подтверждение соответствия. Документы, на соответствие которым осуществляется добровольное подтверждение соответствия. Объекты добровольного подтверждения соответствия. Функции органа по сертификации при добровольной сертификации, порядок регистрации систем добровольной сертификации.

13. Обязательное подтверждение соответствия: объекты и формы обязательного подтверждения соответствия. Права и обязанности заявителя в области обязательного подтверждения соответствия. Особенности подтверждения соответствия пищевой продукции.

14. Декларирование соответствия: схемы декларирования соответствия, состав доказательственных материалов по каждой из схем. Порядок декларирования соответствия (на примере пищевой продукции).

15. № 162-ФЗ «О стандартизации в РФ», предмет, цели и сфера регулирования закона. Участники работ по стандартизации, их основные функции.
15. Понятие «аккредитация». Национальный орган по аккредитации, его функции. Критерии аккредитации органов по сертификации и испытательных лабораторий.
16. Структура ЕАЭС и ТС. Задачи ТС в сфере технического регулирования. Единые принципы и правила технического регулирования в ТС. Структура и функции ЕЭК.
17. Понятие «технический регламент Таможенного союза». Форма принятия и структура технического регламента Таможенного союза. Порядок разработки технических регламентов Таможенного союза, функции разработчика и ЕЭК.
18. Структура и содержание ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
19. Структура и содержание ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
20. Формы оценки (подтверждения) соответствия продукции требованиям ТР ТС. Понятие типовой схемы оценки подтверждения соответствия, способы доказательств, используемых в типовых схемах.
21. Особенности подтверждения соответствия пищевой продукции требованиям ТР ТС. (по ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 033/2013).
22. Сходство и различие типовым схем декларирования соответствия требованиям ТР ТС. Схемы декларирования, применяемые в ТР ТС 033/2013.
23. Государственная регистрация пищевой продукции как форма оценки требованиям ТР ТС.
24. Порядок госрегистрации специализированной пищевой продукции.
25. Порядок госрегистрации пищевой продукции нового вида.
26. Ветсанэкспертиза как форма оценки соответствия переработанной пищевой продукции животного происхождения требованиям ТР ТС.
27. Государственная регистрация производственных объектов.

8. Учебно-методическое обеспечение дисциплины для самостоятельной работы студентов

а) Основная литература

1. Лифиц, Иосиф Моисеевич. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебник и практикум для прикладного бакалавриата : для студентов вузов по экономическим направлениям / И. М. Лифиц. - 13-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2019. - 362 с. - (Бакалавр. Прикладной курс) (УМО ВО рекомендует). - Библиогр.: с. 360-362
2. Грибанов, Дмитрий Дмитриевич. Основы метрологии, сертификации и стандартизации [Электронный ресурс] : учебное пособие / Д. Д. Грибанов. - Электрон. дан. - М. : Инфра-М, 2019. - 127 с. - (Высшее образование - Бакалавриат). - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=995625>
3. Рензязева, Тамара Владимировна. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т. В. Рензязева. - Электрон. дан. - СПб. [и др.] : Лань, 2019. - 360 с. - (Учебники для вузов) (Специальная литература). - Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/111889>

б) Дополнительная литература

1. Белобрагин, Виктор Яковлевич. Основы технического регулирования : учебное пособие для студ. вузов, обуч. по спец. направл. подготовки дипломир. спец-в 653800 "Стандартизация, сертификация, метрология", а также для слушателей системы дополн. образ. в

- обл. стандарт., сертиф., и управл. качеством / Виктор Яковлевич. Белобрагин. - М. : Стандарты и качество, 2005. - 318, [1] с
2. Продовольственная безопасность, самообеспеченность России по критериям товаров из продовольственной потребительской корзины на ближайшие годы : информ. издание / М. А. Титов, А. А. Бирюкова, Н. Б. Сосунова [и др.] ; отв. за вып.: О. А. Моторин, Г. В. Джинчарадзе ; М-во сельского хоз-ва Рос. Федерации. - М. : ФГБНУ "Росинформагротех", 2019. - 254 с. - Библиогр.: с. 208-218
3. Тамахина, А. Я. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / Тамахина А. Я., Бесланев Э. В., - Электрон. дан. - СПб. [и др.] : Лань, 2015. - 320 с. - (Учебники для вузов) (Специальная литература). - Внешняя ссылка: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=56609
4. Берновский, Ю.Н. Стандарты и качество продукции [Электронный ресурс] : учебно-практическое пособие / Ю. Н. Берновский. - Электрон. дан. - М. : Форум : Инфра-М, 2016. - 256 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=527632>
5. Гаврилов, Денис Александрович. Правовая защита от недобросовестной конкуренции в сфере исключительных прав на средства индивидуализации и иные объекты промышленной собственности [Электронный ресурс] : монография / Д. А. Гаврилов. - Электрон. дан. - М. : Норма : ИНФРА-М, 2014. - 192 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=459354>
6. Новоселова, Людмила Александровна. Интеллектуальная собственность: некоторые аспекты правового регулирования [Электронный ресурс] : монография / Л. А. Новоселова, М. А. Рожкова. - Электрон. дан. - М. : Норма : ИНФРА-М, 2014. - 128 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=448981>
7. Дружилов, Сергей Александрович. Защита профессиональной деятельности инженеров [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. А. Дружилов. - Электрон. дан. - М. : Вузский учебник : Инфра-М, 2012. - 176 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=315072>
8. Лукьянова, Влада Юрьевна. Технический регламент в системе российского законодательства [Электронный ресурс] : монография / В. Ю. Лукьянова. - Электрон. дан. - М. : Контракт : Инфра-М, 2017. - 208 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=958279>

в) Перечень информационных технологий, используемых в обучении, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Лицензионное программное обеспечение:

Microsoft Windows XP / Microsoft Windows 7 Professional , Microsoft Office Professional 2003 / Microsoft Office Professional 2007 / Microsoft Office Professional 2010
 STATISTICA Advanced + QC 10 for Windows
в т.ч. отечественное
 Astra Linux Special Edition РУСБ 10015-01 версии 1.6.
 1С:Предприятие 8. Конфигурация, 1С: Бухгалтерия 8 (учебная версия)
 Project Expert 7 (Tutorial) for Windows
 СПС КонсультантПлюс
 Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный

Свободно распространяемое лицензионное программное обеспечение:

OpenOffice
 LibreOffice
 7-Zip
 Adobe Acrobat Reader
 Google Chrome
в т.ч. отечественное

Яндекс.Браузер

Информационные справочные системы

- Единое окно доступа к образовательным ресурсам – режим доступа: <http://window.edu.ru/>
- ИПС «КонсультантПлюс» – режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
- Интерфакс - Центр раскрытия корпоративной информации (сервер раскрытия информации) – режим доступа: <https://www.e-disclosure.ru/>
- Информационно-правовой портал ГАРАНТ.RU – режим доступа: <http://www.garant.ru/>
- Автоматизированная справочная система «Сельхозтехника» (web-версия) - режим доступ: <http://gtexam.ru/>

Профессиональные базы данных

- Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – режим доступа: <http://elibrary.ru>
- Научометрическая база данных Scopus: база данных рефератов и цитирования – режим доступа: <https://www.scopus.com/customer/profile/display.uri>
- Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики – режим доступа: <https://rosstat.gov.ru/> (Открытый доступ)
- Российская Академия Наук, открытый доступ к научным журналам – режим доступа: <http://www.ras.ru> (Открытый доступ)
- Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации – режим доступа: <http://mcx.ru/> (Открытый доступ)

Электронные библиотечные системы:

- Электронный библиотечный каталог Web ИРБИС – режим доступа: https://molochnoe.ru/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe?C21COM=F&I21DBNAM=STATIC&I21DBN=STATIC
- ЭБС ЛАНЬ – режим доступа: <https://e.lanbook.com/>
- ЭБС Znanium.com – режим доступа: <https://new.znanium.com/>
- ЭБС ЮРАЙТ – режим доступа: <https://urait.ru/>
- ЭБС POLPRED.COM: <http://www.polpred.com/>
- Электронная библиотека издательского центра «Академия»: <https://www.academia-moscow.ru/elibrary/> (коллекция СПО)
- ЭБС ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА – режим доступа: <https://molochnoe.ru/ebs/>

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебная аудитория 1225 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Основное оборудование: экран для проектора 1 шт., проектор - 1 шт., компьютер в комплекте - 1 шт.

Учебная аудитория 1234 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Основное оборудование: экран для проектора 1 шт., проектор - 1 шт., компьютер в комплекте - 1 шт.

Учебная аудитория 1240 Компьютерный класс, класс для самостоятельной работы студентов. Основное оборудование: экран для проектора 1 шт., проектор - 1 шт., компьютер в комплекте - 1 шт., 9 компьютеров с доступом в электронно-образовательную среду Академии, ЭБС и сети Интернет.

ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОВЗ

Для обеспечения образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья реализация дисциплины может осуществляться в адаптированном виде, исходя из индивидуальных психофизических особенностей и по личному заявлению обучающегося, в части создания специальных условий.

В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, необходимых технических средств, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрена организация консультаций с использованием электронной почты.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

10. Карта компетенций

Название дисциплины Нормативно-правовое обеспечение производства пищевых продуктов направление подготовки 19.03.03 - Продукты питания животного происхождения					
Цель дисциплины	- подготовка бакалавров к решению профессиональных задач в области технического регулирования на основе изучения основных нормативных правовых актов, действующих в пищевой отрасли на современном этапе ее развития: федеральных законов, национальных технических регламентов, регламентов Таможенного союза, соглашений ВТО и различных подзаконных актов.				
Задачи дисциплины	-раскрыть вопросы правового регулирования в области установления обязательных требований к молочной продукции и процессам ее производства; -познакомить студента с современной концепцией развития национальной системы стандартизации, методами оценки соответствия; -дать студенту представление об актуальных проблемах в области технического регулирования, стандартизации и подтверждении соответствия при производстве молочных продуктов; -показать специфику проведения государственного контроля и надзора при производстве молочных продуктов.				
В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие					
Профессиональные компетенции					
Компетенции		Перечень компонентов (планируемые результаты обучения)	Технологии формирования	Форма оценочного средства	Ступени уровней освоения компетенции
Индекс	Формулировка				
ПК-4	Способен разрабатывать технологическую документацию по ведению технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения, оформлять изменения в техниче-	ИД-1ПК-4 Знает правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения. ИД-2ПК-4 Учитывает требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения при разработке	Лекции Лабораторные и практические занятия Работа с основной и дополнительной литературой, интернет-ресурсами.	Устный опрос Индивидуальные задания Тест	Пороговый (удовлетворительный) Знает: правила первичного документооборота, учета и отчетности при производстве продуктов питания животного происхождения. Продвинутый (хорошо) Умеет учитывать требования к качеству выполнения технологических операций производства продуктов пи-

	ской и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения	нормативной документации и технологических инструкций. ИД-3ПК-4 Использует информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения.			тания животного происхождения при разработке нормативной документации и технологических инструкций. Высокий (отлично) Владеет: навыками использования информационных и телекоммуникационных технологий сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения.
ПК-12	Способен проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания физическими, физико-химическими, химическими и микробиологическими методами анализа, проводить органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требовани-	ИД-1ПК-12 Знает физические, химические, биохимические, микробиологические процессы методов исследования продуктов питания животного происхождения, в т.ч. показателей безопасности. ИД-2ПК-12 Проводит лабораторные исследования качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-	Лекции Лабораторные и практические занятия Работа с основной и дополнительной литературой, интернет-ресурсами.	Устный опрос Индивидуальные задания Тест	Пороговый (удовлетворительный) Знает: физические, химические, биохимические, микробиологические процессы методов исследования продуктов питания животного происхождения, в т.ч. показателей безопасности. Продвинутый (хорошо) Умеет: проводить лабораторные исследования качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, спектральный, полярографи-

	<p>ям нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности</p>	<p>химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации. ИД-ЗПК-12 Способен разрабатывать шкалу балльную органолептическую оценку качества сырья и готовой продукции.</p>			<p>ческий, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации Высокий (отлично) Владеет: методологией разработки шкал балльной оценки качества сырья и готовой продукции.</p>
--	---	---	--	--	--