

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Нижекамский химико-технологический институт (филиал)
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(НХТИ ФГБОУ ВО «КНИТУ»)



УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УР

Н.И. Никифорова

«14» апреля 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По дисциплине ФТД.05 «Нормативно-правовое обеспечение производства продуктов питания»

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

Факультет технологический

Кафедра-разработчик рабочей программы биотехнологии

Курс, семестр 4, 7

	Часы	Зачетные единицы
Лекции	9	0,25
Практические занятия	9	0,25
Лабораторные занятия	-	-
Контроль самостоятельной работы	-	-
Самостоятельная работа	54	1,5
Форма аттестации: зачет	-	-
Всего	72	2

Нижнекамск, 2021 г.

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (№ 1041 от 17.08.2020) по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» на основании учебного плана набора обучающихся 2020 года.

Разработчик программы:

Зав. кафедрой биотехнологии
(должность)


(подпись)

Г.С. Сагдеева
(ФИО)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры биотехнологии, протокол от 22.03.2021 г.

Зав. кафедрой биотехнологии
(должность)


(подпись)

Г.С. Сагдеева
(ФИО)

Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Нормативно-правовое обеспечение производства продуктов питания» являются:

- а) формирование знаний 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;
- б) формирование знаний о современной концепции развития национальной системы стандартизации, методах оценки соответствия, концепции формирования единой системы аккредитации.

2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина «Нормативно-правовое обеспечение производства продуктов питания» относится к факультативным дисциплинам ООП и формирует у бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» набор знаний, умений, навыков и компетенций.

Для успешного освоения дисциплины «Нормативно-правовое обеспечение производства продуктов питания» бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

- а) Б1.О.04 «Правоведение»;
- б) Б1.В.10 «Метрология, стандартизация и сертификация продуктов питания».

Дисциплина «Нормативно-правовое обеспечение производства продуктов питания» является предшествующей, знания, полученные при изучении дисциплины «Технология хлеба и хлебобулочных изделий» могут быть использованы при прохождении производственной практики и выполнении выпускной квалификационной работы

3. Компетенции и индикаторы достижения компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

ПК-5 Разрабатывает нормативные документы и схемы испытаний готовой продукции, владеет методами входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовых изделий, технологических параметров и режимов производства, обеспечивает качество и безопасность продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации, проводит сертификационные испытания.

ПК-5.1. Знает законодательные и нормативные правовые акты, методические материалы по стандартизации, сертификации, метрологии и управлению в области производства продуктов питания из растительного сырья, общие принципы организации мероприятий по контролю технологических процессов на пищевых предприятиях.

ПК-5.2. Умеет пользоваться нормативно-технической документацией, работать с контрольно-измерительными приборами, разрабатывать схемы

контроля технологических процессов на пищевых предприятиях, анализировать данные производственного контроля и принимать решения на основе результатов анализа, осуществлять работы по подтверждению соответствия продукции, работ, производств, систем менеджмента качества и персонала требованиям нормативно-технической документации.

ПК-5.3. Владеет методами и средствами разработки нормативно-технической документации, производственного контроля качества партий сырья, промежуточных и конечных продуктов, а также режимов их хранения, переработки и утилизации, навыками обработки экспериментальных данных и оценки точности измерений, испытаний и достоверности контроля.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- 1) Знать:
 - а) актуальные проблемы в области технического регулирования, стандартизации, сертификации и управления качеством;
 - б) формы подтверждения соответствия пищевых продуктов.
- 2) Уметь:
 - а) применять основные положения нормативных правовых актов, действующих в РФ и Таможенном союзе;
 - б) выполнять разработку и экспертизу новых технических регламентов, национальных стандартов, стандартов организаций и другой нормативной документации, а также пересмотр и гармонизацию действующих нормативно-правовых документов в области стандартизации и сертификации;
 - в) применять требования технических регламентов к процедуре подтверждения соответствия пищевых продуктов.
- 3) Владеть:
 - а) методологией научного познания при решении задач в области технического регулирования;
 - б) навыками ведения документированных процедур;
 - в) навыками оформления документации по процедуре подтверждения соответствия пищевых продуктов.

4. Структура и содержание дисциплины «Нормативно-правовое обеспечение производства продуктов питания»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единицы, 72 часа.

№ п/ п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)					Оценочные средства для проведения промежуточ- ной аттеста- ции по разде- лам
			Лек- ции	Практи- ческие за- нятия, ла- бораторны е практи- кумы	Лабо- ратор- ные работы	КСР	СРС	
1	Нормативно	7	5	5	-	-	27	Реферат и

	правовые основы регулирования производства пищевых продуктов в РФ.							презентация.
2	Формирование системы технического регулирования по пищевым продуктам в рамках ЕАЭС	7	4	4	-	-	27	Реферат и презентация.
ИТОГО			9	9	-	-	54	
Форма аттестации								Зачет

5. Содержание лекционных занятий по темам с указанием формируемых компетенций

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Краткое содержание	Индикаторы достижения компетенции
1	Нормативно правовые основы регулирования производства пищевых продуктов в РФ.	2	Технические регламенты на пищевые продукты	Понятие «техническое регулирование». Виды правового регулирования. Этапы формирования системы технического регулирования в России. Нормативно правовые акты в области технического регулирования в РФ.	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3
		2	Стандартизация в пищевой промышленности	Цели и задачи стандартизации. Принципы стандартизации. Участники работ по стандартизации. Документы по стандартизации	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3

		1	Подтверждение соответствия при производстве пищевых продуктов	Оценка соответствия – понятие. Формы оценки соответствия. Подтверждение соответствия(ПС): объекты, цели, принципы, формы ПС. Добровольное ПС.	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3
2	Формирование системы технического регулирования по пищевым продуктам в рамках ЕАЭС	2	Структура и функции ЕАЭС и ЕЭП. Основные документы по техническом регулированию в ТС	Техническое регулирование в Таможенном союзе (ТС). Структура ЕАЭС и ТС	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3
		2	Технические регламенты ТС на пищевые продукты	Технические регламенты ТС: цели принятия, структура.	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3

6. Содержание практических занятий

Практические занятия дают возможность студентам разобрать и более детально изучить некоторые вопросы теоретического курса.

Знания, полученные студентами на практических занятиях, позволят глубже изучить основы дисциплины, закрепить фактический материал, установить связь научных знаний с их будущей профессиональной деятельностью, а также научат переносить знания в новые ситуации.

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	Нормативно правовые основы регулирования производства пищевых продуктов в РФ.	2	Федеральный закон «О техническом регулировании». Сфера действия закона. Цели технического регулирования. Объект технического регулирования. Принципы технического регулирования. Федеральные законы, регламентирующие производство и оборот пищевых продуктов	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3
		2	Применение документов по стандартизации для целей технического регулирования. Роль межгосударственной стандартизации, межгосударственные стандарты как доказательная база ТР ТС	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3
		1	Действующие системы добровольного ПС в пищевой промышленности. Обязательное	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3

			ПС. Формы обязательного ПС: декларирование и обязательная сертификация. Особенности ОПС пищевой продукции.	
2	Формирование системы технического регулирования по пищевым продуктам в рамках ЕАЭС	2	Нормативные правовые акты ТС в области технического регулирования. Основные документы по техническому регулированию в ТС.	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3
		2	Технические регламенты ТС, регулирующие производство и оборот пищевых продуктов.	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3

7. Содержание лабораторных занятий

Проведение лабораторных занятий не предусмотрено учебным планом.

8. Самостоятельная работа

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Индикаторы достижения компетенции
1.	Технические регламенты на пищевые продукты	9	Написание реферата.	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3
2.	Стандартизация в пищевой промышленности	9	Написание реферата.	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3
3.	Аккредитация и госконтроль как формы оценки соответствия	9	Написание реферата.	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3
4.	Структура и функции ЕАЭС и ЕЭП. Основные документы по техническому регулированию в ТС.	9	Написание реферата.	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3
5.	Технические регламенты ТС на пищевые продукты	9	Написание реферата.	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3
6	Подтверждение соответствия пищевых продуктов в ТС	9	Написание реферата.	ПК-5.1 ПК-5.2 ПК-5.3

9. Использование рейтинговой системы оценки знаний

При оценке результатов деятельности обучающихся в рамках дисциплины «Нормативно-правовое обеспечение производства продуктов питания» используется рейтинговая система. Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля. 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».

При изучении дисциплины предусматривается подготовка и защита реферата с презентацией. За эту контрольную точку студент может получить

минимальное и максимальное количество баллов (см. таблицу).

Оценочные средства	Кол-во	Min, баллов	Max, баллов
Реферат, доклад с презентацией	1	60	100
Итого:		60	100

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 «Нормативно-правовое обеспечение производства продуктов питания» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу.

Основные источники информации	Кол-во экз.
1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Д. Димитриев, Г. О. Ежкова, Д. А. Димитриев, Н. В. Хураськина. - Казань : КНИТУ, 2016. - 188 с. – Режим доступа: https://www.iprbookshop.ru/62155.html , по паролю. - ЭБС «IPRbooks».	ЭБС «IPRbooks» https://www.iprbookshop.ru/62155.html 1. Доступ с любой точки интернет после регистрации IP–адресов НХТИ.
2. Гурина, Р. Р. Управление качеством в пищевой промышленности [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Р. Р. Гурина, Н. Г. Хоменец. — М.: Российский университет дружбы народов, 2019. — 39 с. — Режим доступа: https://www.iprbookshop.ru/104273 , по паролю. - ЭБС «IPRbooks».	ЭБС «IPRbooks» https://www.iprbookshop.ru/104273 Доступ с любой точки интернет после регистрации IP–адресов НХТИ.

11.2 Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Кол-во экз.
1. Новикова, И. В. Применение принципов ХАССП при производстве продуктов питания. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / И. В. Новикова, Е. А. Коротких, А. В. Коростелев. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 56 с. — Режим доступа: https://www.iprbookshop.ru/86281 , по паролю. - ЭБС «PRbooks».	ЭБС «PRbooks» https://www.iprbookshop.ru/86281 Доступ с любой точки интернет после регистрации IP–адресов НХТИ.
2. Березина, В. В. Товароведение и экспертиза качества плодоовощных товаров и грибов : лабораторный практикум / В. В. Березина. — М.: Дашков и К, 2019. — 200 с. — Режим доступа: https://www.iprbookshop.ru/85578 , по паролю. - ЭБС «PRbooks».	ЭБС «PRbooks» https://www.iprbookshop.ru/85578 Доступ с любой точки интернет после регистрации IP–адресов НХТИ.

11.3. Электронные источники информации

При изучении дисциплины «Нормативно-правовое обеспечение производства продуктов питания» использование электронных источников информации:

1. ЭБС «PRbooks»: Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>.

11.4 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы.

Базы данных:

1. Scopus. Доступ свободный: www.scopus.com.

2. Web of Science. Доступ свободный: apps.webofknowledge.com.

Информационные справочные системы:

1. Справочно-правовая система «ГАРАНТ». Доступ свободный: www.garant.ru

2. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». Доступ свободный: www.consultant.ru

В качестве дополнительных источников информации могут также использоваться публикации в периодических изданиях из приведенного ниже списка:

1. Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.

2. Известия вузов. Пищевая технология. - Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.

3. Пищевая промышленность. - Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.

4. Хлебопечение России. - Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.

5. Кондитерское производство. - Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.

6. Индустрия напитков. - Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.

7. Вопросы питания. - Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.

8. Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. - Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.

9. Хлебопродукты. - Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.

10. Масложировая промышленность. - Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.

11. Производство спирта и ликероводочных изделий. - Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.

12. Пиво и напитки. - Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.

13. Зерно и зернопродукты. - Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.

14. Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья. – Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.

15. Техника и технология пищевых производств. Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.

16. Пищевая наука и технология. Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.

17. Пищевая промышленность: наука и технологии. Доступ свободный: <http://elibrary.ru>.

Общим требованием к учебно-методическому и информационному обеспечению является доступность обучающимся в достаточном количестве современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.

Согласовано:

Зав. отделом
по библиотечному
обслуживанию



Тарасова В.Я.

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины.

Учебные аудитории для проведения учебных занятий оснащены техническими средствами обучения:

1. Проектор Epson EMP-X5.
2. Экран настенный Da-Lite Versatol 213*213, Vatt Whaite.

Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой:

1. Принтер Canon.
2. Процессор МЭЛТ.
3. Монитор Samsung.

с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационную среду НХТИ. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

Лицензированное программное обеспечение и свободно распространяемое программное обеспечение, используемое в учебном процессе при освоении дисциплины «Нормативно-правовое обеспечение производства продуктов питания»:

1. Windows XP.
2. Microsoft Office 2007.
3. Антивирус Касперского.

13. Образовательные технологии

Количество часов занятий, проводимых в интерактивных формах в учебном процессе по дисциплине «Нормативно-правовое обеспечение производства продуктов питания» составляет 4 ч

Основные интерактивные формы проведения учебных занятий по дисциплине «Нормативно-правовое обеспечение производства продуктов питания»:

- работа в малых группах;
- дискуссия;
- 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);
- системы дистанционного обучения.