

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Курганский государственный университет»
(ФГБОУ ВО «КГУ»)

Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени
Т.С. Мальцева – филиал федерального государственного бюджетного
образовательного учреждения высшего образования
«Курганский государственный университет»
(Лесниковский филиал ФГБОУ ВО «КГУ»)

Кафедра «Ветеринария и зоотехния»

УТВЕРЖДАЮ:
Первый проректор
/ Т. Р. Змызгова /
« 31 » августа 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины
**ТЕХНИЧЕСКОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ НА
ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

образовательной программы высшего образования –
программы магистратуры
**19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов
функционального и специализированного назначения**

Направленность:
**Высокотехнологичные производства пищевых продуктов
функционального и специализированного назначения**

Формы обучения: заочная

Курган 2023

Рабочая программа дисциплины **«Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности»** составлена в соответствии с учебными планами по программе магистратуры **19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов функционального и специализированного назначения**, утвержденными: для заочной формы обучения **«30» июня 2023** года.

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры «Ветеринария и зоотехния» **«28» августа 2023** года, протокол № 1.

Рабочую программу составил
Доцент кафедры ветеринарии и зоотехнии



Н.А. Позднякова

Согласовано:

Заведующий кафедрой
«Ветеринария и зоотехния»



Г.Е. Усков

Заведующий кафедрой
«Технологии хранения и переработки
продуктов животноводства»



Л.А. Морозова

Руководитель магистерской программы



И.Н. Миколайчик

Начальник учебно-методического отдела
Лесниковского филиала
ФГБОУ ВО «КГУ»



А.У. Есембекова

1. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Всего: 3 зачетных единицы трудоемкости (108 академических часов)

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	На всю дисциплину	Семестр
		5
Аудиторные занятия (контактная работа с преподавателем), всего часов в том числе:	12	12
Лекции	4	4
Лабораторные работы	8	8
Самостоятельная работа, всего часов в том числе:	96	96
Подготовка к зачету	4	4
Другие виды самостоятельной работы (самостоятельное изучение тем (разделов) дисциплины)	92	92
Вид промежуточной аттестации	зачет	зачет
Общая трудоемкость дисциплины и трудоемкость по семестрам, часов	108	108

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности» Б1.В.06 относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 – «Дисциплины (модули)».

Содержательно-методически и логически дисциплина «Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности» связана с другими дисциплинами:

Качество и безопасность пищевых продуктов функционального и специализированного назначения;

Современные подходы к управлению качеством пищевых производств;

Современный стратегический анализ.

Для успешного освоения дисциплины «Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности» обучающийся должен иметь базовую подготовку по дисциплинам «Современный стратегический анализ» и «Современные подходы к управлению качеством пищевых производств».

Знания, умения и навыки, полученные при освоении дисциплины «Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности» необходимы для подготовки к государственной итоговой аттестации, а также пригодятся в практической деятельности.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

Целью изучения дисциплины «Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности» является формирование и развитие знаний у студентов в области технического регулирования пищевой промышленности.

В рамках освоения дисциплины «Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности» обучающиеся готовятся к решению следующих задач:

- изучение основных направлений развития и нормативной документации в области технического регулирования пищевой промышленности;

- знание Законов Российской Федерации «О техническом регулировании», «О стандартизации в РФ», «О защите прав потребителей», «Об обеспечении единства измерений», которое позволит специалистам в области пищевой промышленности иметь объективную информацию о состоянии производства, использовать методы и правила технического регулирования для обеспечения высокого качества продукции и обеспечения ее конкурентоспособности;

- изучение правового режима сертификации сырья животного происхождения, мясных и молочных продуктов с целью организации порядка и правил выполнения подтверждения соответствия, а также санитарных правил и норм, предназначенных для контроля и поддержания требуемого уровня качества выпускаемой продукции.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

Способность владеть нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых продуктов функционального и специализированного назначения (ПК-6).

В результате освоения дисциплины «Управление качеством в АПК» обучающийся должен:

- знать правовые и нормативные документы в области технического регулирования в пищевой промышленности; организацию и технологию стандартизации и сертификации продукции, правила проведения контроля, испытаний и приемки продукции (ПК-6);

- уметь применять нормативную и техническую документацию на продукцию и технологические процессы, а также на методы контроля; подтверждать соответствия пищевых продуктов заявленным требованиям (ПК-6);

владеть навыками в разработке проектов технической документации на новые виды продуктов питания; применения знаний в области стандартизации и сертификации сырья и пищевых продуктов, необходимых для контроля качества сырья и продукции (ПК-6).

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Учебно-тематический план

Заочная форма обучения

Номер раздела, темы	Наименование раздела, темы	Количество часов контактной работы с преподавателем		
		Лекции	Практич. занятия	Лабораторные работы
1	Сущность технического регулирования	2	2	
2	Техническое регулирование в Таможенным союзе	-	2	
3	Стандартизация	2	2	
4	Подтверждение соответствия	-	2	
Всего:		4	8	

4.2. Содержание лекционных занятий

Тема 1. Сущность технического регулирования

Назначение Федерального Закона «О техническом регулировании», сущность технического регулирования. Основные элементы и принципы технического регулирования. Понятия и основные характеристики технического регулирования. Цели и задачи.

Тема 3. Стандартизация

Назначение Закона «О стандартизации в РФ». Цели и задачи стандартизации. Виды стандартов, применение и характер их требований. Структура и содержание межгосударственных, национальных и отраслевых стандартов на продукцию. Показатели качества, включенные в стандарты на продукцию.

4.3. Практические занятия

Номер раздела, темы	Наименование раздела, темы	Наименование занятия	Норматив времени, час.
			Заочная форма обучения
1	Сущность технического регулирования	Сущность технического регулирования	2
2	Техническое регулирование в Таможенным союзе	Техническое регулирование в Таможенным союзе	2
3	Стандартизация	Стандартизация	2
4	Подтверждение соответствия	Подтверждение соответствия	2
Всего:			8

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

При прослушивании лекций рекомендуется в конспекте отмечать все важные моменты, на которых заостряет внимание преподаватель, в частности те, которые направлены на качественное выполнение соответствующей работы.

Преподавателем запланировано использование при чтении лекций технологии учебной дискуссии. Поэтому рекомендуется фиксировать для себя интересные моменты с целью их активного обсуждения на дискуссии в конце лекции.

Залогом качественного выполнения практических работ является самостоятельная подготовка к ним накануне путем повторения материалов лекций. Рекомендуется подготовить вопросы по неясным моментам и обсудить их с преподавателем в начале практической работы.

Практические занятия проводятся для углубленного изучения студентами определенных тем, закрепления и проверки полученных знаний, овладения навыками самостоятельной работы, публичных выступлений (докладов) и проведения эксперимента. Доклады или сообщения имеют целью способствовать углубленному изучению отдельных вопросов, совершенствования навыков самостоятельной работы студентов, устного изложения мыслей по определенной проблеме. Поэтому по отдельным темам курса студенты готовят презентационные проекты.

Выполнение самостоятельной работы подразумевает самостоятельное изучение разделов дисциплины, подготовку к лабораторным занятиям, к рубежным контролям (для обучающихся очной формы обучения).

Рекомендуемая трудоемкость самостоятельной работы представлена в таблице:

Рекомендуемый режим самостоятельной работы

Наименование вида самостоятельной работы	Рекомендуемая трудоемкость, акад. час.
	Заочная форма обучения
Самостоятельное изучение тем дисциплины:	88
Сущность технического регулирования	22
Техническое регулирование в Таможенном союзе	22
Стандартизация	22
Подтверждение соответствия	22
Подготовка к практическим занятиям (по 1 часу на каждое занятие)	4
Подготовка к рубежным контролям (по 4 часа на каждый рубеж)	-
Подготовка к зачету	4
Всего:	96

Приветствуется выполнение разделов самостоятельной работы в аудиториях и в компьютерном классе института биотехнологии.

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

6.1. Перечень оценочных средств

Перечень вопросов для промежуточной аттестации (зачет)

1. Федеральный Закон «О техническом регулировании». Назначение принятого закона.
2. Основные понятия и термины, вводимые Федеральным Законом «О техническом регулировании».
3. Принципы технического регулирования, изложенные в Федеральном Законе «О техническом регулировании».
4. Виды технических регламентов: общий регламент, специальный регламент, назначение регламентов, вопросы, регулируемые каждым из них.
5. Порядок разработки технических регламентов: основные стадии разработки и цель работ на каждой из стадий.
6. Принципы составления минимально необходимых требований к безопасности продукции, используемые при разработке технических регламентов.
7. Стандарты и технические документы, используемые в мясной и молочной отрасли.
8. Стандарт на продукцию: структура документа, содержание разделов. Примеры стандартов на продукцию, действующие в мясной и молочной промышленности. Пользователи стандартов.
9. Стандарт на методы анализа: структура документа, назначение разделов. Показатели качества мясных и молочных продуктов, контролируемые при оценке качества изделий. Пользователи стандартов.
10. Технические документы, применяемые в мясной и молочной промышленности: перечень документов, назначение каждого из документов.
11. Госнадзор за выполнением требований к качеству продукции.
12. Порядок получения информации о действующих стандартах и технических документах.
13. Изменение фонда нормативных документов в связи с принятием Закона «О техническом регулировании». Порядок использования стандартов в переходный период.
14. СанПиН 2.3.2.1324-03 по срокам годности мясопродуктов: назначение документа и его содержание.
15. Основные понятия в области подтверждения соответствия. Цель сертификации.
16. Система сертификации ГОСТ Р. Подтверждения соответствия в Российской Федерации в переходных период.
17. Характер и формы подтверждения соответствия.
18. Обязательное подтверждение соответствия. Обязательная сертификация.

19. Обязательное подтверждение соответствия. Декларирование соответствия.

20. Документы, соответствие которым проверяется при обязательной сертификации продукции, примеры продукции мясной и молочной промышленности, подлежащей обязательной сертификации.

21. Документы, соответствие которым проверяется при декларировании соответствия продукции, примеры продукции мясной и молочной промышленности, подлежащей декларированию.

22. Принятие декларации о соответствии требованиям технических регламентов Российской Федерации.

23. Маркировка продукции, сертифицированной в системе обязательной сертификации, в том числе в соответствии с новым законодательством.

24. Схемы сертификации.

25. Выбор схем сертификации при испытаниях мясных и молочных продуктов.

26. Декларирование соответствия: формы декларирования и их суть, декларация о соответствии: сведения, перечисляемые в декларации.

27. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией, корректирующие мероприятия.

28. Добровольная сертификация продукции: преимущества добровольной сертификации, документы, на соответствие которым заявляется продукция. Примеры мясной и молочной продукции, подлежащей добровольной сертификации.

29. Маркировка продукции, сертифицированной в системе добровольной сертификации.

30. Добровольная сертификация систем качества. Система качества, основанная на принципах ХАССП.

31. Системы управления качеством с использованием международных стандартов серии ИСО 9000: назначение и применение стандартов.

32. Системы управления качеством с использованием международных стандартов серии ИСО 22000: назначение и применение стандартов.

33. Оценка (подтверждение) соответствия продуктов убоя и мясной продукции.

34. Оценка (подтверждение) соответствия молока и молочной продукции.

35. Порядок обязательной сертификации мясных и молочных продуктов.

36. Порядок декларирования соответствия мясной и молочной продукции.

37. Принятие декларации о соответствии продукции, включенной в Единый перечень.

38. Принятие декларации о соответствии для продукции, включенной в Единый перечень продукции, подлежащей оценке (подтверждению) соответствия в рамках Таможенного союза с выдачей документов по единой форме.

39. Идентификация пищевых продуктов (органолептическая оценка) при обязательной сертификации.

7. ОСНОВНАЯ И ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА

7.1. Основная литература

1 Дехтярь Г.М. Метрология, стандартизация и сертификация: учебное пособие. — Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2020. — 154 с. - ISBN 978-5-905554-44-5. - Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=377669>.

2 Шишмарев В. Ю. Метрология, стандартизация, сертификация, техническое регулирование и документоведение : учебник. — Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2020. — 312 с. — - ISBN 978-5-906923-15-8. – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=360382>

7.2. Дополнительная литература

1 Быкадоров В.А., Васильев Ф.П., Казюлин В.А. Техническое регулирование и обеспечение безопасности: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности «Юриспруденция» / под ред. Ф.П. Васильева. — М.: ЮНИТИ-ДАНА Закон и право, 2017. — 639 с. - ISBN 978-5-238-02537-7. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=341172>

2 Ланцева Н. Н. Сертификация [Электронный ресурс] : учеб. пособие / сост: Н.Н. Ланцева, О.Г. Грачева, О.А. Городок и др. – Новосибирск: Новосиб. гос. аграр. ун-т. Биол.-технол. фак, 2019. – 87 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=153935>.

3 Методы менеджмента качества. Процессный подход / П.С. Серенков, А.Г. Курьян, В.П. Волонтей. - М.: НИЦ ИНФРА-М; Мн.: Нов. знание, 2014. - 441 с. — Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=440743>

4 Подтверждение соответствия продукции и услуг : учебное пособие / В. С. Секацкий, Н. В. Мерзликина, Ю. А. Пикалов, Я. Ю. Пикалов. - Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2019. - 272 с. - ISBN 978-5-7638-4095-7 – Режим доступа: <https://znanium.com/read?id=380546>

5 Федеральный закон от 27 декабря 2002 года № 184-ФЗ «О техническом регулировании» в ред. Федеральных законов от 09.05. №45-ФЗ, от 01. 05.2007 № 65- ФЗ.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Позднякова Н.А. Техническое регулирование на предприятиях пищевой промышленности: методические указания для самостоятельной подготовки обучающихся к занятиям (рукопись).

9. РЕСУРСЫ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. <http://vsegost.com/> Библиотека ГОСТов
2. <http://www.eurasiancommission.org> / Сайт Таможенного союза
3. Интернет-сайт – «Консультант Плюс».
4. <http://www.twirpx.com/> - все для студента

5. <http://window.edu.ru/window/library> - Единое окно доступа к образовательным ресурсам. Библиотека (Электронная библиотека учебно-методической литературы для общего и профессионального образования).

10. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ

1. ЭБС «Лань»
2. ЭБС «Консультант студента»
3. ЭБС «Znanium.com»
4. «Гарант» - справочно-правовая система

11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение по реализации дисциплины осуществляется в соответствии с требованиями ФГОС ВО по данной образовательной программе.

12. ДЛЯ СТУДЕНТОВ, ОБУЧАЮЩИХСЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДИСТАНЦИОННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

При использовании электронного обучения и дистанционных образовательных технологий (далее ЭО и ДОТ) занятия полностью или частично проводятся в режиме онлайн. Объем дисциплины и распределение нагрузки по видам работ соответствует п. 4.1. Распределение баллов соответствует п. 6.2 либо может быть изменено в соответствии с решением кафедры, в случае перехода на ЭО и ДОТ в процессе обучения. Решение кафедры об используемых технологиях и системе оценивания достижений обучающихся принимается с учетом мнения ведущего преподавателя и доводится до сведения обучающихся.

Аннотация к рабочей программе дисциплины
**«Техническое регулирование на предприятиях
пищевой промышленности»**

образовательной программы высшего образования –
программы магистратуры

**19.04.05 Высокотехнологичные производства пищевых продуктов
функционального и специализированного назначения**

Направленность:

**Высокотехнологичные производства пищевых продуктов
функционального и специализированного назначения**

Трудоемкость дисциплины: 3 ЗЕ (108 академических часов)

Семестр: 4 (очная форма обучения), 5 (заочная форма обучения)

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Содержание дисциплины

Особенности технического регулирования в РФ. Назначение Закона «О техническом регулировании», основные понятия, принципы технического регулирования. Технические регламенты: цель принятия регламентов, содержание и применение регламентов. Виды технических регламентов. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены регламентов. Изменение фонда нормативных документов в связи с принятием Закона «О техническом регулировании». Фонд нормативных документов, мясной и молочной промышленности. Стандарты на продукцию - классификация показателей качества, включенных в стандарт. Структура межгосударственных, национальных и отраслевых стандартов на продукцию мясной и молочной промышленности, содержание основных разделов стандартов. Технические условия (ТУ): нормативный документ, регламентирующий правила разработки ТУ. Технологические инструкции (ТИ): назначение документов, классификация, содержание. Общие понятия сертификации (подтверждения соответствия). Правовая основа и нормативная база сертификации пищевой продукции, в том числе мясной и молочной. Формы сертификации. Правила сертификации мяса, молока и мясных, молочных продуктов.

